

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH
SESUAI SPESIFIKASI DI RSUP dr. BEN MBOI KUPANG**



DISUSUN OLEH

ASRI JUL'IZATI A.S. DAPUBEANG

PO5303241231179

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK K ESEHATAN KEMENKES KUPANG

PROGRAM STUDI GIZI

ANGKATAN XVIII

2026

HALAMAN PERSETUJUAN

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH
SESUAI SPESIFIKASI DI RSUP dr. BEN MBOI
KUPANG

DISUSUN OLEH

ASRI JUL'IZATI A.S. DAPUBEANG
PO5303241231179

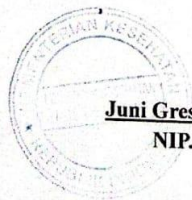
Telah Mendapat Persetujuan Pembimbing



Maria Helena Dua Nita, SST., M.Gizi
NIP. 198212192009122002

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi




Juni Gressilda L. Sine, S.TP., M.Kes
NIP.198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH
SESUAI SPESIFIKASI DI RSUP dr. BEN MBOI KUPANG**

DISUSUN

ASRI JUL'IZATI A.S. DAPUBEANG
PO5303241231179

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji

Pada tanggal 08 Juni 2026

Penguji I Meirina Sulastri Loaloka, SST., M.Gizi
NIP. 198705142010122001

(.....)

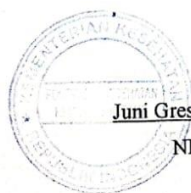
Penguji II Maria Helena Dua Nita, SST., M.Gizi
NIP. 198212192009122002

(.....)

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP., M.Kes

NIP.198006012009122001

(.....)

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Asri Jul'izati A.S. Dapubeang

NIM : PO5303241231179

Tanda Tangan :



Tanggal : 9 Juni 2026

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
<https://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/> ; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Asri Jul'Izati A.S. Dapubeang
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241231179
Dosen Pembimbing : Maria Helena Dua Nita, SST., M.Gizi
Penguji : Meirina Sulastri Loaloka, SST., M.Gizi
Jurusan : D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah : Prosedur Penerimaan Bahan Makanan Basah Sesuai
Spesifikasi Di Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan
Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 15 % Demikian surat keterangan
ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 30 Juli 2026

Admin Strike Plagiarism



Murry Jermias Kale SST

NIP. 198507042010121002

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Asri Jul'izati A.S. Dapubeang

NIM : PO5303241231179

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kupang Hak Bebas Royalti Non eksklusif (Non-exclusive Royalti- Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul : Prosedur Penerimaan Bahan Makanan Basah Sesuai Spesifikasi Di Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Kupang 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 : Kupang

Pada tanggal : 31 juni 2026

Yang menandatangani



(Asri Jul'izati A.S. Dapubeang)

BIODATA PENULIS



DATA PRIBADI

Nama : Asri Jul'ijati A.S. Dapubeang
Tempat/tanggal lahir : Kupang, 17 Juli 2005
Jenis kelamin : Perempuan
Asal : Lembata
Agama : Islam
Email : asridapubeang1707@gmail.com
Telepon : 082339226264

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Tamat di TKK Hang Tua 23 kota Kupang 2011
2. Tamat di MIS Al- Anshar Kota Kupang Tahun 2017
3. Tamat di MTS Negeri Kota Kupang Tahun 2020
4. Tamat di MA Negeri Kota Kupang Tahun 2023

Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Jurusan Gizi Tahun 2023

MOTTO

**‘Sesungguhnya Bersama Kesulitan Ada Kemudahan’
(Q.S Al-Insyirah:5-6)**

“Tidak ada langkah yang sia-sia Ketika disandarkan kepada Allah, semuanya akan bermuara pada takdir-nya yang terbaik”

~penulis~

ABSTRAK

ABSTRAK

ASRI JUL'IZATI A.S. DAPUBEANG, "*Prosedur Penerimaan Bahan Makanan Basah Sesuai Spesifikasi di RSUP dr. Ben Mboi Kupang*" (dibimbing oleh Maria Helena Dua Nita, SST., M.Gizi).

Latar Belakang: Penerimaan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk menjamin mutu, keamanan, dan kesesuaian bahan makanan yang digunakan. Bahan makanan basah memiliki kandungan air yang tinggi sehingga lebih mudah mengalami kerusakan dan memerlukan pemeriksaan yang teliti sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan.

Tujuan Penelitian: Mengetahui prosedur penerimaan bahan makanan basah sesuai spesifikasi di RSUP dr. Ben Mboi Kupang, meliputi ketepatan jenis, ketepatan jumlah, dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah.

Metode Penelitian: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional yang dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang. Data dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap proses penerimaan bahan makanan basah, wawancara dengan petugas, serta telaah dokumen penerimaan bahan makanan berdasarkan Standar Prosedur Operasional (SPO) dan Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013. Data dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk persentase.

Hasil Penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur penerimaan bahan makanan basah telah dilaksanakan sesuai dengan SPO penerimaan bahan makanan dan Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Ketepatan jenis bahan makanan mencapai 100%, ketepatan jumlah mencapai 98,2%, dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan mencapai 91,1%. Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa bahan makanan yang tidak memenuhi spesifikasi, yaitu telur ayam ras, telur puyuh, pakcoy, dan ketimun.

Kesimpulan: Prosedur penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah berjalan dengan baik dan sebagian besar telah sesuai dengan standar yang berlaku. Namun, pengawasan terhadap kesesuaian spesifikasi dan jumlah bahan makanan masih perlu ditingkatkan untuk menjamin mutu dan keamanan bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Kata Kunci: Penerimaan bahan makanan, bahan makanan basah, spesifikasi, penyelenggaraan makanan rumah sakit.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cinta-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan tugas akhir karya tulis ilmiah yang berjudul **PROSEDUR PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH SESUAI SPESIFIKASI DI RSUP dr. BEN MBOI KUPANG**. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Maria Hilaria, S.Si., S.Farm.,Apt., M.Si. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang
2. Ibu Juni Gresilda Sine, STP.,M.Gizi selaku Ketua Prodi Gizi Kemenkes Poltekkes Kupang
3. Ibu Maria Helena Dua Nita, SST.,M.Gizi selaku pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga laporan ini dapat terwujud.
4. Ibu Meirina Sulastri Loaloka, SST.,M.Gizi arahan, bimbingan dan selaku penguji yang telah memberikan waktunya untuk menguji
5. Bapak dan Ibu Dosen yang telah mendidik dan memberikan ilmunya kepada penulis, sehingga penulis bisa sampai pada tahap ini.
6. kepada kedua orang tua tercinta atas doa dan dukungannya. Terima kasih juga kepada kakak dan adik saya atas semangat dan kebersamaannya, serta kepada seluruh keluarga besar Dapubeang Family terima kasih atas doa, perhatian, dan dukungan moral yang terus mengalir kepada saya.
7. kepada sahabat-sahabat saya dan teman seperjuangan atas dukungan, kerja sama, serta semangat yang telah diberikan.
8. Terakhir, terima kasih kepada diri sendiri yang telah bertahan sejauh ini, Terima kasih telah percaya bahwa segala sesuatu yang diperjuangkan dengan sabar akan menemukan jalannya. Semoga setelah ini, diri ini terus berani bermimpi, berusaha, dan percaya pada setiap ketetapan-Nya.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu. Penulis berharap Laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan

Kupang, 9 juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI.....	vi
BIODATA PENULIS.....	vii
MOTTO.....	viii
ABSTRAK.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	6
B. Penerimaan Bahan Makanan.....	7
C. Bahan Makanan Basah.....	11
D. Spesifikasi Bahan Makanan Basah.....	13
E. Kerangka Teori.....	24
F. Kerangka Konsep	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Waktu Lokasi Penelitian	26
C. Metode Pengumpulan Data	26

D. Jenis Data	27
E. Pengolahan dan Analisis Data	27
F. Data Operasional	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Gambaran Lokasi Penelitian	30
B. Hasil Penelitian.....	33
C. Pembahasan.....	40
BAB V PENUTUP.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Table 1.Keaslian Penelitian	4
Table 2.Definisi Operasional	28
Table 3. Ketepatan Jenis Bahan Makanan Basah.....	37
Table 4. Ketepatan Jumlah Bahan Makanan Basah	38
Table 5. Kesesuaian Bahan Makanan Basah	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.Daging Ayam.....	16
Gambar 2. Daging Sapi	16
Gambar 3. Ikan	17
Gambar 4. Telur Ayam Ras.....	18
Gambar 5. Telur Puyuh	18
Gambar 6. Bakso Daging Sapi.....	19
Gambar 7. Tahu	20
Gambar 8. Tempe.....	21
Gambar 9. Sayuran.....	22
Gambar 10. Buah	23
Gambar 11. Kerangka Teori	24
Gambar 12.Kerangka Konsep.....	25
Gambar 13. Alur penyelenggaraan makanan Rsup dr. Ben Mboi Kupang	32
Gambar 14. Alur Penerimaan Bahan Makanan Rsup dr. Ben Mboi Kupang	36
Gambar 15. Penerimaan Bahan Makanan	37
Gambar 16. Pemeriksaan Jenis, Jumlah, Spesifikasi Bahan Makanan	37
Gambar 17. Penimbangan.....	37
Gambar 18. Dokumentasi Bahan Makanan.....	37
Gambar 19. Pelabelan Bahan Makanan	37
Gambar 20. Penyimpanan Bahan Makanan	37
Gambar 21. Pepaya Tidak Sesuai.....	39
Gambar 22. Spesifikasi Tidak Sesuai.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. surat ijin penelitian	53
Lampiran 2. surat kaji etik penelitian	53
Lampiran 3 Surat selesai penelitian	53
Lampiran 4. sop penerimaan bahan makanan Rsup dr. Ben Mboi Kupang	54
Lampiran 5. daftar bahan makanan basah dan spesifikasi.....	54
Lampiran 6. lembar persetujuan wawancara	55
Lampiran 7. pedoman wawancara.....	56
Lampiran 8. dokumentasi wawancara	57
Lampiran 9. daftar pemesanan bahan makanan basah	57
Lampiran 10. form ceklis penerimaan bahan makanan.....	58
Lampiran 11. Look Book Penelitian.....	61