

TUGAS AKHIR

**KAJIAN PENANGANAN ALAT MAKAN KELAYAN WISMA PUTRA
(WISMA PERKUTUT DAN WISMA MERPATI) DI UPT RPSLUT BUDHI
DHARMA KOTA YOGYAKARTA
TAHUN 2024**



MARLINA PRIHASTUTI

NIM P07131523063

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
TAHUN 2024**

TUGAS AKHIR

**KAJIAN PENANGANAN ALAT MAKAN DAN MINUM KELAYAN
WISMA PUTRA (WISMA PERKUTUT DAN WISMA MERPATI) DI UPT
RPSLUT BUDHI DHARMA KOTA YOGYAKARTA
TAHUN 2024**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Dietisien



MARLINA PRIHASTUTI

NIM P07131523063

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
TAHUN 2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

“Kajian Penanganan Alat makan Kelayan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta Tahun 2024”

Disusun oleh:

Marlina Prihastuti
NIM. P07131523063

Telah disetujui oleh pembimbing
pada tanggal: 24 Desember 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

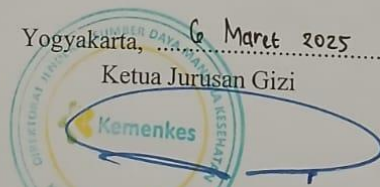
Pembimbing Pendamping,


Joko Susilo, SKM.M.Kes
NIP. 196412241988031002


Tjaronno Sari, SKM.M.Kes
NIP. 196102031985012001

Yogyakarta, 6 Maret 2025

Ketua Jurusan Gizi


Nur Hidayat, SKM. M. Kes
NIP. 1968 04021992031003

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

“Kajian Penanganan Alat makan Kelayan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta Tahun 2024”

Disusun oleh:
Marlina Prihastuti
NIM. P07131523063

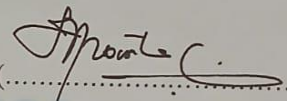
Telah disetujui dalam seminar didepan Dewan Penguji pada tanggal:
30 Desember 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

Anggota,
Joko Susilo, SKM,M.Kes
NIP. 196412241988031002

Anggota,
Tjarono Sari, SKM.M.Kes
NIP. 196102031985012001

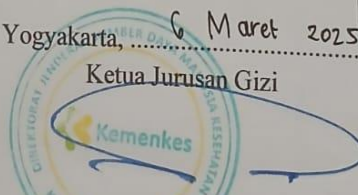
()

()

()

Yogyakarta, 6 Maret 2025

Ketua Jurusan Gizi

()
Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP. 1968-04021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Marlina Prihastuti

NIM : P07131322020

Tanda Tangan :



Tanggal : 24 Desember 2024

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

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

Nama : Marlina Prihastuti
NIM : P07131523063
Program Studi : Profesi Dietisien
Jurusan : Gizi

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:

“Kajian Penanganan Alat makan Kelayan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta Tahun 2024”
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif 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, 24 Desember 2024

Yang menyatakan



(Marlina Prihastuti)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Kajian Penanganan Alat makan Kelayan Wisma Putra (Wisma Perkutut dan Wisma Merpati) di UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta Tahun 2024” dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Dietisien Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini dapat diselesaikan atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM., M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM., M.Kes, selaku Ketua Prodi Profesi Dietisien.
4. Bapak Joko Susilo, SKM,M.Kes selaku pembimbing utama yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Tjarono Sari, SKM.M.Kes selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M. Kes selaku dosen penguji
7. Staff Perpustakaan Terpadu Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah banyak membantu dalam mendukung kepustakaan Tugas Akhir ini.
8. Orang tua, suami, anak-anakku (duo num²), adik-adikku dan keluarga penulis yang selalu memberikan do'a, dukungan dan motivasi baik secara moral maupun material.
9. Teman-teman yang berjuang bersama dan memberikan penulis dukungan serta semangat.

Penulis berharap Allah Subhanahu Wa Ta'ala berkenan membalas segala kebaikan dari semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat untuk pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

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 TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat	3
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Telaah Pustaka	5
B. Kerangka Teori.....	15
C. Kerangka Konsep	15
D. Hipotesis.....	16
BAB III.....	17
METODOLOGI PENELITIAN	17
A. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
C. Subyek Penelitian.....	17

D. Variabel Penelitian	17
E. Definisi Operasional Penelitian.....	18
F. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	19
BAB IV	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
A. Hasil	20
B. Pembahasan.....	30
BAB V	35
KESIMPULAN DAN SARAN	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Penelitian	18
Tabel 4. 1 Evaluasi Penilaian Golongan Jasaboga UPT RPSLUT Budhi Dharma	22
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Pendidikan Kelayan Putra di Wisma Merpati dan Wisma Perkutut UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta.	23
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Responden Menurut Umur Kelayan Putra di Wisma Merpati dan Wisma Perkutut UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta....	24
Tabel 4. 4 Penilaian Higiene Peralatan UPT RPSLUT Budhi Dharma	25
Tabel 4. 5 Penilaian Tenaga Penjamah Makanan UPT RPSLUT Budhi Dharma	26
Tabel 4. 6 Hasil Pengetahuan Kelayan Tentang Penanganan Alat makan	27
Tabel 4. 7 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Persen Jawaban Mengenai Pengetahuan Kelayan Putra di Wisma Merpati dan Wisma Perkutut UPT RPSLUT Budhi Dharma Kota Yogyakarta Tahun 2024	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Pencucian Alat Makan	15
Gambar 2. Kerangka Konsep	15
Gambar 3. Bagan Struktur Organisasi UPT RPSLUT Budi Dharma	21
Gambar 4. Hasil Observasi Tentang Cara Penanganan Alat makan yang Berlemak	21
Gambar 5. Hasil Observasi Tentang Langkah Awal Penanganan Alat makan Sebelum Dicuci	28
Gambar 6. Hasil Observasi Tentang Langkah Kedua Penanganan Alat makan	29
Gambar 7. Hasil Observasi Cara Membilas Alat makan Setelah Diberi Sabun	29
Gambar 8. Hasil Observasi Tentang Langkah Akhir Penanganan Alat makan	30