

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BASAH DAN KERING DI RSUD dr. DORIS SYLVANUS
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH**



OLEH:

VIA MEILIA SARI
NIM. PO.62.31.3.21.240

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLTEKKES PALANGKA RAYA
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

**GAMBARAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BASAH DAN KERING DI RSUD dr. DORIS SYLVANUS
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH**

Oleh :

Nama : Via Meilia Sari
NIM : PO.62.31.3.21.240

Laporan Tugas Akhir ini Telah memenuhi persyaratan dan diseminarkan pada :

Hari, Tanggal : Jum'at, 3 Mei 2024

Waktu : 11.00 – 12.30 WIB

Tempat : Ruang 1

Pembimbing,



Dhini, M.Kes.
NIP. 196504011989022202

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Laporan Tugas Akhir ini Telah Diuji dan Dinilai

Tanggal 3 Mei 2024

Tim Penguji,

Tanda Tangan,

**Ketua : Adisty Cynthia A., S.Gz
NIP. 198802202014022002**


(.....)

**Anggota : Dhini, M.Kes
NIP. 196504011989022202**


(.....)

**Resna Maulia, S.Si, M.KL
NIP. 198701192009122002**


(.....)

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir dengan Judul

**GAMBARAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BASA DAN KERING DI RSUD dr. DORIS SYLVANUS
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH**

Telah disahkan pada tanggal 20 Mei 2024

Mengesahkan,

Pembimbing,



Dhini, M.Kes.

NIP. 19650401 198902 2 002

Direktur,



Mars Khendra Kusfrivadi, STP, MPH

NIP. 19750310 199703 1 004

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Via Meilia Sari

NIM : PO.62.31.3.21.240

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering Di RSUD Dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah”** berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari Penulis sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan yang tercantum sebagai bagian dari Laporan Tugas Akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, penulis akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai norma yang berlaku.

Palangka Raya, 2024

Yang Membuat Pernyataan

Via Meilia Sari

RIWAYAT HIDUP



b. Data Diri

Nama : Via Meilia Sari
Tempat, Tanggal Lahir : Sampit, 15 Mei 2003
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
No. Hp : 082255679109
Email : viameiliasari01@gmail.com
Alamat : Jl. Muchran Ali, Gg. Anggrek No. 19

c. Riwayat Pendidikan

SD : SD Negeri 1 Baamang Tengah Sampit, 2015
SMP : SMP Negeri 3 Sampit, 2018
SMA : SMA Negeri 2 Sampit, 2021

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkatnya dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir (LTA) ini. Penulisan LTA ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya. Laporan Tugas Akhir ini terwujud atas bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Mars Khendra Kusfriyadi selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Palangka Raya telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
2. Nila Susanti, SKM., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi yang telah banyak memberikan dorongan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Teguh supriyono STP, M.Si selaku Ketua Prodi DIII Gizi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
4. Dhini, M.Kes selaku Pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Adisty Cynthia A., S.Gz selaku Ketua Sidang yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Resna Maulia, S.Si, M.KL selaku Penguji 2 yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Ady Fraditha, S. Kep., Ners selaku Plt. Direktur RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian Tugas Akhir.
8. Retno Ayu Hapsari, S. Gz, M. Nut&Diet selaku pembimbing akademik yang telah memberikan dorongan dan bimbingan kepada penulis dari semester awal hingga mendekati akhir.

9. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
10. Sahabat saya yang telah membantu saya dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pengembang ilmu.

Palangka Raya, 3 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	5
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Landasan Teori	7
B. Karangka Konsep	21
C. Variabel Penelitian	21
D. Definisi Operasional	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
A. Ruang Lingkup Penelitian	24
B. Jenis dan Desain Penelitian	24
1. Jenis Penelitian	24
2. Desain Penelitian	24
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	24
D. Subjek dan Objek	24
1. Subjek	24
2. Objek	25
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan	25
3. Data Primer	25
4. Data Sekunder	25
F. Prosedur penelitian	26
G. Pengolahan dan Analisis Data	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Gambaran Lokasi Penelitian	28
B. Hasil dan Pembahasan	35
1. Spesifikasi bahan makanan basah dan kering pada penerimaan	38
2. Peralatan pada penerimaan bahan makanan basah dan kering	40
3. Tata cara penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering	43
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran	48
 DAFTAR PUSTAKA	49
 LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Contoh Spesifikasi Bahan Makanan	12
Tabel 2.2 Suhu lama penyimpanan bahan makanan basah dan kering.....	16
Tabel 2.3 Definisi Operasional	22
Tabel 4.1 Spesifikasi bahan makanan kering.....	38
Tabel 4.2 Spesifikasi bahan makanan basah.....	39
Tabel 4.3 Peralatan penerimaan bahan makanan	40
Tabel 4.4 Peralatan penyimpanan bahan makanan basah	41
Tabel 4.5 Peralatan penyimpanan bahan makanan kering	42
Tabel 4.6 Tata cara penerimaan bahan makanan	43
Tabel 4.7 Tata cara penyimpanan bahan makanan basah	44
Tabel 4.8 Tata cara penyimpanan bahan makanan kering	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Alur Penyelenggaraan Makanan	7
Gambar 2.2. Kerangka Konsep	21
Gambar 3.1. Prosedur penelitian	26

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Permohonan menjadi subjek penelitian
- Lampiran 2. Form pernyataan kesediaan
- Lampiran 3. Form check listt spesifikasi bahan makanan
- Lampiran 4. Form check listt peralatan penerimaa
- Lampiran 5. Form check list tata cara penerimaan bahan makanan
- Lampiran 6. Form check list peralatan penyimpanan bahan makanan basah
- Lampiran 7. Form check list peralatan penyimpanan bahan makanan kering
- Lampiran 8. Form check list tata cara penyimpanan bahan makanan kering
- Lampiran 9. Form check list tata cara penyimpanan bahan makanan basah
- Lampiran 10. Formulir pengumpulan data subjek penelitian
- Lampiran 11. *Check list* spesifikasi bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- Lampiran 12. *Check list* peralatan penerimaan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- Lampiran 13. *Check list* tata cara penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- Lampiran 14. *Check list* Peralatan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- Lampiran 15. *Check list* Peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- Lampiran 16. *Check list* Peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- Lampiran 17. *Check list* Tata cara penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- Lampiran 18. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 19. Izin Lokasi Penelitian
- Lampiran 20. Izin Bapeda
- Lampiran 21. Etik Penelitian

INTISARI

Latar belakang : Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, memasak bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan serta evaluasi. Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, terdapat bagian penting dalam keberlanjutan proses penyelenggaraan makanan yaitu sistem penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. **Tujuan :** Mengetahui gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah. **Metode Penelitian :** Penelitian dilakukan pada tanggal 30 Juni -1 Mei 2024, menggunakan metode pendekatan *Cross Sectional*. **Hasil dan Pembahasan :** Pada penelitian ini, Instalasi mempunyai spesifikasi bahan makanan yang dipesan, Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi gizi dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah yaitu sesuai **Kesimpulan :** Selama penelitian 3 hari didapatkan hasil spesifikasi bahan makanan kering 100% sesuai dan spesifikasi bahan makanan basah 87% sesuai. Peralatan penerimaan bahan makanan basah dan kering dan Peralatan penyimpanan bahan makanan basah 100% tersedia termasuk kategori sesuai, Namun peralatan penyimpanan bahan makanan kering belum sesuai standar dan masih ada beberapa alat yang tidak tersedia sehingga termasuk kategori tidak sesuai. Tata cara penerimaan bahan makanan basah dan kering 85% dilakukan masuk dalam kategori sesuai, tata cara penyimpanan bahan makanan basah 85% masuk dalam kategori sesuai, tata cara penyimpanan bahan makanan kering 100% sesuai.

xv +50 hlm ; 2024 ; 11 tabel; 3 gambar

Daftar Pustaka : 16 buah (2013-2023)

Kata Kunci : Penerimaan, penyimpanan bahan makanan basah dan kering

ABSTRACT

Background: The organization of hospital food is a series of activities ranging from menu planning, planning food needs, budget planning, procurement of food, receipt and storage, cooking food, distribution and recording reporting and evaluation. Based on the stages of organizing food, there is an important part in the sustainability of the food organization process, namely the system of receiving and storing food ingredients. **Objective:** Knowing the description of the reception and storage of wet and dry food ingredients at Dr. Doris Sylvanus Central Kalimantan. **Research Methods:** The study was conducted on June 30-May 1, 2024, using the Cross Sectional. Approach method. **Results and discussion:** In this study, the installation has a specification of food ingredients ordered, based on the results of the research conducted, the description of the receipt and storage of wet and dry food ingredients in the nutrition installation of Dr. Doris Sylvanus Central Kalimantan Province is in accordance with the **Conclusion:** During the 3-day study, the results of dry food specifications were 100% appropriate and wet food specifications were 87% appropriate. Wet and dry food receiving equipment and wet food storage equipment are 100% available including the appropriate category, but dry food storage equipment is not up to standard and there are still some tools that are not available so they are categorized as inappropriate. The procedure for receiving wet and keing food ingredients is 85% carried out in the appropriate category, the procedure for storing wet food ingredients is 85% in the appropriate category, the procedure for storing dry food ingredients is 100% appropriate.

xv +50 pgs ; 2024; 11 tables; 3 pictures

References : 16 pieces (2013-2023)

Keywords : Reception, wet and dry food storage

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan yaitu rumah sakit, puskesmas atau klinik perawatan. Diantara ketiga pelayanan tersebut, penyelenggaraan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaganya, jumlah pasiennya, dan jumlah serta jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi. Adapun tujuan dari penyelenggaraan makanan dirumah sakit yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah sebuah sistem yang terdiri dari beberapa sub sistem masing-masing sub sistem juga mempunyai unsur-unsur yang saling berkaitan untuk mencapai tujuan tertentu. Sub sistem tersebut antara lain: *input, proses, penerapan hygiene sanitasi, control, feed back, environment, output* serta *outcome*. Masing-masing sub sistem memiliki unsur yang saling bekerja sama dalam menjalankan tugas dan kegiatan dengan baik sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu tinggi dan mencapai kepuasan konsumen yang dilayani (Bakri *et al.*, 2018).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan serta evaluasi.

Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, terdapat bagian penting dalam keberlanjutan proses penyelenggaraan makanan yaitu sistem penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

Penerimaan bahan makanan harus diperhatikan dengan baik karena merupakan langkah awal dari rangkain produksi. Proses penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas serta kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan suatu spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli (Widyastuti *et al.*, 2018)

Bahan makanan yang telah diterima harus segera disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan dapat berakibat fatal pada penurunan mutu dan keamanan bahan makanan tersebut. Proses penyimpanan bahan makanan suatu tata cara menata, menyimpan, menjaga dan mempertahankan mutu bahan makanan kering maupun basah.

Penyimpanan bahan makanan mempunyai beberapa faktor yang harus diperhatikan yaitu, keadaan ruang penyimpanan yang cukup luas, letaknya harus berdekatan dengan ruang penerimaan dan produksi, ruangan harus

bersih dan penyusunan peralatan harus sistematis dan teratur, tersedia peralatan untuk penyimpanan bahan makanan basah dan kering, harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat, suhu ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-20°C dan penyimpanan bahan makanan basah 0-10°C, pencatatan harus tepat, akurat dan konsisten. Jenis pencatatan yang harus ada di penyimpanan bahan makanan yaitu kartu stok, buku registrasi/buku induk keluar masuknya bahan makanan, formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian (Stevani, 2021) yang berjudul “Gambaran sistem penerimaan bahan makanan segar di ruang instalasi gizi di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah” Penerimaan bahan makanan di RSUD dr. Doris Sylvanus sudah memenuhi standar spesifikasi yang baik namun di ruang penerimaan bahan makanan alat yang digunakan seperti alat pengangkut masih dipergunakan untuk hal lain yang dapat mempengaruhi kelancaran dalam penerimaan bahan makanan.

Menurut hasil penelitian (Jones, 2021) Di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar. Pada saat penerimaan bahan makanan basah, bahan yang diterima ditumpuk diatas meja dan masih ada bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan.

Sementara pada penelitian (Sartika *et al.*, 2022) di instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam, Menunjukkan bahwa pada proses penerimaan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan penerimaan bahan makanan belum sesuai pedoman PGRS. Yaitu masih ditemukan alur

penerimaan bolak balik yang dapat meningkatkan kontaminasi bakteri silang, pada proses penyimpanan terdapat beberapa beberapa bahan makanan basah yang membusuk hal ini terjadi karena penyimpanan yang tidak benar atau kelalaian petugas dan untuk bahan makanan kering adanya susu yang menggumpal, karena ada salah satu petugas yang kurang peduli dengan tidak menutup rapat kaleng susu dan menggunakan sendok yang basah saat menakar susunya.

Pada penelitian (Antisa, 2023) yang dilakukan Di Instalasi Gizi Rs Pusri Palembang menunjukkan sistem penyimpanan bahan makanan kering dan segar masih terdapat beberapa aspek yang belum sesuai dengan PGRS, seperti pada suhu ruangan penyimpanan bahan makanan kering dan segar belum sesuai dengan prosedur.

Kemudian menurut hasil penelitian oleh (Hartanto, 2023) yang berjudul Gambaran Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering, Segar Di Rumah Sakit Bhayangkari Tk. I Puskokes Polri Tahun 2023. Mengatakan bahwa tidak adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam bentuk dokumen tertulis terkait penyimpanan bahan makanan. Digudang penyimpanan bahan makanan segar terdapat serangga seperti kacoa dan pada penerimaan bahan makanan hanya ada 2 petugas.

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tanggal 23 November 2023 di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah Jarak rak penyimpanan bahan makanan kering bersentuhan dengan dinding,

pada tempat penyimpanan bahan makanan segar terdapat serangga seperti lalat dan semut.

Berdasarkan dari beberapa referensi dan pendahuluan diatas membuat saya tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan kering Di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi spesifikasi bahan makanan basah dan kering pada penerimaan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.
- b. Mengidentifikasi peralatan pada penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

- c. Mengidentifikasi tata cara penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Secara Teoritis

Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

2. Manfaat Secara Praktis

a. Bagi peneliti

Memberikan pengetahuan dan wawasan penelitian terkait penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

b. Bagi institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi pada gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering serta dijadikan bahan evaluasi bagi pihak institusi rumah sakit untuk melakukan penyimpanan bahan makanan sesuai standar.

c. Bagi masyarakat

Menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat mengenai penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Penyelenggaraan makanan

Menurut Kemenkes RI (2013), penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu diutamakan pasien yang sedang rawat inap. Berikut alur dari penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu sampai pelayanan makanan pasien.



Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan

2. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Tujuan Penerimaan bahan makanan yaitu agar tersedia bahan makanan yang siap untuk diolah (Aritonang, 2014).

a. Syarat dan langkah penerimaan

Untuk dapat melaksanakan penerimaan bahan makanan dengan baik maka ada 2 persyaratan yang harus dipenuhi antara lain:

- 1) Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah yang akan diterima.
- 2) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang harus ditetapkan.

Golongan Bahan Makanan	Bahan Makanan	Spesifikasi	Harga
Makanan pokok	Beras	Warna putih, bersih, tidak berbau, sejenis C4 super, berat 25kg/karung	Rp. 250.000/karung
Lauk hewani	Ikan bandeng	Jernih, tidak berwarna, tidak busuk, tidak bersisik, ukuran bandeng sedang 3-4 ekor/kg.	Rp. 18.000/kg

Langkah penerimaan bahan makanan :

- 1) Bahan makanan diperiksa sesuai dengan daftar pesanan (yang membuat satuan dan jumlah volume) dan spesifikasi bahan makanan.
- 2) Bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan, bahan makanan kering disimpan di gedung/penyimpanan kering.
- 3) Bahan makanan yang tidak langsung dipergunakan saat itu dilakukan penyimpanan diruang pendingin (*freezer/chiller*).

b. Prinsip penerimaan

- 1) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan.
- 2) Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi yang dimintai dalam kontrak.
- 3) Harga bahan makanan tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.

c. Bentuk atau cara penerimaan

Bentuk atau cara penerimaan bahan makanan secara umum ada dua macam, yaitu:

1) *Blind receiving* atau cara buta

- a. petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor.
- b. Petugas penerimaan langsung mengecek, menimbang dan menghitung bahan makanan yang datang diruang penerimaan
- c. kemudian mencatat dibuku laporan atau formulir yang telah dilengkapi dengan jumlah, berat dan spesifikasi lain jika diperluka
- d. Pihak vendor mengirim faktur pengiriman bahan makanan langsung ke bagian pembayaran dan bagian penerimaan
- e. lembar formulir bahan makanan yang diterima dan dicocokkan oleh bagian pembelian/pembayaran.

2) *Conventional* atau konvensional

- a. petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya.
- b. Petugas penerima harus mencatat semua bahan makanan yang dilaporkan kepada bagian pembelian atau pembayaran.
- c. Prosedur pengembalian bahan makanan, sebaiknya petugas pengiriman bahan makanan ikut mengakui adanya

ketidakcocokan pesanan dengan pengiriman yang ditandai dengan membubuhkan tanda tangan di formulir pengembalian bahan makanan.

d. Spesifikasi bahan makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah suatu proses menetapkan kualitas bahan makanan yang terdiri dari nama, warna, bentuk, kualitas, jumlah produksi, umur bahan, ukuran, keterangan khusus, dan identitas pabrik bahan makanan (Netty, 2007 dalam Wibowo, 2014).

Adapun tujuan spesifikasi bahan makanan adalah:

- 1) Mewujudkan kesamaan dalam pencapaian kualitas bahan makanan.
- 2) Sebagai upaya pengawasan harga makanan.
- 3) Untuk memudahkan dalam pembelian, pemesanan dan penawaran bahan makanan.
- 4) Memudahkan dalam penerimaan.

Tabel 2.1 Spesifikasi Bahan Makanan

Jenis Bahan Makanan	Bahan Makanan	Spesifikasi
Sereal dan olahannya	Beras	Warna putih bersih, tidak bau apek, tidak ada batu dan kotoran lainnya, utuh tidak patah.
	Kentang	Ukuran sedang, tidak busuk, segar, Permukaan licin, tidak lembek, bersih.
	Tepung terigu	Warna putih, halus, tidak menggumpal, tidak bau.
Daging, Ikan, Unggas	Daging Sapi	Segar, tidak berbau, tidak banyak lemak, elastis, berwarna merah segar, bagian has dalam.
	Ikan	Segar, insang merah, mata jernih, elasis, tidak berbau busuk, ukuran $\pm 150\text{g/ekor}$
	Ayam	Daging ayam segar, lastis, warna merah muda segar, berat per ekor $\pm 1,3\text{ kg}$
Kacang-kacangan dan olahannya	Kacang tanah	Tidak berbau apek dan tidak terdapat kontaminasi kotoran.
	Tahu	Tidak bau asam, putih bersih
	Tempe	Tidak bau asam, tidak berjamur, tidak terdapat kontaminasi kotoran.
Sayuran	Sayuran hijau	Segar, bersih, tidak berakar, warna hijau segar
	Wotel	Bersih, warna orange segar.
Buah	Pisang ambon	Segar, matang, masing-masing 1 buah
	Pepaya	Tidak busuk, segar, tidak terlalu matang.
	Semangka	Segar, matang sedang, berat $\pm 4\text{-}5\text{ kg/buah}$
	Jeruk	Segar, tidak busuk, matang, ukuran $\pm 150\text{ g/buah}$

Sumber: instalasi gizi rumah sakit TK II Dr. AK. Gani Palembang dala, Dewi, (2017)

e. Peralatan penerimaan

Peralatan yang digunakan pada penerimaan bahan makanan pada ruang penerimaan bahan makanan juga harus lengkap dan berkapasitas cukup untuk menimbang/mengukur bahan makanan/barang yang datang serta peralatan juga harus dikalibrasi secara berkala untuk menjaga tingkat akurasinya Berdasarkan Permenkes nomor 56 tahun 2014 alat yang harus dilengkapi dalam penerimaan bahan makanan yaitu seperti timbangan lantai, timbangan duduk, timbangan digital, trolley barang, washtaffel dan tempat sampah.

3. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, penyimpanan, memelihara, bahan makanan kering dan basah serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa keruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin (Bakri *et al.*, 2018).

Ada dua jenis tempat penyimpanan bahan makanan bahan makanan, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan kering (gudang) dan penyimpanan bahan makanan basah (kulkas). Contoh bahan makanan

yang disimpan dalam gudang penyimpanan bahan makanan kering yaitu, makaroni, gula pasir, telur, beras, mie kering, dan bahan makanan lainnya sedangkan untuk gudang penyimpanan bahan makanan basah (kulkas) yaitu seperti, jenis sayuran (wortel, buncis, kacang dan sayuran lainnya), buah-buahan, lauk nabati (tahu dan tempe), dan hewani (ayam, ikan dan daging). Didalam gudang penyimpanan bahan makanan terdapat lemari kaca, keadaan lantai cukup kuat, kedap air, mudah dibersihkan, dan gudang beras agak gelap (Wibowo *et al.*, 2019).

a. Syarat penyimpanan

Adapun prasyarat penyimpanan bahan makanan yaitu:

- 1) Adanya sistem penyimpanan bahan makanan.
- 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
- 3) Tersedianya buku catatan untuk keluar masuknya bahan makanan.

b. Syarat umum penyimpanan

Secara umum tempat penyimpanan harus memenuhi persyaratan persyaratan yaitu:

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan bahaya.
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan

yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.

- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- 5) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan:80-90%.
- 6) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik.
- 7) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu +10 derajat celcius.
- 8) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu.

Tabel 2.2
Suhu lama penyimpanan bahan makanan Basah dan kering.

No	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
		<3 minggu	≤ 1 minggu	≥ 1 minggu
1	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5-0 °C	-10-(50) °C	<-10 °C
2	Telur, buah dan hasil olahannya	5-7 °C	-5-0 °C	<-5 °C
3	Sayur, buah dan minuman	10 °C	10 °C	10 °C
4	Tepung dan biji-bijian	25 °C	25 °C	25 °C

Sumber: Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, KEMENKES RI, 2013

- 9) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
- a. Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm
 - b. Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm
 - c. Jarak bahan makanan dengan lantai-lantai : 60cm

c. Prinsip penyimpanan

- 1) Tepat tempat : Bahan makanan ditempatkan sesuai Karakteristiknya.
- 2) Tepat waktu : Lama penyimpanan harus tepat sesuai dengan jenis bahan makanan.
- 3) Tepat mutu : Penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan
- 4) Tepat jumlah : Dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang

- 5) Tepat nilai : Tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan

d. Peralatan penyimpanan

Berdasarkan Permenkes nomor 56 tahun 2014 fasilitas penyimpanan makanan basah dan kering yang harus ada di instalasi gizi rumah sakit tipe B.

1) Peralatan penyimpanan Bahan makanan basah :

- a. Timbangan digital
- b. Timbangan duduk
- c. *Refrigerator*
- d. Tempat sampah
- e. *Trolley* barang
- f. *Container* tertutup
- g. *Freezer cabinet*
- h. *Cold room freezer* (Temp 15° s.d 18°C)
- i. *Cold room chiller* (Temp $\sqrt{2}^{\circ}$ s.d 8°C)
- j. *Inserc killer*

2) Peralatan penyimpanan Bahan makanan kering :

- a. Timbangan digital
- b. Timbangan duduk
- c. Pallet

- d. Tempat sampah
- e. Tangga lipat
- f. *Hand lift*
- g. *Trolley* barang
- h. Timbangan lantai
- i. *Container* tertutup
- j. AC Split
- k. *Refrigerator*
- l. *Chiller* 4 pintu

e. Tata cara atau persyaratan penyimpanan

Persyaratan penyimpanan bahan makanan menurut Kemenkes 2013 yaitu:

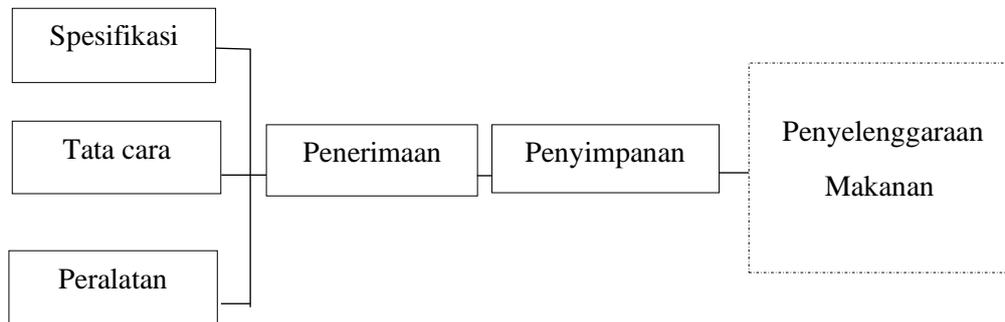
- 1) Penyimpanan bahan makanan kering.
 - a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
 - b. Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu (FIFO = *first in first out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan.
- 2) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan ini,

termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya lalu diperiksa dan diteliti secara kontinyu.

- 3) Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya.
- 4) Gudang dibuka pada waktu yang sudah ditentukan.
- 5) Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang, diletakkan diatas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- 6) Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu yang sudah ditentukan. Pegawai yang masuk serta keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- 7) Suhu ruangan harus kering berkisar antara 19-21C.
- 8) Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu
- 9) Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
- 10) Semua lubang yang ada digudang harus berkasa serta bila terjadi pengrusakan oleh binatang pengerat, maka harus segera diperbaiki.
- 11) Penyimpanan bahan makanan basah
 - a. Suhu tempat harus sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak menjadi rusak.

- b. Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es/ruangan pendingin dilakukan setiap hari.
- c. Pencairan pada lemari es (kulkas) harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan.
- d. Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik/kertas timah.
- e. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersama bahan makanan yang tidak berbau.
- f. Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin. Perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan kedalam ruang/lemari pendingin.

B. Kerangka Konsep



Gambar 2.2. Kerangka Konsep

C. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti pada penelitian “Gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah” sebagai berikut:

- 1) Spesifikasi penerimaan bahan makanan basah dan kering.
- 2) Tata cara penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering.
- 3) Peralatan penerimaan bahan makanan basah dan kering.

D. Definisi Operasional

Tabel 2.3. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Pengukuran	Hasil	Skala Pengukuran
1.	Kesesuaian spesifikasi penerimaan bahan makanan basah dan kering	Spesifikasi bahan makanan yang dipesan sesuai dengan yang diterima	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan syarat spesifikasi bahan makanan	Ordinal
2.	Alat penerimaan bahan makanan basah dan kering	Alat adalah benda yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan pada kegiatan penerimaan bahan makanan basah dan kering	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 56 tahun 2014	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Pengukuran	Hasil	Skala Pengukuran
3.	Tata cara penerimaan bahan makanan basah dan kering	Ketentuan yang digunakan pada saat penerimaan bahan makanan	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 78 tahun 2013	Ordinal
4.	Peralatan penyimpanan bahan makanan basah dan kering.	Alat yang digunakan untuk alat yang digunakan sebagai penunjang dalam penyimpanan bahan makanan	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 56 tahun 2014	Ordinal
5	Tata cara penyimpanan bahan makanan basah dan kering.	Suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 78 tahun 2013	Ordinal

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (SPMI) yang bertujuan untuk mengetahui gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.

B. Jenis dan Desain Penelitian

1. Jenis penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus.

2. Desain penelitian

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain *cross sectional* karena semua variabel diambil dalam waktu yang bersamaan dengan menggunakan Form *check list*.

C. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 30 April- 1 Mei 2024 di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.

D. Subjek dan Objek

1. Subjek

Subjek yang digunakan adalah seluruh petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.

2. Objek

dalam penelitian ini adalah bahan makanan basah dan kering meliputi penerimaan dan penyimpanan yang digunakan pada di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

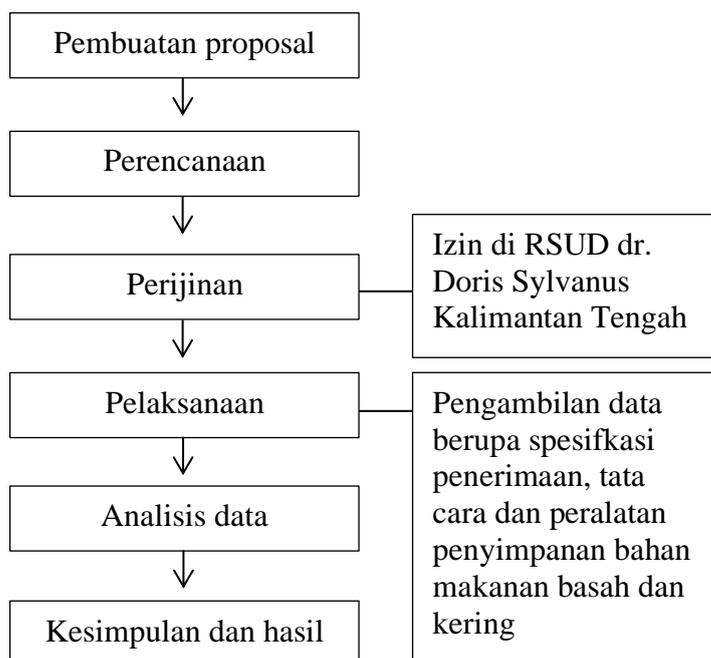
1. Data primer

Pada penelitian ini, data primer yang diambil adalah spesifikasi bahan makanan, tata cara dan peralatan pada penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus. Adapun teknik pengumpulan data dengan memasukan data hasil observasi kedalam Form *check list* dan didiskripsikan berdasarkan hasil pengamatan di lapangan.

2. Data sekunder

Data sekunder yang diperoleh yaitu formulir spesifikasi bahan makanan, formulir pemesanan bahan makanan, lembar persyaratan gudang penyimpanan bahan makanan serta gambaran umum rumah sakit yang dikumpulkan melalui dokumen dan kebijakan yang ada di instalasi gizi.

F. Prosedur penelitian



Gambar 3.1 Prosedur penelitian

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

- a. Data spesifikasi bahan makanan basah dan kering dengan cara observasi menggunakan Form *check list*.
- b. Data peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering dengan cara observasi menggunakan Form *check list* berdasarkan Permenkes 56 tahun 2014.
- c. Data tata cara penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering dengan cara observasi menggunakan Form *check list* berdasarkan Permenkes 78 tahun 2013.
- d. Rumus penilaian spesifikasi dan alat penerimaan bahan makanan

$$\text{Rumus} = \frac{\text{total jawaban "responden"}}{\text{Jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

- e. Rumus penilaian tata cara dan alat penyimpanan bahan makanan

$$\text{Rumus} = \frac{\text{total jawaban "responden"}}{\text{Jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

f. Kategori skor penilaian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

Sesuai : Skor $\geq 80\%$

Cukup Sesuai : Skor $\geq 60-79\%$

Tidak sesuai : Skor $< 60\%$

2. Analisis

Data yang diperoleh adalah hasil dari observasi secara langsung oleh peneliti, Form *check list* peneliti, dan wawancara petugas. Data hasil observasi berupa spesifikasi bahan makanan pada penerimaan, tata cara dan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering kemudian dipersentasekan dan didiskripsikan.

3. Penyajian Data

Penyajian data yang telah diolah akan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi deskriptif serta disesuaikan dengan teori dan keperpustakaan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah RSUD dr. Doris Sylvanus

Perkembangan RSUD dr. Doris Sylvanus dimulai pada tahun 1959 dengan adanya kegiatan klinik di rumah Abdul Gafar Aden, Jalan Suta Negara Nomor 447 yang dikelola sendiri dibantu oleh istrinya Ibu Lamos Lamon. Pada tahun 1960 klinik pindah ke jalan Suprpto (rumah mantan kepala dinas kesehatan provinsi Kalimantan Tengah) dan pada tahun 1961 pindah lagi di jalan Bahutai Danau (sekarang jalan Dr. Sutomo nomor 9) dan berubah menjadi rumah sakit kecil berkapasitas 16 tempat tidur yang dilengkapi dengan peralatan kesehatan beserta laboratorium. Sampai dengan tahun 1973 rumah sakit Palangka Raya masih di bawah pengelolaan/milik pemerintah Dati II Kodya Palangka Raya dan selanjutnya dialihkan pengelolaannya/ menjadi milik pemerintah Provinsi Dati I Kalimantan Tengah. Rumah sakit terus dikembangkan menjadi 67 tempat tidur dan pada tahun 1977 secara resmi menjadi rumah sakit kelas D (sesuai dengan klasifikasi Departemen Kesehatan RI). Kapasitas terus meningkat menjadi 100 tempat tidur pada tahun 1978. Pada tahun 1980 kelas rumah sakit ditingkatkan menjadi C sesuai dengan kriteria Departemen Kesehatan RI dan SK Gubernur Kalimantan Tengah Nomor 641/KPTS/1980 dengan kapasitas 162 tempat tidur.

Sembilan belas tahun kemudian pada tahun 1999 sesuai Perda nomor 11 tahun 1999 RSUD dr. Doris Sylvanus kelasnya ditingkatkan menjadi kelas B non pendidikan walaupun belum diterapkan secara operasional karena pejabatnya belum dilantik. Dengan dilantiknya pejabat pengelola pada 1 Mei 2001, maka kelas B non pendidikan mulai diberlakukan secara operasional. Pada tahun 2011 RSUD dr. Doris Sylvanus terakreditasi 12 pelayanan dan menjadi badan layanan umum daerah. Pada tahun 2014 Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus sudah menjadi Rumah Sakit Pendidikan sesuai dengan SK Menteri Kesehatan RI Nomor HK 02.03/I/0115/2014 Tentang penetapan RSUD dr. Doris Sylvanus sebagai Rumah Sakit Pendidikan. Dan pada tahun 2015 Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus sudah memiliki 306 tempat tidur. Sedangkan sampai dengan tahun 2022 jumlah tempat tidur meningkat menjadi 353 tempat tidur.

2. Gambaran Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus

a. Falsafah, Visi dan Misi Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus

Provinsi Kalimantan Tengah

1) Falsafah

Pelayanan Gizi merupakan pelayanan yang diperlukan oleh konsumen atau klien, oleh karena itu Instalasi Gizi memberikan Pelayanan Gizi yang bermutu dan santun sesuai dengan hak konsumen atau klien (Instalasi Gizi, 2023).

2) Visi

Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah menjadi Instalasi Gizi terbaik dan menjadi pusat percontohan seluruh Instalasi Gizi di Kalimantan Tengah (Instalasi Gizi, 2023).

3) Misi

Misi Pelayanan Gizi di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus adalah :

- a) Meningkatkan Pelayanan Gizi yang bermutu prima
- b) Meningkatkan profesionalisme SDM tenaga Gizi yang ada di Instalasi Gizi
- c) Meningkatkan kualitas dan kuantitas sarana dan prasarana di Instalasi Gizi
- d) Meningkatkan manajemen Instalasi Gizi yang efektif dan efisien.

b. Tujuan

1) Tujuan Umum

Memberikan Pelayanan Gizi yang optimal untuk menunjang penyembuhan pengobatan pasien rawat inap dan rawat jalan yang terintegrasi dengan pelayanan kesehatan lain, berdasarkan kebijakan teknis yang ditetapkan oleh Direktur Rumah Sakit (Instalasi Gizi, 2023).

2) Tujuan khusus

- a) Tersedianya makanan untuk pasien sesuai standar dan kebutuhan pasien yang disesuaikan dengan kebijakan Direktur.
- b) Terlaksananya pelayanan Asuhan Gizi di Ruang Rawat Inap.
- c) Terlaksananya pelayanan Asuhan Gizi di Ruang Rawat Jalan.
- d) Terlaksananya penyuluhan / konsultasi dan rujukan gizi bagi pasien, pegawai dan masyarakat lain.
- e) Terlaksananya pendidikan guna peningkatan karir bagi pegawai Instalasi Gizi.

- f) Terlaksananya pendidikan bagi mahasiswa dan siswa.
- g) Terlaksananya pendidikan dan latihan bagi tenaga non fungsional guna peningkatan pelayanan gizi di Instalasi Gizi, khususnya kegiatan Penyelenggaraan Makanan (Instalasi Gizi, 2023).

c. Penyelenggaraan makananan di instalasi gizi

Kegiatan penyelenggaraan merupakan bagian dari kegiatan instalasi gizi. Berdasarkan hasil pengamatan, sistem penyelenggaraan yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus menggunakan sistem swakelola, yaitu sistem dimana kegiatan penyelenggaraan makanan nyadilakukan sendiri. Dimana instalasi bertanggung jawab atas kegiatan dimulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi (Instalasi Gizi, 2023).

Alur penyelenggaraan makanan di RSUD dr. Doris Sylvanus yaitu mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, persiapan dan pengolahan makanan, penyajian serta distribusi makanan.

1. Perencanaan menu

Instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus menetapkan siklus menu 10 hari +1. Misalnya, tanggal 11 akan masuk pada siklus menu ke 1, tanggal 24 akan masuk pada siklus menu ke 4 dan seterusnya.

2. Pengadaan bahan makanan

Jenis pemesanan bahan makanan yang ada di RSUD dr. Doris Sylvanus dilakukan secara swakelola, yaitu kegiatan pemesanan bahan makanan dilakukan sendiri oleh Instalasi Gizi. Dimana instalasi gizi bertanggung jawab untuk melakukan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Pemesanan bahan makanan khususnya bahan makanan basah dilakukan setiap hari sedangkan untuk bahan makanan kering dilakukan pemesanan 10 hari sekali.

3. Penerimaan

Penerimaan bahan makan basah dilakukan oleh ahli gizi yaitu dengan memeriksa dan menceklis barang yg datang sesuai spesifikasi, lalu membagi ke dalam 3 waktu makan yaitu siang, sore dan pagi. kemudian mencatat dan menimbang buah yg datang pagi. Penerimaan Bahan makan kering juga dilakukan oleh Ahli gizi dengan memeriksa bahan yg datang menggunakan formulir pemesanan bahan makanan kering dan menceklis bahan makanan yg datang sesuai spesifikasi kemudian dicatat dalam formulir stok atau kartu stok.

4. Penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan kering dengan suhu stabil 18-38°C dengan menggunakan sistem FIFO (first in first out) dan FEFO (first expired first out) dan bahan makanan basah ikan dan daging disimpan dalam freezer. telur, sayur2an dan bumbu disimpan dalam chiller di tempat yg berbeda, dan buah2an disimpan dalam keranjang buah.

5. Persiapan

Berdasarkan hasil pengamatan di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah sudah memenuhi persyaratan yang dimana bahan makanan yang akan digunakan sudah tersedia baik di gudang basah dan juga gudang kering, sehingga petugas persiapan bahan makanan bisa langsung mempersiapkan bahan makanan yang akan diolah baik untuk pagi, siang, dan sore. Bahan yang sudah disiapkan oleh petugas persiapan bahan makanan langsung diserahkan kepada bagian persiapan agar bisa diolah sesuai dengan menu makan siang dan sore, sementara untuk bahan makanan yang akan digunakan besok paginya di simpan di cold storage.

6. Pengolahan makanan

Pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah dilakukan oleh pemasak berjumlah 2 sampai 3 orang yang datang sesuai jadwal masing-masing. Pengolahan makanan pagi, pemasak datang malam hari untuk mempersiapkan bahan makanan lalu memasak subuh harinya mulai dari memasak nasi lunak, bubur, nasi biasa, bubur saring, lauk hewani, nabati dan sayuran sampai pendistribusian. Pengolahan makanan siang, pemasak mulai memasak setelah jam pendistribusian pagi selesai dan pengolahan makanan sore, pemasak mulai memasak setelah jam pendistribusian siang.

7. Distribusi makanan

Sistem distribusi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah adalah sistem sentralisasi (langsung), yaitu makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan.

B. Hasil dan pembahasan

Hasil penelitian mengenai “Gambaran Penerimaan dan Penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD Dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah” dilaksanakan pada tanggal 30 April- 1 Mei 2024 di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.

Sistem penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah merupakan sistem penerimaan konvensional dimana petugas penerimaan bahan makanan melakukan pengecekan terhadap bahan yang datang sesuai dengan spesifikasi dan jumlah bahan yang ditentukan yang dipesan yang tertera di dalam bon (bon permintaan bahan makanan). Penerimaan bahan makanan basah dilakukan setiap hari sedangkan untuk bahan makanan kering dilakukan penerimaan bahan makanan yaitu setiap 10 hari satu kali. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti bahan makan basah diterima oleh Ahli gizi akan memeriksa menggunakan formulir bahan makanan kemudian menceklis bahan makanan yang datang apakah sudah sesuai jumlah, jenis dan spesifikasi yang sudah ditetapkan, pengecekan spesifikasi dilakukan oleh ahli gizi yang shift pagi pada pukul 07.00 WIB. Proses penerimaan sayuran dilakukan pada pukul 05.00 WIB sayur yang datang langsung dibawa ke ruang persiapan bahan makanan dan tidak ditimbang, untuk sayur lalapan dibagi serta dicatat ke dalam 3 tempat yaitu untuk siang, sore dan besok paginya untuk bahan makanan

lauk hewani dan lauk nabati dilakukan pada pukul 06:30 WIB sama seperti halnya sayuran langsung dibawa keruang persiapan dan tidak ditimbang, serta bahan makanan yang berupa buah datang pada pukul 07.00 WIB dicatat dan ditimbang terlebih dahulu sebelum dimasukkan keruang penyimpanan bahan makanan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti bahan makanan basah tidak semua ditimbang dikarenakan faktor frekuensi penimbangan yang sangat sering, sehingga para ahli gizi sudah mengetahui berat bahan makanan yang datang.

Bahan makan kering diterima oleh Ahli gizi di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah yang bertugas. Ahli gizi akan memeriksa bahan makanan yang datang menggunakan formulir pemesanan bahan makanan kering kemudian menceklis bahan makanan yang datang dan sesuai dengan spesifikasi, selanjutnya ahli gizi akan mencatat total stok yang dipesan kemudian ditambahkan dengan stok bahan makanan kering yang tersisa, lalu catat pada kartu stok berwarna biru yang tersedia pada setiap bahan makanan kering yang ada pada gudang bahan makanan kering.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan basah dan kering, baik kualitas maupun kuantitas gudang bahan kanaan basah dan kering (Aritonang, 2014). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah penyimpanan bahan makanan basah dan kering menggunakan sistem *First In First Out*

(FIFO) untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu. Setelah bahan makanan diterima dipenerimaan, bahan makanan basah seperti daging dan ikan dibersihkan terlebih dahulu sebelum dibawa keruang penyimpanan bahan makanan basah dan disimpan di dalam *freezer*. Bahan makanan kering yang telah dilakukan pengecekan akan dimasukan kedalam ruang penyimpanan bahan makanan kering. Jenis bahan makanan yang disimpan di gudang bahan makanan kering yaitu beras, tepung, air mineral, minyak goreng, garam, kecap dan lainnya disimpan pada suhu ruang yang stabil yaitu 19-21°C. Terdapat bahan penunjang lainnya yaitu seperti sendok, kotak makan 1 kali pakai, tisu, plastik wrap, gelas plastik, mangkok plastik dan lainnya. Dalam ruang penyimpanan bahan makanan kering terdapat pendingin dan rak-rak yang memadai dan sesuai standar, serta terdapat formulir pencatatan barang yang keluar, masuk dan sisa.

Adapun hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Spesifikasi bahan makanan basah dan kering pada penerimaan

Spesifikasi bahan makanan merupakan satu pengawasan yang dilakukan pada awal kegiatan penyelenggaraan makanan yang berfungsi untuk mengontrol mutu bahan makanan. Mutu dan keamanan bahan baku yang digunakan (Hartati & Meiliana, 2022). Berdasarkan hasil wawancara bersama Ahli gizi yang bertugas di penerimaan bahan makanan dijelaskan bahwa jika ada bahan makanan yang tidak

sesuai dengan spesifikasi maka bahan makanan tersebut akan dikembalikan ke *supplier* untuk diganti bahan makanan yang baru. Penggantian ini dapat dilakukan pada hari itu juga atau besok harinya. kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah dilakukan observasi menggunakan form check list yang berisi 10 yang diamati secara langsung didapatkan hasil yang dapat dilihat pada tabel berikut :

4.1 Spesifikasi Bahan Makanan Kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah

No.	Nama bahan makanan	Spesifikasi Teori	Spesifikasi Observasi	
			Sesuai	Tidak sesuai
1.	Beras	Warna putih bersih & utuh. Tidak terdapat kutu, tidak terdapat batu	√	
2.	Tepung terigu	Warna putih, tidak menggumpal, tidak bau	√	

Sumber: data terolah

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa dari hasil observasi yang dilakukan peneliti tentang kesesuaian spesifikasi bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah (100%) termasuk dalam kategori sesuai.

**4.2 Spesifikasi Bahan Makanan Basah di RSUD dr. Doris
Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah**

No	Nama Bahan Makanan	Spesifikasi Teori	Spesifikasi Observasi/Hari					
			Sesuai			Tidak sesuai		
			1	2	3	1	2	3
1.	Tempe	Tidak bau asam. Tidak berjamur, tidak terdapat kontaminasi kotoran	√	√	√			
2.	Tahu	Tidak bau asam, tidak benyek, putih bersih	√	√	√			
3.	Ayam	Daging ayam segar, Elastis, warna merah muda segar	√	√	√			
4.	Ikan	Insan merah, mata jernih, tidak berbau busuk	√	√	√			
5.	Sayuran hijau	Segar bersih, tidak berakar, berwarna hijau segar		√	√	√		
6.	Wortel	Bersih, tidak busuk, warna orange segar	√	√	√			
7.	Buah pisang ambon	Segar, matang, tidak busuk/benyek	√	√	√			
8.	Pepaya	Segar dan bersih, tidak hancur, tidak berulat	√	√	√			

Sumber: data terolah

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti tentang kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah (87%) termasuk dalam kategori sesuai. Instalasi mempunyai spesifikasi bahan makanan yang dipesan. Dalam penerimaan bahan makanan tidak semua bahan makanan basah mempunyai kualitas tinggi, masih ada beberapa bahan

makanan seperti buncis yang sudah busuk namun tidak dikembalikan ke *supplier*.

1. Peralatan Pada Penerimaan Bahan Makanan Basah dan Kering

Pada hasil observasi peralatan yang digunakan untuk penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah menggunakan form check list yang diamati secara langsung didapatkan hasil yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.3 Peralatan Penerimaan Bahan Makanan RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah

Peralatan	Tersedia	Tidak Tersedia	Jumlah	Keterangan
Timbangan Lantai	√		1	
Timbangan Duduk	√		1	
Timbangan Digital	√		1	
Trolley Barang	√		3	
Washtaffel	√		3	
Tempat Sampah	√		2	

Sumber: data terolah

Berdasarkan tabel 4.3. diketahui bahwa dari hasil observasi peralatan penerimaan bahan makanan basah dan kering yang digunakan menggunakan *form check list* terdapat 100% tersedia. Dengan demikian peralatan dalam penerimaan bahan makanan basah dan kering di Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah sudah memenuhi kriteria sesuai Permenkes 56 tahun 2014. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh Hartanto, (2023) yang dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkari Tk. I

Pusdokes Polri yaitu peralatan pada penerimaan bahan makanan basah dan kering 100% tersedia.

**Tabel 4.4 Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Basah
RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah**

Peralatan	Tersedia	Tidak Tersedia	Jumlah	Keterangan
Timbangan Digital	√		1	
Timbangan Duduk	√		1	
Refrigerator/kulkas	√		3	
Tempat Sampah	√		2	
Trolley Barang	√		3	
Chiller 4 Pintu	√		1	
Container/bok plastic tertutup	√		2	
Freezer cabinet	√		1	
Inserc killer/perangkap serangga	√		4	

Sumber: data terolah

Berdasarkan tabel diatas bahwa dari hasil observasi peralatan penyimpanan bahan makanan basah yang dilakukan menggunakan *form check list* terdapat 100% tersedia. Dengan demikian peralatan pada penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah sudah sesuai Permenkes 56 tahun 2014 sehingga masuk dalam kategori sesuai.

**Tabel 4. Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering
RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah**

Peralatan	Tersedia	Tidak Tersedia	Jumlah	Keterangan
Timbangan Digital	√			
Timbangan Duduk	√			
Pallet	√			
Tempat Sampah		√		
Trolley Barang	√			
Tangga Lipat		√		
Hand lift/alat angkat barang		√		
Timbangan Lantai	√			
Container/box plastic tertutup	√			
AC Split	√			
Refrigerator		√		
Chiller 4 pintu		√		

Sumber: data terolah

Berdasarkan tabel diatas bahwa dari hasil observasi peralatan penyimpanan bahan makanan kering yang dilakukan menggunakan *form check list* yang memuat 12 peralatan yang diamati secara langsung. peralatan yang tersedia yaitu (58%) dan peralatan yang tidak tersedia yaitu (42%). Dengan demikian peralatan pada penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah dikategorikan tidak sesuai berdasarkan Permenkes 56 tahun 2014. Berdasarkan hasil wawancara bersama ahli gizi yang sedang bertugas mengatakan. Tempat sampah pada ruang penyimpanan bahan makanan kering tidak tersedia karena pengumpulan sampah dilakukan diluar ruang penyimpanan dan dikumpulkan di satu penampungan sampah. Selain itu tangga lipat dan *hand lift* tidak tersedia, karena bahan makanan masih dapat dijangkau oleh tangan petugas. Refrigerator

dan chiller 4 pintu juga tidak tersedia karena dalam gudang bahan kering tidak ada bahan yang perlu disimpan dalam suhu rendah.

2. Tata cara penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering

Berdasarkan hasil observasi tata cara penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah dilakukan menggunakan *form check list* yang berisi 7 pertanyaan yang diamati secara langsung di dapatkan hasil dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.5 Tata Cara Penerimaan Bahan Makanan RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah

No	Tata cara penerimaan bahan makanan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan
1.	Menerima faktur pembelian dari penjual	√		
2.	Melakukan pengecekan spesifikasi bahan makanan	√		Tidak semua bahan makanan dicek spesifikasinya
3.	Memberikan tanda pada bahan makanan yang sudah diperiksa	√		
4.	Melakukan pencatatan pada buku/formular	√		
5.	Melakukan pengembalian bahan makanan bahan makanan yang tidak sesuai		√	
6.	Memberikan tanda tangan pada bahan makanan yang sesuai dan diterima	√		
7.	Memberi tanggal penerimaan pada bahan makanan yang sudah diperiksa	√		

Sumber: data terolah

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa tata cara penerimaan bahan makanan di instalasi gizi dikategorikan 85% sesuai Permenkes 78 tahun 2013. Namun tidak semua bahan makanan dilakukan pengecekan spesifikasi bahan makanan seperti sayuran buncis dan tidak semua bahan makanan yang sudah busuk seperti buncis tidak dikembalikan ke *supplier*.

Tabel 4.6 Tata Cara Penyimpanan Bahan Makanan Basah RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah

No	Tata cara penyimpanan Bahan makanan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan
1.	Bahan makanan ditempatkan sesuai jenisnya.	√		
2.	Menggunakan sistem FIFO.	√		
3.	Kartu atau buku penerimaan harus segera diisi	√		
4.	Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari		√	
5.	Pencairan pada lemari es segera dilakukan setelah terjadi pengerasan	√		
6.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersama bahan makanan yang tidak berbau	√		
7.	Daging, ikan dan undang -5 -0°C <3 hari	√		

Sumber: data terolah

Berdasarkan hasil observasi tata cara penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah menggunakan *form check list* berisi 7 pertanyaan yang diamati secara langsung di dapatkan hasil 85% tata cara penyimpanan bahan makanan basah dilakukan dan 15% tidak dilakukan, yaitu pengecekan suhu sebanyak dua kali dalam sehari.

Pengecekan suhu diruang penyimpanan bahan makanan basah dilakukan hanya satu kali sesuai SOP yang ada di Ruang penyimpanan rumah sakit. Menurut Kemenkes RI (2013), pengecekan terhadap suhu tempat penyimpanan bahan makanan dilakukan sebanyak dua kali sehari. Pengecekan suhu dilakukan agar menjaga konsistensi suhunya dan menjaga kelembapan ruangan. Suhu dan kelembapan ruangan harus selalu diperhatikan karena dapat berpengaruh langsung terhadap mutu bahan makanan.

**Tabel 4.7 Tata Cara Penyimpanan Bahan Makanan Kering
RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah**

No	Tata cara penyimpanan Bahan makanan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan
1.	Bahan makanan ditempatkan sesuai jenisnya.	√		
2.	Menggunakan sistem FIFO.	√		
3.	Kartu atau buku penerimaan harus segera diisi.	√		
4.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersama bahan makanan yang tidak berbau.	√		
5.	Rak berjarak 5 cm dari lantai dan 60 cm dari langit-langit.	√		
6.	Rak berjarak 15cm dari dinding.	√		
7.	Suhu ruangan berkisar 19-21°C	√		
8.	Penyemprotan ruangan dengan insektisida secara periodic .	√		
9.	Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang.	√		
10.	Bahan makanan diletakkan diatas rak bertingkat dan tidak menempel pada dinding.	√		

Sumber: data terolah

Berdasarkan hasil observasi tata cara penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah yang diobservasi menggunakan *form check list* yang berisi 10 pertanyaan yang diamati secara langsung 100% sesuai berdasarkan Permenkes 78 tahun 2013. Penelitian ini sesuai dengan penelitian Febrian, (2023) dengan judul Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering yang dihasilkan menjelaskan bahan makanan kering digunakan dengan menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO). Bahan makanan kering tersebut dilakukan pembaruan selama 10 hari sekali.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pada penelitian ini spesifikasi bahan makanan kering dan basah didapatkan hasil yaitu, bahan makanan kering 100% sesuai dan pada bahan makanan basah didapatkan hasil 87% sesuai spesifikasi di Instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah selama penelitian 3 hari.
2. Peralatan penerimaan bahan makanan basah dan kering dan Peralatan penyimpanan bahan makanan basah 100% tersedia termasuk kategori sesuai, Namun peralatan penyimpanan bahan makanan kering belum sesuai standar dan masih ada beberapa alat yang tidak tersedia sehingga termasuk kategori tidak sesuai.
3. Tata cara penerimaan bahan makanan basah 85% dilakukan dan 15% tidak dilakukan termasuk kategori sesuai. Dan untuk tata cara penyimpanan bahan makanan kering 100% masuk dalam kategori sesuai.

B. Saran

1. Semua bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi sehingga tidak ada lagi ditemukan bahan makanan basah yang sudah busuk dan tidak dikembalikan ke *supplier*, pengadaan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan hendaknya dilakukan sehingga peralatan di instalasi gizi sesuai dengan standar dan tipe rumah sakit, sebaiknya pihak instalasi gizi memenuhi standar penyimpanan bahan makanan berdasarkan Permenkes 78 Tahun 2013.

DAFTAR PUSTAKA

- Antisa, P. S. 2023. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Segar Di Instalasi Gizi RS Pusri Palembang*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>. Laporan tugas akhir.
- Aritonang, I. 2014. *Penyelenggaraan Makanan (Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit)* (Cetakan 2). Yogyakarta Leutika Books, 2014.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi RK. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan dan Porsi Makanan Biasa Sebagai Kualitas Bahan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Tk.II Dr.AK.Gani Palembang*. Laporan tugas akhir. Poltekkes Kemenkes Palembang. 2017.
- Febriani, C. A. 2023. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering, Di Instalasi Gizi RSUD X Tahun 2023*. Laporan tugas akhir.
- Hartanto, T. H. 2023. *Gambaran Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering, Segar Di Rumah Sakit Bhayangkari Tk. I Pusedokkes Polri Tahun 2023*. Laporan tugas akhir.
- Jones, F. Mahsa. 2021. *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Prof. dr. M Ali Hanafiah SM Batusungkar Tahun 2021*.
- Kemenkes, 2013. *Pedoman Pgrs Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. <https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. 9 Desember 2013. Jakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 56 Tahun 2014 *Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. 18 Agustus 2014. Jakarta
- Sartika, R., Suryani, L., dan Deviliawati, A. 2022. Analisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA*, 5(2), 321–330. <https://doi.org/10.32524/jksp.v5i2.681>
- Stevani, V. 2021. *Gambaran sistem penerimaan bahan makanan segar di ruang instalasi gizi di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah*. Kementerian

Kesehatan Republik Indonesia Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya Program Studi Diploma Iii Gizi 2021.

S.Wibowo, R. Siregar, I. Surate. 2018. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan massal; di rumah sakit dan hotel. EGC. Jakarta.

Widyastuti, N., Nissa, C., dan Panunggal, B. 2018. Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*, 76.

Lampiran 1. Permohonan menjadi subjek penelitian

PERMOHONAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN

Subjek penelitian yang saya hormati,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Via Meilia Sari

NIM : PO.62.31.3.21.240

Mahasiswa Program studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya,
melakukan penelitian tentang :

**GAMBARAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
BASAH DAN KERING DI RSUD DR. DORIS SYLVANUS PROVINSI
KALIMANTAN TENGAH**

Oleh karena itu, saya mohon kesediaan untuk menjadi subjek penelitian. Jawaban akan saya jaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian, atas bantuan dan kerjasama yang telah diberikan, Saya ucapkan terimakasih.

Palangka Raya, Maret 2024

Peneliti

(Via Meilia Sari)

Lampiran 2. Form Pernyataan Kesediaan

**FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI
SUBJEK PENELITIAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :
Pekerjaan :
Alamat :
No.Telp/HP :
TTL/Umur :

Bersedia berpartisipasi sebagai subjek penelitian yang berjudul **“Gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah”** yang dilakukan oleh :

Nama / NIM : Via Meilia Sari
Program Studi : DIII Gizi Reg 22
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Palangka Raya

Palangka Raya, Maret 2024
Subjek Penelitian

(.....)

Lampiran 3. Form *check list* spesifikasi bahan makanan basah dan kering

FORM CHECK LIST SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN BASAH DAN KERING

Hari/tanggal :

Nama petugas :

No.	Nama bahan makanan	Spesifikasi Teori	Spesifikasi Observasi	
			Sesuai	Tidak sesuai
1.	Beras	Warna putih bersih & utuh		
		Tidak terdapat kutu		
		Tidak terdapat batu		
2.	Tepung terigu	Warna putih		
		Tidak menggumpal		
		Tidak bau		
3.	Tempe	Tidak bau asam.		
		Tidak berjamur		
		Tidak terdapat kontaminasi kotoran.		
4.	Tahu	Tidak bau asam		
		Tidak benyek		
		Putih bersih		
5.	Ayam	Daging ayam segar		
		Elastis		
		Warna merah muda segar		
6.	Ikan	Insang merah		
		Mata jernih		
		Tidak berbau busuk		
7.	Sayuran hijau	Segar, bersih		
		Tidak berakar		
		Berwana hijau segar		
8.	Wortel	Bersih.		
		Tidak busuk		
		warna orange segar.		

9.	Buah pisang ambon	Segar		
		Matang		
		Tidak busuk/benyek		
10.	Pepaya potong	Segar dan bersih		
		Tidak hancur		
		Tidak berulat		

Palangka Raya,..... 2024

SUPERVISOR,

PENELITI,

(.....)

(Via Meilia Sari)

Lampiran 4. Form *check list* peralatan penerimaan

FORM CHECK LIST PERALATAN PENERIMAAN

Hari/tanggal :

Nama petugas :

Peralatan	Tersedia	Tidak tersedia	Jumlah	Keterangan
Timbangan lantai				
Timbangan duduk				
Timbangan digital				
Trolley Barang				
Washtaffel				
Tempat sampah				

Palangka Raya,..... 2024

SUPERVISOR,

PENELITI,

(.....)

(Via Meilia Sari)

Lampiran 5. Form *check list* tata cara penerimaan bahan makanan

FORM CHECK LIST TATA CARA PENERIMAAN BAHAN MAKANAN

Hari/tanggal :

Nama petugas :

No	Tata cara penerimaan bahan makanan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan
1.	Menerima faktur pembelian dari penjual			
2.	Melakukan pengecekan spesifikasi bahan makanan			
3.	Memberikan tanda pada bahan makanan yang sudah diperiksa			
4.	Melakukan pencatatan pada buku/formular			
5.	Melakukan pengembalian bahan makanan bahan makanan yang tidak sesuai			
6.	Memberikan tanda tangan pada bahan makanan yang sesuai dan diterima			
7.	Memberi tanggal penerimaan pada bahan makanan yang sudah diperiksa			

Palangka Raya,..... 2024

SUPERVISOR,

PENELITI,

(.....)

(Via Meilia Sari)

Lampiran 6. Form *check list* peralatan penyimpanan bahan makanan basah

FORM CHECK LIST PERALATAN PENYIMPANAN

BAHAN MAKANAN BASAH

Hari/tanggal :

Nama petugas :

Peralatan	Tersedia	Tidak tersedia	Jumlah	Keterangan
Timbangan digital				
Timbangan duduk				
Refrigerator/kulkas				
Tempat sampah				
Trolley barang				
Chiller 4 pintu				
Container/box plastik tertutup				
Freezer cabinet				
Inserc killer/perangkap serangga				

Palangka Raya,..... 2024

SUPERVISOR,

PENELITI,

(.....)

(Via Meilia Sari)

Lampiran 7. Form *check list* peralatan penyimpanan bahan makanan kering

FORM CHECK LIST PERALATAN PENYIMPANAN

BAHAN MAKANAN KERING

Hari/tanggal :

Nama petugas :

Peralatan	Tersedia	Tidak tersedia	Jumlah	Keterangan
Timbangan digital				
Timbangan duduk				
Pallet				
Tempat sampah				
Trolley barang				
Tangga lipat				
Hand lift/alat angkat barang				
Timbangan lantai				
Container/box plastik bertutup				
AC Split				
Refrigerator				
Chiller 4 pintu				

SUPERVISOR,

Palangka Raya,..... 2024

PENELITI,

(.....)

(Via Meilia Sari)

Lampiran 8. Form *check list* tata cara penyimpanan bahan makanan kering

FORM CHECK LIST TATA CARA PENYIMPANAN

BAHAN MAKANAN KERING

Hari/tanggal :

Nama petugas :

No	Tata cara penyimpanan Bahan makanan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan
1.	Bahan makanan ditempatkan sesuai jenisnya.			
2.	Menggunakan sistem FIFO.			
3.	Kartu atau buku penerimaan harus segera diisi.			
4.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersama bahan makanan yang tidak berbau.			
5.	Rak berjarak 5 cm dari lantai dan 60 cm dari langit-langit.			
6.	Rak berjarak 15cm dari dinding.			
7.	Suhu ruangan berkisar 19-21°C			

No	Tata cara penyimpanan Bahan makanan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan
8.	Penyemprotan ruangan dengan insektisida secara periodic .			
9.	Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang.			
10.	Bahan makanan diletakkan diatas rak bertingkat dan tidak menempel pada dinding.			

Palangka Raya,..... 2024

SUPERVISOR,

PENELITI,

(.....)

(Via Meilia Sari)

Lampiran 9. Form *check list* tata cara penyimpanan bahan makanan basah

FORM CHECK LIST TATA CARA PENYIMPANAN

BAHAN MAKANAN BASAH

Hari/tanggal:

Nama petugas:

No	Tata cara penyimpanan Bahan makanan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan
1.	Bahan makanan ditempatkan sesuai jenisnya.			
2.	Menggunakan sistem FIFO.			
3.	Kartu atau buku penerimaan harus segera diisi			
4.	Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari			
5.	Pencairan pada lemari es segera dilakukan setelah terjadi pengerasan			
6.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersama bahan makanan yang tidak berbau			
7.	Daging, ikan dan undang -5 -0°C <3 hari			
8.	Daging, ikan dan undang -10--50°C ≤ 1minggu			

SUPERVISOR,

Palangka Raya.....2024

PENELITI

(.....)

(Via Meilia Sari.)