

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING
DI INSTALASI GIZI RSUD dr. DORIS SYLVANUS
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH**



OLEH :

NATALIA

NIM. PO.62.31.3.21.220

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

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

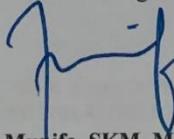
**GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING
DI INSTALASI GIZI RSUD dr. DORIS SYLVANUS
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH**

Oleh :
Nama : Natalia
Nim : PO.62.31.3.21.220

Laporan Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan akan diseminarkan pada :

Hari, Tanggal : Jumat, 03 Mei 2024
Waktu : 13:00-14:30
Tempat : Ruang I

Pembimbing



Munifa, SKM, MPH
NIP. 197803062006042021

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Laporan Tugas Akhir ini Telah Diuji

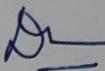
Tanggal 03 Mei 2024

Tim penguji,

Tanda Tangan,

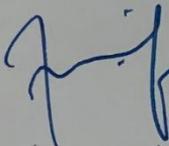
Ketua

**: Dhini, M.Kes
NIP. 196504011989022002**


(.....)

Anggota

**: Munifa, SKM, MPH
NIP. 197803062006042021**


(.....)

**Adisty Cynthia Anggraeni, S.Gz
NIP. 198802202014022002**


(.....)

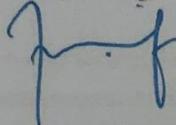
HALAMAN PENGESAHAN

**Laporan Tugas Akhir dengan Judul
GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING
DI INSTALASI GIZI RSUD dr. DORIS SYLVANUS
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH**

Telah disahkan pada tanggal 20 Mei 2024

Mengesahkan,

Pembimbing,



Munifa, SKM, MPH
NIP. 197803062006042021

Direktur,



Mars Khendra Kusriyadi, STP, MPH
NIP. 19750310199703 1 002

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Natalia

NIM : PO.62.31.3.21.220

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah”** berdasarkan hasil penelitiann 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 dengan norma yang berlaku.

Palangka Raya, 03 Mei 2024

Yang Membuat Pernyataan

Natalia

NIM. PO.62.31.3.21.220

RIWAYAT HIDUP



Data Diri

Nama : Natalia
Tempat, Tanggal Lahir : Gunung Mas, 19 Desember 2003
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen
No. HP : 0857-5471-0216
Email : natalialili1930@gmail.com
Alamat : Jalan Nyai. Balau No.12

Riwayat Pendidikan

SD : SD Negeri 07 Tewah, 2015
SMP : SMP Negeri 1 Tewah, 2018
SMA : SMA Negeri 1 Tewah, 2021

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir (LTA) ini dengan judul **“Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.”** Penulisan Laporan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Politeknik 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. Bapak Mars Khendra Kusfriyadi, STP, MPH selaku Direktur Politeknik Kemenkes Palangka Raya.
2. Ibu Nila Susanti, SKM, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Palangka Raya.
3. Bapak Teguh Supriyono, STP, M.Si selaku Ketua Prodi DIII Gizi Sekaligus Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis selama perkuliahan DIII Gizi Politeknik Kemenkes Palangkaraya.
4. Ibu Munifa, SKM, MPH selaku Pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
5. Ibu Dhini, M.Kes selaku Ketua Sidang yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
6. Ibu Adisty Cynthia Anggraeni, S.Gz selaku penguji 2 yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral serta doa restu selama penulis mengikuti pendidikan di Politeknik Kemenkes Palangka Raya.

8. Sahabat dan teman-teman seperjuangan DIII Gizi Reguler XXII yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
9. Dan yang terakhir, kepada diri saya sendiri Natalia. Terima kasih tetap memilih berusaha dan merayakan dirimu sendiri sampai di titik ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan dan belum berhasil, namun terima kasih tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Laporan

Palangka Raya, 03 Mei 2024

Penulis
Natalia

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Landasan Teori	5
1. Penyimpanan Bahan Makanan	5
2. Penyimpanan Bahan Makanan Kering	11
B. Kerangka Konsep.....	20
C. Variabel Penelitian	20
D. Definisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Ruang Lingkup Penelitian	23
B. Jenis dan Desain Penelitian.....	23
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	23
D. Objek Penelitian.....	23
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	24
F. Pengolahan dan Analisis Data	24
1. Pengolahan Data	24
2. Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.....	28
B. Hasil Penelitian dan Pembahasan	33
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pengelompokkan Rempah Secara Konvensional.....	12
Tabel 1.2 Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Pangan Kering.....	13
Tabel 1.3 Jenis Bahan Makanan Kering	35
Tabel 1.4 Suhu Penyimpanan Ruang Bahan Makanan Kering	37
Tabel 1.5 Fasilitas Peralatan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	39
Tabel 1.6 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan Kering	52
Lampiran 2 Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	53
Lampiran 3 Fasilitas Peralatan Gudang Ruang Penyimpanan	54
Lampiran 4 Persyaratan Ruang Penyimpanan	55

INTISARI

Latar Belakang : Penyimpanan bahan makanan (BM) adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan basah dan kering di gudang bahan makanan dingin/beku dan kering (Kemenkes, 2013). Agar makanan yang dihasilkan berstandar perlu dilakukan penyimpanan yang baik. **Tujuan** : Tujuan umum penelitian ini untuk mengetahui gambaran penyimpanan BM kering. **Metode penelitian** : Mengetahui penyimpanan BM kering meliputi jenis dan spesifikasi BM kering, suhu ruang penyimpanan, fasilitas peralatan gudang penyimpanan, dan persyaratan penyimpanan BM kering dengan cara pengamatan (observasi) menggunakan alat ukur form *checklist*. **Hasil dan Pembahasan** : jenis dan spesifikasi BM kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus sudah sesuai dengan spesifikasi yaitu (100%). suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus tidak sesuai sebesar 21-24°C, fasilitas peralatan gudang penyimpanan BM kering sudah sesuai yaitu (88,8%). persyaratan ruang penyimpanan BM kering sudah sesuai yaitu (90,9%). **Kesimpulan** : jenis dan spesifikasi BM kering sudah sesuai yaitu 100%. Suhu ruang penyimpanan BM kering tidak sesuai yaitu 21-24°C. Fasilitas peralatan gudang penyimpanan BM kering sudah sesuai yaitu 88,8%. Persyaratan penyimpanan BM kering sudah sesuai yaitu 90,9%. **Saran** : suhu ruang penyimpanan agar suhu penyimpanan sebesar 19-21°C sesuai dengan buku pedoman rumah sakit. memenuhi fasilitas peralatan seperti tangga.

XIV + 55 hlm ; 2024 ; 6 tabel

Daftar Pustaka : 21

Kata Kunci : Penyimpanan, Bahan makanan kering, Rumah sakit

ABSTRAK

Background: Food storage (BM) is a procedure for organising, storing, maintaining the amount, quality, and safety of wet and dry food ingredients in cold/frozen and dry food warehouses (Ministry of Health, 2013). In order for the food produced to be standardised, good storage is necessary. **Objective:** The general objective of this study was to determine the description of dry BM storage. **Research method:** Knowing the storage of dry BM including the types and specifications of dry BM, storage room temperature, storage warehouse equipment facilities, and dry BM storage requirements by observation using a checklist form measuring instrument. **Results and Discussion:** types and specifications of dry BM in the nutrition installation of RSUD dr. Doris Sylvanus are in accordance with the specifications, namely (100%). the temperature of the dry food storage room in the nutrition installation of RSUD dr. Doris Sylvanus is not appropriate at 21-24°C, dry BM storage equipment facilities are appropriate, namely (88.8%). dry BM storage room requirements are appropriate, namely (90.9%). **Conclusion:** the types and specifications of dry BM are in accordance, namely 100%. The temperature of the dry BM storage room is not suitable, namely 21-24°C. Dry BM storage equipment facilities are appropriate, namely 88.8%. Dry BM storage requirements are in accordance, namely 90.9%. **Suggestion:** the temperature of the storage room so that the storage temperature is 19-21°C in accordance with the hospital guidebook. fulfil equipment facilities such as stairs.

xiv + 55 pgs ; 2024 ; 6 tables

Reference : 21

Keywords : Storage, food material, hospital

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan institusi perawatan kesehatan bagi pasien yang memerlukan pelayanan. Dalam usaha pelayanan kesehatan Rumah Sakit bertujuan agar tercapai kesembuhan pada pasien dalam kurun waktu sesingkat mungkin. Pelayanan gizi di Rumah Sakit adalah pelayanan yang diberikan sesuai dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh (Kemenkes, 2013). Proses penyembuhan penyakit sangat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien. Agar pasien dirumah sakit mendapatkan kesehatan yang optimal, maka adanya penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit.

Instalasi Gizi merupakan suatu unit di Rumah Sakit yang memiliki tim kerja dengan kemampuan yang khusus untuk memberikan pelayanan gizi yang bermutu kepada pasien dan karyawan sehingga mempercepat proses penyembuhan pasien dan memperpendek masa rawatnya, instalasi gizi setiap harinya melakukan proses pengolahan menu yang berbeda dan disesuaikan dengan keadaan pasien yang ada (Kemenkes, 2013).

Pelayanan makanan di 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. Pada penyelenggaran makanan, terdapat hal-hal yang harus diperhatikan agar makanan yang dihasilkan berkualitas dan sesuai dengan standar yang telah

ditetapkan, salah satunya yaitu pada sistem penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan basah dan kering di gudang bahan makanan dingin/beku dan kering (Kemenkes, 2013).

Penyimpanan bahan makanan kering terdiri dari tepung- tepung, mi, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa yang dapat disimpan di gudang atau ruangan kering dan tidak lembab (Bakri *et al.*, 2018).

Dari hasil penelitian Penelitian Raha Sumra (2021) menyatakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari, Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan yaitu sebesar 42% (9 point) telah memenuhi spesifikasi peralatan Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari Tipe B sedangkan 57% (12 point) belum memenuhi spesifikasi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari Tipe B.

Penyimpanan bahan makanan sudah lebih baik daripada sebelumnya, karena penyimpanan bahan makanan telah dikembangkan menjadi lebih mudah dengan harapan agar makanan memiliki umur simpan yang panjang serta kualitas bahan makanan tetap terjaga mutunya sehingga ketersediaan bahan makanan selalu ada disetiap waktu walaupun saat terjadi suatu ketimpangan. Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering salah satunya adalah adanya tempat penyimpanan yang sesuai dengan karakteristik bahan makanan kering atau sesuai macam golongan makanan bahan kering (Aritonang, 2012).

Berdasarkan latar belakang, Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Doris Sylvanus.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah
- b. Mengetahui jenis dan spesifikasi bahan makanan kering yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus
- c. Mengetahui suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus
- d. Mengetahui fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus
- e. Mengetahui persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Sakit

Menjadi bahan evaluasi agar lebih baik dalam melakukan penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

2. Bagi Peneliti

Memberikan pengetahuan tentang gambaran penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

3. Bagi Institusi

Dapat menambah referensi dan informasi tentang gambaran penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Penyimpanan Bahan Makanan

a. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang penyimpanan bahan makanan kering dan dingin/beku. Setelah bahan makanan telah memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan bahan yaitu gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan akan segera digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan. Tujuan penyimpanan bahan makanan meliputi:

- 1) Memelihara dan mempertahankan kondisi mutu dan bahan makanan yang disimpan.
- 2) Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lainnya.
- 3) Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.
- 4) Menyediakan persediaan bahan makanan dalam macam, jumlah dan mutu memadai.

Ruang penyimpanan memiliki peran yang sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan tetap terjaga. Di instalasi

atau unit gizi, harus mempunyai ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) ruang pendingin, dan ruang pembeku (*freezer*).

b. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dengan benar. Prinsip-prinsip dalam penyimpanan bahan makanan adalah:

- 1) Makanan yang akan disimpan memiliki kualitas yang bagus yang didapatkan dari pemasok yang ditunjuk.
- 2) Penyimpanan makanan dilakukan segera setelah bahan tersebut diterima. Bahan makanan tidak dibiarkan menunggu terutama jika ruangan penerimaan bersuhu ruangan.
- 3) Makanan yang tidak mudah rusak (*non-perishable food*), meliputi gula, makanan kaleng, kacang-kacangan dan biji-bijian kering, rempah, disimpan dalam tempat penyimpanan kering.
- 4) Jarak penyimpanan minimal 6 inci (15 cm) dari lantai, dari dinding 5 cm, dan langit-langit 60 cm .
- 5) Ketebalan bahan makanan maksimal 10 cm dan kelembapan 80-90%.
- 6) Bahan makanan olahan pabrik dalam kemasan tertutup disimpan pada $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
- 7) Menggunakan label identifikasi produk secara jelas terkait dengan tanggal penyimpanan atau masa kadaluarsa.
- 8) Pengambilan bahan dari tempat penyimpanan menggunakan prinsip *First*

In First Out (FIFO).

- 9) Tempat dan kondisi penyimpanan tepat sesuai karakteristik bahan makanan.
- 10) Makanan yang rusak di buang, dicatat jenis, jumlah, dan alasan pembuangan.
- 11) Terdapat upaya perlindungan makanan dari sumber pencemaran dari lingkungan, serangga, hewan pengerat, dan bahaya biologi lainnya.
- 12) Penyimpanan dilakukan oleh petugas yang mengerti prinsip penyimpanan dan terampil cara penyimpanan bahan makanan.

c. Syarat-syarat Penyimpanan Bahan Makanan

Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan adalah :

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- 2) Penempatan tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dari makanan jadi.
- 3) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan:
 - a) Dalam suhu yang sesuai.
 - b) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - c) Kelembapan tempat penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%.
- 4) Cara penyimpanan bahan makanan di dalam gudang tidak menempel pada langit-langit, dengan ketentuan sebagai berikut.
 - a) Jarak bahan makanan dengan lantai 14 cm.
 - b) Jarak bahan makanan dengan dinding 4 cm.
 - c) Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm.

- 5) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak- rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan bahan makanan rusak. Bahan makanan yang diterima lebih dahulu merupakan yang pertama keluar, sedangkan bahan makanan yang diterima setelahnya dikeluarkan terakhir atau disebut dengan system *First In First Out* (FIFO).

d. Langkah-langkah Penyimpanan Bahan Makanan

Adapun langkah-langkah penyimpanan bahan makanan, yaitu :

- 1) Setelah bahan makanan memenuhi syarat harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau pendingin ruangan. Apabila bahan makanan langsung di gunakan setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (*freezer*). Luas macam dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. *Freezer* (pembeku) umumnya dimiliki oleh instansi yang besar yang dimaksudkan untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu yang agak lama (Utari (2009), (DepkesRI, 2003) *Food labelling* semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi, dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterimasampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.
- 2) Perputaran bahan makanan untuk memastikan barang atau bahan yang lama harus dipakai terlebih dahulu, atau sering kita sebut dengan istilah *First In First*

Out (FIFO).

- 3) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa.
- 4) Membuat jadwal pengecekan barang, untuk memastikan bahwamakanan yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa harus dikosongkandari kontainer, kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.
- 5) Memindahkan bahan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
- 6) Hindari bahan makanan dari temperatur *danger zone* (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
- 7) Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
- 8) Simpan bahan makanan di tempat yang telah di desain untuk penyimpanan bahan makanan.
- 9) Menjaga semua area penyimpanan kering penataan/penempatan barang, bahan makanan harus di susun secara beraturan, di beri tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan di beri pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat, di letakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus di pisahkan dan tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan.

e. Faktor yang Mempengaruhi Penyimpanan

Agar penyimpanan bahan makanan dapat dilakukan secara optimal, banyak faktor yang harus dikendalikan. Faktor-faktor tersebut antara lain:

- 1) Tingkat kesegaran bahan makanan. Makanan yang akan disimpan adalah

makanan yang berkualitas baik, dalam keadaan segar, dan layak dikonsumsi.

- 2) Makanan yang sudah rusak tidak boleh disimpan karena akan menyebabkan kerusakan pada makanan lain dan penyimpanan tidak dapat memperbaiki kerusakan.
- 3) Penanganan sebelum disimpan. Penanganan sebelum penyimpanan meliputi pembersihan, penyiapan, pengemasan, dan perlakuan pendahuluan lain jika diperlukan seperti blansing atau perendaman dalam larutan gula dan garam.
- 4) Kemasan yang digunakan. Kemasan yang digunakan dalam penyimpanan adalah kemasan makanan yang aman dan dapat melindungi makanan dari pencemaran.
- 5) Keadaan tempat penyimpanan: suhu, kelembapan. Setiap bahan makanan memerlukan keadaan penyimpanan yang spesifik sesuai dengan karakteristiknya, sehingga penyimpanan harus dilakukan pada suhu dan kelembapan yang tepat untuk menghindari kerusakan dini.
- 6) Praktik penyimpanan yang baik. Praktik penyimpanan yang baik meliputi pemilihan lokasi, peralatan, prosedur operasional, dan pelatihan tenaga penyimpanan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Penyimpanan bahan makanan kering adalah penyimpanan pada suhu kamar atau lebih rendah dengan ruang penyimpanan yang kelembapan dan kebersihannya terjaga. Ventilasi yang baik diperlukan untuk penyimpanan bahan kering, bersih, dan bebas dari serangga dan kecoa. Penyimpanan bahan kering digunakan untuk

menyimpan bahan pangan yang di kalengkan, tepung- tepungan, serealialia, minyak, gula, dan shortening yang dikalengkan. Lokasiruang penyimpanan kering paling tepat berada di dekat ruang penerimaan barang dan dapur (Indrati, Retno et all,2014).

Berikut ini syarat-syarat penyimpanan bahan makanan kering berdasarkan bahan makanannya:

a. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering (gudang) menurut kemenkes (2013) yaitu:

- 1) Bahan makanan harus di tempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
- 2) Menggunakan bahan makanan yang terlebih dahulu di terima *First In First Out* (FIFO), untuk mengetahui bahan makanan yang di terima diberi tanda tanggal penerimaan.
- 3) Pemasukan serta pengeluaran bahan makanan dan berbagai pembukaan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, dan diperiksa serta diteliti secara berlanjut.
- 4) Kartu atau buku penerimaan dan stok serta pengeluaran bahan makanan harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya.
- 5) Gudang harus dibuka pada waktu yang telah ditetapkan.
- 6) Semua bahan makanan ditempatkan dalm keadaan tertutup, terbungkus rapat

dan tidak berlubang, diletakkan diatas rak bertingkat yang cukup dan kuat serta tidak menempel di dinding.

- 7) Pintu harus selalu terkunci jika pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu yang telah ditentukan, dan pegawai yang masuk keluar gudang hanya pegawai yang telah ditentukan.
- 8) Suhu ruangan harus kering dengan suhu berkisar antara 19 - 21°C.
- 9) Pembersihan ruangan secara periodic atau 2 kali seminggu.
- 10) Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
- 11) Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi terjadi pengrusakan oleh binatang pengerat harus segera diperbaiki.

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki Aw sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada Aw tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya membutuhkan kadar air yang sangat rendah.

b. Jenis – jenis Bahan Makanan Kering

Bahan makanan kering merupakan bahan makanan yang memiliki Aw sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada Aw tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat berkembang kembali kecuali beberapa jenis kapang yang perkembangannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering seperti tepung-tepungan, mie, beras, sereal, bumbu kering,

aneka pasta, kacang-kacangan dan beberapa penyedap rasa.

Bahan makanan kering di gunakan untuk produksi makanan adalah salah satu yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas, cara penyimpanan yang tepat, jumlahnya dalam persediaan selalu ada dan stok tidak pernah kosong dan juga mudah untuk membedakannya dengan barang lain (Bartono 2005).

1) Beras

Beras adalah sumber karbohidrat utama yang dikonsumsi lebih dari 90% masyarakat Indonesia, Beras menjadi pangan hampir seluruh penduduk Indonesia, tanpa terkecuali. Berdasarkan sisi gizi dan nutrisi, beras memang relatif unggul dibandingkan dengan pangan lain. Menurut Octaviani (2012) bahwa terdapat patokan yang digunakan dalam memilih beras yang baik yaitu: beras berwarna keputih-putihan dan sedikit mengkilat, butiran-butiran biji beras tampak utuh dan tidak banyak yang patah, tidak berbau apek atau bau karung, bersih dari kotoran seperti debu, ulat atau kutu beras, dan pasir, beras harus disimpan dalam karung-karung ditempatkan bersilang di atas papan untuk mencegah kontak dengan lantai secara langsung dan udara.

2) Tepung Terigu

Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir gandum dan tepung terigu diperoleh dari hasil pengolahan biji gandum. Proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu dibagi dalam dua proses, yaitu proses pembersihan (*cleaning*) dan penggilingan (*milling*). Pada proses pembersihan, gandum dibersihkan dari benda-benda asing seperti debu, kulit gandum, batang gandum,

batu-batuan dan kerikil. Dan setelah gandum dibersihkan, proses selanjutnya adalah penambahan air (*dampening*), proses ini bertujuan untuk gandum mencapai kadar air yang diinginkan. Kualitas tepung terigu dipengaruhi juga oleh kadar air (*moisture*), kadar abu (*ash*), dan beberapa sifat fisik lainnya, seperti kemampuan daya serap air (*water absorption*), kecepatan tepung terigu dalam pencapaian keadaan kalis (*development time*), dan stabilitas tepung terigu (*stability*). Kemampuan daya serap air pada tepung terigu akan berkurang bila kadar air dalam tepung terlalu tinggi atau tempat penyimpanan yang lembab. Sehingga, tepung-tepungan harus disimpan dalam ruangan yang berventilasi baik, karena suhu ruangan, kelembaban dan lama penyimpanan akan mempengaruhi mutu tepung. Disamping itu yang perlu diperhatikan juga tepung dapat cepat menyerap bau.

3) Rempah-Rempah

Menurut Muchtadi et all (2013), rempah-rempah merupakan bahan hasil pertanian yang digunakan sebagai sumber cita rasa dan aroma yang mengandung oleoresin sehingga cita rasa serta aromanya tajam dan spesifik. Menurut jenisnya terdapat rempah- rempah yang dihasilkan dari umbi (jahe, kunyit, temulawak, kencur, kunci, lengkuas, temuireng, dan lempuyang), biji (pala, kemiri, kapul, dll), kulit batang (kayu manis), bunga (cengkeh), dan buah (lada atau merica).

Kelompok	Rempah
----------	--------

Rempah pedas	Capsium (cabai), lada cyenne, lada hitam dan putih, jahe, mustard.
Rempah pedas sedang	Paprika, ketumbar
Rempah aromatik	Allspice (pimento), caramon, cassia, kayu manis, cengkeh, jintan, dill, fennel, fenugreek, mace, dan pala.
Rempah daun	Basil , bay, dill leaves, marjoram, tarragon, thyme.
Sayuran aromatic	Bawang, seledri.

Tabel 1.1 Pengelompokkan Rempah Secara Konvensional

Sumber : Muchtadi et all, 2013, *Pengelompokkan Rempah*

4) Kacang – Kacangan

Kacang – kacang termasuk *famili Leguminosa* atau disebut juga polong-polongan. Berbagai kacang-kacangan yang telah banyak dikenal dengan kacang kedele (*Glycine max*), kacang tanah (*Arachis hypogea*), kacang hijau (*Phaseolus*

radiates).

Setiap jenis kacang-kacangan juga berbeda-beda, antara lain:

- a) Biji kacang hijau berbentuk bulat atau lonjong, umumnya bewarna hijau
- b) Biji kacang kedele berbentuk bulat dengan berukuran yang lebih besar dan bewarna putih kekuningan serta ada yang bewarna hitam
- c) Kacang tanah berbentuk bulat lonjong dan bewarna kecoklatan.

Penyimpanan setiap kacang berbeda sesuai dengan sifat dan ketahanan dari kacang-kacang tersebut. Penyimpanan biji-bijian dimasukkan dalam karung dan di dalam gudang juga harus teratur dan sistematis. Karung bijian disimpan dengan tertib dan bagian bawahnya jangan langsung menyentuh lantai tapi harus di beri alas kayu. Hal itu agar biji-bijian tidak mengambil dingin dari lantai dan juga tidak akan basah bila lantai terkena air, dan di bawah alas kayu masih terdapat ruang untuk aliran udara yang memudahkan ventilasi.

c. Suhu Ruang penyimpanan bahan makanan kering

Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering berkisar antara 19-21°C

(PGRS.2013)

Nama Bahan Makanan	Penyimpanan di Lemari Es (0-4°C)	Penyimpanan <i>Freezer</i> (-18°C)	Penyimpanan Kering (19-21°C)
Produk sereal	-	-	2 bulan
Kacang-Kacangan	-	-	3-6 bulan
Bawang merah dan bawang putih	-	-	6-8 minggu
Tepung	-	-	6-9 minggu

Tabel 1.2 Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Pangan Kering

d. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Setiap bahan makanan yang disimpan ketebalannya diatur, agar suhu dapat merata keseluruh bagian. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah sesuai jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda. Makanan disimpan dalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata ke seluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat bisa mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

Penyimpanan bahan makanan dapat berjalan dengan baik, jika sudah memiliki atau memenuhi persyaratan penyimpanan yaitu:

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

e. Klasifikasi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Terdapat 2 jenis tempat penyimpanan bahan makanan yaitu *dry storage* dan *cold storage*. *Cold storage* adalah tempat penyimpanan yang dingin dan basah bersuhu -1 sampai -70°C. Sedangkan *dry storage* adalah penyimpanan bahan makanan kering yang tidak mudah rusak, seperti gula, beras, makanan dalam botol, kaleng, plastik, kardus atau bahan makanan kering lainnya. Biasanya dipertahankan bersuhu 18-38°C.

Persyaratan gudang kering *dry storage*, yaitu:

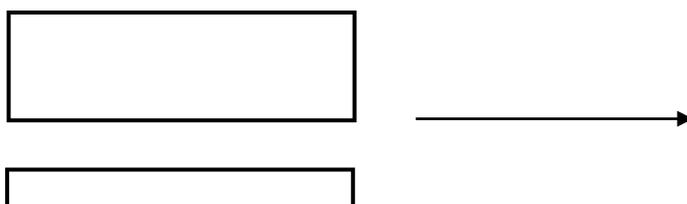
- 1) Memiliki ukuran tempat yang memadai.
- 2) Berdekatan dengan tempat penerimaan dan pengolahan makanan
- 3) Aman dari kebocoran.
- 4) Suhu, kelembaban dan pencahayaan yang memadai.
- 5) Dilengkapi dengan rak kontainer dengan penataan yang baik dan rapi.

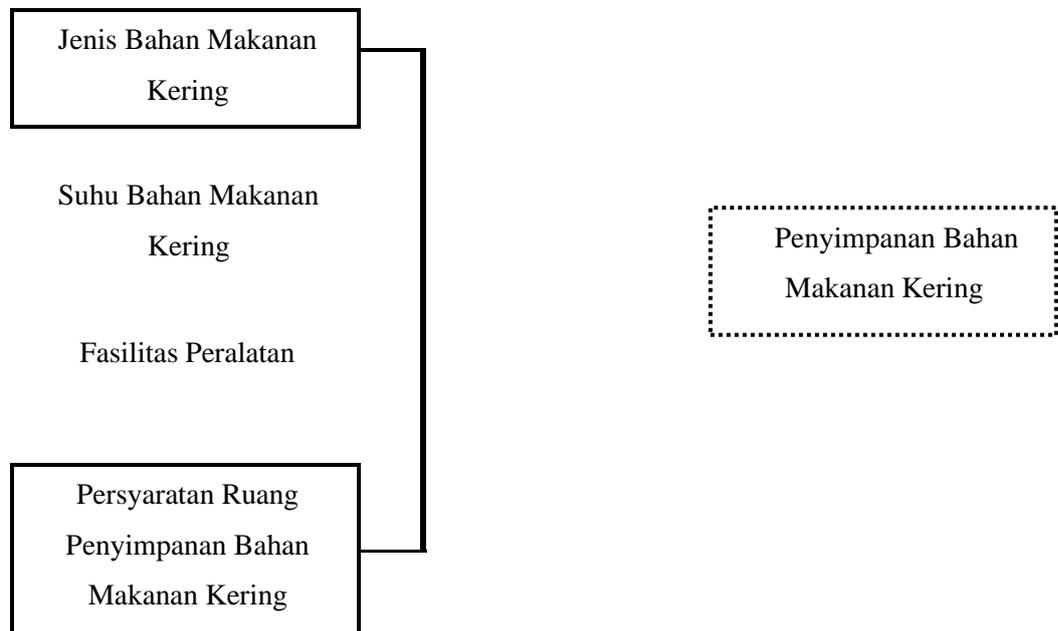
f. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Menurut Permenkes nomor 56 tahun 2014 fasilitas penyimpanan makanan kering yang harus ada di instalasi gizi rumah sakit tipe B yaitu:

- 1) Timbangan digital
- 2) Timbangan duduk
- 3) *Pallet* / Papan atau kayu lantai
- 4) Tempat sampah
- 5) Tangga lipat
- 6) Troli barang
- 7) Timbangan lantai
- 8) Container tertutup
- 9) AC Split.

B. Kerangka Konsep





C. Variabel Penelitian

1. Variabel Terikat

Variabel yang terikat pada penelitian ini adalah penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus.

2. Variabel Bebas

Variabel yang tidak terikat pada penelitian ini yang akan mempengaruhi penyimpanan bahan makanan kering adalah jenis bahan makanan kering, suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering dan persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus.

E. Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala	Parameter
Jenis dan spesifikasi bahan makanan kering	<p>Jenis bahan makanan kering merupakan jenis bahan yang dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bersifat aman, dan menyehatkan.</p> <p>Spesifikasi bahan makanan kering adalah deskripsi detail mengenai karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis dari bahan makanan kering seperti biji-bijian, kacang-kacangan, atau bahan makanan lainnya yang memiliki kadar air rendah dan tahan lama. Ini mencakup informasi seperti ukuran, warna, tekstur, kadar air, dan kontaminan yang dapat diterima.</p>	Form <i>Check list</i>	$\geq 75\%$ dikategorikan sesuai. < 75 dikategorikan tidak sesuai.	Ordinal	<p>Menurut Budiman dan Riyanto (2014).</p> <p>a. $\geq 75\%$ dikategorikan sesuai</p> <p>b. < 75 dikategorikan tidak sesuai</p>

Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering	Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering merujuk pada kondisi suhu di dalam ruangan tempat bahan makanan kering disimpan. Biasanya, suhu ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering berkisar antara 19-21°C.	Form <i>Check list</i>	Mengetahui suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus	Ordinal	a.Sesuai 19-21°C b.Tidak sesuai jika lebih atau kurang dari 19-21°C.
Fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan kering	Fasilitas peralatan bahan makanan kering merujuk pada tempat atau ruang yang dilengkapi dengan peralatan khusus untuk memproses, mengolah, atau menyimpan bahan makanan kering.	Form <i>Check list</i>	≥75% dikategorikan sesuai. <75 dikategorikan tidak sesuai.	Ordinal	Menurut Budiman dan Menurut Riyanto a. ≥ 75% dikategorikan sesuai b. < 75% dikategorikan tidak sesuai.
Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering	Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering adalah pedoman atau aturan yang mengatur bagaimana bahan	Form <i>Check list</i>	≥75% dikategorikan sesuai. <75 dikategorikan tidak sesuai.	Ordinal	Budiman dan Riyanto a. ≥ 75% dikategorikan sesuai b. < 75%

	makanan kering harus disimpan untuk menjaga kualitas, kesegaran, dan keamanannya.				dikategorikan tidak sesuai.
--	-----------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	-----------------------------

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah tentang gizi institusi yang bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus.

B. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dan menggunakan rancangan cross sectional.

C. Waktu dan Lokasi Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2024.

2. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Instalasi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah.

D. Objek Penelitian

Objek dari penelitian ini adalah jenis bahan makanan kering, suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering dan persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus.

E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

- 1) Jenis bahan makanan kering
- 2) Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering
- 3) Fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan
- 4) Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering

b. Data Sekunder

- 1) Gambaran umum instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus provinsi kalimantan tengah
- 2) Spesifikasi jenis bahan makanan kering

2. Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data diambil dengan melakukan pengamatan (observasi).

a. Jenis bahan makanan kering

Peneliti akan mengobservasi jenis bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus menggunakan form check list dengan menggunakan skala guttman Sesuai dan Tidak sesuai.

b. Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering

Peneliti akan melakukan observasi dan mengecek suhu ruang

penyimpanan bahan makanan kering dengan menggunakan alat pengukur suhu serta mengetahui suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering dan menggunakan form check list dengan menggunakan skala guttman Sesuai dan Tidak sesuai.

c. Fasilitas peralatan

Peneliti akan mengobservasi peralatan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus menggunakan form check list dengan menggunakan skala guttman Tersedia dan Tidak tersedia.

d. Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering

Peneliti akan mengobservasi persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Doris Sylvanus menggunakan form check list dengan menggunakan skala guttman Sesuai dan Tidak sesuai.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Teknik pengolahan data pada penelitian ini terdapat:

a. Jenis bahan makanan kering

Setelah melakukan observasi hasil jawaban sesuai dijumlahkan keseluruhannya, yang berarti bahwa bahan makanan kering sudah sesuai/belum sesuai dengan menjumlahkan jenis bahan makanan kering yang ada, dibagi dengan total jenis bahan makanan kering yang harus dimiliki ruang penyimpanan bahan makanan kering kemudian dikalikan 100%.

b. Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering

Setelah melakukan observasi suhu penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus, suhu penyimpanan bahan makanan kering akan diketahui.

c. Fasilitas peralatan

Berdasarkan skala Guttman penilaian dibagi menjadi tersedia dan tidak tersedia. Menurut Permenkes nomor 56 tahun 2014 fasilitas penyimpanan makanan kering ada 10, sesuai dengan alat yang dicantumkan pada form *check list*. Setelah observasi selesai hasil jawaban tersedia dijumlahkan keseluruhannya yang berarti bahwa di instalansi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus peralatan penyimpanan bahan makanan kering sudah sesuai/tidak sesuai dengan menjumlahkan peralatan yang ada, dibagi dengan total peralatan yang harus dimiliki ruang penyimpanan bahan makanan kering diperoleh dengan menjumlahkan hasil jawaban “Tersedia” selanjutnya dibagi dengan total pertanyaan kemudian dikali 100%.

d. Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering

Berdasarkan skala Guttman penilaian dibagi menjadi sesuai dan tidak sesuai. Data persyaratan penyimpanan bahan makanan kering, diolah secara deskriptif meliputi ketersediaan ruang penyimpanan bahan makanan kering diperoleh dengan menjumlahkan hasil “Sesuai” selanjutnya dibagi dengan total pertanyaan kemudian dikalikan 100%.

2. Analisis Data

Analisis Univariat

Analisis yang digunakan untuk mendeskripsikan variabel bebas yaitu Jenis bahan makanan kering, suhu penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering dan persyaratan penyimpanan bahan makanan kering untuk mendapatkan gambaran dengan membuat tabel dengan penilaian yang dijelaskan secara naratif.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah

Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah beralamat di Jalan Tambun Bungai No.04 Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya. Adapun falsafah, visi dan misi Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah adalah sebagai berikut:

1. Falsafah

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Depkes, 2003).

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu pelayanan penunjang medik dalam pelayanan kesehatan paripurna rumah sakit yang terintegrasi dengan kegiatan lainnya, mempunyai peranan penting dalam mempercepat pencapaian tingkat kesehatan baik bersifat promotif, preventif, kuratif maupun rehabilitatif. Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi: pengadaan dan pengolahan/produksi makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan bidang terapan (Depkes, 1992).

2. Visi

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

3. Misi

- a. Data Umum Institusi Penyelenggaraan Makanan
- b. Data Struktur Organisasi dan Ketenagaan
- c. Data Perencanaan (Anggaran belanja, menu, dan siklus menu)
- d. Data Kegiatan Penyelenggaraan Makanan

Memiliki tujuan yang terdiri dari:

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.

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.

Adapun kegiatan – kegiatan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah terdiri dari:

1) Pelayanan Gizi Rawat Jalan

Pelayanan gizi rawat jalan adalah serangkaian proses kegiatan asuhan gizi yang berkesinambungan dimulai dari asesmen/ pengkajian, pemberian diagnosis, intervensi gizi dan monitoring evaluasi kepada klien/pasien di rawat jalan. Asuhan gizi rawat jalan pada umumnya disebut kegiatan konseling gizi dan dietetik atau edukasi/penyuluhan gizi. Dengan tujuan memberikan pelayanan kepada klien/ pasien rawat jalan atau kelompok dengan membantu mencari solusi masalah gizinya melalui nasihat gizi mengenai jumlah asupan makanan yang sesuai, jenis diet, yang tepat, jadwal makan dan cara makan, jenis diet dengan kondisi kesehatannya. Sasaran pelayanan gizi rawat jalan adalah : pasien dan keluarga, kelompok pasien dengan masalah gizi yang sama, individu pasien yang datang atau dirujuk, kelompok masyarakat rumah sakit yang dirancang secara periodik oleh rumah sakit.

2) Pelayanan Gizi Rawat Inap

Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, diagnosa gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, dan konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi. Dengan tujuan memberikan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi dengan sasaran pasien dan keluarga.

3) Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Dalam hal ini termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi.

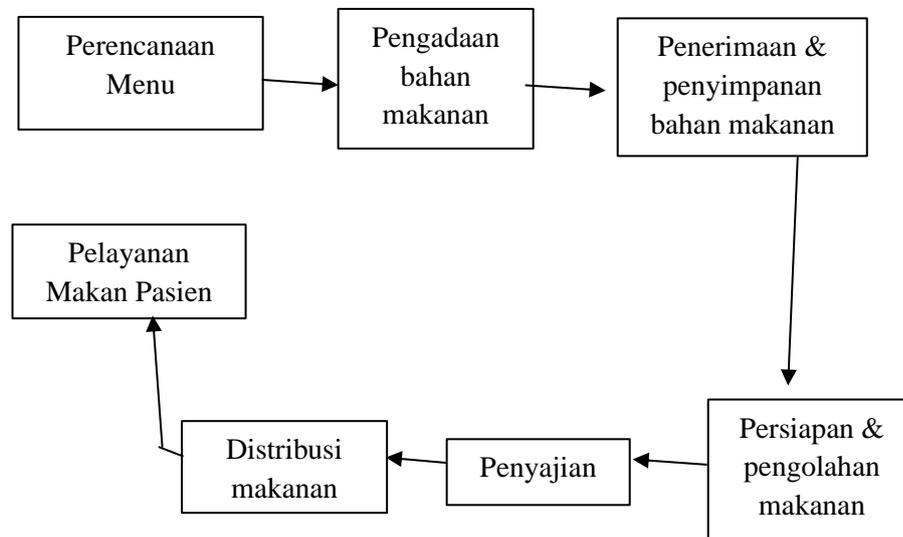
a) Tujuan

Guna menyediakan makanan yang berkualitas dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien rawat inap.

b) Sasaran dan Ruang Lingkup

Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien rawat inap.

c) Alur Penyelenggaraan Makanan



Gambar 1.1 Alur Penyelenggaraan Makanan

d) Bentuk Penyelenggaraan

Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan instalasi gizi. berdasarkan hasil pegamatan, sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan di instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus menggunakan sistem “Swakelola” yaitu kegiatan penyelenggaraan makanan dilakukan sendiri oleh Instalasi Gizi. Dimana instalasi gizi bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi (PGRS, 2013).

B. Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan Kering

Ruang penyimpanan bahan makanan kering adalah suatu tempat untuk menyimpan bahan makanan kering yang ketahanannya cukup lama. (PGRS.2013).

Jenis bahan makanan kering (Standar Nasional Indonesia):

1. Beras adalah sumber karbohidrat utama yang dikonsumsi lebih dari 90% masyarakat Indonesia, Beras menjadi pangan hampir seluruh penduduk Indonesia, tanpa terkecuali. Berdasarkan sisi gizi dan nutrisi, beras memang relatif unggul dibandingkan dengan pangan lain. Menurut Octaviani (2012) bahwa terdapat patokan yang digunakan dalam memilih beras yang baik yaitu: beras berwarnakeputih-putihan dan sedikit mengkilat, butiran-butiran biji beras tampak utuh dan tidak banyak yang patah, tidak berbau apek atau bau karung, bersih dari kotoran seperti debu, ulat atau kutu beras, dan pasir, beras harus disimpan dalam karung-karung ditempatkan bersilang diatas papan untuk mencegah kontak dengan lantai secara langsung dan udara.
2. Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulirgandum dan tepung terigu diperoleh dari hasil pengolahan biji gandum. Proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu dibagi dalam dua proses, yaitu proses pembersihan (*cleaning*) dan penggilingan (*milling*). Pada proses pembersihan, gandum dibersihkan dari benda-benda asing seperti debu, kulit gandum, batang gandum, batu-batuan dan kerikil. Dan setelah gandum dibersihkan, proses selanjutnya adalah penambahan air (*dampening*), proses ini bertujuan untuk gandum mencapai kadar air yang diinginkan. Kualitas tepung

terigu dipengaruhi juga oleh kadar air (*moisture*), kadar abu (*ash*), dan beberapa sifat fisik lainnya, seperti kemampuan daya serap air (*water absorption*), kecepatan tepung terigu dalam pencapaian keadaan kalis (*development time*), dan stabilitas tepung terigu (*stability*). Kemampuan daya serap air pada tepung terigu akan berkurang bila kadar air dalam tepung terlalu tinggi atau tempat penyimpanan yang lembab. Sehingga, tepung-tepungan harus disimpan dalam ruangan yang berventilasi baik, karena suhu ruangan, kelembaban dan lama penyimpanan akan mempengaruhi mutu tepung.

3. Lada bubuk dengan spesifikasi berbentuk bubuk, tekstur halus dan tidak ada benda asing, kemasan baik.
- 4 . Bawang goreng dengan spesifikasi Berwarna kuning hingga kuning kecoklatan, dan kemasan toples tertutup rapat.
5. Kemiri dengan spesifikasi berbentuk utuh, berwarna putih kekuningan, tidak berjamur dan rusak
6. Pala bubuk dengan spesifikasi berbentuk bubuk, tekstur halus, kemasan baik
7. Kacang tanah dengan spesifikasi tidak berbau busuk,berbau asam dan apek, biji utuh.
8. Kacang merah dengan spesifikasi licin permukaannya,tidak berkerut dan berlubang, tidak bertunas.
9. Kecap manis dengan spesifikasi Berwarna hitam, rasa manis, tekstur kental, kemasan tidak bocor.
10. Soun dengan spesifikasi bersih dan tidak hancur

Tabel 1.3 Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan Kering

Jenis Bahan Makanan	Bahan Makanan	Spesifikasi	Sesuai	Tidak Sesuai
Serelia	Beras	Bulir beras putih dan utuh, bebas hama, debu dan pasir, tidak berbau apek dan berbau karung.	✓	
	Tepung Terigu	Berwarna putih, tidak mengumpal, berkutu, bersih dari kotoran dan debu, tidak berbau apek.	✓	
Rempah-rempah	Bawang goreng	Berwarna Kuning hingga kuning kecoklatan, dan kemasan toples tertutup rapat	✓	
	Lada bubuk	Berbentuk bubuk, tekstur halus dan tidak ada benda asing, kemasan baik.	✓	
	Kemiri	Bentuk utuh, berwarna putih kekuningan, tidak berjamur dan rusak	✓	
	Pala bubuk	Berbentuk bubuk, tekstur halus, kemasan baik	✓	
Kacang-kacangan	Kacang tanah	Tidak berbau busuk, berbau asam dan apek, biji utuh.	✓	

	Kacang merah	Licin permukaannya, tidak berkerut dan berlubang, tidak bertunas.	✓	
Makanan kemasan	Kecap Manis	Berwarna hitam, rasa manis, tekstur kental, kemasan tidak bocor.	✓	
	Soun	Bersih, tidak hancur	✓	
Total	(10 / 10 x 100% = 100%)			

Sumber : data terolah

Berdasarkan tabel 1.3 tentang Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus hasil observasi pada hari rabu tanggal 3 april 2024 di atas menyatakan bahwa jenis dan spesifikasi bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus sudah sesuai dengan spesifikasi didapatkan hasil Sesuai yaitu 100%.

Jenis Dan Spesifikasi Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus:

1. Beras dengan spesifikasi bulir beras putih dan utuh, tidak terdapat kutu, kerikil, gabah dan kotoran lainnya.
2. Tepung terigu dengan spesifikasi berwarna putih, tidak mengumpal, berketu, dan tidak berbau apek, kemasan baik.
3. Bawang goreng dengan spesifikasi kering, garing, dan kemasan toples tertutup rapat.
4. Lada bubuk dengan spesifikasi berbentuk bubuk, tekstur halus, kemasan baik.

5. Kemiri dengan spesifikasi berbentuk utuh dan bewarna putih kekuningan.
6. Pala bubuk dengan spesifikasi berbentuk bubuk, tekstur halus, dan kemasan baik.
7. Kacang tanah dengan spesifikasi curah, biji kering dan utuh.
8. Kacang merah dengan spesifikasi licin permukaannya, tidak berkerut dan berlubang, dan tidak bertunas.
9. Kecap manis dengan spesifikasi berwarna hitam, tekstur kental, dan kemasan tidak bocor.
10. Soun dengan spesifikasi kering, bersih dan bentuk utuh.

C. Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD

dr. Doris Sylvanus

Menurut (PGRS. 2013) Suhu penyimpanan bahan makanan kering adalah suhu di mana bahan makanan kering disimpan untuk menjaga kualitasnya. Ini bisa bervariasi tergantung pada jenis bahan makanan, tetapi umumnya berkisar antara 19-21°C dengan kelembaban rendah untuk mencegah kerusakan atau pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan.

Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1.4 Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Suhu Ruang Penyimpanan	Bahan Makanan	Sesuai	Tidak Sesuai

21-24°C	Beras		✓
	Tepung terigu		✓
	Bawang merah		✓
	Jahe		✓
	Kemiri		✓
	Biji pala		✓
	Kacang tanah		✓
	Kacang merah		✓
	Kecap		✓
	Soun		✓

Sumber : data terolah

Berdasarkan tabel 1.4 tentang Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus setelah melakukan observasi hasil pada hari rabu tanggal 4 april 2024 jam 11.30 di atas menyatakan bahwa suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus yaitu 21-24°C tidak sesuai dengan suhu penyimpanan bahan makanan kering menurut (PGRS.2013).

Hal ini dikarenakan gudang penyimpanan bahan makanan kering letaknya menyatu dengan ruang persiapan bahan makanan kering. Selain itu bahan penunjang pekerjaan di instalasi gizi juga disimpan didalam ruang persiapan, sehingga pintu gudang penyimpanan bahan makanan kering sering dibuka oleh petugas yang berdinias saat itu.



Gambar 1.2 Ruang Persiapan Bahan Makanan Kering dan Ruang Penunjang Pekerjaan di Instalasi Gizi

D. Fasilitas Peralatan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus

Fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan kering adalah infrastruktur dan perangkat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering dengan aman dan efisien. Ini bisa mencakup rak penyimpanan, lemari, kemasan khusus, serta peralatan pendingin atau pengering udara untuk menjaga suhu dan kelembaban yang tepat di dalam gudang. Tujuannya adalah untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan kering selama penyimpanan. Menurut Permenkes nomor 56 tahun 2014 fasilitas penyimpanan makanan kering yang harus ada di instalasi gizi rumah sakit tipe B yaitu :

1. Timbangan digital alat untuk mengukur berat suatu benda dari ukuran besar hingga kecil.
2. Timbangan duduk alat untuk mengukur berat bahan-bahan makanan, buah-

buah atau yang lainnya.

3. *Pallet* / papan atau kayu digunakan untuk menyimpan barang
4. Tempat sampah agar menjaga gudang tetap bersih dan mencegah sampah berserakan.
5. Troli barang alat ini digunakan untuk pemindahan barang dari suatu tempat ke tempat lainnya.
6. Timbangan lantai adalah jenis timbangan yang dirancang khusus untuk menimbang beban yang cukup besar
7. Container tertutup alat ini digunakan untuk menyimpan bahan makanan
8. AC split digunakan untuk mendinginkan ruangan.

Fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1.5 Fasilitas Peralatan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus

No	Peralatan Penyimpanan	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Timbangan digital	✓	
2.	Timbangan duduk	✓	
3.	<i>Pallet</i> / Papan atau Kayu	✓	
4.	Tempat sampah	✓	
5.	Tangga lipat		✓
6.	Troli barang	✓	
7.	Timbangan lantai	✓	
8.	Container tertutup	✓	

9.	AC split	✓	
Total		(8 / 9 x 100% = 88,8%)	

Sumber : data terolah

Berdasarkan tabel 1.5 tentang Fasilitas Peralatan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus setelah melakukan observasi hasil observasi pada hari rabu tanggal 3 april 2024 pada jam 11.30 di atas menyatakan bahwa fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus didapatkan hasil 88,8% yaitu sesuai.

Fasilitas peralatan gudang penyimpanan di RSUD dr. Doris Sylvanus sudah memenuhi standar fasilitas peralatan rumah sakit tipe.

E. Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus

Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering adalah kondisi atau standar yang harus dipenuhi untuk menyimpan bahan makanan kering dengan aman dan menjaga kualitasnya. Ini meliputi faktor seperti suhu, kelembaban, kebersihan, keamanan, dan kemasan yang sesuai. Persyaratan ini ditetapkan untuk mencegah kerusakan, kontaminasi, atau pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan yang dapat mempengaruhi keselamatan dan kualitas bahan makanan kering. Menurut (PGRS.2013) Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering yaitu :

1. Bahan makanan ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan
2. Penyimpanan memperhatikan prinsip FIFO (*First In First Out*)

3. Penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok
4. Setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu stok
5. Gudang penyimpanan dibuka pada waktu yang ditetapkan
6. Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang
7. Pintu selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan, serta dibuka pada waktu yang telah ditetapkan
8. Suhu ruangan kering 19-21°C
9. Pembersihan ruangan dilakukan 2 kali dalam seminggu
10. Ruangan menggunakan penyemprotan dengan insektisida
11. Lubang diruangan berkas

Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr.

Doris Sylvanus dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1.6 Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No.	Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	Sesuai	Tidak Sesuai
1	Bahan makanan ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan	✓	
2	Penyimpanan memperhatikan prinsip FIFO (First In First Out)	✓	
3	Penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok	✓	
4	Setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu Stok	✓	
5	Gudang penyimpanan dibuka pada waktu yang di tetapkan	✓	

6	Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang	✓	
7	Pintu selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan, serta dibuka pada waktu yang telah di tetapkan	✓	
8	Suhu ruangan kering 19 - 21°C		✓
9	Pembersihan ruangan dilakukan 2 kali dalam seminggu	✓	
10	Ruangan menggunakan penyemprotan dengan insektisida	✓	
11	Lubang diruangan berkasa	✓	
Total		(10 / 11 x 100% = 90,9%)	

Sumber : data terolah

Berdasarkan tabel 1.6 tentang Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus setelah melakukan observasi hasil observasi pada hari rabu tanggal 3 april 2024 pada jam 11.30 di atas menyatakan bahwa persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus didapatkan hasil 90,9% yaitu sesuai.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian tentang gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus, maka peneliti memberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Jenis bahan makanan kering sudah sesuai spesifikasi sebesar 100%
2. Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering tidak sesuai yaitu 21-24°C.
3. Fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan kering sudah sesuai yaitu 88,8%.
4. Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering sudah sesuai yaitu 90,9%.

B. Saran

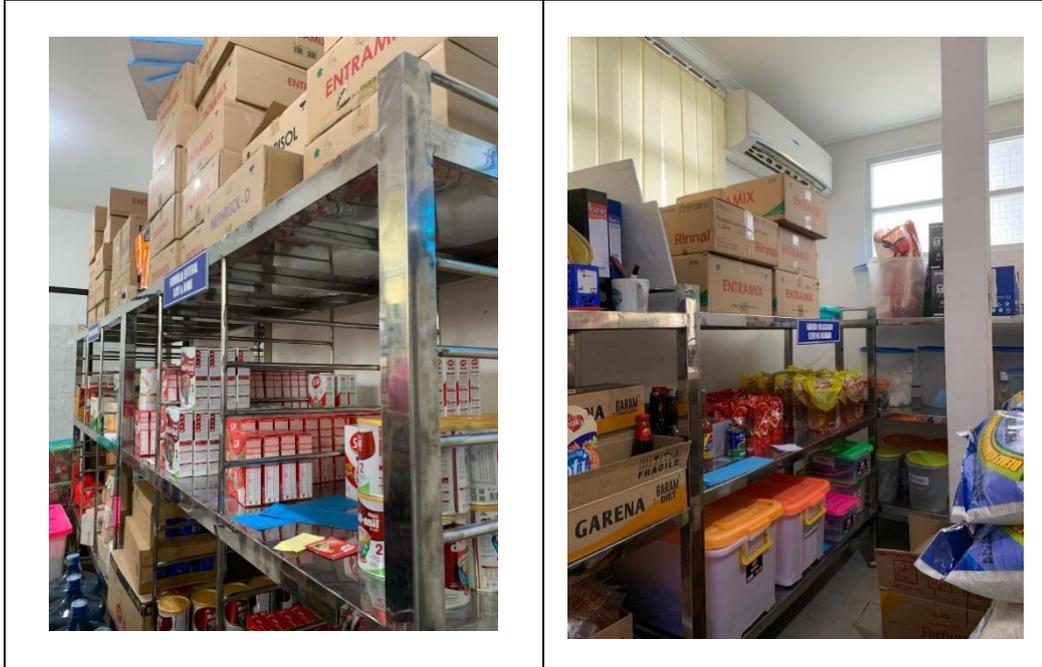
Memenuhi suhu penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan standar Pedoman Rumah Sakit dan Memenuhi fasilitas peralatan bahan makanan kering.

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. 2014. *Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasabogadi Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika dengan CEBioS dan Jurusan Gizi-Poltekkes Yogyakarta.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Budiman, dan Riyanto, A. 2013. *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Kemendes RI, 2013. Peraturan Menteri Kesehatan RI. N0.73 tahun 2013 *Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*; Jakarta
- Kemendagri Kesehatan RI, 2014, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 56 Tahun 2014 *Tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*; Jakarta
- Kemendagri Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Gizi Dan Kesehatan Ibu Dan Anak Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Jakarta Kementerian Kesehatan RI 2013.
- Muchtadi, Sugiyono., dan Fitriyono, A , 2013, *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Oktaviani WD, Saraswati LD, Rahfiludin MZ. *Hubungan Kebiasaan Konsumsi Fastfood, Aktivitas fisik, Pola Konsumsi, Karakteristik Remaja dan Orang Tua dengan Indeks Massa Tubuh (IMT)* (Studi Kasus Pada Siswa SMA Negeri 9 Semarang Tahun 2012). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Rotua M. dan Siregar R. , 2015. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC
- Raha, S. 2021. *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari*. *Skripsi Jurusan Gizi*. Politeknik Kesehatan Kendari

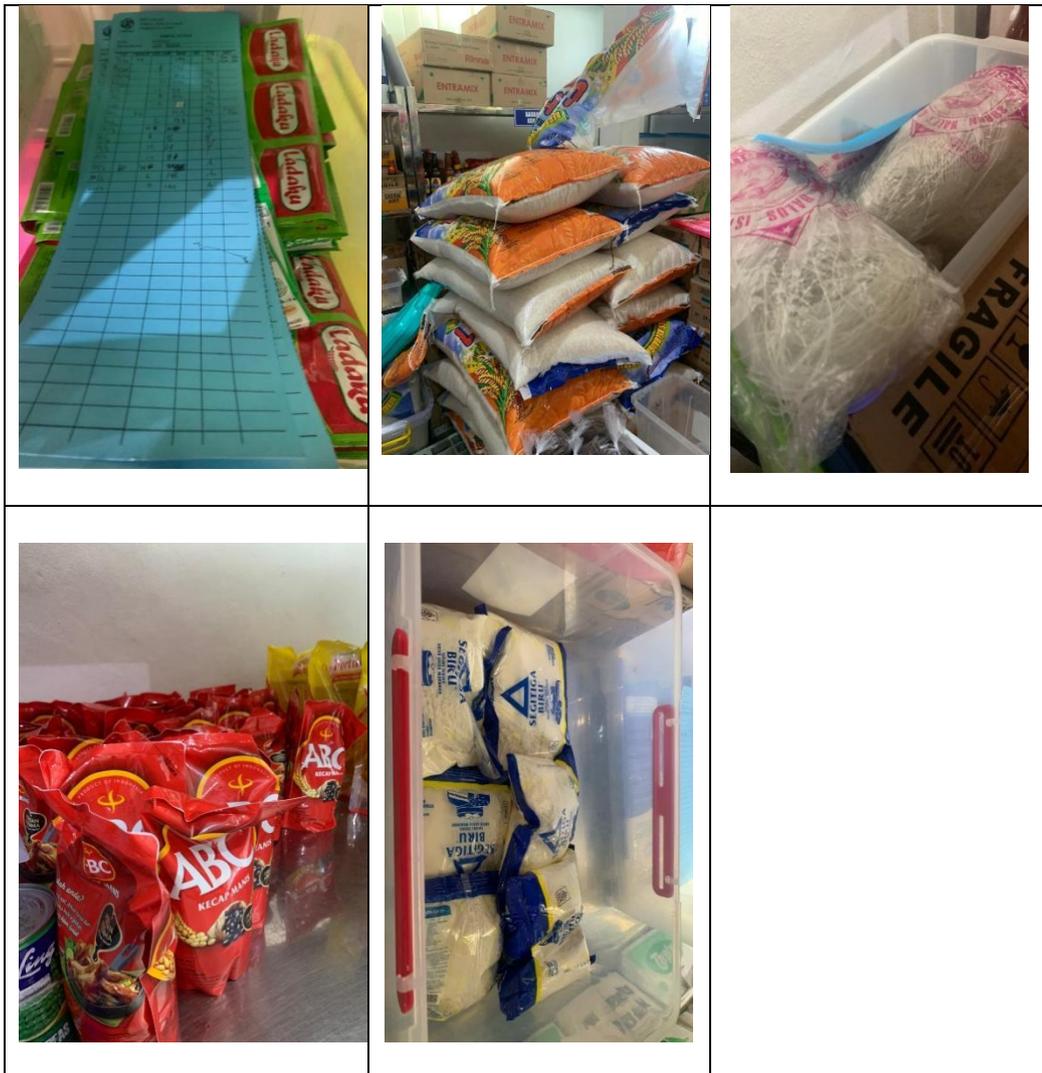
- Standar Nasional Indonesia,. 2013. *Bawang Merah Goreng*. Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia,. 1995. *Lada Putih Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia,.1998. *Kemiri*. Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia,.2015. *Pala*. Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia,.1995.*Kecap kedelai*. Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia,.1995. *Kacang Tanah* . Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia,.2006. *Bihun* . Badan Standarisasi Nasional
- Syamsuddin., 2020. *Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh*. Jurnal ilmiah : Mahasiswa pendidikan kesejahteraan keluarga
- Utari, R. (2009). *Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar*. Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa Program D III Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widyastuti, N dan Almira, VG. 2019. *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit K-Media

DOKUMENTASI
Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Jenis Bahan Makanan Kering





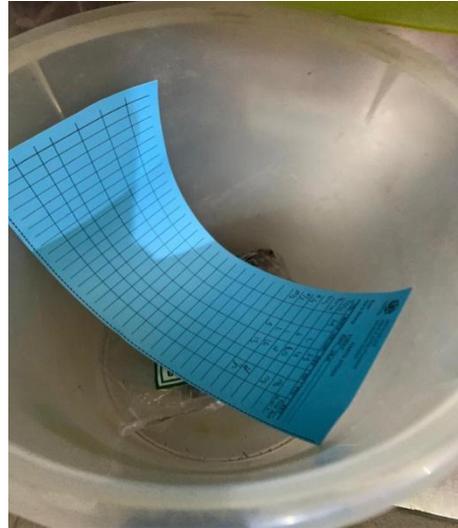
Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Fasilitas Perlatan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering



LAMPIRAN 1 : Form Check list

Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan Kering yang di Simpan di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus

Hari / Tanggal :

Waktu :

Jenis Bahan Makanan	Bahan Makanan	Spesifikasi	Sesuai	Tidak Sesuai
Serelia	Beras	Bulir beras putih dan utuh, bebas hama, debu dan pasir, tidak berbau apek dan berbau karung.		
	Tepung Terigu	Berwarna putih, tidak mengumpal, berkutu, bersih dari kotoran dan debu, tidak berbau apek.		
Rempah-rempah	Bawang goreng	Berwarna Kuning hingga kuning kecoklatan, dan kemasan toples tertutup rapat		
	Lada bubuk	Berbentuk bubuk, tekstur halus dan tidak ada benda asing, kemasan baik.		
	Kemiri	Bentuk utuh, berwarna putih kekuningan, tidak berjamur dan rusak		
	Pala bubuk	Berbentuk bubuk, tekstur halus, kemasan baik		
Kacang-kacangan	Kacang tanah	Tidak berbau busuk, berbau asam dan apek, biji utuh.		
	Kacang merah	Licin permukaannya, tidak berkerut dan berlubang, tidak bertunas.		
Makanan kemasan	Kecap Manis	Berwarna hitam, rasa manis, tekstur kental, kemasan tidak bocor.		
	Soun	Bersih dan utuh		

Cara pengisian Form Check list jenis bahan makanan kering

Form Check list jenis kering dilengkapi dengan hari dan tanggal pengumpulan data, serta waktu penelitian. Cara pengisian Form Check list ini dengan melakukan pengamatan jenis bahan makanan kering yang di simpan di instalasi gizi apakah sesuai atau tidak sesuai dengan spesifikasi

LAMPIRAN 2 : Form Check list**Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Hari / Tanggal :

Alamat :

Waktu :

Suhu Ruang Penyimpanan	Bahan Makanan	Sesuai	Tidak Sesuai
19-21°C	Beras		
	Tepung terigu		
	Bawang merah		
	Jahe		
	Kemiri		
	Biji pala		
	Kacang tanah		
	Kacang merah		
	Kecap		
	Soun		

Cara pengisian Form Check list suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering

Form Check list suhu ruang penyimpanan kering dilengkapi dengan hari dan tanggal pengumpulan data, serta waktu penelitian. Cara pengisian *Form Check list* ini dengan melakukan pengamatan suhu di ruangan apakah sesuai atau tidak sesuai dengan suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering.

LAMPIRAN 3 : Form Check list**Fasilitas Peralatan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Hari / Tanggal :

Waktu :

No	Peralatan Penyimpanan	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Timbangan digital		
2.	Timbangan duduk		
3.	<i>Pallet</i> / Papan atau Kayu		
4.	Tempat sampah		
5.	Tangga lipat		
6.	Troli barang		
7.	Timbangan lantai		
8.	Container tertutup		
9.	AC split		

Cara pengisian *Form Check list* fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan kering

Form Check list fasilitas peralatan gudang penyimpanan kering dilengkapi dengan hari dan tanggal pengumpulan data, serta waktu penelitian. Cara pengisian *Form Check list* ini dengan melakukan pengamatan fasilitas peralatan bahan makanan kering apakah tersedia atau tidak tersedia dengan fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi tipe B.

LAMPIRAN 4 : Form Check list**Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Hari / Tanggal :

Waktu :

No.	Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	Sesuai	Tidak Sesuai
1	Bahan makanan ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan		
2	Penyimpanan memperhatikan prinsip FIFO (First In First Out)		
3	Penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok		
4	Setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu Stok		
5	Gudang penyimpanan dibuka pada waktu yang di tetapkan		
6	Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang		
7	Pintu selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan, serta dibuka pada waktu yang telah di tetapkan		
8	Suhu ruangan kering 19 - 21°C		
9	Pembersihan ruangan dilakukan 2 kali dalam seminggu		
10	Ruangan menggunakan penyemprotan dengan insektisida		
11	Lubang diruangan berkasa		

Cara pengisian Form Check list persyaratan penyimpanan bahan makanan kering

Form Check list persyaratan penyimpanan bahan makanan kering dilengkapi dengan hari dan tanggal pengumpulan data, serta waktu penelitian. Cara pengisian *Form Check list* ini dengan melakukan pengamatan persyaratan bahan makanan kering apakah sesuai atau tidak sesuai dengan persyaratan penyimpanan bahan makanan kering.