

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK  
HEWANI DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PRATAMA  
YOGYAKARTA**



**ALBET ANDINI**  
**NIM. P07131119044**

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

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK  
HEWANI DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PRATAMA  
YOGYAKARTA**

Ditujukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi



**ALBET ANDINI  
NIM. P07131119044**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi Rumah  
Sakit Pratama Yogyakarta”

Disusun oleh :

ALBET ANDINI

NIM. P07131119044

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP.198007192001122002

Yogyakarta,  
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Ali Gunawan, M.Si.  
NIP. 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI DI  
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PRATAMA YOGYAKARTA**

Disusun oleh :

**ALBET ANDINI**

NIM. P07131119044

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 8 April 2022

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241987031002

(.....)

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

(.....)

Anggota,  
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP. 198007192001122002

(.....)

Yogyakarta  
Ketua Jurusan Gizi



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

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

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

**Nama** : Albet Andini

**NIM** : P07131119044

**Tanda Tangan** : 

**Tanggal** : 6 April 2022

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

### TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

---

**Nama** : Albet Andini  
**NIM** : P07131119044  
**Program Studi** : D-III Gizi  
**Jurusan** : Gizi

demi 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 Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/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 : 6 April 2022  
Yang menyatakan



(Albet Andini)

## 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 Tiga Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing utama dan Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sekaligus Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Pembimbing Pendamping
6. Ibu Any Rochana Basjir, SKM, S.Tr. Gz selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yoyakarta
7. Mbak Raya selaku petugas logistik di Instalasi Gizi Rumah Sakit Yogyakarta yang telah membantu untuk kelancaran penyelesaian Tugas Akhir
8. Orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan berupa doa, motivasi serta dukungan material kepada penulis
9. Kelompok PKL Rumah Sakit Pratama Yogyakarta; dan
10. Teman-teman D-III Gizi 2019 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

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

Yogyakarta, 1 April 2022

Albet Andini

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	<b>Kesalahan! Bookmark tidak didefinisikan.</b>
HALAMAN PENGESAHAN .....	<b>Kesalahan! Bookmark tidak didefinisikan.</b>
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....	v
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
ABSTRACT .....	xi
ABSTRAK .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Pelitian .....	4
D. Ruang Lingkup .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
F. Keaslian Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	9
A. Telaah Pustaka .....	9
B. Landasan Teori .....	19
C. Pertanyaan Penelitian .....	21
D. Kerangka Konsep .....	21
BAB III METODE PENELITIAN .....	22
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	22
B. Populasi dan Sampel .....	22
C. Waktu dan Tempat .....	23
D. Variabel Penelitian .....	23
E. Definisi Operasional Variabel (DOV) .....	23
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	27
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian .....	28
H. Prosedur Penelitian .....	28
I. Manajemen Data .....	31
J. Etika Penelitian .....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	32
A. Gambaran Umum RS Pratama Yogyakarta .....	32
B. Gambaran Instalasi Gizi RS Pratama Yogyakarta .....	33
C. Penerimaan Bahan Makanan .....	34
D. Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan .....	39
E. Kepatuhan Petugas Penerima Bahan Makanan .....	50
F. Kesesuaian Cara Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani .....	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	55
A. Kesimpulan .....	55
B. Saran .....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	57
LAMPIRAN .....	59



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan .....	10
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian .....	21

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Jenis .....	40
Tabel 2.	Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Jumlah .....	42
Tabel 3.	Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Spesifikasi .....	44
Tabel 4.	Ketidaktepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Spesifikasi .....	45
Tabel 5.	Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Waktu .....	50
Tabel 6.	Kepatuhan Petugas Penerima saat Proses Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani .....	51
Tabel 7.	Kesesuaian Cara Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani .....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Etika Penelitian.....	60
Lampiran 2.	Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Jenis.....	62
Lampiran 3.	Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Jumlah.....	63
Lampiran 4.	Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Spesifikasi.....	63
Lampiran 5.	Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Waktu.....	66
Lampiran 6.	Tabel Kepatuhan Tim Penerima saat Melakukan Tugas Pokok sebagai Tim Penerima Bahan Makanan.....	68
Lampiran 7.	Tabel Kepatuhan Tim Penerima/Logistik saat Melakukan Tugas Pokok sebagai Tim Penerima Bahan Makanan.....	70
Lampiran 8.	Tabel Kesesuaian Cara Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani.....	73
Lampiran 9.	Tabel Kesesuaian Cara Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani.....	74
Lampiran 10.	Bahan Makanan Lauk Hewani yang Diterima Di Instalasi Gizi RS Pratama Yogyakarta.....	74
Lampiran 11.	Siklus Menu 10 Hari Instalasi Gizi.....	76