

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**GAMBARAN STANDAR BUMBU LAUK HEWANI DI**  
**INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH**  
**PROF. DR.W.Z. JOHANNES KUPANG**



**DISUSUN**

**MARIA ALEXIA CO'O**  
**PO. 5303241210107**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG**  
**PRODI GIZI**  
**ANGKATAN XVI**  
**2024**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**GAMBARAN STANDAR BUMBU LAUK HEWANI DI**  
**INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH**  
**PROF. DR.W.Z. JOHANNES KUPANG**

**DISUSUN**

**MARIA ALEXIA CO'O**  
**PO. 5303241210107**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat**  
**Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi**  
**Tahun Akademik 2024**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG**  
**PRODI GIZI**  
**ANGKATAN XVI**  
**2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**“GAMBRAN STANDAR BUMBU LAUK HEWANI DI INSTALASI**  
**GIZI RSUD PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG”**

**DISUSUN**

**MARIA ALEXIA CO’O**

**PO.5303241210107**

Telah disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan  
di hadapan tim penguji  
Pada tanggal 29 Mei 2024

Menyetujui,  
Pembimbing



**Maria Helena Dua Nita.,SST.M.Gizi**

**NIP : 198212192009122002**

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



**Juni Gressilda L. Sine, STP.,M.Kes**

**NIP: 198006012009122001**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**GAMBRAN STANDAR BUMBU LAUK HEWANI DI INSTALASI**  
**GIZI RSUD PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG”**

**DISUSUN**

**MARIA ALEXIA CO'O**

**PO.5303241210107**

Telah di pertahankan dihadapan Tim Penguji  
Pada Tanggal 29 Mei 2024

Astuti Nur, S. Gz.,M. Kes

NIP : 198911242018012001

Maria Helena Dua Nita.,SST.M.Gizi

NIP : 198212191009122002

(..........)

(..........)

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda L. Sine, STP.,M.Kes

NIP: 198006012009122001

## HALAMAN PERNYATAAN

### SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah, saya:

Nama : Maria Alexia Co'o  
NIM : PO5303241210107  
Prodi : Gizi  
Angkatan : XVI  
Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul:

“GAMBARAN STANDAR BUMBU LAUK HEWANI DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG”

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kupang, 12 Mei 2024

Penulis

Maria Alexia Co'o  
NIM: PO.5303241210107

## BIODATA PENULIS



Nama : Maria Alexia Co'o  
Tempat/Tanggal Lahir : Danga, 17 Februari 2002  
Agama : Kristen Katolik  
Alamat : Jl. R.A. Kartini  
Email : [allexacoo@gmail.com](mailto:allexacoo@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

1. Pada Tahun 2008-2014 Menjalani Pendidikan di SDK Yohanes Paulus II
2. Pada Tahun 2014-2017 Menjalani Pendidikan di SMP Swasta Hanura Danga
3. Pada Tahun 2017-2020 Menjalani Pendidikan di SMA Katolik Baleriwu
4. Pada Tahun 2021-2024 Menjalani Pendidikan D3 Gizi di Kemenkes Poltekkes Kupang

## **MOTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTO**

“Sebab kepada-Mu, ya Tuhan aku berharap: Engkau yang akan menjawab aku”

(Mazmur 38:16)

“When live gives you lemon, God makes it lemonade”

### **PERSEMBAHAN**

Dengan Rendah Hati Karya Tulisi Ilmiah Ini Saya Persembahkan Untuk :

1. Tuhan Yesus Dan Bunda Maria
2. Orang Tua, Kakak, Adik Dan Keluarga Tercinta
3. Teman-Teman Gizi Seperjuangan Angkatan XVI Yang Terkasih
4. Almamater Tercinta

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya sehingga dapat menyelesaikan penulisan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. **“Gambaran Standar Bumbu Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang”**. Penyusunan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan semua pihak. Untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Irfan, S.KM.,M.Kes selaku Direktur Poltekes Kemenkes Kupang
2. Juni Gresilda Louisa Sine,STP.,M.Kes selaku Ketua Prodi Gizi Kupang
3. Maria Helena Dua Nita,SST.,M.Gizi selaku Dosen Pembimbing
4. Astuti Nur, S.Gz, M. Kes selaku Dosen Penguji
5. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Didakus Djago, Mama Wilhelmina, kakak, adik serta seluruh keluarga saya yang telah memberikan motivasi, semangat serta kasih sayang kepada penulis selama menempuh perkuliahan.
6. Seluruh Staf Dosen dan Pegawai Prodi Gizi
7. Teman-teman Gizi Angkatan XVI.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik, saran, dan masukan yang bersifat membangun dan bermanfaat bagi kesempurnaan laporan tugas akhir ini.

Kupang, 12 Mei 2023

Penyusun



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....	iv
BIODATA PENULIS .....	v
MOTTO .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
ABSTRAK .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penyelenggaraan Makana rumah sakit.....	7
B. Bumbu.....	7
1. Standar Bumbu .....	7
2. Macam-macam Bumbu.....	9
3. Tujuan standar bumbu .....	15
C. Lauk Hewani .....	18
D. Kerangka Konsep.....	22
E. Kerangka Teori.....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Tempat dan waktu penelitian .....	27
C. Jenis dan cara pengambilan data.....	27

D. Instrumen Penelitian.....	27
E. Defenisi Operasional.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Hasil .....	26
B. Pembahasan.....	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN.....	45

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Definisi Operasional.....	26
Tabel 3. Ketenagaan .....	29
Tabel 4. Siklus Menu.....	32
Tabel 5. Standar Bumbu Instalasi Gizi.....	34
Tabel 6. Standar Bumbu Umum.....	36
Tabel 7. Kesesuaian Bumbu.....	38

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	23
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	24
Gambar 3. Struktur Organisasi.....	31

## ABSTRAK

### GAMBARAN STANDAR BUMBU LAUK HEWANI DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR.W.Z. JOHANNES KUPANG

Maria Alexia Co'o

(Dibimbing oleh Maria Helena Dua Nita.,SST.M.Gizi)

[allexacoo@gmail.com](mailto:allexacoo@gmail.com)

---

**Latar Belakang :** Penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Standar bumbu di instalasi gizi sudah ditetapkan, berdasarkan standar bumbu merah, bumbu kuning dan bumbu putih

**Tujuan Penelitian :** Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran standar bumbu pada lauk hewani di RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang.

**Metode Penelitian :** Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif observasional dengan menggunakan desain penelitian crosssectional untuk mengamati dan menggambarkan kesesuaian penggunaan standar bumbu umum dan standar bumbu rumah sakit yang digunakan untuk olahan menu lauk hewani di RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang.

**Hasil :** Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dalam pengolahan menu lauk hewani menggunakan standar bumbu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi sebagai acuan dalam pengolahan bahan makanan. Sedangkan penggunaan standar bumbu umum juga dapat dilihat dalam pengolahan menu telur balado yang menggunakan standar bumbu A (merah), penggunaan standar bumbu B (putih) terdapat pada menu rolade daging, telur cetak bunga, perkedel daging sapi dan penggunaan standar bumbu C (kuning) terdapat pada menu ikan bumbu acar ikan bumbu kuning dan opor ayam.

**Kesimpulan :** Kesesuaian standar bumbu yang digunakan di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang menunjukkan bahwa dalam proses pengolahan makanan sudah dipastikan jenis bumbu dan standar bumbu yang akan digunakan, sehingga menu dan bumbu yang digunakan sudah sesuai dengan standar bumbu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi sebagai panduan dalam memasak

**Kata Kunci :** Standar Bumbu dan Lauk Hewan