

**SKRIPSI**

**EFEKTIVITAS APLIKASI *PURCHASING* SENJANI  
KITCHEN (CHASKI) UNTUK PENGADAAN BAHAN  
MAKANAN LAUK HEWANI DI SENJANI KITCHEN  
YOGYAKARTA**



**ARDELIA FATONAH NURDIN**

**P71312324096**

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

**SKRIPSI**

**EFEKTIVITAS APLIKASI *PURCHASING* SENJANI  
KITCHEN (CHASKI) UNTUK PENGADAAN BAHAN  
MAKANAN LAUK HEWANI DI SENJANI KITCHEN  
YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



**ARDELIA FATONAH NURDIN**

**P71312324096**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

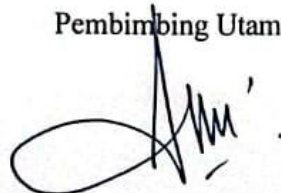
“Efektivitas Aplikasi *Purchasing* Senjani Kitchen (CHASKI) untuk Pengadaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta”

Disusun oleh :  
ARDELIA FATONAH NURDIN  
P71312324096

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP 198007192001122002

Pembimbing Pendamping,



Susilo Wirawan, SKM, MPH  
NIP 197001151994031003

Yogyakarta, ..... 10 Juli 2025  
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes W  
NIP 196804021992031003

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**“Efektivitas Aplikasi *Purchasing* Senjani Kitchen (CHASKI) untuk Pengadaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta”**

Disusun Oleh :

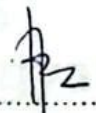
**ARDELIA FATONAH NURDIN**

**P71312324096**

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji Pada tanggal :

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

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

(.....  


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

(.....  


Anggota,  
**Susilo Wirawan, SKM, MPH**  
NIP 197001151994031003

(.....  


Yogyakarta, 29 Juli 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 yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Ardelia Fatonah Nurdin

NIM : P71312324096

Tanda Tangan : 

Tanggal : 29 Juli 2025

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

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

Nama : Ardella Fatonah Nurdin  
NIM : P71312324096  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
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 :

“Efektivitas Aplikasi *Purchasing* Senjani Kitchen (CHASKI) untuk Pengadaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta”

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 menyantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pertanyaan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal :

Yang menyatakan



(Ardella Fatonah Nurdin)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis 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 dan pengarahan dari Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku pembimbing utama dan Bapak Susilo Wirawan, SKM, MPH selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd. M.Kes selaku Direktur Poltekkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, , SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
4. Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku penguji yang telah memberi arahan, saran, dan bimbingan sehingga peneliti dapat menyempurnakan .
5. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
6. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Akhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran dari bapak dan ibu dosen serta teman-teman. Semoga Skripsi ini, membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Juni 2025

Penulis

Ardelia Fatonah Nurdin

## DAFTAR ISI

HALAMAN SKRIPSI .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat .....	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
G. Deskripsi Produk.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Telaah Pustaka .....	8
B. Kerangka Teori.....	25

C. Kerangka Konsep.....	26
D. Hipotesis.....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	27
B. Populasi dan Sampel .....	28
C. Waktu dan Tempat .....	28
D. Variabel Penelitian.....	28
E. Definisi Operasional.....	28
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	31
G. Alat/Instrumen.....	32
H. Prosedur .....	33
I. Manajemen Data .....	36
J. Etika Penelitian .....	40
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A. Hasil .....	41
B. Pembahasan.....	64
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>73</b>
A. Kesimpulan .....	73
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA .....	74
LAMPIRAN.....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	25
Gambar 2. Kerangka Konsep Efektivitas Aplikasi <i>Purchasing</i> Senjani Kitchen (CHASKI) untuk Pengadaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Senjani Kitchen Yogyakarta .....	26
Gambar 3. Rancangan Penelitian .....	27
Gambar 4. Lokasi Penelitian .....	42
Gambar 5. Barcode Aplikasi CHASKI .....	45
Gambar 6. Tampilan Menu Daily dan Diet.....	46
Gambar 7. Tampilan Tanggal Pemesanan .....	47
Gambar 8. Tampilan Menu Lauk Hewani .....	48
Gambar 9. Tampilan Pilihan Menu .....	49
Gambar 10. Tampilan <i>Input</i> Jumlah Pelanggan.....	50
Gambar 11. Tampilan <i>Input</i> Stok.....	51
Gambar 12. Tampilan Pilihan <i>Supplier</i> .....	52
Gambar 13. Tampilan Tombol Lauk Hewani .....	53
Gambar 14. Tampilan Pop-up Data Terkirim .....	54
Gambar 15. <i>Purchase Request</i> .....	55
Gambar 16. <i>Purchase Order</i> .....	55
Gambar 17. Realisasi dan Harga .....	56
Gambar 18. Laporan Belanja .....	56

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kriteria Penilaian Media dan Materi.....	35
Tabel 2. Daftar Pertanyaan Formulir SUS .....	39
Tabel 3. Tugas Tenaga Kerja dengan Menggunakan Metode Konvensional dan Aplikasi CASKI .....	58
Tabel 4. Analisis Data .....	60
Tabel 5. Skor SUS.....	61
Tabel 6. Uji Deskriptif Akurasi Bahan Metode Konvensional.....	62
Tabel 7. Uji Deskriptif Akurasi Bahan Metode CHASKI .....	62
Tabel 8. Uji Normalitas Data .....	63
Tabel 9. Analisis Bivariat.....	63

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP) .....	78
Lampiran 2. <i>Ethical Clearance</i> .....	80
Lampiran 3. Persetujuan Keikutsertaan dalam Penelitian.....	81
Lampiran 4. Informed Consent .....	82
Lampiran 5. Uji Kelayakan Media.....	83
Lampiran 6. Kuesioner Uji Materi .....	85
Lampiran 7. Hasil Olah Data .....	88
Lampiran 8. Dokumentasi.....	90