

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH

DI INSTALASI GIZI RSUD PROF. DR.W. Z. JOHANNES

KUPANG



DISUSUN

KATHARINA NIKEN SILVIA WELAN
PO5303241210201

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG

PROGRAM STUDI D-III GIZI

ANGKATAN XVI

TAHUN 2024

HALAMAN PERSETUJUAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI INSTALASI GIZI RSUD PROF. DR.W. Z. JOHANNES
KUPANG

DISUSUN

KATHARINA NIKEN SILVIA WELAN
PO5303241210201

Telah disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan
di hadapan tim penguji
pada tanggal 30 Mei 2024

Menyetujui,
Pembimbing



Maria Helena Dua Nita, SST, M. Gizi
NIP.19821292009122002

Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Sine, STP, M. Kes
NIP.198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI INSTALASI GIZI RSUD PROF.DR. W.Z.JOHANNES
KUPANG

DISUSUN

KATHARINA NIKEN SILVIA WELAN
PO5303241210201

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
Pada Tanggal 30 Mei 2024.

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

Penguji II Maria Helena Dua Nita, SST, M.Gizi ()
NIP.19821292009122002

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 : Katharina Niken Silvia Welan

NIM : PO5303241210201

Prodi : Gizi

Angkatan : XVI

Jenjang : Diploma III

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

“GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI INSTALASI GIZI RSUD 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, 30 Mei 2024

Penulis

Katharina Niken Silvia Welan

NIM : PO5303241210201

BIODATA PENULIS



DATA PRIBADI

Nama : Katharina Niken Silvia Welan
TTL : Riangkemie, 12 Juni 2002
Jenis Kelamin : Perempuan
Kewarganegaraan : Indonesia
Agama : Katolik

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Lulusan SD Katolik Riangkemie 1 Tahun 2014
2. Lulusan SMP Swasta Santa Maria Goretti Riangkemie Tahun 2017
3. Lulusan SMA Negeri 1 Lewolema Tahun 2020
4. Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi Angkatan XVI Tahun 2021

MOTTO

*“Janganlah takut, sebab Aku menyertai engkau, janganlah bimbang, sebab Aku ini Allahmu; Aku akan meneguhkan, bahkan akan menolong engkau; Aku akan memegang engkau dengan tangan kanan-Ku yang membawa kemenangan.”
(Yesaya 41:10)*

*“Tetapi kamu ini, kuatkanlah hatimu, jangan lemah semangatmu, karena ada Upah bagi usahamu! “
(2 Tawarikh 15:7)*

ABSTRAK

Katharina Niken Silvia Welan, “Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr.Z. Johannes Kupang”, Dibimbing Oleh Maria Dua Nita.,SST.M.Gizi

Latar Belakang : Dalam hal jenis, jumlah, kualitas, dan waktu penerimaan, bahan makanan yang diterima dipelajari, diperiksa, dicatat, dan dilaporkan sesuai dengan spesifikasi yang tercantum dalam daftar pesanan yang tercantum dalam surat kontrak atau surat perjanjian jual beli. Jika ketidaktepatan atau keidakpatuhan dalam penerimaan bahan makanan dapat berdampak pada kualitas dan kuantitas bahan makanan.

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johanes Kupang.

Metode Penelitian: Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif observasional. Sampel dalam penelitian ini adalah semua bahan makanan basah yang diterima dalam waktu lima hari pada siklus menu 10 hari. Variabel penelitian ini, yaitu ketepatan spesifikasi, jumlah, jenis, dan alat yang digunakan dalam penerimaan bahan makanan basah.

Hasil Penelitian : Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan basah berdasarkan Ketepatan spesifikasi 90,43 % tepat , artinya bahan makanan yang diterima sesuai dengan daftar spesifikasi bahan makanan. Namun terdapat 9,57% tidak sesuai spesifikasi. Ketepatan jenis bahan makanan basah yang diterima adalah 97,6 % tepat dan terdapat 2,4% bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan jenis yang ada di daftar pesanan. Ketepatan jumlah bahan makanan basah yang diterima sebesar 100% tepat, artinya bahan makanan yang datang sesuai dengan daftar pesanan bahan makanan. Ketepatan alat yang digunakan dalam ruang penerimaan sudah sesuai dengan buku PGRS.

Kesimpulan :Penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang berdasarkan ketepatan spesifikasi, jenis, jumlah dan alat masih terdapat ketidaktepatan, yang perlu diperhatikan adalah ketepatan spesifikasi dan jenis bahan makanan yang diterima.

Kata Kunci :Penerimaan Bahan Makanan, Makanan Basah, Ketepatan Spesifikasi, Ketepatan Jenis, Ketepatan Jumlah, Ketepatan Alat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cintaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr.W.Z.Johannes Kupang”**. Pada kesempatan ini Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Irfan,SKM.,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda Sine L,STP., M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.
3. Maria Helena Dua Nita,SST.,M.Gizi selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Meirina Sulastri Loaloka,SST.,M.Gizi selaku penguji yang telah menyediakan dan memberikan masukan.
5. Seluruh staff dosen dan staff administrasi Jurusan gizi yang telah memberikan bantuan moril bagi penulis, baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Kedua Orang tua saya yaitu Philipus Welan dan Marselina Koten, yang selalu menjadi penyemangat dan sandaran terkuat.Yang tidak henti-hentinya memberikan kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberikan motivasi. Terima kasih untuk doa dan selalu berjuang untuk kehidupan saya.
7. Teman-teman angkatan XVI yang dengan setia saling mendukung selama menempuh pendidikan.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis meminta kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan laporan tugas akhir ini.

Kupang, 12 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
BIODATA PENULIS.....	v
MOTTO	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3
E. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaran Makanan Rumah Sakit	6
B. Penerimaan Bahan Makanan.....	7
C. Bahan Makanan Basah.....	12
D. Kerangka Teori	14
E. Kerangka Konsep.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	16
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
C. Variabel Penelitian.....	16
D. Instrumen Penelitian dan Alat Penelitian.....	16
E. Jenis Pengumpulan Data	16
F. Cara Pengolahan dan Analisis Data	17
G. Definisi Operasional	17
H. Etika Penelitian	18

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Hasil	19
B. Pembahasan.....	29
BAB V PENUTUP.....	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

	Halaman
<u>Tabel 1. Keaslian Penelitian.....</u>	<u>4</u>
Tabel 2. Spesifikasi Bahan Makanan Basah	10
Tabel 3. Definisi Operasional.....	17
Tabel 4. Jenis Bahan Makanan Basah Yang Diterima	22
Tabel 5. Alat-Alat Di Ruangan Penerimaan.....	23
Tabel 6. Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan	24
Tabel 7. Ketepatan Jenis Bahan Makanan	25
Tabel 8. Ketepatan Jumlah Bahan Makanan	26
Tabel 9. Hasil Pengamatan Ketepatan Alat.....	28

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan	7
Gambar 2. Kerangka Teori	15
Gambar 3. Kerangka konsep.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Konsultasi	35
Lampiran 2 Surat Ijin Penelitian	37
Lampiran 3 Surat Ijin Penelitian Di ruangan	38
Lampiran 4 Surat Selesai Penelitian	39
Lampiran 5 Form Bahan Makanan	40
Lampiran 6 Daftar Spesifikasi Bahan Makanan	41
Lampiran 7 Siklus Menu 10 Hari.....	42
Lampiran 8 Formulir Penilaian Ketepatan Spesifikasi	46
Lampiran 9 Peralatan dan Perlengkapan Ruang Penerimaan	51
Lampiran 10 Pengamatan Sampel Bahan Makanan Basah.....	52
Lampiran 11 Dokumentasi Penerimaan Bahan Makanan Basah.....	53

DAFTAR SINGKATAN

PGRS : Pelayanan Gizi Rumah Sakit

FIFO : *First In First Out*