

KARYA TULIS ILMIAH

GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN

DI RSU MITRA PARAMEDIKA



FIKA FELLINA NUR AZIZAH

P07131118004

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2021

KARYA TULIS ILMIAH

GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN

DI RSU MITRA PARAMEDIKA

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



FIKA FELLINA NUR AZIZAH
P07131118004

PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2021

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN DI RSU MITRA PARAMEDIKA”

Disusun oleh :

FIKA FELLINA NUR AZIZAH

NIM P07131118004

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

27 Mei 2021

Menyetujui,

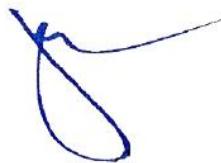
Pembimbing utama,



Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Joko Susilo, SKM, M.Kes

NIP. 196412241978031002



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

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH

“GAMBARAN DISTRIBUSI MAKANAN DI RSU MITRA PARAMEDIKA”

Disusun oleh :

FIKA FELLINA NUR AZIZAH

NIM. P07131118004

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 27 Mei 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

drh. Idi Setiyobroto, M.Kes
NIP. 196802071994031002



(.....)

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



(.....)

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



(.....)



Yogyakarta, 27 Mei 2021

Ketua Jurusan Gizi.

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

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 : FIKA FELLINA NUR AZIZAH

NIM : P071311118004

Tanda Tangan :



Tanggal : 27 Mei 2021

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KTI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : FIKA FELLINA NUR AZIZAH
NIM : P07131118004
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-Exclusive Royalty- Free Right)** atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul : Gambaran Distribusi Makanan di RSU Mitra Paramedika. Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Royalti Nonekslusif 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 : 27 Mei 2021

Yang menyatakan,



(FIKA FELLINA NUR AZIZAH)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat 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 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma III Gizi
4. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Deny Erlisa Maulidia, S.Gz selaku Kepala Instalasi Gizi RSU Mitra Paramedika.
6. Orang tua, kakak dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan doa maupun semangat kepada penulis.
7. Teman dan sahabat mahasiswa Diploma III Gizi yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu penulis ucapkan banyak terima kasih atas segala bantuannya.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa membalas segala pihak yang telah membantu.

Yogyakarta, 14 April 2021

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.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
A. Telaah Pustaka.....	7
B. Kerangka Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	24

BAB III METODE PENELITIAN.....	25
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	25
B. Objek Penelitian.....	25
C. Waktu dan Tempat.....	25
D. Fokus Studi.....	26
E. Definisi Operasional Penelitian.....	26
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	29
G. Instrumen Penelitian.....	31
H. Prosedur Penelitian.....	31
I. Manajemen Data.....	32
J. Etika Penelitian.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	34
B. Gambaran Penyelenggaraan Makanan.....	36
C. Gambaran Distribusi Makanan.....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Suhu penyimpanan makanan masak berdasarkan jenisnya.....	16
Tabel 2. Jenis makanan yang didistribusikan.....	41
Tabel 3. Waktu Tunggu Distribusi Makanan.....	42
Tabel 4. Pemantauan Suhu Makanan.....	49
Tabel 5. Sisa Makanan Yang Tidak Didistribusikan.....	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	23
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	24
Gambar 3. Layout Instalasi Gizi RSU Mitra Paramedika.....	45
Gambar 4. Pengolahan oleh juru masak.....	64
Gambar 5. Pemorsian Diit.....	64
Gambar 6. Alat ukur suhu makanan.....	65
Gambar 7. Alat ukur suhu makanan.....	65
Gambar 8. Pengukuran suhu makanan dengan sampel makanan.....	65
Gambar 9. Penyajian makanan dengan plato <i>stainless steel</i>	66
Gambar 10. Penyajian makanan dengan plato melamin.....	66
Gambar 11. Penyajian makanan dengan tempat makanan <i>disposable</i>	66
Gambar 12. Troli distribusi makanan besar untuk pendistribusian diit pasien isolasi.....	67
Gambar 13. Troli distribusi makanan kecil untuk pendistribusian diit pasien bangsal umum.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Rencana Biaya Penelitian.....	57
Lampiran 2. Jadwal Penelitian.....	58
Lampiran 3. Kuesioner Penelitian.....	59
Lampiran 4. Kuesioner Penelitian.....	60
Lampiran 5. Lembar Checklist Penelitian.....	61
Lampiran 6. Lembar Checklist Penelitian.....	63
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	64