

## **SKRIPSI**

# **PEMANFAATAN APLIKASI *SPREADSHEET* DI *GOOGLE DRIVE* DALAM PERHITUNGAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI DAN LAUK NABATI**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Sains  
Terapan Gizi



SITI ROCHMAH

NIM : P07131217070

**PRODI D- VI GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2018**

## **SKRIPSI**

# **PEMANFAATAN APLIKASI *SPREADSHEET* DI *GOOGLE DRIVE* DALAM PERHITUNGAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI DAN LAUK NABATI**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Sains  
Terapan Gizi



SITI ROCHMAH

NIM : P07131217070

**PRODI D- VI GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2018**

# PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“PEMANFAATAN *SPREADSHEET* DI *GOOGLE DRIVE* DALAM  
PENGHITUNGAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI  
DAN LAUK NABATI”

Disusun Oleh :

SITI ROCHMAH

PO7131217070

Telah disetujui pembimbing pada tanggal

Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

drh. Idi Setyobroto, M.Kes

NIP. 196802071994031002

Yogyakarta, Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. Made Alit Gunawan, MSi

NIP. 19630324 198603 1001

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**"PEMANFATAN *SPREADSHEET* DI *GOOGLE DRIVE* DALAM  
PENGHITUNGAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI  
DAN LAUK NABATI"**

Disusun oleh :

SITI ROCHMAH

P07131217070

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

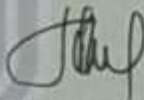
Pada tanggal : ..... 2018

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Setyowati, SKM, M.Kes

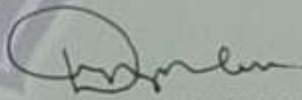
NIP. 19640621 198803 2002

()

Anggota

drh. Idi Setyobroto, M.Kes

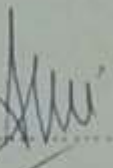
NIP. 19680207 1994031002

()

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, M.PH

NIP. 19800719 200112 2001

()

Yogyakarta, Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. I Made Alit Gunawan, MSi

NIP. 19630324 198603 1001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun rujukan telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Siti Rochmah

NIM : P07131217070

Tanda Tangan :



Tanggal : 27 Juli 2018

**PERNYATAAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

---

Nama : Siti Rochmah  
NIM : P07131217070  
Program Studi : D-IV Alih Jenjang  
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul :

**“Pemanfatan *Spreadsheet* di *Google Drive* dalam Penghitungan Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati”**

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 : 27 Juli 2018

Yang menyatakan,



Siti Rochmah

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga tugas penyusunan Skripsi dengan judul “Pemanfaatan Aplikasi *Spreadsheet* di *Google Drive* dalam Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati” dapat terselesaikan tepat waktu. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak dan oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan dan 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 Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku Dosen pembimbing I yang telah memberikan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan Proposal Skripsi ini.
4. Bapak drh. Idi Setyobroto, M.Kes selaku Dosen pembimbing II yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan Skripsi ini.
5. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran untuk kesempurnaan penelitian ini.
6. Segenap Dosen dan Karyawan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal ilmu dalam penulisan Skripsi ini.
7. Kedua Orang Tua dan Keluarga saya yang telah memberikan doa, semangat dan dukungan moral, spiritual dan material selama ini.
8. Teman-teman dan sahabat yang sangat saya banggakan dan kasihi yang telah memberikan bantuan, dukungan dan doanya.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dukungan dan doanya.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Sripsi ini masih jauh dari sempurna.  
Semoga Sripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN KALYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACK .....</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 .....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Telaah Pustaka.....	9
B. Kerangka Teori.....	26
C. Kerangka Konsep .....	27
D. Hipotesis.....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	28
B. Subyek dan Obyek Penelitian.....	28
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
D. Variabel Penelitian .....	29
E. Definisi Operasional Penelitian .....	30
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	31
G. Instrumen Penelitian.....	32
H. Prosedur Penelitian.....	33
I. Manajemen Data .....	34
J. Etika Penelitian.....	35
K. Kelemahan Penelitian.....	35

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	36
B. Karakteristik Subyek Penelitian .....	40
C. Penghitungan Kebutuhan Bahan Makanan	
Lauk Hewani dan Lauk Nabati .....	41
D. Durasi Waktu Penghitungan Keseluruhan Kebutuhan.....	58
E. Pembahasan .....	60
 <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	 <b>70</b>
A. Kesimpulan .....	70
B. Saran.....	71
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>73</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Langkah-langkah penghitungan kebutuhan bahan makanan sampai pemesanan .....	23
Gambar 2. Tahapan pengembangan penghitungan kebutuhan makanan menggunakan <i>spreadsheet</i> .....	24
Gambar 3. Data Flow Diagram (DFD) aplikasi spreadsheet penghitungan kebutuhan bahan makan .....	25
Gambar 4. Kerangka Teori.....	26
Gambar 5. Kerangka Konsep .....	27

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Lauk Hewani .....	28
Tabel 2. Lauk Nabati.....	29
Tabel 3. Instrumen Penelitian .....	32
Tabel 4. Karakteristik Responden .....	40
Tabel 5. Hasil penghitungan kebutuhan bahan makanan Lauk hewani dan lauk nabati pengamatan hari 1 .....	43
Tabel 6. Hasil penghitungan kebutuhan bahan makanan Lauk hewani dan lauk nabati pengamatan hari 2 .....	47
Tabel 7. Hasil penghitungan kebutuhan bahan makanan Lauk hewani dan lauk nabati pengamatan hari ke 3 .....	50
Tabel 8. Rata-rata hasil penghitungan kebutuhan bahan lauk hewani dan lauk nabati menggunakan metode manual dan metode spreadsheet .....	53
Tabel 9. Durasi waktu penghitungan Kebutuhan Bahan.....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Identitas <i>infomed Consent</i> .....	76
Lampiran 2. Formulir Indentitas Responden .....	78
Lampiran 3. Formulir Kebutuhana Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk nabati .....	79
Lampiran 4. Siklus Lauk Hewani dan Lauk Nabati .....	80
Lampiran 5. Jadwal Penelitian .....	82
Lampiran 6. Rencana Anggaran.....	83
Lampiran 7. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Pemesanan pada <i>Smartphone</i> .....	84
Lampiran 8. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Rekaplan 10 Harian pada <i>Smartphone</i> .....	85
Lampiran 9. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Rekaplan Bulanan pada <i>Smartphone</i> .....	86
Lampiran 10. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Panduan (1) pada <i>Smartphone</i> .....	87
Lampiran 11. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Panduan (2) pada <i>Smartphone</i> .....	88
Lampiran 12. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Panduan (3) pada <i>Smartphone</i> .....	89
Lampiran 13. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian (4) Panduan pada <i>Smartphone</i> .....	90
Lampiran 14. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Pemesanan pada Laptop .....	91
Lampiran 15. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Rekaplan 10 Harian pada Laptop .....	92
Lampiran 16. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Rekaplan Bulanan pada Laptop .....	93
Lampiran 17. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Panduan (1) pada Laptop .....	94
Lampiran 18. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Panduan (2) pada Laptop .....	95
Lampiran 19. Gambar Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Bagian Panduan (3) pada Laptop.....	96
Lampiran 20. Standar Operasional Prosedur Penggunaan Aplikasi <i>Spreadsheet</i> Kebutuhan Bahan Makanan.....	97
Lampiran 20. Hasil Penghitungan Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati Tgl 1 .....	101
Lampiran 21. Hasil Penghitungan Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati Tgl 2 .....	103
Lampiran 22. Hasil Penghitungan Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati Tgl 3 .....	105
Lampiran 23. Jumlah Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati Menggunakan Metode Manual .....	107

Lampiran 24. Jumlah Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati Menggunakan Metode <i>Spreadsheets</i> .....	108
Lampiran 25. Waktu Penghitungan Kebutuhan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati .....	109
Lampiran 26. Uji Normalitas .....	110
Lampiran 27. Uji <i>Wilcoxon</i> Telur puyuh.....	111
Lampiran 28. Uji <i>Wilcoxon</i> Bakso rambutan .....	112
Lampiran 29. Uji <i>Wilcoxon</i> Telur ayam .....	113
Lampiran 30. Uji <i>Wilcoxon</i> Daging sapi .....	114
Lampiran 31. Uji <i>Wilcoxon</i> Ayam dada .....	115
Lampiran 32. Uji <i>Wilcoxon</i> Ayam fillet .....	116
Lampiran 33. Uji <i>Wilcoxon</i> Tempe papan.....	117
Lampiran 34. Uji <i>Wilcoxon</i> Tahu magel .....	118
Lampiran 35. Uji <i>Wilcoxon</i> Tahu putih.....	119
Lampiran 36. Uji <i>One Sample Paired T-Test Durasi waktu</i> .....	120