

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING
DI INSTALASI GIZI RSUD R.A.A TJOKRONEGORO
KABUPATEN PURWOREJO**



AYU OCTAVIA DWI MAHARANI

P07131123080

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA

TAHUN

2026

TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSUD R.A.A TJOKRONEGORO KABUPATEN PURWOREJO

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



AYU OCTAVIA DWI MAHARANI

P07131123080

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA

TAHUN 2026

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A
Tjokronegoro Kabupaten Purworejo

Overview of Dry Food Storage in the Nutrition Installation of R.A.A Tjokronegoro
Regional Hospital, Purworejo Regency

Disusun oleh:

AYU OCTAVIA DWI MAHARANI

P07131123080

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

4 Juni 2026



Kemenkes
Poltekkes Yogyakarta
Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

Pembimbing Pendamping,

Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 8 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI
INSTALASI GIZI RSUD R.A.A TJOKRONEGORO KABUPATEN
PURWOREJO**

Disusun Oleh

AYU OCTAVIA DWI MAHARANI

NIM. P07131123080

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: ...15 Juni 2016.....

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

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

Anggota,
Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, ...29 Juni 2016.....

Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Ayu Octavia Dwi Maharani

NIM : P07131123080

Tanda Tangan :



Tanggal : 29 Juni 2026

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama	: Ayu Octavia Dwi Maharani
NIM	: P07131123080
Program Studi	: Diploma Tiga Gizi
Jurusan	: Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mngalihmedia/formatkan, mengolah 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 : 29 Juni 2026

Yang menyatakan



(Ayu Octavia Dwi Maharani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan Rahmat- Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahaan dari Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku pembimbing utama dan Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc 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 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. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi
4. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan kritik, saran, serta masukan yang sangat berharga demi kesempurnaan penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan, perhatian, serta semangat yang tiada henti kepada penulis. Terima kasih atas segala pengorbanan, nasihat, dan ketulusan yang selalu diberikan dalam setiap proses kehidupan penulis, khususnya selama penyusunan Tugas Akhir ini. Dukungan yang diberikan menjadi kekuatan terbesar bagi penulis untuk tetap bertahan, berusaha, dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik
6. Seseorang yang selalu hadir memberikan semangat, dukungan, perhatian, doa, dan motivasi kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Terima kasih karena telah menjadi tempat berbagi cerita, mendengarkan keluh kesah, serta menemani penulis di saat lelah dan kehilangan semangat. Kehadiran dan dukungan yang diberikan menjadi salah satu alasan penulis dapat melewati setiap proses hingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik; dan

7. Diri sendiri yang telah mampu bertahan, berjuang, dan berusaha dengan penuh ketekunan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Terima kasih karena tidak menyerah dalam menghadapi rasa lelah, tekanan, dan berbagai kesulitan selama proses penyusunan. Segala usaha, doa, dan kerja keras yang dilakukan menjadi bukti bahwa penulis mampu melewati setiap proses hingga mencapai tahap ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa Tugas Akhir ini membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 13 Oktober 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Telaah Pustaka.....	10
B. Kerangka Teori	42
C. Kerangka konsep	43
D. Pernyataan Penelitian	43
BAB III METODE PENELITIAN.....	45
A. Jenis dan Desain Penelitian	45
B. Populasi	45
C. Waktu dan Tempat.....	45
D. Variabel Penelitian atau Aspek-Aspek yang Diteliti / Diamati	45
E. Batasan Istilah	46
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	52
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	52
H. Uji Validitas Instrumen	53
I. Prosedur Penelitian.....	53
J. Manajemen Data	54
K. Etika Penelitian	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	56

A. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Daerah Tjokronegoro Kabupaten Purworejo	56
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	59
C. Gambaran Ruang Instalasi Gizi dan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	60
D. Jenis-Jenis Bahan Makanan Kering yang Disimpan di Instalasi Gizi.....	63
E. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering	68
F. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	72
G. Mutu Bahan Makanan Kering.....	79
BAB V PENUTUP.....	90
A. Kesimpulan	90
B. Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	93
LAMPIRAN.....	96

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	36
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel	46
Tabel 3. Jumlah Tenaga di Instalasi Gizi RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo	60
Tabel 4. Jenis Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.....	64
Tabel 5. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo	69
Tabel 6. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo	73
Tabel 7. Hasil Pengamatan Mutu Garam Halus	81
Tabel 8. Hasil Pengamatan Mutu Kaldu Jamur.....	83
Tabel 9. Hasil Pengamatan Mutu Gula Aren.....	84
Tabel 10. Hasil Pengamatan Mutu Kacang Hijau	86
Tabel 11. Hasil Pengamatan Mutu Tepung Beras	88

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan (PGRS, 2013).....	12
Gambar 2. Kerangka Teori Proses Alur Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit (PGRS 2013)	42
Gambar 3. Kerangka Konsep Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit.....	43
Gambar 4. Bagan Organisasi Instalasi Gizi RSUD Tjokronegoro Kabupaten Purworejo	59
Gambar 5. Denah Ruang Instalasi Gizi RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo	60
Gambar 6. Rak Penyimpanan Bahan Makanan Kering Pasien	110
Gambar 7. Rak Penyimpanan Bahan Makanan Kering Karyawan	110
Gambar 8. Troli Penyimpanan Bahan Makanan Kering	110
Gambar 9. Rak Penyimpanan Susu	110
Gambar 10. Ruang Penyimpanan Susu	110
Gambar 11. Spesifikasi Bahan Makanan Kering	110
Gambar 12. Termometer Ruangan Bahan Makanan Kering	111
Gambar 13. Kartu Stok Penyimpanan Bahan Makanan Kering	111
Gambar 14. Mutu Garam Halus 19 Januari 2026	111
Gambar 15. Mutu Garam Halus 26 Januari 2026	111
Gambar 16. Mutu Garam Halus 2 Februari 2026	111
Gambar 17. Mutu Kaldu Jamur 19 Januari 2026	111
Gambar 18. Mutu Kaldu Jamur 26 Januari 2026	112
Gambar 19. Mutu Kaldu Jamur 2 Februari 2026	112
Gambar 20. Mutu Gula Aren 19 Januari 2026	112
Gambar 21. Mutu Gula Aren 26 Januari 2026	112
Gambar 22. Mutu Gula Aren 2 Februari 2026	112
Gambar 23. Mutu Kacang Hijau 19 Januari 2026.....	112
Gambar 24. Mutu Kacang Hijau 26 Januari 2026.....	113
Gambar 25. Mutu Kacang Hijau 2 Februari 2026.....	113
Gambar 26. Mutu Tepung Beras 19 Januari 2026.....	113
Gambar 27. Mutu Tepung Beras 26 Januari 2026.....	113
Gambar 28. Mutu Tepung Beras 2 Februari 2026.....	113

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Form List Jenis Bahan Makanan Kering yang Disimpan.....	97
Lampiran 2. Form Check List Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering...	98
Lampiran 3. Form Check List Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering ...	100
Lampiran 4. Form Check List Mutu Bahan Makanan Kering yang Disimpan...	103
Lampiran 5. Instrumen Wawancara Petugas Gudang	105
Lampiran 6. Rekap Isian Form Check List Mutu Bahan Makanan Kering	107
Lampiran 7. Rekap Check List Mutu Bahan Makanan Kering.....	109