

**GAMBARAN SISTEM PENGADAAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RSUD KOTA DUMAI**

SRI RAUDHATUL ISLAMIAH



**POLTEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

**GAMBARAN SISTEM PENGADAAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RSUD KOTA DUMAI**

SRI RAUDHATUL ISLAMIAH



**POLTEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Sistem Pengadaan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 26 Mei 2025



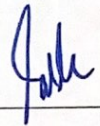
Sri Raudhatul-Islamiah
P032213411076

HALAMAN PENGESAHAN

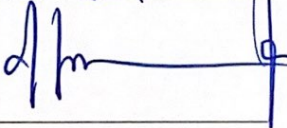
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sistem Pengadaan Bahan Makanan Kering Di
Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai
Nama : Sri Raudhatul Islamiah
Nim : P032213411076

Telah berhasil dipertahankan dihadapan dewan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :
Sri Mulyani, STP, M.Si



Penguji 1
Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si

Penguji 2
Nur Kholis, M.Pd

Diketahui oleh
Ketua Jurusan Gizi
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian :
26 Mei 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Gambaran Sistem Pengadaan Bahan Makanan Kering di Instalasi RSUD Kota Dumai”** ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya di Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau pada Program Studi D3 Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Riau
2. Ibu Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Riau sekaligus pembimbing yang telah meluangkan waktu dan pemikirannya kepada penulis dalam memberikan bimbingan untuk menyempurnakan dan menyelesaikan Tugas Akhir
3. Ibu Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku penguji I yang telah memberikan kritik dan saran, serta arahan pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
4. Bapak Nur Kholis, M.Pd selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
5. Kepada kedua orangtua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan.

Pekanbaru, 26 November 2024

Sri Raudhatul Islamiah
P032213411076

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
RIWAYAT HIDUP	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.3.1 Tujuan Umum	2
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penyelenggaraan Makanan	4
2.2 Pengertian Pengadaan Bahan Makanan	4
2.3 Prosedur Pengadaan Makanan	5
2.3.1 Perencanaan Kebutuhan Makanan	5
2.3.2 Perencanaan Anggaran Bahan Makanan	6
2.3.3 Pengadaan Bahan Makanan	7
2.3.4 Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan	8
2.4 Penerimaan Bahan Makanan	11
2.5 Faktor-faktor Penting Pada Pengadaan Bahan Makanan	11
2.6 Metode Pengadaan Bahan Makanan	11
2.7 Pencatatan dan Pelaporan	12
BAB III	14
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	14
3.1 Kerangka Konsep	14
3.2 Definisi Operasional	15
BAB IV	16
METODOLOGI PENELITIAN	16
4.1 Jenis Penelitian	16
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	16
4.3 Subjek Penelitian	16
4.4 Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	16
4.4.1 Data Primer	16

4.4.2	Data Sekunder	16
4.5	Teknik Pengumpulan Data	17
4.6	Analisis Data	17
BAB V		18
HASIL DAN PEMBAHASAN		18
5.1	Gambaran Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai	18
5.2	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Kering.....	19
5.3	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Kering.....	20
5.4	Pengadaan Bahan Makanan Kering	23
5.3.1	Pemesanan Bahan Makanan Kering.....	23
5.3.2	Pembelian Bahan Makanan Kering.....	25
5.5	Penerimaan Bahan Makanan Kering.....	29
5.4	Pencatatan Dan Pelaporan Bahan Makanan Kering.....	32
BAB VI		38
PENUTUP		38
6.1	Kesimpulan	38
6.2	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA		39
LAMPIRAN		41

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Alur Penyelenggaraan Makanan (Kemenkes RI, 2013)	4
Tabel 2 Definisi Operasional.....	15
Tabel 3 PBAM (Perencanaan Anggaran Belanja Makanan Per Orang) Kelas I, II, dan III Tahun 2025).....	27
Tabel 4 PABM (Perencanaan Anggaran Belanja Makanan Per Orang) VIP Tahun 2025.....	28
Tabel 5 Gambaran Sistem Pengadaan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Contoh Kartu Stok Gudang Penyimpanan Bahan Makanan	22
Gambar 2 Pemeriksaan Spesifikasi Bahan Makanan.....	30
Gambar 3 Penimbangan Bahan Makanan	32
Gambar 4 Area Ruang Penerimaan	32
Gambar 5 Contoh Siklus Menu 10 Hari.....	52
Gambar 6 Contoh Pedoman Menu	53
Gambar 7 Contoh Data Jumlah Pasien.....	54
Gambar 8 Contoh Standar Porsi.....	55
Gambar 9 Contoh Formulir Pemesanan Bahan Makanan.....	56
Gambar 10 Contoh Spesifikasi Bahan Makanan Kering	57
Gambar 11 Contoh Laporan Penerimaan Pengadaan Bahan Makanan.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Wawancara	41
Lampiran 2 Daftar Ceklist.....	51
Lampiran 3 Hasil Observasi.....	52
Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Wawancara.....	59
Lampiran 5 Surat Izin Penelitian.....	60