

**KARYA TULIS ILMIAH**

**KAJIAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI  
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT**



**HAMDAH NURUL FADHILAH**

**P07131120026**

**PRODI D-III GIZI**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA**

**TAHUN 2023**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**“KAJIAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI  
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT”**

Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**HAMDAH NURUL FADHILAH**

**P07131120026**

**PRODI D-III GIZI**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA**

**TAHUN 2023**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

"Kajian Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit"

Disusun Oleh:

HAMDAH NURUL FADHILAH

P07131120026

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

26 Mei 2023

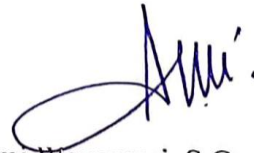
Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Agus Wijarnaka, S, SiT, M.Kes  
NIP. 197403061998031002



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, 26 Mei 2023

Ketua Jurusan Gizi



**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**“KAJIAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI  
GIZI RUMAH SAKIT”**

Disusun Oleh:

HAMDAH NURUL FADHILAH

P07131120026

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 26 Mei 2023.....

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032003

(.....)

Anggota,

Dr. Agus Wijarnaka, S.SiT, M.Kes

NIP. 197403061998031002

(.....)

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP. 198007192001122002

(.....)

Yogyakarta, 26 Mei 2023.....

Ketua Jurusan Gizi

Nur Hayat, SKM, M.Kes

NIP. 1971071992031003




## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Karya Tulis Ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.**

**Nama** : Hamdah Nurul Fadhillah

**NIM** : P07131120026

**Tanda Tangan** :  .....

**Tanggal** : 26 Mei 2023 .....

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS  
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

---

Nama : HAMDAN NURUL FADHILAH  
NIM : P07131120026  
Program Studi : Diploma Tiga  
Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty- Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

Kajian Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit

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 : 26 Mei 2023 .....

Yang menyatakan

  
(Hamdah Nurul Fadhillah)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Dr. Agus Wijarnaka, S.SiT, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu 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 Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Susilo Wirawan, SKM, MPH selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku dosen penguji dalam sidang Karya Tulis Ilmiah
5. Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
7. Teman kelas yang ikut serta membantu saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir
8. Sahabat Kos Almahyra yakni, Annisa Ullya Rohma, Fitria Tajmila Alichamida, Norma Dwi Febriani, Khabibah Luthfi Muthoharoh, dan Widya Iswara sebagai support system, tempat berkeluh kesah, dan saksi perjuangan saya dalam menyusun Tugas Akhir
9. Anggota NCT khususnya Huang Renjun yang membuat saya bersemangat untuk mengerjakan 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
HALAMAN COVER.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACK .....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penulisan.....	6
D. Ruang Lingkup.....	7
E. Manfaat Penelitian .....	7
F. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II.....	11
TINJAUAN PUSTAKA .....	11
A. Telaah Pustaka .....	11
B. Kerangka Teori.....	30
C. Kerangka Konsep .....	31
D. Pertanyaan Penelitian .....	31
BAB III .....	28
METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	28
B. Objek Penelitian .....	28
C. Waktu dan Tempat .....	28



D. Variabel Penelitian dan Aspek-aspek yang Diteliti .....	29
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	29
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	31
G. Instrumen Penelitian.....	32
H. Prosedur Penelitian.....	32
I. Manajemen Data .....	35
J. Hambatan Penelitian .....	37
BAB IV .....	69
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	69
B. Gambaran Umum Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	72
C. Cara penyimpanan bahan makanan kering .....	77
D. Fasilitas penyimpanan bahan makanan kering.....	96
E. Mutu bahan makanan kering.....	99
BAB V.....	109
A. Kesimpulan .....	109
B. Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA .....	108
LAMPIRAN.....	111

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Suhu penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar.....	16
Tabel 2. Fasilitas Penyimpanan Bahan makanan Kering.....	23
Tabel 3. Hasil observasi cara penyimpanan bahan makanan kering.....	78
Tabel 4. Hasil pengamatan ketersediaan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering .....	96
Tabel 5. Hasil pengamatan mutu beras .....	100
Tabel 6. Hasil pengamatan mutu tepung tapioka .....	103
Tabel 7. Hasil pengamatan mutu gula merah.....	107

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Alur penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013) .....	11
Gambar 2. Kerangka Teori Alur Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit (Sumber Permenkes No. 78 Tahun 2013) .....	30
Gambar 3. Kerangka Konsep Kajian Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit .....	31
Gambar 4. Rak penyimpanan tepung dan kecap .....	83
Gambar 5. Rak penyimpanan rempah-rempah dan telur .....	83
Gambar 6. Rak penyimpanan makanan kemasan .....	83
Gambar 7. Formulir data barang keluar .....	86
Gambar 8. Hasil pengamatan kelembapan ruang penyimpanan .....	88
Gambar 9. Pintu ruang penyimpanan selalu terbuka .....	90
Gambar 10. Formulir pemantauan suhu ruangan .....	93
Gambar 11. Hasil pemantauan suhu ruangan .....	93
Gambar 12. Ventilasi ruangan berkasa .....	95
Gambar 13. Beras yang diamati .....	101
Gambar 14. Tepung tapioka yang diamati .....	104
Gambar 15. Gula merah yang diamati .....	106
Gambar 16. Monitor suhu dan kelembapan .....	119
Gambar 17. Rak penyimpanan bahan makanan .....	119
Gambar 18. Ventilasi ruang penyimpanan .....	119
Gambar 19. Tanggal kadaluarsa beras .....	119
Gambar 20. Penyimpanan tepung tapioka .....	119
Gambar 21. Penampakan gula .....	119
Gambar 22. Label penyimpanan barang .....	119

## DAFTAR LAMPIRAN

### Halaman

Lampiran 1. Anggaran Penelitian .....	112
Lampiran 2. Jadwal Penelitian .....	113
Lampiran 3. Hasil Observasi Cara Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	114
Lampiran 4. Hasil Observasi Kelengkapan Fasilitas Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	115
Lampiran 5. Hasil Pengamatan Mutu Beras .....	116
Lampiran 6. Hasil Pengamatan Mutu Tepung Tapioka .....	117
Lampiran 7. Hasil Pengamatan Mutu Gula Merah .....	118
Lampiran 8. Dokumentasi kegiatan .....	119