

KARYA TULIS ILMIAH
GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BASAH DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO



CANTIKA YULIA HARDIANA

NIM. P07131121022

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

2024

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BASAH DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



CANTIKA YULIA HARDIANA

NIM. P07131121022

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

2024

PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARYA TULIS ILMIAH

“Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD dr.
Tjitrowardojo Purworejo”

Disusun Oleh:

CANTIKA YULIA HARDIANA

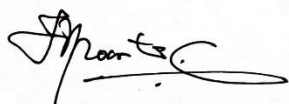
NIM. P07131121022

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

9 Mei 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP.196102031985012001

Yogyakarta, 2024

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

“Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD dr.
Tjitrowardojo Purworejo”

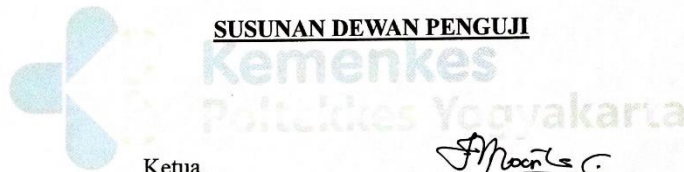
Disusun Oleh:

CANTIKA YULIA HARDIANA

NIM. P07131121022

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 20 Mei 2024



SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

(.....
[Signature].....)

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

(.....
[Signature].....)

Anggota,
Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

(.....
[Signature].....)

Yogyakarta, 2024



Ketua Jurusan Gizi
Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama: Cantika Yulia Hardiana

NIM: P07131121022

Tanda Tangan:

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Cantika Yulia Hardiana', written over a faint horizontal line.

Tanggal : 20 Mei 2024

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Cantika Yulia Hardiana

NIM : P07131121022

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Demi 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:

“Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD dr.
Tjitrowardojo Purworejo”

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 karya tulis ilmiah 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 : 20 Mei 2024



(Cantika Yulia Hardiana)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini dapat 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 Dr. Iswanto, S.Pd., M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Susilo Wirawan, MPH selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi.
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes., selaku dosen pembimbing utama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing pendamping penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
6. Ibu Esthy Rahman Asih, S. TP, M.SC selaku dosen penguji penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
7. dr. Tolkha Amaruddin, S.THT, M.Kes selaku Direktur RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

8. Nursidik, SKM, MM selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
9. Seluruh ahli gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
10. Bapak dan Ibu dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta atas bimbingan selama perkuliahan.
11. Staff perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah memberikan akses terhadap referensi penelitian.
12. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, motivasi, dukungan material dan moral.
13. Sahabat dan teman-teman Jurusan Diploma Tiga Gizi tahun 2021 yang telah memberikan doa, dukungan, dan motivasi.
14. Hindia, The 1975, Sal Priadi, .Feast, Nadin Amizah, Kunto Aji, FSTVLST, Perunggu, Biru Baru, BMTH, MCR, dan pemusik lainnya yang karya hebatnya senantiasa menemani penulis dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
15. Diri sendiri yang berhasil bertahan setidaknya sampai penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini selesai.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini mampu memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	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 TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka.....	8
1. Pelayanan Gizi di Rumah Sakit.....	8
2. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	9
3. Penyimpanan Bahan Makanan	10
B. Kerangka Teori	27
C. Kerangka Konsep	27
D. Pertanyaan Penelitian	28

BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Desain Penelitian	29
B. Objek Penelitian	29
C. Waktu dan Tempat	30
D. Variabel Penelitian.....	30
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	30
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	33
G. Alat Ukur/Instrument dan Bahan Penelitian	33
H. Prosedur Penelitian.....	34
I. Manajemen Data.....	35
J. Etika Penelitian	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Gambaran Umum RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.....	36
B. Gambaran Instalasi Gizi	37
C. Jenis Bahan Makanan Basah	38
D. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah	41
E. Sarana Penyimpanan Bahan Makanan Basah	55
F. Mutu Bahan Makanan Basah	57
BAB V PENUTUP	85
A. Kesimpulan.....	85
B. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori.....	27
Gambar 2 Kerangka Konsep.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah Segar.....	17
Tabel 2. Lama Penyimpanan Makanan yang Dianjurkan	19
Tabel 3. Kondisi Suhu, Kelembaban Relatif, dan Lama Penyimpanan Buah- Buahan dan Sayuran.....	21
Tabel 4. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Kelas Rumah Sakit.....	22
Tabel 5. Spesifikasi Bahan Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul	26
Tabel 6. Hasil Pengamatan Jenis Bahan Makanan Basah yang Disimpan.....	39
Tabel 7. Hasil Pengamatan Suhu Penyimpanan <i>Cooling</i> di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo.....	42
Tabel 8. Hasil Pengamatan Suhu Penyimpanan <i>Freezing</i> di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo	44
Tabel 9. Hasil Pengamatan Suhu Penyimpanan <i>Frozen</i> di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo.....	45
Tabel 10. Hasil Pengamatan Cara Penyimpanan Lauk Hewani.....	47
Tabel 11. Hasil Pengamatan Cara Penyimpanan Lauk Nabati.....	49
Tabel 12. Hasil Pengamatan Cara Penyimpanan Sayur	50
Tabel 13. Hasil Pengamatan Cara Penyimpanan Bumbu.....	52
Tabel 14. Hasil Pengamatan Cara Penyimpanan Buah	53
Tabel 15. Hasil Pengamatan Sarana Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo.....	55
Tabel 16. Hasil Pengamatan Mutu Bahan Makanan Golongan I (Daging, Telur, Lauk Hewani).....	59
Tabel 17. Hasil Pengamatan Mutu Bahan Makanan Golongan II (Lauk Nabati, kacang-kacangan basah).....	63
Tabel 18. Hasil Pengamatan Mutu Bahan Makanan Golongan III (Sayur Mayur)64	
Tabel 19. Hasil Pengamatan Mutu Bahan Makanan Golongan IV (Bumbu).....	71
Tabel 20. Hasil Pengamatan Mutu Bahan Makanan Golongan V (bahan makanan kering)	77
Tabel 21. Hasil Pengamatan Mutu Bahan Makanan Golongan VI (buah-buahan)78	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Jenis Bahan Makanan yang Disimpan.....	91
Lampiran 2. Form Check List Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah	91
Lampiran 3. Form Check List Sarana Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	91
Lampiran 4. Form Check List Standar Mutu Bahan Makanan Basah	92
Lampiran 5. Spesifikasi Bahan Makanan RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo	93
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian	97