

TUGAS AKHIR
GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN
NILAI GIZI NASI BE GULING DI RUMAH MAKAN BABI
GULING SEDERHANA TAKMUNG KLUNGKUNG



Oleh :

NI KADEK DINI ANGGRENI
NIM. P07131121042

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2024

TUGAS AKHIR
GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN
NILAI GIZI NASI BE GULING DI RUMAH MAKAN BABI
GULING SEDERHANA TAKMUNG KLUNGKUNG

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Prodi Gizi Program Diploma Tiga
Poltekkes Kemenkes Denpasar

Oleh :

NI KADEK DINI ANGGRENI
NIM. P07131121042

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2024

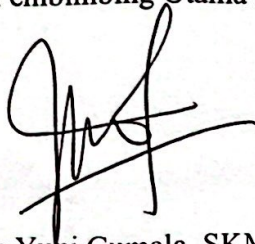
LEMBAR PERSETUJUAN
GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN
NILAI GIZI NASI BE GULING DI RUMAH MAKAN BABI
GULING SEDERHANA TAKMUNG KLUNGKUNG

Oleh :

NI KADEK DINI ANGGRENI
NIM. P07131121042

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



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

Pembimbing Pendamping :



Ni Made Dewantari, SKM, M. FOr
NIP. 196505021989032001

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR +



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

TUGAS AKHIR
GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN
NILAI GIZI NASI BE GULING DI RUMAH MAKAN BABI
GULING SEDERHANA TAKMUNG KLUNGKUNG

Oleh :

NI KADEK DINI ANGGRENI
NIM. P07131121042

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

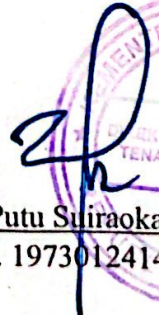
PADA HARI : SELASA

TANGGAL : 21 MEI 2024

TIM PENGUJI

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

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR 


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

SURAT PRNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Kadek Dini Anggreni
NIM : P07131121042
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2023/2024
Alamat : Dusun Takmung Kangin Desa Takmung

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Laporan tugas akhir dengan judul Gambaran Penyelenggaraan Makanan Dan Nilai Gizi Nasi Be Guling Di Rumah Makan Babi Guling Sederhana Takmung Klungkung adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa laporan 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 dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 21 Mei 2024

Yang membuat pernyataan



Ni Kadek Dini Anggreni
NIM.P07131121042

OVERVIEW OF FOOD PROPERTY AND NUTRITIONAL VALUE OF RICE PORK ROLL IN THE SEDERHANA PORK ROLL EATING HOUSE TAKMUNG KLUNGKUNG

ABSTRACT

A restaurant is a place that serves food to the public and provides a place to enjoy these dishes and sets certain rates for food and service. Pork is the meat that has the highest fat content, namely 20-25 grams of fat per 100 grams of pork. The purpose of this observation is to find out the description of the food service and nutritional value of Rice Pork Roll in the Sederhana Pork Roll Eating House Takmung. The type of data collected was data regarding food management using the interview method using questionnaires and observation sheets, data on the nutritional value per portion of food using the method of buying food and then weighing it and calculating the nutritional value, and data on the frequency of consumers who came using the interview method with consumers directly. The results of this research indicate that the component that has not been implemented in food management is menu planning. The average nutritional value of rolled rice is 596.5 kcal of energy, 24.9 g of protein, 18.4 g of fat, 80.1 g of carbohydrates and 58.5 mg of cholesterol. The use of Personal Protective Equipment that meets the requirements for the use of aprons alone is 10 people (100%), while other requirements have not been met. It is recommended that the use of plastic in food packaging be replaced with other packaging. And for trash cans, it is recommended to use closed trash cans.

Keywords : Food Management, Restaurant, Nutritional Value Of Rice Pork Roll

GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN NILAI GIZI NASI BE GULING DI RUMAH MAKAN BABI GULING SEDERHANA TAKMUNG KLUNGKUNG

ABSTRAK

Rumah makan adalah salah satu tempat penyelenggaraan makanan yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Daging babi adalah daging yang memiliki kandungan lemak paling tinggi, yaitu 20-25 gram lemak per 100 gram daging babi. Tujuan dari pengamatan ini adalah mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan dan nilai gizi nasi be guling di Rumah Makan Babi Guling Sederhana Takmung. Jenis data yang dikumpulkan data mengenai penyelenggaraan makanan dengan metode wawancara menggunakan kuisioner dan lembar observasi, data nilai gizi per porsi makanan dengan metode membeli makanan kemudian ditimbang dan dihitung nilai gizinya, dan data frekuensi konsumen yang datang dengan metode wawancara dengan konsumen langsung. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa komponen yang belum terlaksana pada penyelenggaraan makanan yaitu, perencanaan menu. Rata-rata nilai gizi nasi be guling per porsi, yaitu energi 596,5 kkal, protein 24,9 g, lemak 18,4 g, karbohidrat 80,1 g, dan kolesterol 58,5 mg. Penggunaan Alat Pelindung Diri yang memenuhi persyaratan pada penggunaan celemek saja sebanyak 10 orang (100%), sedangkan pada persyaratan yang lain belum terpenuhi. Disarankan penggunaan plastik pada pengemasan makanan di ganti dengan pengemasan yang lain. Dan pada tempat sampah disarankan untuk menggunakan tempat sampah yang tertutup.

Kata kunci : Penyelenggaraan makanan, Rumah makan, Nilai gizi nasi be guling

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN NILAI GIZI NASI BE GULING DI RUMAH MAKAN BABI GULING SEDERHANA TAKMUNG KLUNGKUNG

Oleh :

Ni Kadek Dini Anggreni
NIM P07131121042

Rumah makan adalah salah satu tempat penyelenggaraan makanan yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Topik penelitian ini adalah bagaimanakah gambaran penyelenggaraan makanan dan nilai gizi nasi be guling di rumah makan babi guling sederhana Takmung, Klungkung. Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimanakah gambaran penyelenggaraan makanan dan nilai gizi nasi be guling di rumah makan babi guling sederhana Takmung, Klungkung. Tujuan khusus dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan dan nilai gizi nasi be guling di Babi Guling Sederhana Takmung.

Penyelenggaraan makanan institusi atau massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Di setiap negara, ada batasan untuk jumlah yang diselenggarakan, sesuai dengan kesepakatan yang dibuat oleh masing-masing negara. Pelayanan makanan yang baik di rumah makan dapat terlaksana apabila tersedia sarana dan prasarana yang mencukupi dan tenaga kerja yang profesional. Informasi nilai gizi (*nutrition facts*) adalah bagian dari label makanan, yang berisi tentang kandungan zat gizi yang ada dalam bahan makanan tersebut.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *observasional* penelitian dilaksanakan di Rumah Makan Babi Guling Sederhana Takmung yang terletak di Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. Populasi

dalam penelitian ini yaitu Rumah Makan Sederhana Babi Guling Takmung, Klungkung, Pemilik Rumah Makan, dan Konsumen. Jenis data yang dikumpulkan data penyelenggaraan makanan dengan metode wawancara menggunakan kuisioner dan lembar observasi, data nilai gizi per porsi makanan dengan metode membeli makanan kemudian ditimbang dan dihitung nilai gizinya, dan data frekuensi konsumen yang datang dengan metode wawancara dengan konsumen langsung.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap pemilik rumah makan, rumah makan babi guling ini termasuk legendaris yang memiliki jumlah karyawan sebanyak 10 orang sebagian besar berjenis kelamin perempuan sebanyak 6 orang (60%). Tingkat pendidikan tertinggi dan terbanyak adalah SMA/SMK yaitu sebanyak 7 orang (70%). Pada kelompok umur paling banyak umur 41-50 tahun yaitu sebanyak 5 orang (50%). System penyelenggaraan makanan yang dijalankan belum sesuai dengan standar penyelenggaraan makanan institusi. Komponen yang belum terlaksanakan yaitu perencanaan menu. Nilai gizi nasi be guling diperoleh hasil energi dengan kategori bungkus 435,1 kkal, porsi gabung 578 kkal, dan porsi pisah 776,5 kkal. Dimana jika mengkonsumsi lemak berlebihan akan menyebabkan terjadinya kolesterol dalam tubuh. Pada penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) belum sesuai persyaratan karena yang memenuhi persyaratan pada penggunaan celemek saja sebanyak 10 orang (100%), sedangkan pada persyaratan yang lain belum terpenuhi. Selain itu pada pengamatan sanitasi lingkungan menunjukkan bahwa, tempat sampah tidak dipilah antara sampah organik dan an organik yang belum memenuhi standar.

Secara keseluruhan pada gambaran penyelenggaraan makanan di Rumah Makan Babi Guling Sederhana sudah cukup baik namun masih ada beberapa yang tidak terpenuhi sesuai standar penyelenggaraan makan institusi. Dan pada penggunaan Alat Pelindung Diri tidak terlaksana dengan baik. Nilai gizi nasi babi guling diperoleh rata-rata kandungan gizi nasi babi guling per porsi yaitu, energi 596,5 kkal, protein 24,9 g, lemak 18,4 g, karbohidrat 80,1 g, dan kolesterol 58,5 mg.

Adapun saran dari hasil penelitian Gambaran Penyelenggaraan Makanan Dan Nilai Gizi Nasi Be Guling Di Rumah Makan Babi Guling Sederhana, yaitu ditujukan kepada pemilik rumah makan agar memantau penggunaan APD pada karyawan. Disarankan penggunaan plastik pada pengemasan makanan di ganti dengan pengemasan yang lain. Dan pada tempat sampah disarankan untuk menggunakan tempat sampah yang tertutup agar tidak mencemari makanan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat rahmat-Nya, penulis telah dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“Gambaran Penyelenggaraan Makanan dan Nilai Gizi Nasi Be Guling di Rumah Makan Babi Guling Sederhana Takmung”** 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 proposal ini.
2. Ibu Ni Made Dewantari, SKM, M.FOr selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dalam penyusunan proposal ini.
3. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan, dan membantu kelancaran dalam menyelesaikan proposal ini.
4. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar dan Kaprodi Gizi Program Diploma Tiga, yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan proposal ini.
5. Orang tua, sahabat, teman-teman, pacar dan orang terdekat lainnya yang selalu memberikan doa dan dukungan semangat dalam pembuatan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan proposal ini masih banyak terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Namun dengan segala keterbatasan yang ada penulis mengharapkan, semoga karya tulis ilmiah ini bermanfaat bagi pembacanya.

Denpasar, 5 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Penyelenggaraan Makanan.....	5
B. Nilai Gizi Per Porsi Makanan	15
BAB III KERANGKA KONSEP	16
A. Kerangka Konsep.....	16
B. Variabel dan Definisi Operasional	18
BAB IV METODE PENGAMATAN.....	19
A. Jenis Pengamatan	19
B. Alur Pengamatan	19
C. Tempat dan Waktu Pengamatan.....	19
D. Subyek Pegamatan	20
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	20
F. Cara Pengolahan Data dan Analisis Data	21
G. Etika Penelitian	23
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24

A. Hasil	24
B. Pembahasan.....	35
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Simpulan	43
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Definisi Operasional	18
2 Jumlah Tenaga Kerja Di Rumah Makan Babi Guling Sederhana	25
3 Sebaran Subyek Pengamatan Berdasarkan Tingkat Pendidikan	26
4 Jadwal Penerimaan Bahan Makanan	28
5 Sebaran Subyek Berdasarkan Penggunaan SarungTangan	32
6 Nilai Gizi Nasi Be Guling	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 Kerangka Konsep.....	16
2 Alur Penelitian	19
3 Sebaran Berdasarkan Jenis Kelamin	25
4 Sebaran Berdasarkan Umur	26