

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI  
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH  
GAMPING SLEMAN**



**ADILA ANISAKOH**

**P07131117001**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA**

**JURUSAN GIZI**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III**

**TAHUN 2020**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI  
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH  
GAMPING SLEMAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi



**ADILA ANISAKOH**  
**P07131117001**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA**  
**JURUSAN GIZI**  
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III**  
**TAHUN 2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman”

Disusun oleh :

ADILA ANISAKOH

P07131117001

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP.196412241987031002

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP.198007192001122001

Yogyakarta,.....

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Wilit Gunawan, M. Si

NIP.196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**"GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI  
GIZI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING SLEMAN"**

Disusun Oleh  
**ADILA ANISAKOH**  
P07131117001

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 15 Mei 2020

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
Tjaronno Sari, SKM, M.Kes  
NIP.196102031985012001

(.....)

Anggota,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP.196412241987031002

(.....)

Anggota,  
Lastmi Wavansari, S.Gz, MPH  
NIP.198007192001122001

(.....)

Yogyakarta,.....

Ketua Jurusan Gizi



Dr. dr. H. Aji Gunawan, M.Si  
NIP.196203241986031001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

**NAMA : ADILA ANISAKOH**

**NIM : P07131117001**

**Tanda Tangan :**



15 Mei 2020

**Tanggal :**

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

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

Nama : ADILA ANISAKOH

NIM : P07131117001

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

demikian 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: Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/fotmatkan, 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 Mei 2020

Yang menyatakan

  
ADILA ANISAKOH

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmta-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Joko Susilo, SKM, 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 Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Lastmi Wayansari S.Gz,MPH selaku Pembimbing Pendamping
6. Ibu Roziana Hasnun, S.Gz selaku Kepala Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping Sleman
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
8. Sahabat dan teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.
9. Teman-teman D III Gizi 2017 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

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

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Ruang Lingkup .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	4
F. Keaslian Penelitian .....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
A. Telaah Pustaka .....	7
B. Landasan Teori .....	23
C. Pertanyaan Penelitian .....	25
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	26
B. Obyek Penelitian .....	26



C. Waktu dan tempat .....	26
D. Variabel Penelitian dan aspek-aspek yang diteliti/diamati .....	26
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	29
F. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian .....	29
G. Prosedur Penelitian .....	29
H. Manajemen Data .....	30
I. Etika Penelitian .....	30
J. Hambatan Penelitian .....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Gambaran Umum Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman.....	32
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman.....	37
C. Gambaran Ruang Instalasi Gizi dan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit PKU Gamping Sleman .....	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>63</b>
A. Kesimpulan .....	63
B. Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Pangan Kering.....	11
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel .....	27
Tabel 3. Jumlah Tenaga di Instalasi Gizi .....	38
Tabel 4. Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.....	41
Tabel 5. Kode Bahan Makanan Kering dalam Kartu Stock.....	44
Tabel 6. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	44
Tabel 7. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dengan Sistem <i>FIFO</i> .....	47
Tabel 8. Pemantauan Suhu.....	48
Tabel 9. Pengamatan Mutu Beras yang digunakan di Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	52
Tabel 10. Pengamatan Mutu Gula Pasir yang digunakan di Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	54
Tabel 11. Pengamatan Mutu Bawang Merah yang digunakan di Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	56
Tabel 12. Pengamatan Mutu Bawang Putih yang digunakan di Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	58
Tabel 13. Pengamatan Mutu Tepung Beras yang digunakan di Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	60

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan .....	8
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian .....	25
Gambar 3. Struktur Organisasi.....	37
Gambar 4. Bahan Makanan yang disimpan (Beras) .....	79
Gambar 5. Merk Beras yang digunakan.....	79
Gambar 6. Label disetiap rak (Beras) .....	79
Gambar 7. Label halal dan tanggal masuk (Beras) .....	79
Gambar 8. Bahan Makanan kering yang disimpan (Gula Pasir) .....	79
Gambar 9. Label halal dan tanggal masuk (Gula Pasir) .....	79
Gambar 10. Tempat penyimpanan bahan makanan kering (Gula pasir) ....	80
Gambar 11. Label disetiap rak (Gula Pasir) .....	80
Gambar 12. Bahan makanan kering yang disimpan (Bawang Merah) .....	80
Gambar 13. Pembungkus yang digunakan untuk menyimpan Bawang Merah	80
Gambar 14. Label pada rak (Bawang Merah) .....	81
Gambar 15. Tempat penyimpanan Bawang Merah.....	81
Gambar 16. Bahan makanan kering yang disimpan ( Bawang Putih) .....	81
Gambar 17. Label halal dan tanggal masuk (Bawang Putih) .....	81
Gambar 18. Label pada rak (Bawang Putih) .....	81
Gambar 19. Tempat penyimpanan Bawang Putih.....	81
Gambar 20. Bahan Makanan Kering yang disimpan (Tepung Beras) .....	82
Gambar 21. Tempat penyimpanan Tepung Beras.....	82
Gambar 22. Label rak (Tepung Beras) .....	82
Gambar 23. Tempat Penyimpanan Tepung Beras .....	82
Gambar 24. Kartu Stock Bawang Merah .....	83
Gambar 25. Kartu Stock Gula Pasir.....	83

Gambar 26. Kartu Stock Beras .....	83
Gambar 27. Kartu Stock Tepung Beras .....	83
Gambar 28. Kartu Stock Bawang Putih .....	84
Gambar 29. Pintu masuk gudang kering .....	84
Gambar 30. <i>Trolley</i> dan Wadah .....	84
Gambar 31. Bahan makanan yang disimpan tidak menempel pada dinding (Jarak bahan makanan dengan dinding) .....	85
Gambar 32. Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	85
Gambar 33. Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	85
Gambar 34. Ruang Penyimpanan Tepung dan Minyak .....	85
Gambar 35. Ruang Penyimpanan Tepung dan Minyak .....	86
Gambar 36. Rak Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	86
Gambar 37. Alat ukur suhu di Gudang kering .....	86
Gambar 38. Pemantauan Grafik Suhu Gudang kering .....	86
Gambar 39. Timbangan digital .....	86
Gambar 40. <i>AC Split</i> .....	86

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Rencana Biaya Penelitian .....	69
Lampiran. 2. Chek List Lembar Observasi .....	71
Lampiran. 3 Peta Lokasi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping...	76
Lampiran. 4. Denah dan Alur Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping .....	77
Lampiran. 5. Layout Gudang Penyimpnana Bahan Makanan Kering .....	78

