

**TUGAS AKHIR**

**TINJAUAN ALAT DAN CARA PENYAJIAN MAKANAN DI  
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA  
YOGYAKARTA**



**LUTFI'AH DWI PRAVITASARI  
P07131119030**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2022**

## **TUGAS AKHIR**

# **TINJAUAN ALAT DAN CARA PENYAJIAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**LUTFI'AH DWI PRAVITASARI  
P07131119030**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2022**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**TUGAS AKHIR**

“Tinjauan Alat dan Cara Penyajian Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum  
Queen Latifa Yogyakarta”

Disusun oleh :

LUTFI'AH DWI PRAVITASARI  
NIM. P07131119030

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

4 April 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping

Isti Suryani, DCN, M.Kes  
NIP. 196510031989022001

Yogyakarta, 4 April.....2022

Ketua Jurusan Gizi



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

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

“Tinjauan Alat dan Cara Penyajian Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum  
Queen Latifa Yogyakarta”

Disusun oleh :

LUTFI'AH DWI PRAVITASARI

NIM. P07131119030

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal : 15 April 2022

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002

(.....)

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP. 198007192001122002

(.....)

Anggota,

Isti Suryani, DCN, M.Kes  
NIP. 196510031989022001

(.....)

Yogyakarta, 15 April 2022



**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

**Nama** : Lutfi'ah Dwi Pravitasari

**NIM** : P07131119030

**Tanda Tangan**  .....

**Tanggal** : 11 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 : Lutfi`ah Dwi Pravitasari  
NIM : P07131119030  
Program Studi : Diploma Tiga  
Jurusan : Gizi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty- Fee Right*)** atas Tugas Akhir Saya yang berjudul :

**“Tinjauan Alat dan Cara Penyajian Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta”**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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 : 15 April 2022

Yang menyatakan

  
(LUTFI'AH DWI PRAVITASARI)

**OVERVIEW OF TOOLS AND METHODS OF SERVING FOOD AT  
THE NUTRITION INSTALLATION OF QUEEN LATIFA GENERAL  
HOSPITAL YOGYAKARTA**

*Lutfi'ah Dwi Pravitasari<sup>1</sup>, Joko Susilo<sup>2</sup>, Isti Suryani<sup>3</sup>*

*Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
St. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
(Email: [lutfiaadwp@gmail.com](mailto:lutfiaadwp@gmail.com))*

**ABSTRACT**

**Background:** *One of the nutrition services in hospitals organized by the nutrition installation section is serving food to inpatients by providing quality food. A review needs to be carried out on the tools and methods of serving food to determine the extent to which the hospital has organized food from the accuracy of using SOPs, especially in the process of serving food, namely on the tools and methods of serving food.*

**Objective:** *The purpose of this study was to examine the tools and methods of presentation at the Nutrition Installation of Queen Latifa General Hospital Yogyakarta.*

**Methods:** *This research is a descriptive research with a survey research design. The study was carried out at the Nutrition Installation of Queen Latifa General Hospital Yogyakarta on January 10 to February 10, 2022. The sample in this study were 3 waitresses who worked at the Nutrition Installation of Queen Latifa General Hospital Yogyakarta with a total sampling technique of waitresses. Data were collected by observation and interview methods which were then processed using SPSS and Ms. Excel.*

**Results and Conclusions:** *The result showed that the characteristics of food serving utensils consisted of various kinds of utensils that came from several types of utensil building materials with clean/ hygienic and undamaged conditions, but based on the results of the presentation of cutlery it was still not right. The way of serving in the afternoon and evening has 100% accuracy according to the schedule and in the morning has 33,3% accuracy according to the schedule. The presentation of SOP food and based on the presentation principle has 100% accuracy besides that the waiter is not obedient in the PPE according to the SOP.*

**Keyword:** *Food Serving Tools, How to Serve Food, Nutrition Installation, General Hospital.*

<sup>1</sup>: *Student of the Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*

<sup>2</sup>: *Lecturer of the Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*

<sup>3</sup>: *Lecturer of the Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*

## TINJAUAN ALAT DAN CARA PENYAJIAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA YOGYAKARTA

Lutfi'ah Dwi Pravitasari<sup>1</sup>, Joko Susilo<sup>2</sup>, Isti Suryani<sup>3</sup>

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
(Email: [lutfiaadwp@gmail.com](mailto:lutfiaadwp@gmail.com))

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** Pelayanan gizi yang diselenggarakan oleh bagian instalasi gizi salah satunya menyajikan makanan kepada pasien rawat inap dengan memberikan makanan bermutu. Peninjauan perlu dilakukan terhadap alat dan cara penyajian makanan untuk mengetahui sejauh mana rumah sakit telah menyelenggarakan makanan, dilihat dari ketepatan penggunaan SOP, terutama pada proses penyajian makanan, yaitu pada alat dan cara penyajian makanan.

**Tujuan:** Tujuan penelitian ini adalah melakukan peninjauan terhadap alat dan cara penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

**Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan rancangan penelitian survei. Penelitian dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada tanggal 10 Januari sampai 10 Februari 2022. Sampel dalam penelitian ini yaitu 3 orang pramusaji yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta dengan teknik pengambilan sampel tenaga pramusaji adalah *total sampling*. Data dikumpulkan dengan metode observasi dan wawancara yang kemudian diolah dengan SPSS dan Ms. Excel.

**Hasil dan Kesimpulan:** Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa karakteristik alat penyajian makanan terdiri dari berbagai macam alat yang berasal dari beberapa jenis bahan penyusun alat dengan kondisi bersih/higienis dan tidak rusak, namun ketepatan pencucian alat makan pasien masih belum tepat. Cara penyajian makanan pada siang dan malam hari memiliki ketepatan 100% sesuai dengan jadwal, dan pada pagi hari memiliki ketepatan 33,3% sesuai dengan jadwal. Penyajian makanan berdasarkan SOP dan berdasarkan prinsip penyajian memiliki ketepatan 100%, selain itu pramusaji sudah patuh menggunakan APD sesuai dengan SOP.

**Kata Kunci:** Alat Penyajian Makanan, Cara Penyajian Makanan, Instalasi Gizi, Rumah Sakit.

<sup>1</sup>: Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>2</sup>: Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>3</sup>: Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



## **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 dilaksanakan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Isti Suryani, DCN. M.Kes 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. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Isti Suryani, DCN, M.Kes selaku Dosen Pembimbing II
5. Fitri Pilihaningtyas, S.Gz selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta
6. Bapak, ibu, kakak, adik, dan keluarga penulis yang telah memberikan do'a, semangat, serta bantuan dukungan material dan moral
7. Sahabat dan teman-teman di jurusan gizi angkatan 2019 yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis 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 ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	9
A. Telaah Pustaka .....	9
B. Kerangka Teori .....	27
C. Kerangka Konsep.....	28
D. Pertanyaan Penelitian.....	28
BAB III METODE PENELITIAN .....	30
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	30
B. Populasi dan Sampel.....	30
C. Objek Penelitian.....	30
D. Waktu dan Tempat.....	31
E. Aspek yang diteliti .....	31
F. Definisi Operasional .....	32
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	36
H. Alat Ukur/ Instrumen dan Bahan Penelitian .....	38
I. Uji Validitas Instrumen.....	38
J. Prosedur Penelitian .....	39
K. Manajemen Data .....	40
L. Etika Penelitian .....	41
M. Hambatan Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	43
A. Gambaran Umum Rumah Sakit .....	43
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	44
C. Hasil Penelitian .....	46
D. Pembahasan.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
A. Kesimpulan .....	70
B. Saran .....	71
DAFTAR PUSTAKA .....	73

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan .....	11
Gambar 2. Model Penempatan Bak Pencuci .....	16
Gambar 3. Kerangka Teori.....	26
Gambar 4. Kerangka Konsep .....	27

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Daftar Alat Penyajian Makanan .....	46
Tabel 2.	Daftar Alat dan Jenis Bahan Penyusun Alat Penyajian Makanan ...	48
Tabel 3.	Hasil Pengamatan Kondisi Alat Penyajian Makanan .....	49
Tabel 4.	Hasil Ketepatan Kondisi Alat Penyajian Makanan .....	49
Tabel 5.	Hasil Pengamatan Cara Pencucian Alat Makan Pasien .....	50
Tabel 6.	Hasil Ketepatan Cara Pencucian Alat Makan Pasien .....	50
Tabel 7.	Hasil Pengamatan Waktu Penyajian Makanan .....	51
Tabel 8.	Hasil Ketepatan Waktu Penyajian Makanan .....	51
Tabel 9.	Hasil Pengamatan Penyajian terhadap SOP Penyajian Makanan....	52
Tabel 10.	Hasil Ketepatan Penyajian terhadap SOP Penyajian Makanan .....	52
Tabel 11.	Hasil Pengamatan Penerapan Prinsip Penyajian Makanan.....	53
Tabel 12.	Hasil Ketepatan Penerapan Prinsip Penyajian Makanan .....	53
Tabel 13.	Hasil Pengamatan Karakteristik Pramusaji .....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi.....	72
Lampiran 2. Lembar Kuesioner dan Lembar <i>Check List</i> .....	73
Lampiran 3. Informed Consent .....	82
Lampiran 4. Jadwal Penelitian.....	83
Lampiran 5. Rencana Anggaran Penelitian.....	84
Lampiran 6. Rekap Data Hasil Penelitian.....	85
Lampiran 7. Analisis Data .....	90
Lampiran 8. Standar Operasional Prosedur .....	98
Lampiran 9. <i>Ethical Clearance</i> .....	101