

**GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPOT POJOK MELATI TABANAN**



Oleh:

INEZ LUSI LAKSITA
NIM. P07131120034

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2023**

**GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPOT POJOK MELATI TABANAN**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Pada Program Studi Gizi Program Diploma Tiga
Poltekkes Kemenkes Denpasar**

Oleh:

**INEZ LUSI LAKSITA
NIM. P07131120034**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN

GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPOT POJOK MELATI TABANAN

Oleh:

INEZ LUSI LAKSITA
NIM. P07131120034

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



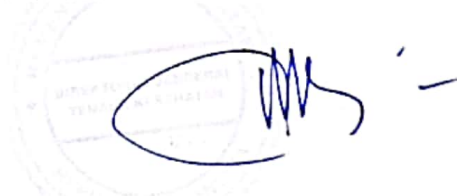
Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes.
NIP. 196506161988032001

Pembimbing Pendamping :



Dr. I Putu Suraoka, SST, M.Kes.
NIP.197301241445031001

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR, A



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes.
NIP. 196703161990032002

LEMBAR PENGESAHAN

**GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPOT POJOK MELATI TABANAN**

Oleh:

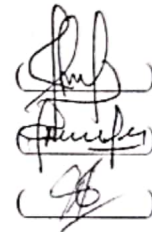
INEZ LUSI LAKSITA
NIM. P07131120034

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

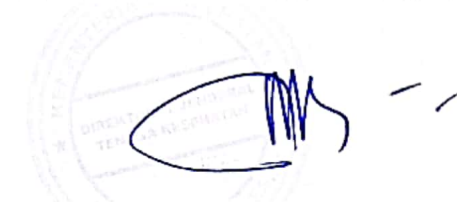
**PADA HARI : RABU
TANGGAL : 17 MEI 2023**

TIM PENGUJI

1. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes (Ketua Penguji)
2. I Ketut Kencana, SKM, M.Pd (Anggota Penguji)
3. Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes (Anggota Penguji)



**MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR**



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes.
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Inez Lusi Laksita
NIM : P07131120034
Program Studi : Diploma Tiga Gizi
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2020
Alamat : Jalan Melati no. 15, Tabanan, Bali

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk di pergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 10 Mei 2023
Yang membuat pernyataan



Inez Lusi Laksita
P07131120034

OVERVIEW OF THE FOOD SERVICE SYSTEM AT THE MELATI CORNER DEPOT IN TABANAN

ABSTRACT

A restaurant is a food service provider with a variety and variety that is not bound by regulations and serves the needs of people outside the home that is profit-oriented, and takes into account aspects of service, needs, customer satisfaction, and its management to compete with other food service providers. The purpose of this observation is to find out the management of food service at the Tabanan City Tourism Area Restaurant. Types of data collected identity data by observation and interview methods using questionnaires, data regarding food administration using observation and interview methods using observation forms and questionnaires data regarding employment including the number of workers, work qualifications using questionnaires and data regarding sanitary hygiene using observation methods observation form. The results of this study indicate that the components that have not been implemented in food management are budget planning and food storage. The use of PPE (Personal Protective Equipment) that is applied is not in accordance with the requirements because only 17 people (100%) fulfill the requirements. While the other requirements have not been implemented. The application of personal hygiene for food processors is also not maximized because they do not meet the requirements, namely, cleanliness of nails and hands by 7 people (41%).

Keywords: Food service, Sanitary Hygiene, Restaurant.

GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI DEPOT POJOK MELATI TABANAN

ABSTRAK

Rumah Makan adalah salah satu penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan dan melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, serta mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan, kepuasan konsumen, dan manajemennya bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain. Tujuan dari pengamatan ini adalah mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Depot Pojok Melati Tabanan. Jenis data yang dikumpulkan data identitas dengan metode pengamatan dan wawancara menggunakan kuesioner, data mengenai penyelenggaraan Makanan dengan metode pengamatan dan wawancara menggunakan formulir observasi dan kuesioner data mengenai ketenagaan meliputi jumlah tenaga kerja, kualifikasi kerja menggunakan lembar kuesioner dan data mengenai hygiene sanitasi dengan metode pengamatan menggunakan formulir observasi. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa Komponen yang belum terlaksana di penyelenggaraan makanan yaitu, perencanaan anggaran belanja dan penyimpanan bahan makanan. Penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang diterapkan belum sesuai persyaratan dikarenakan yang memenuhi persyaratan hanya penggunaan celemek saja sebanyak 17 orang (100%). Sedangkan persyaratan yang lain belum terlaksana. Penerapan hygiene personal pengolah makanan juga belum maksimal dikarenakan belum memenuhi persyaratan yakni, kebersihan kuku dan tangan sebanyak 7 orang (41%).

Kata kunci : Penyelenggaraan makanan, Hygiene Sanitasi, Rumah Makan.

RINGKASAN PENGAMATAN

GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI DEPOT POJOK MELATI TABANAN

Oleh : Inez Lusi Laksita (NIM. P07131120034)

Rumah Makan adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan, kepuasan konsumen, dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain. Dalam penyelenggaraan rumah makan memiliki ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk masyarakat konsumen. Topik pengamatan ini adalah bagaimanakah gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Depot Pojok Melati Tabanan. Tujuan dari pengamatan ini adalah mengetahui Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati Tabanan. Tujuan khusus dari pengamatan ini adalah mendeskripsikan ketenagaan/ sdm di Depot Pojok Melati Tabanan, mendeskripsikan kegiatan penyelenggaraan makanan di Depot Pojok Melati Tabanan, dan gambaran hygiene sanitasi tenaga pengolah di Depot Pojok Melati Tabanan.

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Dengan adanya penyelenggaraan makanan yang baik diharapkan akan menghasilkan makanan yang baik kualitasnya, enak rasanya, penghidangan yang produksi yang murah. Hal ini berarti bahwa dalam penyelenggaraan makanan, selain memperhatikan aspek kualitas makanan juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya. Pelayanan makan yang baik di rumah makan dapat terlaksana apabila tersedia tenaga kerja yang profesional dalam memberikan pelayanannya. Dalam upaya pelaksanaan penyelenggaraan makanan kualitas makanan yang disajikan bagi konsumen ditentukan oleh jumlah, kualifikasi, dan ketrampilan tenaga kerja di institusi tersebut. *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk

mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan serta, lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman, menghindari pencemaran, sebagai pencegahan terhadap penyakit menular, dan tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.

Pengamatan dilaksanakan di Rumah Pojok Melati Tabanan yang terletak di Kecamatan Tabanan, Kota Tabanan. Subyek dalam penelitian ini adalah Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makan di Rumah Makan Pojok Melati Tabanan. Jenis data yang dikumpulkan data identitas dengan metode pengamatan dan wawancara menggunakan formulir kuesioner, data mengenai penyelenggaraan makanan dengan metode pengamatan dan wawancara menggunakan formulir observasi dan kuesioner, data mengenai ketenagaan/ SDM meliputi jumlah tenaga kerja, kualifikasi kerja menggunakan lembar kuesioner dan data mengenai hygiene sanitasi dengan metode pengamatan menggunakan formulir observasi.

Dari 17 subyek responden yang dikumpulkan, menurut jenis kelamin sebagian besar karyawan berjenis kelamin perempuan sebanyak 16 orang (94%). Pada kelompok umur paling banyak subyek pengamatan yaitu pada golongan umur 21 – 30 tahun yaitu sebanyak 8 orang (47%). Tingkat pendidikan tertinggi dan terbanyak yang ditempuh oleh tenaga kerja adalah SMA/SMK yaitu sebanyak 8 orang (47%), dan Pada subyek pengamatan lama bekerja paling banyak selama < 1 tahun sebanyak 8 orang (47%). Sistem penyelenggaraan makanan yang dijalankan belum sesuai dengan standar penyelenggaraan makanan yang dianjurkan dari sepuluh komponen penyelenggaraan makanan. Komponen yang belum terlaksana yaitu, perencanaan anggaran belanja dan penyimpanan bahan makanan. Hygiene sanitasi di Depot Pojok Melati masih tergolong kurang dikarenakan pada penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang memenuhi persyaratan hanya penggunaan celemek saja sebanyak 17 orang (100%). Sedangkan persyaratan yang lain belum terlaksana dan penerapan hygiene personal pengolah makanan juga belum maksimal dikarenakan belum memenuhi persyaratan kebersihan kuku dan tangan sebanyak 7 orang (41%). Pada pengamatan sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan menunjukkan bahwa,

masih ada beberapa yang tidak memenuhi standar seperti, tempat sampah mengenai tidak adanya tempat sampah terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik), tempat sampah tidak tertutup dan hanya tersedia 1 di dalam proses penyelenggaraan makanan di dapur, peralatan produksi tidak disimpan dalam keadaan tertutup. Berdasarkan total skor yang didapat pada sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan didapati dengan persentase 78% dengan kategori baik.

Hasil pengamatan bahwa karakteristik subyek pengamatan jenis kelamin terbanyak perempuan sebanyak 16 orang (94%). Subyek pengamatan terbanyak umur 21 – 30 tahun yaitu sebanyak 8 orang (47%). Tingkat pendidikan terbanyak terbanyak yang ditempuh oleh tenaga kerja adalah SMA/SMK yaitu sebanyak 8 orang (47%), dan Pada subyek pengamatan lama bekerja paling banyak selama < 1 tahun sebanyak 8 orang (47%). Komponen yang belum terlaksana di penyelenggaraan makanan yaitu, perencanaan anggaran belanja dan penyimpanan bahan makanan. Hygiene sanitasi di Depot Pojok Melati masih tergolong kurang dikarenakan pada penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang memenuhi persyaratan hanya penggunaan celemek saja sebanyak 17 orang (100%). Sedangkan persyaratan yang lain belum terlaksana Pada pengamatan sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan menunjukkan total skor yang didapat pada sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan didapati dengan persentase 78% dengan kategori baik..

Depot Pojok Melati Tabanan memiliki tenaga kerja sebanyak 17 orang. Kegiatan penyelenggaraan makanan yang dijalankan sudah berjalan sesuai dengan tahapan penyelenggaraan makanan dari 10 (sepuluh) kegiatan penyelenggaraan makanan. Secara keseluruhan pada sistem penyelenggaraan makanan di Depot Pojok melati sudah baik. Akan tetapi, hnaya pada penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) belum terlaksana baik. Selain itu, Keuangan/ biaya di Depot Pojok Melati adalah dari pendapatan depot yang direncanakan oleh cashier perharinya dan langsung dilaporkan ke pemilik (owner). Sarana Prasana yang ada di Depot Pojok Melati meliputi lokasi, jarak sumber pencemaran, lantai yang digunakan, dinding, ventilasi dan cahaya sudah baik. Adapun saran dari hasil pengamatan Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati

Tabanan, yaitu ditujukan untuk dinas terkait terutama dinas kesehatan untuk selalu memantau, memonitor, mengadakan pelatihan penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) pentingnya penggunaan APD dikarenakan berkaitan dengan keselamatan konsumen.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat rahmat-Nya, penulis telah dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul "**Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati Tabanan**" tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih yang tidak terhingga kepada :

1. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Dr. I Putu Suraoka, SST. M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes dan I Ketut Kencana, SKM, M.Pd selaku tim penguji dalam tugas akhir ini.
4. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar dan Kaprodi D-III Gizi, yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Orang tua dan keluarga, sahabat, teman-teman dan orang terdekat lainnya yang selalu memberikan doa dan dukungan semangat dalam pembuatan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan. Namun dengan segala keterbatasan yang ada penulis mengharapakan. Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembacanya.

Denpasar, 17 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN PENGAMATAN	viii
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Ketenagaan/ SDM di Rumah Makan	6
B. Hygiene dan Sanitasi.....	12
C. Keuangan/ Biaya	16
D. Sarana dan Prasarana.....	22
D. Klasifikasi dan Metode Penilaian Skor	23
BAB III KERANGKA KONSEP	25
A. Kerangka Konsep	25
B. Variabel dan Definisi Operasional Tabel	26
BAB IV METODE PENGAMATAN.....	28
A. Jenis Pengamatan	28
B. Alur Pengamatan	28

C. Tempat dan Waktu Pengamatan.....	29
D. Subyek pengamatan	29
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	29
F. Cara Pengolahan Data dan Analisis Data	32
G. Etika Penelitian	33
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Hasil	35
B. Pembahasan.....	50
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Simpulan	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional.....	27
2. Jumlah Tenaga Kerja Depot Pojok Melati	36
3. Jadwal Penerimaan Barang Depot Pojok Melati.....	43
4. Sebaran Responden Berdasarkan Penggunaan Penutup Kepala	48
5. Sebaran Responden Berdasarkan Sarung Tangan.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Depot Pojok Melati Tabanan.....	25
2. Alur Penelitian	28
3. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	36
4. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Umur	37
5. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	37
6. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Lama Bekerja	38
7. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Kebersihan Kuku dan Tangan	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Ijin Rekomendasi Penelian Kabupaten Tabanan.....	65
2. Menu Di Depot Pojok Melati.....	65
3. Formulir Observasi Penggunaan APD.....	67
4. Hasil Lembar Observasi Sanitasi Lingkungan.....	67
5. Formulir Spesifikasi Bahan Makanan Depot Pojok Melati	69
6. Dokumentasi	73
7. Turnitin.....	76