

TUGAS AKHIR

**KAJIAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI
DI INSTALASI GIZI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI
BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



SANTIRA CAHYANINGTYAS
P07131117038

PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

"Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul"

Disusun oleh :

SANTIRA CAHYANINGTYAS

NIM. P07131117038

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

Pembimbing Pendamping,

Dra. Noor Tifaузah, M.Kes

NIP. 196005301989102001

Yogyakarta,

Ketua Jurusan Gizi



HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR

"KAJIAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI DI INSTALASI
GIZI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL"

Disusun Oleh

SANTIRA CAHYANINGTYAS
NIM. P07131117038

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji

Pada tanggal : 11 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196011201991032001

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

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

Yogyakarta,



HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Santira Cahyaningtyas

NIM : P07131117038

Tanda Tangan : 

Tanggal : 19 Juni 2020

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Santira Cahyaningtyas

NIM : P07131117038

Program Studi : Diploma 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 :

Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD

Panembahan Senopati Bantul

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 : 19 Juni 2020.....

Yang menyatakan



(Santira Cahyaningtyas)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan TA ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini penulis juga 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 Program Studi D III Gizi
4. Dra. Elza Ismail, M.Kes selaku dewan pengaji
5. Diah Yuliantina Widiati, S.Si.T, RD selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul
6. Pramesti Retno Hapsari, S.Gz, RD selaku ahli gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul yang telah membantu untuk kelancaran penyelesaian Tugas Akhir
7. Kedua orang tua, kakak, dan seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan berupa doa, semangat, motivasi, kasih sayang, dan dukungan material kepada penulis
8. Kelompok PKL RSUD Panembahan Senopati Bantul yang telah membantu dalam mengambil data penelitian
9. Fitria, Ika, Madya, Rosma, Isma, Riska, Puspa, Ajeng, Vida yang selalu memberikan masukan dan menjadi tempat bercerita serta berkeluh kesah
10. Teman – teman Diploma III Gizi yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan dilapangan serta bisa dikembangkan lebih lanjut.

Yogyakarta,.....

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
 BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Landasan Teori.....	22
C. Pertanyaan Penelitian.....	24
D. Kerangka Konsep	25
 BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Obyek Penelitian	26
C. Waktu dan Tempat.....	26
D. Variabel Penelitian dan Aspek yang Diteliti.....	26
E. Definisi Operasional Variabel (DOV)	27
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	29
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian.....	30
H. Prosedur Penelitian.....	30
I. Manajemen Data	32

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum RSUD Panembahan Senopati Bantul	33
B. Gambaran Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul.....	34
C. Penerimaan Bahan Makanan	35
D. Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani.....	38
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	48
 DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan	10
Gambar 2. Kerangka Konsep	25

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Jenis Lauk Hewani	39
Tabel 2. Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Jumlah	41
Tabel 3. Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Spesifikasi	43
Tabel 4. Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Berdasarkan Waktu	45

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Berdasarkan Jenis	53
Lampiran 2. Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Berdasarkan Jumlah	55
Lampiran 3. Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Berdasarkan Spesifikasi	57
Lampiran 4. Tabel Daftar Penerimaan Bahan Makanan Berdasarkan Waktu	63
Lampiran 5. Tabel Daftar Pesanan Bahan Makanan	67
Lampiran 6. Bahan Makanan Yang Diterima Instalasi Gizi	68
Lampiran 7. Siklus Menu RSUD Panembahan Senopati	69