



LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun Guna Mencapai Derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN PENDISTRIBUSIAN MAKANAN PADA
SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI
RUMAH SAKIT PERMATA CIREBON**

Disusun Oleh :

FATHYA AZZAHRAH

NIM. P2.06.31.2.21.018

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2024



HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

**“ GAMBARAN PENDISTRIBUSIAN MAKANAN PADA SISTEM
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT PERMATA
CIREBON ”**

Disusun oleh :

FATHYA AZZAHRAH

NIM P2.06.31.2.21.018

Pembimbing :

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Uun Kunaepah', written in a cursive style.

Uun Kunaepah, SST, M.Si

NIP. 197101091995032002

Gambaran Pendistribusian Makanan Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Permata Cirebon

Fathya Azzahrah¹ Uun Kunaepah²

INTISARI

Pendistribusian makanan adalah kegiatan yang mencakup pembagian makanan kepada pasien sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang disajikan. Tujuannya agar pasien mendapatkan makanan sesuai standar yang berlaku. Pendistribusian makanan yang dilakukan tidak selalu tepat waktu dan terkadang lambat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran Pendistribusian Makanan Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Permata Cirebon.

Penelitian ini menggunakan desain studi deskriptif observasional dengan pendekatan kualitatif, dilaksanakan pada tanggal 5-7 januari 2024 bertempat di Rumah Sakit Permata Cirebon. Populasi yang digunakan adalah tenaga kerja distribusi, alat distribusi makanan, ketepatan waktu distribusi makanan, ketepatan standar porsi makanan, sampel yang digunakan adalah distribusi makanan. menggunakan form ceklis observasi. Data yang telah dikumpulkan dianalisa menggunakan SPSS.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tingkat pendidikan tenaga distribusi 100% SMA/SMK. Secara keseluruhan ketepatan waktu distribusi makanan tepat waktu pada makan pagi, siang, sore (100 %) tepat waktu, ketepatan standar porsi berdasarkan kelas VIP pada makan pagi 80%, siang 73,3%, sore 66,6% sesuai standar porsi. Sedangkan kelas I, II, III pada makan pagi 73,3% sudah sesuai dengan standar porsi, namun pada makan siang dan sore didapatkan hasil 46,6% belum sesuai atau tidak tepat dengan standar porsi yang sudah ditetapkan rumah sakit.

Kata Kunci : Alat Distribusi, Distribusi Makanan, Ketepatan waktu distribusi, Standar porsi, Tenaga distribusi.

1. Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “ **Gambaran Pendistribusian Makanan Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Permata Cirebon**” dapat selesai dengan tepat waktu.

Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai syarat menyelesaikan pendidikan gelar Ahli Madya Gizi Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon sekaligus Dosen Pembimbing Saya Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si yang telah memberikan motivasi, bimbingan, pengarahan, saran dan dukungan yang penuh terhadap penyusunan tugas akhir.
2. Dosen Penguji I Bapak Priyo Sulistiyono, SKM, MKM telah memberikan bimbingan, pengarahan, saran dan masukan terhadap penyusunan tugas akhir.
3. Dosen Penguji II Ibu Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi telah memberikan bimbingan, pengarahan, saran dan masukan terhadap penyusunan tugas akhir.
4. Teristimewa kepada kedua orang tua, Adik saya dan segenap keluarga besar yang selalu memberikan dukungan dan doa tanpa henti, membantu saya dalam berbagai hal apapun sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

5. Kepada sahabat terdekat saya Niken Oktavianti yang sudah memberikan dukungan, semangat, motivasinya dan selalu mendengarkan keluh kesah saya selama menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Kepada Sinta, Rizky Amel, dan teman-teman Asclepius terima kasih sudah memberikan semangat, dan bantuannya sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Kepada seluruh anggota grup NCT terutama Lee Haechan karena telah menghibur, memberi semangat, memotivasi serta menjadi inspirasi bagi kehidupan penulis melalui konten sosial media dan karya musiknya, Thank you for coming into the world.
8. Lastly, I would like to thank myself, who has struggled, worked together to face everything that was not easy to overcome independently, and fought with bedtime. You still have a long way to go, stay strong and always be together.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna sehingga memiliki banyak kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut.

Cirebon, Mei 2024

Fathya Azzahrah

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
INTISARI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Peneliti	5
2. Bagi Rumah Sakit	5
3. Bagi Pembaca.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori.....	6
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	6
2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	7
3. Pendistribusian Makanan Rumah Sakit	11
B. Kerangka Teori.....	19
C. Kerangka Konsep	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian	21
C. Populasi dan Sampel	21

1.Populasi.....	21
2.Sampel.....	22
D. Variabel dan Definisi Operasional.....	22
1.Variabel Penelitian.....	22
2.Definisi Operasional.....	23
E. Teknik Pengumpulan Data.....	26
F. Analisis Data.....	28
1.Teknik Pengolahan Data.....	28
2.Teknik Analisis Data.....	29
G. Jalannya Penelitian.....	30
1.Persiapan.....	30
2.Pelaksanaan.....	30
3.Tahap Akhir.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	32
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Permata Cirebon.....	32
B. Hasil Penelitian.....	32
1.Tenaga Kerja dan Alat Distribusi.....	32
2.Ketepatan waktu Distribusi dan Standar Porsi makanan.....	33
C. Pembahasan.....	34
1.Tenaga Kerja Distribusi.....	34
2.Alat Distribusi.....	35
3.Ketepatan Waktu Distribusi.....	37
4.Ketepatan Standar Porsi.....	38
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	23
Tabel 2. Tenaga Kerja dan Alat Distribusi Rumah Sakit Permata Tahun 2024. ...	32
Tabel 3. Ketepatan Waktu Distribusi dan Standar Porsi Makanan	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah Penjelasan Penelitian	46
Lampiran 2. Lembar Formulir Ketenagaan Pendistribusian Makanan	47
Lampiran 3. Lembar Checklist Pendistribusian Makanan	48
Lampiran 4. Surat Izin Data Awal Penelitian di Rumah Sakit	51
Lampiran 5. Tenaga kerja Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon	52
Lampiran 6. Alat Distribusi	55
Lampiran 7. Hasil Ketepatan Waktu Distribusi	56
Lampiran 8. Ketepatan Standar Porsi	57
Lampiran 9. Hasil Analisis.....	61
Lampiran 10. Dokumentasi.....	63