

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN SAYUR
DAN BUAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT AKADEMIK
UNIVERSITAS GADJAH MADA**



**RIMBA AYU SEJATI
NIM. P07131123108**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN SAYUR
DAN BUAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT AKADEMIK
UNIVERSITAS GADJAH MADA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**RIMBA AYU SEJATI
NIM. P07131123108**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayur dan Buah di Rumah Sakit
Akademik Universitas Gadjah Mada”

*“Description of Receiving Vegetable and Fruit Based Food at Nutrition
Installation Rumah Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada”*

Disusun oleh:

RIMBA AYU SEJATI

NIM. P07131123108

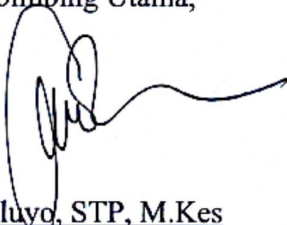
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

3 Juni 2026

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Dr. Waluyo, STP, M.Kes
NIP. 196711091990031002


Dr. Agus Wijanarka, SSiT, M. Kes.
NIP. 197403061998031002

Yogyakarta, 5 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN SAYUR DAN BUAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT AKADEMIK UNIVERSITAS GADJAH MADA

Disusun Oleh
RIMBA AYU SEJATI
NIM. P07131123108

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 1 Juli 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Waluyo, STP, M.Kes
NIP. 19671109199031002

(.....)

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

(.....)

Anggota,
Dr. Agus Wijarnaka, S.SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002

(.....)

Yogyakarta, 1 Juli 2026

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS

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

Nama : Rimba Ayu Sejati

NIM : P07131123108

Tanda Tangan : 

Tanggal : 30 Juni 2016

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

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

Nama : Rimba Ayu Sejati
NIM : P07131123108
Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Nonesklusif (Non-exclusive Royalty Free Right) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

“Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayur dan Buah di Instalasi Gizi Rumah
Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada.”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonesklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengembalikan/formatkan, mengelola dalam mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 30 Juni 2026



(Rimba Ayu Sejati)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (Tugas Akhir) ini. Penulisan TA 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. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, SKM., M.Kes selaku Direktur Utama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku ketua Prodi Diploma Tiga Gizi.
4. Ibu Esthy Rahman Asih, M.Sc selaku Penguji.
5. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Pembimbing Utama.
6. Bapak Dr. Agus Wijarnaka, S.SiT, M.Kes. selaku Pembimbing Pendamping.
7. Ibu dan keluarga penulis tercinta (kakak, mbak, adek, dan Abel) terima kasih atas segala doa, kasih sayang, dukungan, perhatian, serta pengorbanan yang telah diberikan selama ini. Terima kasih karena selalu menjadi sumber semangat dalam setiap proses yang penulis jalani, mulai dari awal perkuliahan hingga terselesaikannya tugas akhir ini.

8. Marita Dwi Wahyuningrum, terima kasih atas segala bantuan, dukungan, dan kebaikan yang telah diberikan kepada penulis hingga saat ini. Terima kasih telah menjadi tempat terbaik untuk berkeluh kesah dan berkelana.
9. Kedua sahabat penulis di kampus, Nayusma Reynawati dan Maritza Ernayla Putri yang telah mengisi hari-hari kuliah dengan begitu banyak cerita, tawa, dan pengalaman yang tidak akan terlupakan. Terima kasih karena selalu menjadi tempat berbagi, saling menguatkan, saling mengingatkan, dan saling membantu melewati setiap prosesnya. Terima kasih atas setiap kebersamaan, dukungan, dan momen-momen sederhana yang membuat perjalanan ini terasa lebih ringan dan penuh makna.
10. Teman-teman sepembimbing yang saling membantu, memotivasi dan bertukar pikiran selama proses penyusunan tugas akhir ini.
11. Terakhir, untuk diri saya sendiri terima kasih karena telah bertahan dan terus melangkah sampai di titik ini. Terima kasih sudah berusaha memberikan yang terbaik, meskipun di sepanjang perjalanan sering kali merasa lelah, ragu, dan ingin menyerah. Terima kasih karena tidak berhenti berjuang dan tetap percaya bahwa setiap langkah kecil akan membawa pada tujuan.

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

Yogyakarta, 29 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	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.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Penyelenggaraan Makanan.....	8
2. Penerimaan Bahan Makanan.....	9
3. Kesesuaian Waktu Penerimaan Bahan Makanan	10
4. Spesifikasi Bahan Makanan	11
B. Kerangka Teori	13
C. Kerangka Konsep	14
D. Pernyataan Penelitian	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Objek Penelitian	15
C. Waktu dan Tempat.....	15
D. Variabel Penelitian.....	16
E. Definisi Operasional Variabel (DOV)	16
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	17
G. Instrumen Penelitian.....	18
H. Prosedur Penelitian.....	18
I. Manajemen Data	20
J. Etika Penelitian	21

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	22
1. Gambaran Umum RSA UGM	22
2. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSA UGM.....	23
B. Kesesuaian Waktu Bahan Makanan Sayur dan Buah	24
1. Kesesuaian Waktu Bahan Makanan Sayur.....	24
2. Kesesuaian Waktu Bahan Makanan Buah	25
C. Kesesuaian Spesifikasi Bahan Makanan Sayur dan Buah	26
1. Kesesuaian Spesifikasi Bahan Makanan Sayur	26
2. Kesesuaian Spesifikasi Bahan Makanan Buah	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	30
A. Kesimpulan.....	30
B. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan	13
Gambar 2. Kerangka Konsep Penerimaan Bahan Makanan Sayur dan Buah..	14

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kesesuaian Penerimaan Bahan Makanan Sayur Berdasarkan Waktu	25
Tabel 2.	Kesesuaian Penerimaan Bahan Makanan Buah Berdasarkan Waktu	26
Tabel 3.	Kesesuaian Penerimaan Bahan Makanan Sayur Berdasarkan Spesifikasi	27
Tabel 4.	Kesesuaian Penerimaan Bahan Makanan Buah Berdasarkan Spesifikasi	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Etika Penelitian	34
Lampiran 2.	Daftar Penerimaan Bahan Makanan Sayur Berdasarkan Kesesuaian Waktu.....	35
Lampiran 3.	Daftar Penerimaan Bahan Makanan Buah Berdasarkan Kesesuaian Waktu.....	36
Lampiran 4.	Daftar Penerimaan Bahan Makanan Sayur Berdasarkan Spesifikasi	39
Lampiran 5.	Daftar Penerimaan Bahan Makanan Buah Berdasarkan Spesifikasi	41
Lampiran 6.	Siklus Menu Makan Utama Pasien Siklus F	47
Lampiran 7.	Siklus Snack F	50
Lampiran 8.	Siklus Buah F	55
Lampiran 9.	Spesifikasi Bahan Makanan	60
Lampiran 10.	Nota Pesanan 6 Mei 2026	62
Lampiran 11.	Nota Pesanan 7 Mei 2026	65
Lampiran 12.	Nota Pesanan 8 Mei 2026	68
Lampiran 13.	Nota Pesanan 9 Mei 2026	71
Lampiran 14.	Nota Pesanan 10 Mei 2026	73
Lampiran 15.	Nota Pesanan 11 Mei 2026	76
Lampiran 16.	SOP Penerimaan Bahan Makanan	78
Lampiran 17.	Dokumentasi	80