

KARYA TULIS ILMIAH
GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI INSTALASI GIZI RSUD WONOSARI



DISUSUN OLEH :
NENCY FALAHATUL IZZA
NIM.P07131118015

PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
2021

KARYA TULIS ILMIAH
GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI INSTALASI GIZI RSUD WONOSARI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar

Ahli Madya Gizi



DISUSUN OLEH :

NENCY FALAHATUL IZZA

NIM.P07131118015

PRODI D-III GIZI

JURUSAN GIZI

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

2021

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi RSUD
Wonosari”

Disusun Oleh :

NENCY FALAHATUL IZZA

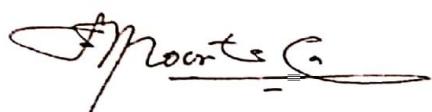
NIM.P07131118015

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

29 April 2021

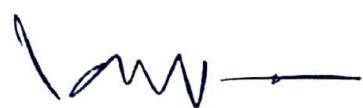
Menyetujui,

Pembimbing Utama



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping



Dr. Agus Wijanarka, S.Sit, M.Kes
NIP.197403061998031002



Ketua Jurusan Gizi

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

HALAMAN PENGESAHAN
Karya Tulis Ilmiah
“GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DI
INSTALASI GIZI RSUD WONOSARI”

Disusun Oleh :
NENCY FALAHATUL IZZA
NIM.P07131118015

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 29 April 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

Anggota,
Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP.196701141991032001

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.Sit, M.Kes
NIP.197403061998031002



yogyakarta, 29 April 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 : NENCY FALAHATUL IZZA

NIM : P071311118015

Tanda Tangan :

Tanggal : 29 April 2021

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : NENCY FALAHATUL IZZA

NIM : P07131118015

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 Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”

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 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 : 2 Juli 2021

Yang menyatakan,



(NENCY FALAHATUL IZZA)

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. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan 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 Direkutur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
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 Tiga Gizi
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Sit, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping
6. Bapak Joko Prianto, DCN, M.Kes selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Wonosari
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
8. Sahabat dan teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini
9. Teman-teman D III Gizi 2018 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membala segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta,.....

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
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.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka.....	7
B. Kerangka Teori.....	19
C. Kerangka Konsep.....	20
D. Pertanyaan Penelitian.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	21
B. Objek Penelitian.....	21
C. Waktu dan Tempat.....	21
D. Variabel Penelitian dan Aspek-Aspek yang Diteliti.....	21
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	21
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	22
G. Instrumen Penelitian.....	22
H. Prosedur Penelitian.....	23
I. Manajemen Data.....	23
J. Etika Penelitian.....	24

K. Hambatan Penelitian.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari.....	25
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari.....	26
C. Gambaran Ruang Instalasi Gizi dan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari.....	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan (Kemenkes RI, 2013).....	7
Gambar 2. Kerangka Teori Penelitian.....	19
Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian.....	20
Gambar 4. Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	54
Gambar 5. Suhu Penyimpanan Lemari 1 (Daging Olahan).....	54
Gambar 6. Suhu Penyimpanan Lemari 4 (Daging Segar).....	54
Gambar 7. Suhu Penyimpanan Lemari 3 (Sayur, Buah, Tahu, Tempe).....	54
Gambar 8. Penyimpanan Lemari 3 (Sayur, Buah, Tahu, Tempe).....	55
Gambar 9. Penyimpanan Lemari 5 (Kentang, Bawang Merah, Bawang Putih, Bumbu-Bumbu).....	55
Gambar 10. Penyimpanan Telur Ayam.....	55

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Suhu Lama Penyimpanan Bahan Makanan Segar.....	15
Tabel 2. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Basah Instalasi Gizi Menurut Permenkes No.07 Tahun 2019 dan PGRS 2013.....	31
Tabel 3. Fasilitas Peralatan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah Instalasi Gizi Menurut Permenkes No.56 Tahun 2014 dan PGRS 2013.....	39
Tabel 4. Pengamatan Mutu Bakso Daging Ayam Yang Disimpan di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	41
Tabel 5. Pengamatan Mutu Bakso Daging Sapi Yang Disimpan di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	43
Tabel 6. Pengamatan Mutu Galantin Ayam Yang Disimpan di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	50
Lampiran 2. Form Check List Cara Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	51
Lampiran 3. Form Check List Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	53
Lampiran 4. Form Check List Mutu Bahan Makanan Basah.....	54
Lampiran 5. Lembar Ethical Clearance.....	55
Lampiran 6. Lembar Informed Consent.....	56
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	57