

**TUGAS AKHIR**

**TINGKAT PENGETAHUAN PETUGAS MAKANAN  
TENTANG PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH  
DI RSIY PDHI SLEMAN**



**RAHMANDHITA UTARI**  
**NIM. P07131119026**

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

## **TUGAS AKHIR**

# **TINGKAT PENGETAHUAN PETUGAS MAKANAN TENTANG PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DI RSIY PDHI SLEMAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi



**RAHMANDHITA UTARI**  
**NIM. P07131119026**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“TINGKAT PENGETAHUAN PETUGAS MAKANAN TENTANG  
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DI RSIY PDHI”

Disusun Oleh:

**RAHMANDHITA UTARI**

**NIM. P07131119026**

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP. 196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Susilo Wirawan, SKM, MPH  
NIP. 197001151994031003

Yogyakarta,  
Ketua Jurusan Gizi



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



## HALAMAN PENGESAHAN

### TUGAS AKHIR

“TINGKAT PENGETAHUAN PETUGAS MAKANAN TENTANG  
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DI RSIY PDHI”

Disusun Oleh :  
RAHMANDHITA UTARI  
NIM. P07131119026

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal:

### SUSUNAN DEWAN PENGUJI

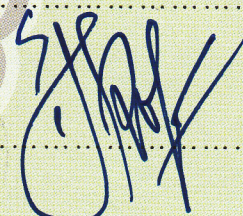
Ketua,  
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP. 196005301989102001

()

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

()

Anggota,  
Susilo Wirawan, SKM, MPH  
NIP. 197001151994031003

()

Yogyakarta,  
Ketua Jurusan Gizi



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

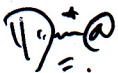


## HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

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

**Nama** : Rahmandhita Utari

**NIM** : P07131119026

**Tanda Tangan** : 

**Tanggal** : 27 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** : Rahmandhita Utari

**NIM** : P07131119026

**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 :

Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSIY PDHI

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 : 27 April 2022

Yang menyatakan



(Rahmandhita Utari )

## 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 D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini penulis 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 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes., selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Setyowati, SKM,M.Kes., selaku pembimbing utama yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan saran sehingga penyusunan Tugas Akhir ini terselesaikan dengan baik.
5. Bapak Susilo Wirawan, SKM, MPH., selaku pembimbing pendamping yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan saran sehingga penyusunan Tugas Akhir ini terselesaikan dengan baik.
6. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes., selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Bapak dan ibu dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta atas bimbingan selama perkuliahan.
8. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, semangat, bantuan, dukungan material, dan moral yang tiada henti untuk mendukung penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Sahabat dan teman-teman Jurusan Diploma Tiga Gizi tahun 2019 yang selalu memberikan bantuan, dukungan, motivasi, dan semangat.



Akhir kata, penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mohon kritik dan saran yang membangun. Terima kasih.

Yogyakarta, 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| TUGAS AKHIR.....                                                                        | i    |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING.....                                                             | ii   |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                                                 | iii  |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS .....                                                   | iv   |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS<br>AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS..... | v    |
| KATA PENGANTAR .....                                                                    | vi   |
| DAFTAR ISI.....                                                                         | viii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                                                     | ix   |
| DAFTAR TABEL.....                                                                       | x    |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                                                    | xi   |
| ABSTRACT.....                                                                           | xii  |
| ABSTRAK.....                                                                            | xiii |
| BAB I <u>PENDAHULUAN</u> .....                                                          | 1    |
| A. Latar Belakang .....                                                                 | 1    |
| B. Rumusan Masalah .....                                                                | 4    |
| C. Tujuan .....                                                                         | 4    |
| D. Ruang Lingkup.....                                                                   | 4    |
| E. Manfaat .....                                                                        | 5    |
| F. Keaslian Penelitian.....                                                             | 5    |
| BAB II <u>TINJAUAN PUSTAKA</u> .....                                                    | 7    |
| A. Telaah Pustaka .....                                                                 | 7    |
| B. Kerangka Teori.....                                                                  | 23   |
| C. Kerangka Konsep .....                                                                | 24   |
| D. Pertanyaan Penelitian .....                                                          | 24   |
| BAB III <u>METODE PENELITIAN</u> .....                                                  | 25   |
| A. Jenis dan Desain Penelitian.....                                                     | 25   |
| B. Subyek Penelitian.....                                                               | 25   |
| C. Waktu dan Tempat .....                                                               | 25   |
| D. Variabel Penelitian .....                                                            | 25   |
| E. Definisi Operasional Variabel.....                                                   | 25   |
| F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....                                              | 27   |
| G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....                                                  | 28   |
| H. Prosedur Penelitian.....                                                             | 28   |
| I. Manajemen Data .....                                                                 | 29   |
| J. Etika Penelitian .....                                                               | 31   |
| BAB IV <u>HASIL DAN PEMBAHASAN</u> .....                                                | 34   |
| A. Gambaran Umum Lokasi .....                                                           | 34   |
| B. Karakteristik Petugas Makanan.....                                                   | 36   |
| C. Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan.....                                             | 40   |
| BAB V <u>KESIMPULAN DAN SARAN</u> .....                                                 | 50   |
| A. Kesimpulan .....                                                                     | 50   |
| B. Saran.....                                                                           | 51   |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                                                    | 52   |
| LAMPIRAN.....                                                                           | 54   |



## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1. Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Makanan Basah .....                                    | 24 |
| Gambar 2. Kerangka Konsep Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Makanan Basah di RSIY PDHI .....       | 24 |
| Gambar 3. Umur Petugas Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI tahun 2022 .....                      | 37 |
| Gambar 4. Jenis Kelamin Petugas Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI tahun 2022 .....             | 38 |
| Gambar 5. Tingkat Pendidikan Tenaga Petugas Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI tahun 2022. .... | 38 |
| Gambar 6. Lama Bekerja Petugas Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI tahun 2022 .....              | 39 |
| Gambar 7. Keikutsertaan Pelatihan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Bahan Makanan.....                                 | 40 |
| Gambar 8. Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.....                   | 44 |

## **DAFTAR TABEL**

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Kategori umur menurut Depkes RI (2009).....                                              | 11 |
| Tabel 2. Anjuran suhu penyimpanan bahan makanan segar .....                                       | 20 |
| Tabel 3. Definisi Operasional Variabel.....                                                       | 26 |
| Tabel 4. Hasil dari tingkat pengetahuan petugas makanan di Instalasi Gizi<br>RSIY PDHI 2022 ..... | 41 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|             |                                                                                                    |    |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. | Jadwal Penelitian.....                                                                             | 55 |
| Lampiran 2. | Rencana Anggaran Penelitian .....                                                                  | 56 |
| Lampiran 3. | Persetujuan Setelah Penjelasan .....                                                               | 57 |
| Lampiran 4. | Formulir Persetujuan Untuk Berpartisipasi Dalam Penelitian                                         | 58 |
| Lampiran 5. | Formulir Karakteristik Petugas Makanan .....                                                       | 59 |
| Lampiran 6. | Kuesioner Tingkat Pengetahuan Petugas tentang<br>Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSIY PDHI..... | 60 |
| Lampiran 7. | Kunci jawaban kuisi one .....                                                                      | 62 |
| Lampiran 8. | Hasil nilai pengetahuan petugas makanan di RSIY PDHI.....                                          | 63 |



## **Knowledge Level of Food Officers on Wet Food Storage at RSIY PDHI**

Rahmandhita Utari<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Susilo Wirawan<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup> Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,  
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293,  
e-mail : [rahmandhitaelf@gmail.com](mailto:rahmandhitaelf@gmail.com)

### **ABSTRACT**

**Background :** Foodstuff storage is a procedure for compiling, storing, maintaining the quantity, quality, and safety of dry and wet foodstuffs in the grocery store. There are several factors that can hinder the storage process, namely human resources who have not been able to understand the correct storage flow or it could be because the storage facilities at the hospital are not up to standard or not qualified.

**Objective :** Knowing the description of the level of knowledge of food workers about wet food storage at RSIY PDHI Sleman.

**Methods :** The type of research conducted is descriptive research, while the research design that will be used is cross sectional. The subjects of this study were officers from receiving food ingredients to food distribution plus 10 nutritionists at RSIY PDHI. The research variables are the characteristics of food workers and the level of knowledge of food workers.

**Result :** Food officers who have a good level of knowledge are male (100%) and female (88.9%). Based on the level of knowledge of food officers with a higher education level of 4 people (100%) and having a secondary education level of 5 people (83.3%) had a good level of knowledge. Based on the length of service of food workers, food officers with 5 years of service, 7 people (100%) and food officers working < 5 years, 2 people (66.7%) have a good level of knowledge. Based on the participation of food officers who have attended counseling/training, there are 7 people (100%) and food officers who have never attended counseling/training are 2 people (66.7%) who have a good level of knowledge. Most of the food staff's knowledge level is good (9 people out of 10 people) and there is 1 person with sufficient knowledge level..

**Conclusion :** The level of knowledge of food workers is mostly good (9 people out of 10 people) and there is 1 person with a sufficient level of knowledge.

**Keywords :** Characteristics, Wet Food Storage, Food Officer, Knowledge Level

## **Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSIY PDHI**

Rahmandhita Utari<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Susilo Wirawan<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup> Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,  
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293,  
e-mail : [rahmandhitaelf@gmail.com](mailto:rahmandhitaelf@gmail.com)

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Penyimpanan bahan makanan yaitu suatu tata cara menyusun, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan basah di gudang bahan makanan. Ada beberapa faktor yang dapat menghambat proses penyimpanan yaitu sumber daya manusianya yang belum dapat memahami alur penyimpanan yang benar atau bisa karena fasilitas tempat penyimpanan di rumah sakit belum sesuai standar atau kurang mumpuni.

**Tujuan :** Mengetahui gambaran tingkat pengetahuan petugas makanan tentang penyimpanan bahan makanan basah di RSIY PDHI Sleman.

**Metode Penelitian :** Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian deskriptif, sedangkan desain penelitian yang akan digunakan yaitu *cross sectional*. Subyek penelitian ini adalah petugas penerimaan bahan makanan hingga distribusi makanan ditambah dengan ahli gizi yang ada di RSIY PDHI berjumlah 10 orang. Variabel penelitian yaitu karakteristik petugas makanan dan tingkat pengetahuan petugas makanan.

**Hasil Penelitian :** Petugas makanan yang memiliki tingkat pengetahuan baik berjenis kelamin laki laki sejumlah 1 orang (100%) dan berjenis kelamin perempuan sejumlah 8 orang (88,9%). Berdasarkan tingkat pengetahuan petugas makanan dengan tingkat pendidikan tinggi sejumlah 4 orang (100%) dan memiliki tingkat pendidikan menengah berjumlah 5 orang (83,3%) memiliki tingkat pengetahuan baik. Berdasarkan lama bekerja petugas makanan dengan lama kerja  $\geq 5$  tahun sejumlah 7 orang (100%) dan petugas makanan bekerja  $< 5$  tahun berjumlah 2 orang (66,7%) memiliki tingkat pengetahuan baik. Berdasarkan keikutsertaan penyuluhan/pelatihan petugas makanan yang pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan berjumlah 7 orang (100%) dan petugas makanan yang belum pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan berjumlah 2 orang (66,7%) memiliki tingkat pengetahuan baik. Tingkat pengetahuan petugas makanan sebagian besar Baik ( 9 orang dari 10 orang) dan ada 1 orang dengan tingkat pengetahuan cukup.

**Kesimpulan Penelitian :** Tingkat pengetahuan petugas makanan sebagian besar Baik ( 9 orang dari 10 orang) dan ada 1 orang dengan tingkat pengetahuan cukup.

**Kata kunci :** Karakteristik, Penyimpanan Bahan Makanan Basah, Petugas Makanan, Tingkat Pengetahuan.