

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENYIMPANAN LAUK HEWANI
DI INSTALASI GIZI RSUD BAGAS WARAS KLATEN**



ARDELIA FATONAH NURDIN

P07131119037

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENYIMPANAN LAUK HEWANI DI INSTALASI GIZI RSUD BAGAS WARAS KLATEN

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Ahli Madya Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



ARDELIA FATONAH NURDIN
P07131119037

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir
“Gambaran Penyimpanan Lauk Hewani
di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten”

Disusun oleh :
ARDELIA FATONAH NURDIN
P07131119037

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
.....11 April 2022.....

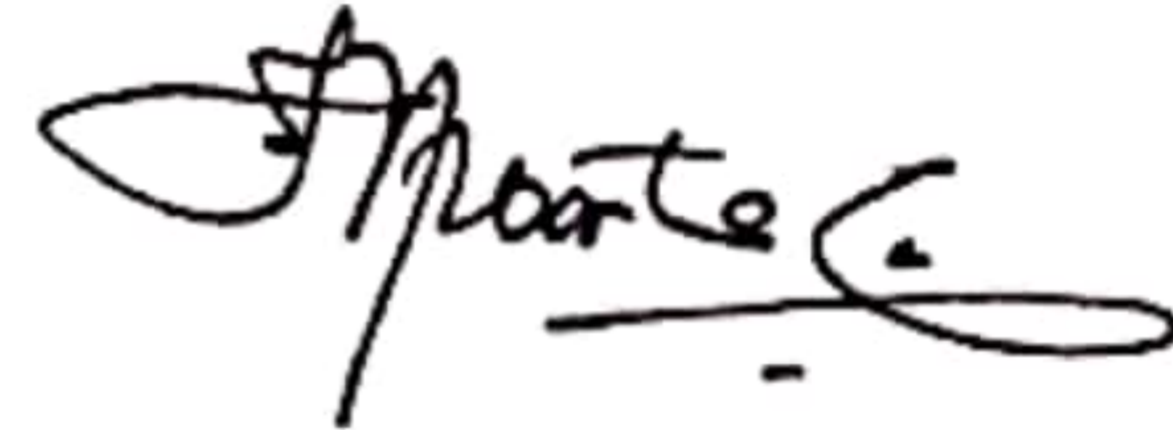
Pembimbing Utama,

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,



Setyowati, SKM, M. Kes, RD
NIP. 196406211988032002



Dra. Noor Tifauzah, M. Kes
NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, ..11 April 2022..
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si, RD
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

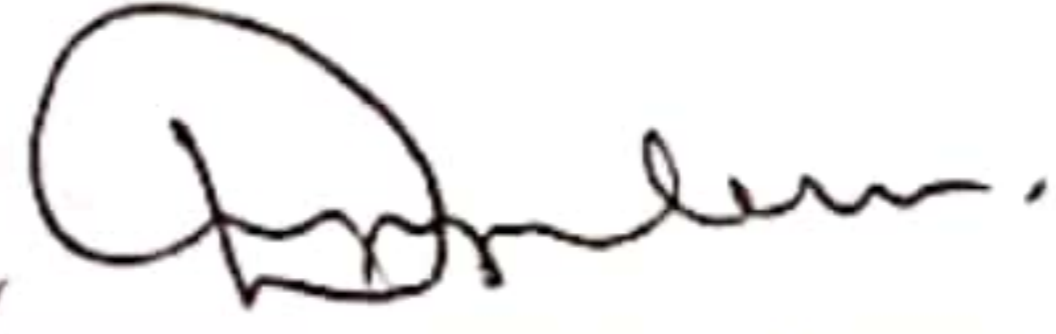
“GAMBARAN PENYIMPANAN LAUK HEWANI
DI INSTALASI GIZI RSUD BAGAS WARAS KLATEN”

Disusun oleh :
ARDELIA FATONAH NURDIN
NIM. P07131119037

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 13 April 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

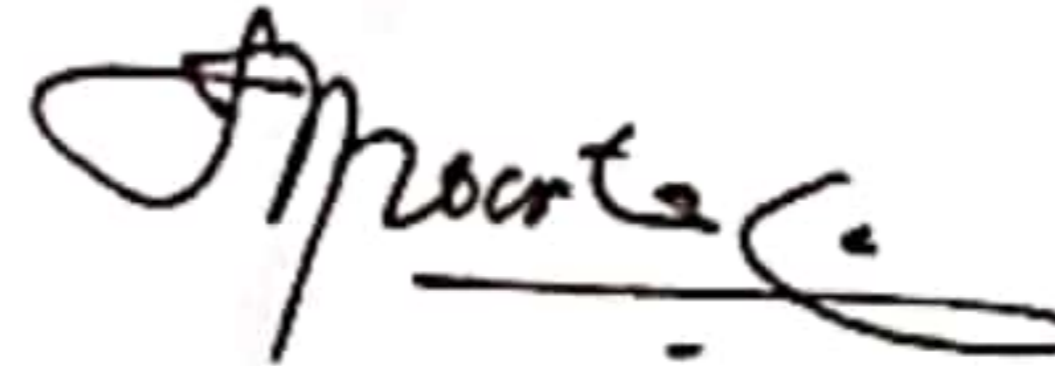
Ketua,
Drh. Idi Setyobroto, M.Kes
NIP. 19680207199431002


(.....)

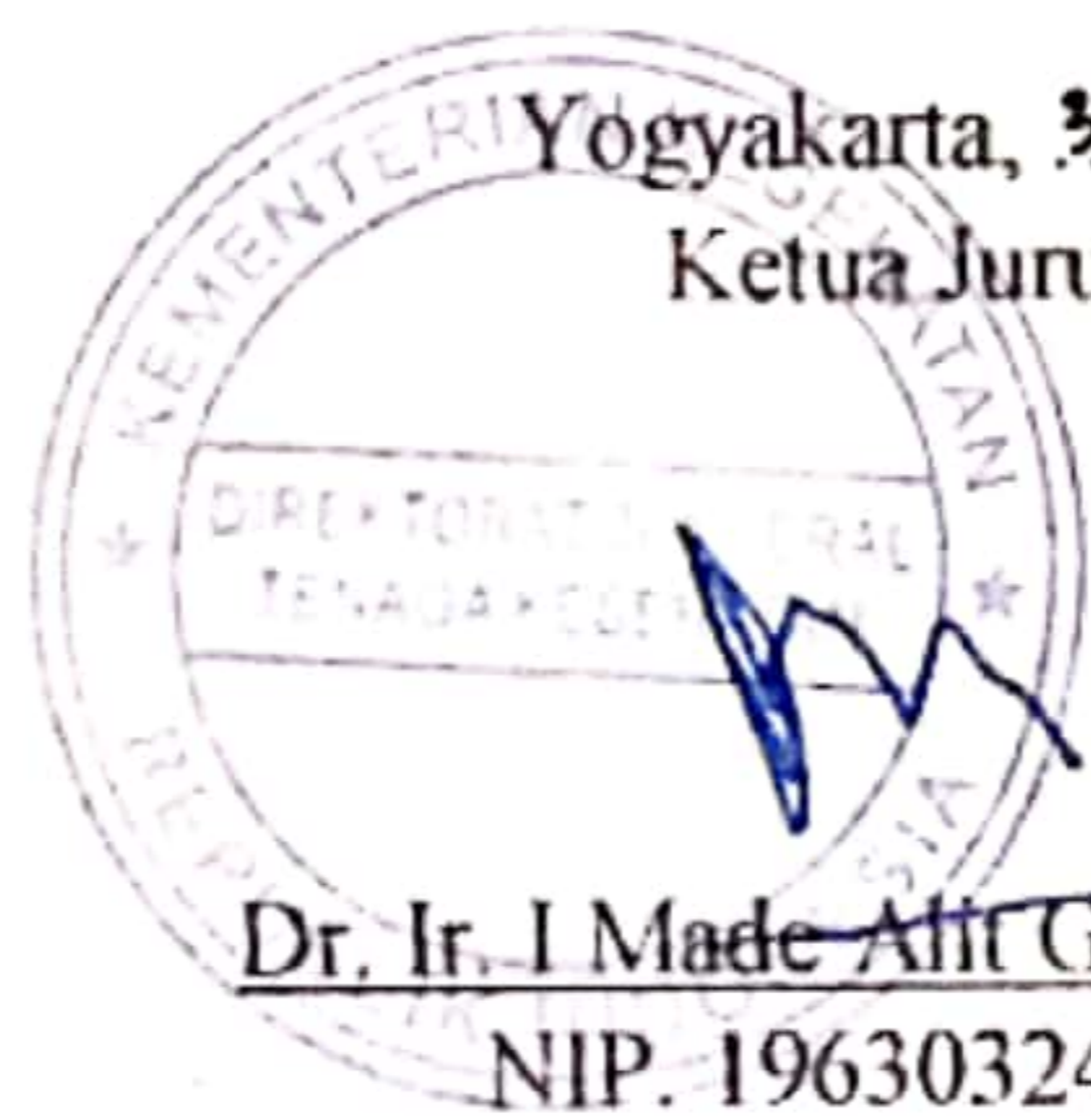
Anggota,
Setyowati, SKM, M.Kes, RD
NIP. 196406211988032002


(.....)

Anggota,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001


(.....)

Yogyakarta, 30 Juni 2022
Ketua Jurusan Gizi




Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si, RD
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Ardelia Fatonah Nurdin

NIM : P07131119037

Tanda Tangan : 

Tanggal : 30 Juni 2022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMISI**

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ardelia Fatonah Nurdin

NIM : P07131119037

Program Studi : D-III Gizi

Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

“Gambaran Penyimpanan lauk Hewani
di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 30 Juni 2022

Yang menyatakan



(ARDELIA FATONAH NURDIN)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Yogyakarta
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si, RD selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, , SKM, M.Kes, RD selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Bapak Drh. Idi Setyobroto, M.Kes selaku penguji yang telah memberi arahan, saran, dan bimbingan sehingga peneliti dapat menyempurnakan proposal.
5. Ibu Nurhayati, SST selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten
6. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 13 April 2022

Penulis

Ardelia Fatonah Nurdin

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Kerangka Teori.....	31
C. Kerangka Konsep.....	32
D. Pertanyaan Penelitian.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	33
B. Obyek Penelitian	33
C. Waktu dan Tempat	33
D. Variabel Penelitian	33

E. Definisi Operasional dan Variabel	34
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	35
G. Alat/Instrumen.....	35
H. Prosedur	36
I. Manajemen Data	37
J. Etika Penelitian	38
K. Hambatan Penelitian	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Gambaran Lokasi Penelitian	39
B. Gambaran Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	41
C. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Persyaratan Tingkatan Mutu Telur Konsumsi	27
Tabel 2. Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Karkas Daging Ayam	29
Tabel 3. Persyaratan Mutu Daging Sapi	30
Tabel 4. Definisi Operasional Variabel.....	34
Tabel 5. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani.....	43
Tabel 6. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani di Ruang Penyimpanan Bahan makanan Basah	52
Tabel 7. Pengamatan Mutu Daging Ayam Kampung yang Disimpan Di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	56
Tabel 8. Pengamatan Mutu Ikan Nila Fillet yang Disimpan Di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	57
Tabel 9. Pengamatan Mutu Bakso Sapi yang Disimpan Di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	59
Tabel 10. Pengamatan Mutu Nugget Ayam yang Disimpan Di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	60
Tabel 11. Pengamatan Mutu Sosis Sapi yang Disimpan Di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan	8
Gambar 2. Kerangka Teori tentang Alur Penyelenggaraan Makanan dan Area Penyimpanan Bahan Makanan.....	31
Gambar 3. Kerangka Konsep	32
Gambar 4. SPO Penyimpanan Bahan Makanan Basah Halaman 1	69
Gambar 5. SPO Penyimpanan Bahan Makanan Basah Halaman 2	69
Gambar 6. SPO Penyimpanan Bahan Makanan Basah Halaman 3	69
Gambar 7. SPO Monitoring Suhu dan Kelembaban Ruang Penyimpanan	70
Gambar 8. SPO Monitoring Suhu dan Kelembaban Ruang Penyimpanan	70
Gambar 9. Freezer.....	78
Gambar 10. Suhu Penyimpanan Freezer	78
Gambar 11. Penyimpanan Telur Ayam.....	78
Gambar 12. Suhu Penyimpanan Telur	78
Gambar 13. Penyimpanan Sosis Sapi, Bakso Sapi, Nugget Ayam, dan Daging Ayam... ..	78
Gambar 14. Penyimpanan Daging Ayam	78
Gambar 15. Penyimpanan Ikan Nila Fillet.....	78

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. SPO Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Almari Pendingin.....	69
Lampiran 2. SPO Monitoring Suhu dan Kelembaban Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering	70
Lampiran 3. Form Checklist Cara Penyimpanan Bahan Makanan	71
Lampiran 4. Form Checklist Fasilitas Ruang Penyimpanan.....	74
Lampiran 5. Form Checklist Mutu bahan makanan.....	75
Lampiran 6. Etik Penelitian	77
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	78