

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN BIASA DI MASA
PANDEMI COVID-19 PADA RSUD DR. TJITROWARDOJO
PURWOREJO**



**Adinda Wahyu Safitri
P07131119052**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN BIASA DI MASA
PANDEMI COVID-19 PADA RSUD DR. TJITROWARDOJO
PURWOREJO**

Ditujukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**Adinda Wahyu Safitri
P07131119052**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN BIASA DI MASA PANDEMI
COVID-19 PADA RSUD DR. TJITROWARDOJO PURWOREJO”

Disusun oleh :

ADINDA WAHYU SAFITRI

P07131119052

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

11 November 2021

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP. 196804021992031003



Esthy Rahman Asih, M.Sc
NIP.198504152014022004



Dr. R. Made Alit Gunawan, M. Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN BIASA DI MASA PANDEMI
COVID-19 PADA RSUD DR. TJITROWARDOJO PURWOREJO”

Disusun Oleh
ADINDA WAHYU SAFITRI
NIM. P07131119052

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 19 April 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

Anggota,
Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP. 196804021992031003

Anggota,
Esthy Rahman Asih, M.Sc
NIP.198504152014022004

Yogyakarta, 25 April 2022
Ketua Jurusan Gizi



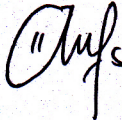
Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M. Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

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

Nama : Adinda Wahyu Safitri

NIM : P07131119052

Tanda Tangan : 

Tanggal : 25 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 : Adinda Wahyu Safitri

NIM : P07131119052

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 Distribusi Makanan Biasa di Masa Pandemi Covid-19 pada RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

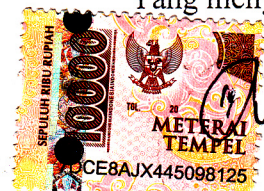
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 09 Mei 2022

Yang menyatakan



(Adinda Wahyu Safitri)

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 Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Esthy Rahman Asih, M.Sc 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.
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. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama .
5. Ibu Esthy Rahman Asih, M.Sc selaku Pembimbing Pendamping.
6. Bapak Nursidik, SKM., MM selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Tjitrowardojo.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
8. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini; dan
9. 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,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRACT.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I <u>PENDAHULUAN</u>	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II <u>TINJAUAN PUSTAKA</u>	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Kerangka Teori.....	18
C. Kerangka Konsep	19
D. Pertanyaan Penelitian.....	19
BAB III <u>METODE PENELITIAN</u>	21
A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian	21
B. Objek Penelitian	21
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
D. Fokus Studi	21
E. Definisi Operasional Fokus Studi.....	22
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	25
G. Instrumen Penelitian	27
H. Prosedur Penelitian	27
I. Pengolahan dan Analisis Data	28
J. Etika Penelitian.....	29
BAB IV <u>HASIL DAN PEMBAHASAN</u>	30
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	30
B. Gambaran Penyelenggaraan Makanan	31
C. Gambaran Distribusi Makanan.....	32
BAB V <u>KESIMPULAN DAN SARAN</u>	43
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Suhu penyimpanan makanan masak berdasarkan jenisnya (Permenkes No 78,2013)	16
Tabel 2.	Jenis makanan yang didistribusikan	32
Tabel 3.	Waktu tunggu distribusi makanan	34
Tabel 4.	Pemantauan suhu makanan.....	38
Tabel 5.	Sisa makanan yang tidak didistribusikan.....	39
Tabel 6.	Pencucian alat makan	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	18
Gambar 2. Kerangka Konsep	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....	48
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian.....	49
Lampiran 3. Lembar Checklist Penelitian.....	50
Lampiran 4. Lembar Checklist Penelitian.....	51
Lampiran 5. Lembar Checklist Penelitian.....	52
Lampiran 6. <i>Form Informed Consent</i>	53
Lampiran 7. Dokumentasi.....	55

DESCRIPTION OF REGULAR FOOD DISTRIBUTION DURING THE COVID-19 PANDEMIC AT dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO

Adinda Wahyu Safitri¹, Nur Hidayat², Esthy Rahman Asih^{3 1,2,3} Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
email : adindacaim345@gmail.com

ABSTRACT

Background. The organization of hospital meals is a series of important activities that aim to provide quality food according to nutritional needs, safe, cost-effective, and acceptable to patients to achieve optimal nutritional status. Distribution is one of the factors supporting the success of food in hospitals and is still a serious problem. A good eating utensil washing process is the key to breaking the chain of the spread of covid 19. Food temperature monitoring has not been carried out using food temperature measuring devices, this is a problem related to food temperature monitoring.

Objective. Knowing the description of the distribution of ordinary food during the covid 19 pandemic at the dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Method. This type of research is a descriptive observational research with a cross sectional research design. The object of research on food produced and processed by the hospital includes staple foods, animal dishes, vegetable and vegetable dishes. The research was conducted in January 2022.

Results. The method of distributing food is the centralized method. The types of food distributed are staple food, animal side dishes, vegetable side dishes and vegetables. The waiting time for food distribution is categorized as good because it is 4 hours. The infrastructure includes a food reception room, a food storage room, a processing room, a processing room and a washing room. As well as the facilities owned, namely equipment for processing, presentation and distribution. Serving in a warm and inappropriate temperature because 60°C is 87.5% while the appropriate food temperature is 12.5%. The average number of servings of leftovers is 3 and is as planned.

Conclusion. The method of distributing food is the centralized method. The types of food distributed are staple food, animal side dishes, vegetable side dishes and vegetables. The waiting time for food distribution is categorized as good because it is 4 hours. . The infrastructure includes a food reception room, a food storage room, a processing room, a processing room and a washing room. As well as the facilities owned, namely equipment for processing, presentation and distribution. The temperature of the food when served is less than 60°C by 87.5% while the appropriate food temperature is 12.5%. The rest of the food was as planned.

Keywords. Food distribution, Waiting time for food distribution, Temperature monitoring, washing cutlery.

**GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN BIASA DI MASA PANDEMI
COVID 19 PADA RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO**

Adinda Wahyu Safitri¹, Nur Hidayat², Esthy Rahman Asih^{3 1,2,3}Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
email : adindacaim345@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan penting yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, aman, biaya, dan dapat diterima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Distribusi adalah salah satu faktor pendukung keberhasilan makanan di Rumah Sakit dan masih menjadi masalah serius. Proses pencucian alat makan yang baik merupakan kunci untuk memutus mata rantai penyebaran covid 19. Belum dilaksanakan pemantauan suhu makanan menggunakan alat ukur suhu makanan, hal ini merupakan masalah terkait pemantauan suhu makanan.

Tujuan. Mengetahui gambaran distribusi makanan biasa di masa pandemi covid 19 pada RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Metode. Jenis Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional dengan desain penelitian cross sectional. Obyek penelitian makanan yang diproduksi dan diolah sendiri oleh rumah sakit meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Penelitian dilaksanakan pada Bulan Januari 2022.

Hasil. Metode pendistribusian makanan dengan metode sentralisasi. Jenis makanan yang didistribusikan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Waktu tunggu distribusi makanan dikategorikan baik karena ≤ 4 jam. Prasarana meliputi ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang pemorsian, ruang pengolahan dan ruang pencucian. Serta sarana yang dimiliki yaitu peralatan untuk pengolahan, penyajian dan pendistribusian. Penyajian dalam suhu hangat dan tidak sesuai karena $\leq 60^{\circ}\text{C}$ sebesar 87,5% sedangkan suhu makanan yang sesuai yaitu 12,5%. Rata-rata jumlah porsi sisa makanan adalah 3 dan sudah sesuai dengan yang direncanakan.

Kesimpulan. Metode pendistribusian makanan dengan metode sentralisasi. Jenis makanan yang didistribusikan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Waktu tunggu distribusi makanan dikategorikan baik karena ≤ 4 jam. Prasarana meliputi ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang pemorsian, ruang pengolahan dan ruang pencucian. Serta sarana yang dimiliki yaitu peralatan untuk pengolahan, penyajian dan pendistribusian. Suhu makanan pada saat disajikan kurang dari 60°C sebesar 87,5% sedangkan suhu makanan yang sesuai yaitu 12,5%. Sisa makanan sudah sesuai dengan yang direncanakan.

Kata Kunci. Distribusi makanan, Waktu tunggu distribusi makanan, Pemantauan suhu, pencucian alat makan.