

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah
di RSUD Panembahan Senopati”

Disusun oleh :

MUTIARA NUR AQILLA RAMADHANI

P07131119016

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Selasa, 12 April 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping,

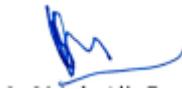


Rina Oktasari, S.SiT, M.Gizi

NIP.197910022008122001

Yogyakarta, Selasa, 12 April 2022

Ketua Jurusan Gizi



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

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**“GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI”**

Disusun Oleh

MUTIARA NUR AQILLA RAMADHANI

NIM. P07131119016

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : Selasa, 12 April 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP.196005301989102001



Anggota

Nugraheni Tri L, SKM, MPH

NIP.196701141991032001



Anggota,

Rina Oktasari, S.SiT,M.Gizi

NIP.197910022008122001



Yogyakarta, Selasa, 12 April 2022

Ketua Jurusan Gizi



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

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Mutiara Nur Aqilla Ramadhani

NIM : P07131119016

Tanda Tangan : 

Tanggal : Selasa, 12 April 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Mutiara Nur Aqilla Ramadhani

NIM : P07131119016

Program Studi : D-III Gizi

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 Basah di RSUD Panembahan Senopati

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 : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Pada tanggal : Selasa, 12 April 2022

Yang menyatakan



(Mutiara Nur Aqilla Ramadhani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini dilakukan sebelum diadakannya penelitian 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 Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Rina Oktasari, S.SiT,M.Gizi 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 Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Ibu Nugraheni Tri L.,SKM.MPH selaku Ketua Dewan Penguji
5. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
6. Sahabat dan teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini

Akhir kata, penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu penulis mohon saran dan kritik yang membangun. Penulis juga berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta,, Selasa, 12 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTACK.....	xv
 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.....	 8
A. Landasan Teori.....	8
B. Kerangka Teori.....	22
C. Kerangka Konsep.....	23
D. Pertanyaan Penelitian	23
 BAB III METODE PENELITIAN	 24
A. Jenis dan Desain Penelitian	24

B. Obyek Penelitian.....	24
C. Waktu dan Tempat.....	24
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	24
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian.....	31
H. Prosedur Penelitian	31
I. Manajemen Data	32
J. Etika Penelitian	33
K. Hambatan Penelitian.....	33
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 34
A. Gambaran Umum RSUD Panembahan Senopati	34
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati	35
C. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati	37
D. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati	50
E. Mutu Bahan Makanan Basah yang Disimpan di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati ..	55
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 76
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran	77
 DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	82

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	22
Gambar 2. Kerangka Konsep	23
Gambar 3. Alur Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Panembahan Senopati	38

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah atau Segar Menurut Kemenkes (2013).....	16
Tabel 2. Lama Penyimpanan Bahan Makanan Basah/Segar Berdasarkan Suhu Menurut Bakri Bachyar dkk (2018)	17
Tabel 3. Suhu yang Tepat untuk Beberapa Jenis Buah dan Sayur.....	18
Tabel 4. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Kelas Rumah Sakit.....	19
Tabel 5. Standar Penerimaan <i>Item Produce Hypermart</i> Pekanbaru	22
Tabel 6.Tempat Penyimpanan dan Jenis Bahan Makanan Basah yang Disimpan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.....	38
Tabel 7. Cara Penyimpanan <i>Cooling</i> Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Tahun 2022	39
Tabel 8. Cara Penyimpanan <i>Chilling</i> Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Tahun 2022.....	40
Tabel 9. Cara Penyimpanan <i>Freezing</i> Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Tahun 2022	40
Tabel 10. Cara Penyimpanan <i>Frozen</i> Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Tahun 2022.....	41
Tabel 11. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Tahun 2022	42
Tabel 12. Hasil Pengamatan Fasilitas di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.....	51
Tabel 13. Hasil Pengamatan Mutu Daging Sapi dan Produk Olahannya di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati	56
Tabel 14. Hasil Pengamatan Mutu Ikan dan Produk Olahannya di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	56
Tabel 15. Hasil Pengamatan Mutu Telur dan Produk Olahannya di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	57
Tabel 16. Hasil Pengamatan Mutu Ayam dan Produk Olahannya di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	58
Tabel 17. Hasil Pengamatan Mutu Tahu dan Produk Olahannya di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	60
Tabel 18. Hasil Pengamatan Mutu Tempe dan Produk Olahannya di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	61

Tabel 19. Hasil Pengamatan Mutu Sayuran di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	62
Tabel 20. Hasil Pengamatan Mutu Buah di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	66
Tabel 21. Hasil Pengamatan Mutu Bahan-Bahan Lainnya di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD Panembahan Senopati	68

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Rencana Anggaran Penelitian	82
Lampiran 2. Standar Penerimaan Bahan Makanan di RSUD Panembahan Sneopati	83
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	86