

TUGAS AKHIR

**PEMANTAUAN WAKTU TUNGGU (*HOLDING TIME*) MENU
MAKANAN NON DIET PADA PASIEN KELAS III
DI RUMAH SAKIT X**



**IKA NUR SEPTIANISA
NIM. P07131119045**

**PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

TUGAS AKHIR

PEMANTAUAN WAKTU TUNGGU (*HOLDING TIME*) MENU MAKANAN NON DIET PADA PASIEN KELAS III DI RUMAH SAKIT X

Ditujukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**IKA NUR SEPTIANISA
NIM. P07131119045**

**PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“PEMANTAUAN WAKTU TUNGGU (*HOLDING TIME*) MENU MAKANAN
NON DIET PADA PASIEN KELAS III DI RUMAH SAKIT X”

Disusun oleh :
IKA NUR SEPTIANISA
P07131119045

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Pembimbing Utama,

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,

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

Rina Oktasari, S.Sit, M.Gizi
NIP. 197910022008122001

Yogyakarta, 27 Juni 2022
Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

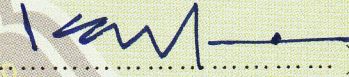
“PEMANTAUAN WAKTU TUNGGU (*HOLDING TIME*) MENU MAKANAN
NON DIET PADA PASIEN KELAS III DI RUMAH SAKIT X”

Disusun Oleh
IKA NUR SEPTIANISA
NIM. P07131119045

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 16 Juni 2022.....

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

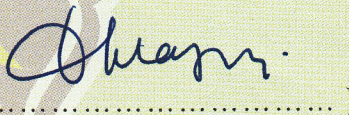
Ketua,
Dr. Agus Wijanarka, M. Kes
NIP.197403061998031002

()

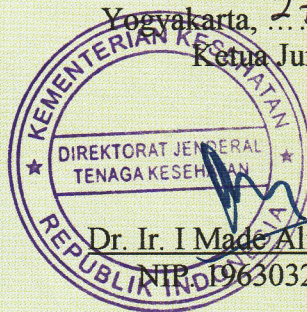
Anggota,
Setyowati, SKM, M. Kes, RD
NIP.196406211988032002

()

Anggota,
Rina Oktasari, S.Sit, M.Gizi
NIP.197910022008122001

()

Yogyakarta, 27 Juni 2022
Ketua Jurusan Gizi



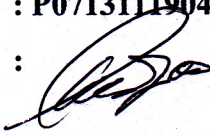
Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M. Si
NIP.196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

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

Nama : Ika Nur Septianisa

NIM : P07131119045

Tanda Tangan : 

Tanggal : 27 Juni 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Ika Nur Septianisa

NIM : P07131119045

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 :

Pemantauan Waktu Tunggu (*Holding Time*) Menu Makanan Non Diet Pada Pasien Kelas III Di Rumah Sakit X

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 : 29 Juni 2022

Yang menyatakan



(Ika Nur Septianisa)

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 Ibu Setyowati, SKM, M. Kes, RD selaku pembimbing utama dan Ibu Rina Oktasari, S.Sit, M. Gizi 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. Ibu Nurhayati, SST selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
6. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini; dan
7. 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, 16 Juni 2022

Penulis

MONITORING OF NON DIET FOOD HOLDING TIME IN CLASS III PATIENTS IN HOSPITAL X

Ika Nur Septianisa¹, Setyowati², Rina Oktasari^{3 1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes
Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email : yseptianisa3001@gmail.com, setyowati316@gmail.com,
rina_oktasari@yahoo.co.id

ABSTRACT

Introduction. The waiting time or holding time is the time lag between the food being cooked by the production department and the time the food is served to the patient in the ward. It is said to be safe if the interval is not more than 4 hours. This is to avoid the growth and reproduction of bacteria in the food. Food with a temperature below 60°C has a shorter waiting time so it must be served immediately. If the food is at a temperature between 4°C – 60°C then the food is categorized in the danger zone.

Objectives. Knowing the waiting time (holding time) for non-diet food menus served to class III patients at Hospital X.

Method. This type of research is a descriptive observational research conducted through direct observation and recording of time on the time of cooked food and the time of food distribution. This study used a cross sectional research design. The objects of research on foods produced and processed in hospitals include staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes and vegetables. The study was conducted in February 2022.

Result. The food distribution system applied is a centralized system where the serving is carried out in one particular place, the food is served in the Nutrition Installation kitchen before food is distributed to patients according to orders. The punctuality of the distribution of non-diet food menus is categorized as appropriate because it is still within the stipulated time span. The waiting time for food is categorized as good because it is not more than 4 hours. The temperature of the food served is categorized as not being reached or in the danger zone temperature because the temperature is in the range of 28°C - 40°C or below 60°C.

Conclusion. The food distribution system applied is a centralized system. Timeliness of food distribution is categorized as appropriate. The waiting time is no more than 4 hours so it is categorized as good. The temperature of the food served is in the range of 28°C - 40°C which is categorized as not reached

Keywords. Food distribution, Food distribution waiting time, Temperature monitoring.

**PEMANTAUAN WAKTU TUNGGU (*HOLDING TIME*) MENU
MAKANAN NON DIET PADA PASIEN KELAS III DI RUMAH SAKIT X**

Ika Nur Septianisa¹, Setyowati², Rina Oktasari^{3 1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes

Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email : vseptianisa3001@gmail.com, setyowati316@gmail.com,
rina_oktasari@yahoo.co.id

ABSTRAK

Latar belakang.. Waktu tunggu atau *holding time* merupakan jeda waktu antara makanan selesai dimasak oleh bagian produksi hingga saat makanan disajikan kepada pasien di bangsal. Dikatakan aman jika selang tidak lebih dari 4 jam. Hal ini untuk menghindari tumbuh dan berkembang biaknya bakteri pada makanan. Makanan dengan suhu dibawah 60⁰C memiliki waktu memiliki waktu tunggu yang semakin singkat sehingga harus segera dihidangkan. Jika makanan berada pada suhu antara 4°C – 60°C maka makanan tersebut dikategorikan dalam *danger zone*.

Tujuan. Mengetahui waktu tunggu (*holding time*) menu makanan non diet yang disajikan pada pasien kelas III di Rumah Sakit X.

Metode. Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional deskriptif yang dilakukan melalui pengamatan dan pencatatan waktu secara langsung terhadap waktu makanan matang dan waktu distribusi makanan. Penelitian ini menggunakan desain penelitian cross sectional. Obyek penelitian makanan yang diproduksi dan diolah di rumah sakit meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2022.

Hasil. Sistem distribusi makanan yang diterapkan yaitu sistem sentralisasi dimana proses pemorsian dilakukan pada satu tempat tertentu, pemorsian makanan dilakukan di dapur Instalasi Gizi sebelum makanan dibagikan kepada pasien sesuai dengan pesanan. Ketepatan waktu distribusi menu makanan non diet dikategorikan tepat karena masih berada pada rentang waktu yang ditetapkan. Waktu tunggu makanan dikategorikan baik karena tidak lebih dari 4 jam. Suhu pada makanan yang disajikan dikategorikan tidak tercapai atau berada pada suhu *danger zone* karena suhu berada pada range 28°C - 40°C atau di bawah 60°C.

Kesimpulan. Sistem distribusi makanan yang diterapkan yaitu sistem sentralisasi. Ketepatan waktu distribusi makanan dikategorikan tepat. Waktu tunggu tidak lebih dari 4 jam sehingga dikategorikan baik. Suhu makanan yang disajikan berada pada rentang 28°C - 40°C dikategorikan tidak tercapai.

Kata Kunci. Distribusi makanan, Waktu tunggu distribusi makanan, Pemantauan suhu.

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
ABSTRACT	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	7
2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
3. Distribusi Makanan	8
4. Standar Umum Makanan Rumah Sakit	10
5. Menu.....	11
6. Suhu Makanan	18
7. <i>Holding time</i> (Waktu Tunggu) Makanan	19
B. Kerangka Teori.....	22
C. Kerangka Konsep	22
D. Pertanyaan Penelitian	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	24
B. Objek Penelitian.....	24
C. Waktu dan Tempat	24
D. Variabel Penelitian	25
E. Definisi Operasional Variabel.....	25
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	26
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	27
H. Prosedur Penelitian.....	28
I. Manajemen Data	29
J. Etika Penelitian	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	31
B. Gambaran Distribusi Makanan	33
C. Waktu Matang Menu Makanan Non Diet.....	36
D. Ketepatan Waktu Distribusi Menu Makanan Non Diet	39
E. Gambaran Waktu Tunggu Makanan	41
F. Pemantauan Suhu Makanan	45
BAB V PENUTUP	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2. Waktu Matang Menu Makanan Non Diet.....	36
Tabel 3. Ketepatan Waktu Distribusi Menu Makanan Non Diet	39
Table 4. Waktu Tunggu Makanan.....	41
Tabel 5. Rata-Rata Waktu Tunggu Makanan.....	43
Tabel 6. Pemantauan Suhu Makanan	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	22
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	22