

SKRIPSI

**ANALISIS KETEPATAN PORSI DAGING AYAM
DENGAN STANDAR PORSI DAN BIAYA DI
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT
DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**



OLEH

NAMA : NYAYU HANUN

NIM : 10021281924044

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SKRIPSI

ANALISIS KETEPATAN PORSI DAGING AYAM DENGAN STANDAR PORSI DAN BIAYA DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : NYAYU HANUN
NIM : 10021281924044

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Skripsi,

Nyayu Hanun; Dibimbing oleh Indah Yuliana, S.Gz., M.Si.

**ANALISIS KETEPATAN PORSI DAGING AYAM DENGAN STANDAR
PORSI DAN BIAYA DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT
DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**

X + 50 Halaman, 8 Tabel, 9 Lampiran

ABSTRAK

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian berat porsi daging ayam dengan standar porsi dan analisis ketepatan biaya dari berat daging ayam. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode observasional deskriptif analitik dengan pendekatan crosssectional. Populasi dalam penelitian ini menggunakan total sampling yakni seluruh daging ayam yang diterima berdasarkan siklus menu di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. Pengambilan data didapatkan dari hasil penimbangan daging ayam mentah menggunakan timbangan digital. Total hasil penimbangan sebanyak 3 kali didapatkan berat daging ayam yang termasuk kategori sesuai sebesar 79,6% dan kategori tidak sesuai sebesar 20,4%. Total biaya daging ayam yang seharusnya dikeluarkan untuk satu kilogram daging ayam sebesar Rp. 43.825,-/kg berdasarkan persentase ketepatan daging ayam dengan standar porsi.

Kata Kunci: Ketepatan Porsi, Standar Porsi, Analisis Biaya, Daging Ayam

Kepustakaan: 18 (1992 – 2021)

NUTRITION
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY
Undergraduate Thesis,
Nyayu Hanun; Directed by Indah Yuliana, S. Gz., M.Si.

***ANALYSIS OF APPROPRIATE PORTIONS OF CHICKEN MEAT WITH
STANDARD PORTIONS AND COSTS AT THE NUTRITION INSTALLATION
OF GENERAL HOSPITAL DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG***
X + 50 Pages, 8 Tabel, 9 Attachment

ABSTRACT

Portion standards are details of the types and amounts of food ingredients in net weight for each type of dish. This study aims to analyze the appropriateness of the portion weight of chicken meat with standard portions and analysis of the cost accuracy of the weight of chicken meat. This research is a quantitative research with analytic descriptive observational method with a cross-sectional approach. The population in this study used total sampling, namely all chicken meat received based on the menu cycle at the Nutrition Installation of RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. Data retrieval was obtained from the results of weighing raw chicken meat using digital scales. The total results of weighing 3 times showed that the weight of chicken meat was included in the appropriate category of 79.6% and the inappropriate category was 20.4%. The total cost of chicken meat that should be spent on one kilogram of chicken meat is Rp. 43.825,-/kg based on the percentage of accuracy of chicken meat with a standard portion.

Keywords: Portion Accuracy, Portion Standard, Cost Analysis, Chicken Meat

Literature: 17 (1992 – 2021)

Indralaya, 25 Mei 2023

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Gizi



Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM
NIP. 198604252014042001

Pembimbing



Indah Yuliana, S.Gz., M.Si
NIP. 198804102019032018

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat sejujur-jujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 19 Mei 2023

Yang Bersangkutan,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ah', is written over a 10,000 Rupiah stamp. The stamp is yellow and features the Garuda Pancasila emblem, the text 'REPUBLIK INDONESIA', '10000', 'MATERAI', 'TAMBAH', and the serial number '5A545AJX017204310'.

Nyayu Hanun

NIM. 10021281924044

HALAMAN PERSETUJUAN

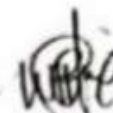
Skripsi ini dengan judul "Analisis Ketepatan Porsi Daging Ayam dengan Standar Porsi dan Biaya di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang" telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Mei 2023

Indralaya, 25 Mei 2023

Tim Penguji Skripsi


Ketua :

1. Windi Indah Fajar Ningsih, S. Gz., M.PH., AIFO
NIP. 199206152019032026

()

Anggota :

2. Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz
NIP. 199203082022032012

()

3. Indah Yuliana, S.Gz., M.Si
NIP. 198804102019032018

()

Indralaya, 25 Mei 2023

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Koordinator Program Studi Gizi



Dr. Misnanarti, S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001



Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM
NIP. 198604252014042001

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KETEPATAN PORSI DAGING AYAM DENGAN
STANDAR PORSI DAN BIAYA DI INSTALASI GIZI RUMAH
SAKIT UMUM PUSAT DR. MOHAMMAD HOESIN
PALEMBANG**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

NYAYU HANUN

10021281924044

Indralaya, 25 Mei 2023

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat**



**Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001**

Pembimbing,



**Indah Yuliana, S.Gz., M.Si
NIP. 198804102019032018**

RIWAYAT HIDUP

Nama : Nyayu Hanun
NIM : 10021281924044
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
TTL : Palembang, 05 Desember 2001
Alamat : Jl. KH. Azhary Lr. Taman Bacaan, No 292 Rt 06 Rw 03 Kel.
Tangga Takat Kec. Seberang Ulu II, 16 ulu, Palembang
No. Telp/HP : 088274232214
Email : nhanun12@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. 2005 – 2006 : TK Azharyyah Palembang
2. 2006 – 2012 : MI Azharyyah Palembang
3. 2013 – 2016 : SMP Azharyyah Palembang
4. 2016 – 2019 : MAN 1 Palembang
5. 2019 – 2023 : Universitas Sriwijaya

Riwayat Organisasi

1. Kepala Divisi HRD HIKAGI UNSRI Periode 2020 – 2021
2. Staff Divisi HRD SRE UNSRI Periode 2021 - 2022
3. Staff Ahli Dinas PPSDM BEM KM FKM UNSRI Periode 2020 – 2021
4. Staff Muda Dinas PPSDM BEM KM FKM UNSRI Periode 2019 – 2020

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Ketepatan Porsi Daging Ayam dengan Standar Porsi dan Biaya di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang**”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana (S1) Gizi khususnya bagi para mahasiswa dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Penulis menyadari tanpa bantuan serta dukungan dari berbagai pihak, tidak banyak yang bisa penulis lakukan dan berikan secara maksimal dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan yang maha esa atas segala rahmat dan karunia-Nya.
2. Kedua orang tua saya, Papa Kgs. H. Fuad H. Moekhtar, Mama Nyayu Nur Sovia, dan Emak Nur Lina yang telah merawat, mendidik dan selalu memberikan dukungan, motivasi, dan doa dalam kelancaran saya memperoleh gelar sarjana (S1) Gizi.
3. Ibu Dr. Misnaniarti, S. KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Indah Purnama Sari, S.K.M., M.Si, selaku Kepala Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
5. Ibu Indah Yuliana, S.Gz., M. Si selaku Dosen Pembimbing skripsi saya yang telah memberikan bimbingan, arahan, ilmu, motivasi serta sebagai pengingat saya dalam menyelesaikan kegiatan penelitian dan menyelesaikan penulisan skripsi.
6. Ibu Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH dan Ibu Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz selaku dosen penguji 1 dan dosen penguji 2 yang telah memberikan arahan serta saran untuk memperbaiki skripsi ini.
7. Terima kasih sedalam-dalamnya kepada sahabat saya seperjuangan selama masa perkuliahan ini, Vira Triasya, Melina Teresa Sianturi, dan

Gracela Natalisa Sunarto yang sudah berjuang bersama hingga pada titik ini.

8. Terima kasih kepada pemilik NIM 10011381722164 yang telah banyak membantu, memberikan motivasi dan menemani saya selama proses penulisan skripsi ini.
9. Terima kasih banyak untuk teman baik saya dan rekan selama penelitian, Chelline Nandya yang sudah banyak membantu dan menjadi teman diskusi selama proses pengerjaan skripsi ini.
10. Terima kasih juga untuk sahabat baik saya Harika Rahmadini yang telah memotivasi saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
11. Terima kasih seluruh teman-teman gizi angkatan 2019, yang telah memberi dukungan, bantuan dan kebersamaannya selama ini.
12. Seluruh pihak yang terlibat membantu saya dalam penulisan skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu, saya ucapkan terima kasih banyak.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima terhadap semua kritik dan saran yang membangun sebagai bahan evaluasi dan pembelajaran di masa yang akan datang. Semoga Allah SWT membalas kebaikan bagi seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini.

Indralaya, 20 Mei 2023



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti	4
1.4.2 Manfaat Bagi Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang	4
1.4.3 Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5.1 Lingkup Lokasi	5
1.5.2 Lingkup Waktu	5
1.5.3 Lingkup Materi	5
BAB II	6
ARTIKEL YANG TELAH DIPUBLIKASI	6
2.1 Artikel Yang Telah Dipublikasi	6
BAB III	10
PEMBAHASAN HASIL RISET	11
3.1 Keterbatasan Penelitian	11
3.2 Kegiatan Penelitian dan Pengambilan Data	11

3.3 Pembahasan	13
BAB IV	24
KESIMPULAN DAN SARAN	24
4.1 KESIMPULAN.....	24
4.2 SARAN.....	24
DAFTAR PUSTAKA	25

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Hasil Pengambilan Data Standar Porsi.....	13
Tabel 3.2 Distribusi Frekuensi Berat Daging Ayam Bagian Paha.....	14
Tabel 3.3 Distribusi Frekuensi Berat Daging Ayam Bagian Dada.....	15
Tabel 3.4 Distribusi Frekuensi Berat Daging Ayam Bagian Sayap.....	16
Tabel 3.5 Rata-Rata Berat Porsi Aktual Daging Ayam.....	16
Tabel 3.6 Distribusi Jumlah Sampel Daging Ayam.....	17
Tabel 3.7 Hasil Pengambilan Data Standar Biaya di Instalasi Gizi.....	19
Tabel 3.8 Kerugian Biaya Akibat Ketidaktepatan Persentase Berat Porsi Aktual dengan Standar Porsi.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Penimbangan Daging Ayam

Lampiran 2. Dokumentasi Rencana Anggaran Belanja

Lampiran 3. Standar Porsi Instalasi Gizi RSMH

Lampiran 4. Dokumentasi

Lampiran 5. Kaji Etik

Lampiran 6. Hasil Perhitungan Frekuensi Menggunakan SPSS

Lampiran 7. Surat Izin Penelitian

Lampiran 8. Surat Keterangan Selesai Penelitian

Lampiran 9. LoA Jurnal

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit termasuk merancang menu, menentukan kebutuhan makanan, menetapkan anggaran untuk pembelian, penerimaan, penyimpanan, memprosesnya, mendistribusikannya, melaporkannya, dan membuat penilaian evaluatif adalah semua bagian dari pengaturan makanan rumah sakit (Bakri, 2018). Tujuan dari kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit untuk menyediakan makanan yang dapat mencukupi kebutuhan gizi sehingga membantu proses penyembuhan dan memperpendek hari di rawat inap rumah sakit (Kemenkes, 2013).

Standar ukuran porsi, cara memasak, dan standar bumbu semuanya penting dalam ranah pengelolaan makanan. Selain itu, sangat penting untuk menjaga konsistensi item menu dan jumlah komponen yang disajikan kepada pasien. Makanan yang sama harus diproduksi dalam setiap sajian, karenanya standar harus dibuat (Bakri, 2018).

Hidangan yang meliputi ayam, kerbau, kambing, babi, burung, kerang, dan hewan lainnya dikenal sebagai "lauk hewani". Makanan kaya protein bisa berasal dari nabati atau hewani. Layanan gizi rumah sakit mencakup hal-hal seperti biaya perawatan gizi dan penyelenggaraan makanan yang telah atau akan dibayar oleh pemerintah di masa mendatang (Kemenkes, 2013). Permenkes (2013) mendefinisikan porsi sebagai "jumlah komponen makanan yang dijadwalkan untuk setiap kali makan dengan satuan tukar berdasarkan standar yang berlaku", dan "standar porsi" sebagai "spesifikasi sifat dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap hidangan".

Persiapan makanan dipandu oleh ukuran porsi yang ditetapkan. Standar harus digunakan pada setiap tahapan proses persiapan makanan (Wayansari, 2018): perencanaan menu, pembelian bahan makanan, persiapan makanan untuk mengubah porsi makanan, dan distribusi untuk proses penentuan porsi. Penerimaan

yang tidak dilakukan dengan baik, perencanaan yang buruk, pengawasan yang tidak memadai, dan pengabdian pekerja yang rendah semuanya berkontribusi pada penurunan kualitas makanan, yang pada gilirannya dikaitkan dengan porsi yang tidak tepat (Wadyomukti, 2017).

Pasokan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan diperoleh melalui proses pembelian. Biaya bahan makanan adalah jumlah yang dihabiskan oleh instalasi untuk memperoleh bahan mentah makanan dan transformasi selanjutnya menjadi produk jadi. Keseluruhan biaya bahan makanan ditentukan berdasarkan jumlah pasien yang dilayani, jumlah porsi makanan yang disiapkan, dan faktor lainnya. Biaya dihitung berdasarkan berat kotor (standar menu). Biaya makan suatu populasi diukur dalam bentuk tagihan makanan per orang setiap hari (Wayansari, 2018).

Perencanaan biaya dalam penyelenggaraan makanan harus diatur dan direncanakan sebaik mungkin untuk mempertahankan efisiensi penyelenggaraan makanan. Hal ini harus diimplementasikan, dipantau secara rutin, dan dilakukan dengan penuh tanggung jawab untuk menghindari masalah di masa mendatang (Bakri, 2018). Penting untuk melakukan analisis perhitungan biaya pada daging ayam untuk menentukan apakah pihak instalasi gizi, rekanan atau pasien akibat dari ketidaksesuaian antara berat daging ayam yang diterima terhadap standar porsi yang telah ditetapkan dan disetujui oleh dua pihak (rekanan dan instalasi gizi).

Berdasarkan hasil penelitian terapan sederhana yang berjudul “Analisis Ketepatan Porsi Daging Ayam dengan Standar Porsi dan di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang” yang dilakukan peneliti selama magang di sana pada 18 dan 19 Oktober 2022, terdapat ketidaksesuaian antara berat daging ayam yang diterima dengan standar porsi pada hari pertama dengan berat rata-rata daging ayam 94,5 gram dengan kesesuaian antara sampel yaitu 75,8%, sedangkan pada hari kedua rata-rata berat daging ayam sebesar 90,8 gram dengan kesesuaian antara sampel yaitu 88%.

Menurut analisis peneliti, sistem penerimaan daging ayam mentah dari rekanan sudah dalam bentuk potongan, dan ketika tiba, daging ayam diukur dalam bentuk kilogram bukan gram per potongan. Petugas juga tidak mengambil sampel untuk membandingkan berat potongan ayam dengan standar porsi yang sudah ditetapkan.

Berdasarkan uraian diatas analisis mengenai ketepatan antara berat porsi daging ayam dengan standar porsi masih sering terjadi, dengan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti tidak adanya ukuran mutlak pada daging ayam, penerimaan daging ayam yang dihitung dalam jumlah kilogram, bahkan bentuk dari daging ayam yang sulit disamaratakan. Selisih persentase antara sesuai dengan tidak sesuai dari daging ayam yang diterima dengan standar porsi akan mempengaruhi nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Analisis biaya pada daging ayam dapat di munculkan, sehingga peneliti ingin melakukan penelitian tentang analisis kesesuaian berat porsi lauk hewani dengan standar porsi dan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

1.2 Rumusan Masalah

Perbedaan ukuran porsi dengan standar porsi akan mempengaruhi nilai gizi daging ayam (Ambarwati, 2016). Memiliki ukuran porsi yang seragam untuk setiap hidangan sangat penting untuk mengelola makanan yang disajikan di fasilitas gizi secara efisien. Setiap jenis makanan harus memiliki ukuran porsi standar yang ditetapkan, dan alat seperti sendok sayur, sendok sayur, dan sendok pemisah harus distandarkan (Putri et al., 2019).

Ketidaksesuaian berat porsi daging ayam dengan standar porsi diakibatkan karena tidak adanya ukuran yang mutlak, potongan daging ayam yang tidak ditimbang kembali setelah dipotong, dan penambahan atau pengurangan dari tiap potongan daging ayam tidak bisa dilakukan karena akan merusak estetika dari lauk hewani. Perbedaan berat daging ayam yang terlalu jauh dari standarnya akan menciptakan kerugian biaya untuk pihak instalasi gizi. Oleh sebab itu, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana analisis ketepatan berat daging

ayam dengan standar porsi dan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis kesesuaian porsi daging ayam dengan standar porsi dan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis kesesuaian antara berat porsi daging ayam dengan standar porsi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.
2. Menganalisis ketepatan biaya dengan persentasi ketepatan berat porsi daging ayam di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi sarana untuk menambah informasi, pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti, serta dapat menerapkan teori yang diperoleh pada masa perkuliahan mengenai gizi pangan.

1.4.2 Manfaat Bagi Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi mengenai kesesuaian porsi daging ayam dengan biaya dan standar porsi yang telah ditetapkan, sehingga dapat menjadi bahan evaluasi dalam meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

1.4.3 Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Apabila dilakukan penelitian lebih mendalam mengenai kesesuaian porsi dengan biaya dan standar porsi di instalasi gizi rumah sakit, maka hasil

penelitian ini dapat digunakan sebagai studi pustaka dan informasi bagi akademisi, memberikan referensi bagi penulis selanjutnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

1.5.2 Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2022 – Februari 2023.

1.5.3 Lingkup Materi

Ruang lingkup penelitian ini meliputi analisis daging ayam yang diterima di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang, serta ketepatan biaya relatif terhadap berat porsi yang diterima, dan ketepatan bobot porsi terhadap porsi standar yang telah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R. (2016). *laporan praktikum kulyah lapangan menetapkan standar porsi dan perhitungan kebutuhan bahan makanan RSUD panembahan senopati bantul.*
- Bakri. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Institusi. Bahan Ajar Gizi.* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Cicilia, T. (2008). *Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Segar Dengan Penambahan Bakteriosin Dari Lactobacillus sp. Galur SCG 1223 Yang Diisolasi Dari Susu Sapi.* Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Pertanian, IPB.
- Kemenkes. (2014). *Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014.* Kemenkes RI 2015.
- Kemenkes, R. I. (2013). *Riset Kesehatan Dasar.*
- Nafarin. (2018). *Penganggaran Perusahaan.* Salemba Empat. Jakarta
- Permenkes. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2013. Permenkes No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Kemenkes RI.
- Putri, R., Sofiyatin, R., Abdi, L., & Chandradewi, A. (2019). Kesesuaian Porsi Lauk Daging Ayam Yang Diterima Pada Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 54. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i1.129>
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Bharata.
- Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). ANALISIS ANGGARAN BELANJA MAKANAN DALAM MENENTUKAN STANDAR GIZI PASIEN RAWAT INAP. *Analisis Anggaran Belanja*, 5(1), 50–58.
- Sangadji dkk. (2019). *Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri.* 8, 47–58.

- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. PT Alfabet.
- Talebe, Y. B., Rodianawati, I., & Dewi, E. K. (2020). Kualitas Nugget Ayam Dengan Bahan Pengisi Tepung Pati Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) Lokal Provinsi Maluku Utara. *Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan*, 158–166. <https://doi.org/10.25047/proc.anim.sci.2020.22>
- Taqhi, ST. A. (2014). The Description of Food Procurement Systemat the Hubulo Islamic. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(1), 241–247.
- Wadyomukti, R. A. (2017). *Hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian makanan pokok berdasarkan standar porsi di Rumah Sakit PKU*.
- Wayansari. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.