

SKRIPSI

**PENGUNAAN APLIKASI APPVENTORY SEBAGAI
METODE INVENTARISASI PENYIMPANAN BAHAN
MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSJ GRHASIA**



**RAHMA AYU HUSNA MAULIDA
P07131221056**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

SKRIPSI

**PENGUNAAN APLIKASI APPVENTORY SEBAGAI
METODE INVENTARISASI PENYIMPANAN BAHAN
MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSJ GRHASIA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



**RAHMA AYU HUSNA MAULIDA
P07131221056**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

“Penggunaan Aplikasi Appventory Sebagai Metode Inventarisasi Penyimpanan
Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSJ Grhasia”

Disusun oleh:

Rahma Ayu Husna Maulida
NIM. P07131221056

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
26 Mei 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



Lastmi Wayansari, S.Gz., MPH.
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, 26 Mei 2025
Ketua Jurusan Gizi




Nur Hidayat, SKM., M.Kes.
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“Penggunaan Aplikasi Appventory Sebagai Metode Inventarisasi Penyimpanan
Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSJ Grhasia”

Disusun oleh:

Rahma Ayu Husna Maulida
NIM. P07131221056

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal:
26 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Waryana, SKM., M.Kes.
NIP. 196408071984021001

(.....)

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

(.....)

Anggota,
Lastmi Wayansari, S.Gz., MPH.
NIP. 198007192001122002

(.....)

Yogyakarta, 26 Mei 2025
Ketua Jurusan Gizi


Nur Hidayat, SKM., M.Kes. ✓
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Rahma Ayu Husna Maulida

NIM : P07131221056

Tanda Tangan : 

Tanggal : 26 Mei 2025

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Rahma Ayu Husna Maulida
NIM : P07131221056
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
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 :

“Penggunaan Aplikasi Appventory Sebagai Metode Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSJ Grhasia”

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 : 26 Mei 2025

Yang menyatakan



(Rahma Ayu Husna Maulida)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan Rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih 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
3. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes., selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
4. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes., selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan masukan dalam penyelesaian skripsi
5. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH., selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan masukan dalam penyelesaian skripsi
6. Bapak Dr. Waryana, SKM, M.Kes., selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam penyelesaian skripsi
7. Bapak dr. Akhmad Akhadi Syamsudhuha, MPH., selaku Direktur Rumah Sakit Jiwa Grhasia yang telah memberikan izin kepada penulis untuk dapat melakukan penelitian
8. Ibu Johanita Setyaningrum, AMG., selaku responden dalam penelitian ini
9. Ahli gizi, staf Instalasi Gizi RSJ Grhasia, dan seluruh pihak yang telah bersedia membantu dalam mengoordinasikan kegiatan penelitian sehingga dapat berjalan dengan lancar
10. Orang tua dan keluarga atas doa serta dukungan material dan moral

11. Sahabat – sahabat saya yang telah mendukung, memberikan semangat, dan membantu saya menyelesaikan skripsi ini

Akhir kata, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan, maka dari itu saran dan masukan saya harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Yogyakarta, 9 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka.....	9
1. Manajemen Penyelenggaraan Makanan.....	9
2. Penyimpanan Bahan Makanan	10
3. Penyimpanan Bahan Makanan Segar.....	12
4. Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	13
5. Manajemen Inventaris	16
6. Kartu Stok Bahan Makanan	18
7. Aplikasi	19
8. Pengembangan Website.....	21
B. Landasan Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	26
D. Hipotesis	26

BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis dan Desain Penelitian	27
B. Objek dan Sampel	27
C. Waktu dan Tempat	28
E. Variabel Penelitian	28
F. Definisi Operasional Variabel Penelitian	29
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
H. Instrumen	31
I. Uji Validitas	33
J. Prosedur Penelitian	36
K. Manajemen Data	38
L. Etika Penelitian	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Hasil	43
B. Pembahasan	59
BAB V PENUTUP	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	31
Tabel 2. Kategori Kelayakan Media.....	34
Tabel 3. Kisi – Kisi Kuesioner Validasi Ahli Materi.....	35
Tabel 4. Kisi – Kisi Kuesioner Validasi Ahli Media	35
Tabel 5. Rata – Rata Penggunaan Waktu Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering Menggunakan Aplikasi Appventory.....	51
Tabel 6. Rata – Rata Penggunaan Waktu Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering menggunakan Kartu Stok Bahan Makanan.....	52
Tabel 7. Ketepatan Jumlah Bahan Makanan dalam Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering Menggunakan Aplikasi Appventory	53
Tabel 8. Ketepatan Jumlah Bahan Makanan dalam Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering Menggunakan Kartu Stok Bahan Makanan	55
Tabel 9. Hasil Uji Normalitas Penggunaan Waktu Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering menggunakan Aplikasi Appventory dan Kartu Stok Bahan Makanan.....	55
Tabel 10. Hasil Uji Normalitas Ketepatan Jumlah Bahan Makanan dalam Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering Menggunakan Aplikasi Appventory dan Kartu Stok Bahan Makanan	56
Tabel 11. Hasil Uji Perbedaan Penggunaan Waktu Inventarisasi menggunakan Aplikasi Appventory dan Kartu Stok Bahan Makanan.....	58
Tabel 12. Hasil Uji Perbedaan Ketepatan Jumlah Bahan Makanan menggunakan Aplikasi Appventory dan Kartu Stok Bahan Makanan.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	10
Gambar 2. Kerangka Konsep Pengaruh Penggunaan Aplikasi Appventory Sebagai Metode Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSJ Grhasia	26
Gambar 3. Halaman Login.....	46
Gambar 4. Halaman Dashboard	46
Gambar 5. Halaman Rekap Bahan	47
Gambar 6. Tampilan Sebelum Uji Materi	60
Gambar 7. Tampilan Setelah Uji Materi	60
Gambar 8. Tampilan Sebelum Uji Media.....	61
Gambar 9. Tampilan Setelah Uji Media.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Layak Etik.....	73
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian RSJ Grhasia.....	74
Lampiran 3. Naskah PSP dan Lembar Persetujuan (Informed Consent)	75
Lampiran 4. Hasil Validasi Ahli Media.....	78
Lampiran 5. Hasil Validasi Ahli Materi	81
Lampiran 6. Uji Normalitas Data Penggunaan Waktu Inventarisasi.....	84
Lampiran 7. Uji Normalitas Data Ketepatan Jumlah Bahan Makanan	85
Lampiran 8. Uji Perbedaan Penggunaan Waktu Inventarisasi	86
Lampiran 9. Uji Perbedaan Ketepatan Jumlah Bahan Makanan.....	87
Lampiran 10. Formulir Pengukuran Waktu dan Ketepatan Jumlah Bahan Makanan	88
Lampiran 11. Kartu Stok Bahan Makanan.....	90
Lampiran 12. Langkah Penggunaan Aplikasi Appventory	91
Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian.....	97
Lampiran 14. Realisasi Anggaran Biaya Penelitian.....	98