

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RSUD DR. J. P. WANANE KABUPATEN SORONG



Oleh :

RINDI YULIANTI

NIM : 51341122045

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI DIIRI GIZI
2025**

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RSUD DR. J. P. WANANE KABUPATEN SORONG

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Program Studi D.III Gizi*



Oleh :

RINDI YULIANTI

NIM : 51341122045

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI DIII GIZI**

2025

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul	: Gambaran Penyimpunan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong
Nama Lengkap	: Rindi Yulianti
NIM	: 51341122045
Jurusan	: Gizi
Universitas/Institusi/Politeknik	: Poltekkes Kemenkes Sorong
Alamat Rumah dan No Telp/Hp	: Jl. Sandiwon Aimas/081240497221
Alamat email	: yuliarindi3@gmail.com
Dosen Pembimbing I	
Nama Lengkap dan Gelar	: La Supu, S.K.M., M.P.H
NIP	: 196906151991031019
Alamat Rumah dan No Telp/Hp	: Jl. Malibela Blok C/081248481427
Dosen Pembimbing II	
Nama Lengkap dan Gelar	: Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
NIP	: 199004122019021001
Alamat Rumah dan No Telp/Hp	: Jl. A. M. Sangaji Gonof KM.12 Masuk

Menyetujui
Pembimbing I



La Supu, S.K.M., M.P.H
NIP.196906151991031019

Sorong, 28 Mei 2025
Pembimbing II



Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
NIP.199004122019021001

Mengetahui
Ketua Program Studi D.III Gizi



Sriyanti, S.Gz., M.Si
NIP.198803172010122005

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir
(LTA) yang berjudul

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RSUD DR. J. P. WANANE KABUPATEN SORONG

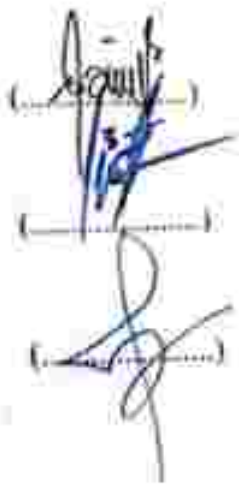
Dipersiapkan dan disusun oleh :

RINDI YULIANTI
51341122045

Telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji pada tanggal 2 Juni 2025
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Susunan Tim Penguji

1. Ni Nengah Asti Kartika Sari, M.Gz (Penguji)
NIP. 198711232010122002
2. La Supu, S.K.M., M.P.H (Pembimbing I)
NIP. 196906151991031019
3. Mustamir Kamaruddin, S.Gz, M.Kes (Pembimbing II)
NIP. 199004122019021001



Mengetahui,

Direktur

Butet Agustarika, M.Kep
NIP. 197208171999032010

Ketua Jurusan Gizi

La Supu, S.K.M., M.P.H
NIP. 196906151991031019

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rindi Yulianti

NIM : 51341122045

Judul LTA : "GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI
RSUD DR. J. P. WANANE KABUPATEN SORONG"

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya sendiri yang didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma/kesetaraan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya, pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam daftar tulisan dan daftar pustaka.

Sorong, 27 Mei 2025



Rindi Yulianti

NIM : 51341122045

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. Identitas

Nama Lengkap	: Rindi Yulianti
NIM	: 51341122045
Tempat Tanggal Lahir	: Sorong, 18 Juli 2004
Agama	: Islam
Jenis Kelamin	: Perempuan
Status	: Belum Menikah
Alamat	: Jl. Sandiwon
No. Hp	: 0812-4049-7221

B. Nama Orang Tua

Nama Ayah	: Aryono
Nama Ibu	: Komariah

C. Riwayat Pendidikan

Tahun 2010 – 2016	: SD Inpres 1 Kabupaten Sorong
Tahun 2016 – 2019	: SMP Negeri 1 Kabupaten Sorong
Tahun 2019 – 2022	: SMKS Kesehatan Pelita Sorong, Kabupaten Sorong
Tahun 2022 – sekarang	: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong

**PROGRAM STUDI D.III GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

ABSTRAK

RINDI YULIANTI

**Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD
Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong
(xiii + 117 Halaman + 8 Tabel + 4 Gambar + 19 Lampiran**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, hingga evaluasi. Salah satu komponen penting dalam penyelenggaraan makanan adalah sistem penyimpanan bahan makanan, baik kering maupun basah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif, yang dilaksanakan pada bulan Februari 2025. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara. Instrumen penelitian yang digunakan adalah formulir *checklist* dan kuesioner.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong pada aspek fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan masing-masing berada pada kategori kurang dengan presentase fasilitas peralatan bahan makanan kering 66,67% dan 63,64%. Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering dan basah berada pada kategori baik dengan presentase 78,57% dan 80%. Prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah berada pada kategori sesuai dengan presentase 90%.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong tergolong baik, namun tetap diperlukan peningkatan dalam hal kelengkapan fasilitas peralatan, serta penerapan persyaratan penyimpanan dan prosedur penyimpanan. Penelitian ini diharapkan menjadi dasar perbaikan manajemen penyimpanan bahan makanan di rumah sakit.

Daftar Pustaka : 55 (2003 – 2024)

**Kata kunci : Penyimpanan, Bahan makanan kering, Bahan makanan basah,
Instalasi Gizi, RSUD Dr. J. P. Wanane.**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong”. Sholawat serta salam semoga tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, dan umatnya hingga akhir zaman.

Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong. Penulis menyadari bahwa terselesaikannya Laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak.

Dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada yang terhormat :

1. Ibu Butet Agustarika M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan di kampus ini.
2. Bapak La Supu, SKM., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong sekaligus Pembimbing I yang telah memberikan banyak ilmu dan waktu untuk membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Ibu Sriyanti, S.Gz., M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong yang telah memberikan banyak dukungan kepada penulis selama menempuh pendidikan di kampus ini.
4. Bapak Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Ni Nengah Asti Kartika Sari, S.Gz., M.Gz selaku Penguji yang telah memberikan saran dan pendapat dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

6. Segenap dosen dan staf di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong atas dukungan dan bekal ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan.
7. Kedua orang tua saya yang tak pernah berhenti untuk mendoakan saya dan memberikan semangat serta dukungannya. Terima kasih atas cinta yang tulus, kesabaran yang tak terbatas, dan segala bentuk dukungan yang tak pernah henti meski sering tak saya ucapkan secara langsung. Semua ini takkan berarti tanpa restu dan doa dari kalian.
8. Kepada adik saya tercinta, yang selalu memberikan semangat, doa, dan hiburan di tengah proses penyusunan karya ini. Terima kasih atas kehadiran dan dukungannya, walau mungkin sederhana, sangat berarti bagi saya dalam melalui setiap tantangan.
9. Kepada kakak-kakak saya tercinta, terima kasih atas dukungan dan perhatian yang selalu tulus diberikan. Terima kasih telah menjadi panutan, tempat saya belajar tentang arti tanggung jawab, kesabaran, dan ketulusan.
10. Kepada sahabat-sahabat saya yang selalu hadir di saat suka maupun duka. Terima kasih telah menjadi tempat bercerita, tempat bersandar, dan sumber kekuatan ketika saya hampir menyerah.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca serta pihak-pihak yang berkepentingan.

Sorong, 27 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN TUGAS AKHIR	iv
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Umum Rumah Sakit	7
B. Tinjauan Umum Penyelenggaraan Makanan.....	9
C. Tinjauan Umum Pengadaan Bahan Makanan	12
D. Tinjauan Umum Penerimaan Bahan Makanan.....	16
E. Penyimpanan Bahan Makanan	22
F. Penyimpanan Bahan Makanan Kering	37
G. Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	43
H. Kerangka Teori.....	50
BAB III METODE PENELITIAN	51
A. Jenis Penelitian.....	51
B. Populasi dan Sampel.....	51
C. Tempat dan Waktu Penelitian	52

D. Kerangka Konsep	53
E. Definisi Operasional	54
F. Instrumen Penelitian	55
G. Teknik Pengumpulan Data	56
H. Teknik Pengolahan Data	58
I. Etika Penelitian	61
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	63
A. Hasil Penelitian.....	63
B. Pembahasan	73
C. Keterbatasan Penelitian.....	83
BAB V PENUTUP.....	85
A. Kesimpulan	85
B. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Beberapa Anjuran Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Segar.....	48
Tabel 3.1 Definisi Operasional	54
Tabel 4.1 Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane	65
Tabel 4.2 Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	68
Tabel 4.3 Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	69
Tabel 4.4 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	70
Tabel 4.5 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	71
Tabel 4.6 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan	11
Gambar 2.2 Kerangka Teori	50
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	53
Gambar 4.1 Alur Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong	67

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Master Tabel Pengolahan Data
- Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 3 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 4 Surat Setelah Penelitian
- Lampiran 5 Lembar Konsultasi Proposal
- Lampiran 6 Lembar Persetujuan Waktu Proposal
- Lampiran 7 Lembar Berita Acara Perbaikan Proposal
- Lampiran 8 Lembar Konsul Hasil
- Lampiran 9 Lembar Persetujuan Waktu Hasil
- Lampiran 10 Lembar Berita Acara Perbaikan Hasil
- Lampiran 11 Kontrol Mengikuti Seminar
- Lampiran 12 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan Responden
- Lampiran 13 Lembar Persetujuan Menjadi Responden (*Informed Consent*)
- Lampiran 14 Lembar Identitas Responden
- Lampiran 15 *Form Checklist* Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering
- Lampiran 16 *Form Checklist* Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Basah
- Lampiran 17 *Form Checklist* Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering
- Lampiran 18 *Form Checklist* Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah
- Lampiran 19 *Form* Kuesioner Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Rumah sakit merupakan salah satu institusi yang berprioritas dalam pelayanan pasien yang prima, terutama pelayanan gizi. Untuk itu, diperlukan penyelenggaraan makanan rumah sakit agar pasien mendapatkan kesehatan yang optimal (Sihite dkk, 2024).

RSUD Kabupaten Sorong merupakan Rumah Sakit Tipe C yang terletak di Kabupaten Sorong, Papua Barat Daya. Instalasi gizi yang ada di RSUD Kabupaten Sorong merupakan tempat pelayanan gizi di rumah sakit, didukung oleh Ahli Gizi yang terlatih untuk memberikan pelayanan dalam rangka mempercepat proses penyembuhan pasien dan juga memenuhi kebutuhan zat gizi pasien secara optimal baik berupa pemberian makanan pada pasien rawat inap maupun konseling gizi pada pasien rawat jalan. Sifat rumah sakit ditentukan oleh berbagai faktor, salah satunya yaitu pelayanan kesehatan yang diberikan di rumah sakit. Pelayanan makanan di rumah sakit merupakan bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit sehingga penyelenggaraannya terintegrasi dengan pelayanan lain yang ada di rumah sakit (Kemenkes, 2013).

Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit antara lain untuk menyediakan makanan dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai permintaan, serta pelayanan yang tepat dan memadai kepada pelanggan dan klien yang memerlukannya. Bahan makanan secara umum dibagi menjadi dua kategori utama, yaitu bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Bahan makanan kering seperti beras, tepung, dan kacang-kacangan memiliki kadar air rendah dan dapat disimpan lebih lama jika dijaga dari kelembapan dan hama. Sementara itu, bahan makanan basah seperti daging, ikan, dan sayuran memerlukan penanganan khusus seperti pendinginan atau pembekuan untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme (Sediaoetama, 2016). Menyimpan makanan dengan cara yang benar akan memperpanjang umur makanan dan mencegah pembusukan. Namun, penyimpanan makanan yang tidak tepat menyebabkan makanan cepat busuk dan rusak. Penyimpanan yang baik antara lain berarti jenis dan peralatan yang sesuai untuk penyimpanan, suhu yang digunakan, cara penyimpanan barang, peralatan, atau wadah, kebersihan tempat penyimpanan, dan peralatan penyiapan barang yang akan disimpan (Linda, 2023). Prosedur penyimpanan bahan makanan berperan penting terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Penyimpanan bahan makanan harus sebisa mungkin meminimalisir kerusakan guna menjaga kualitas makanan yang dihasilkan (Widianto & Mayasari dalam Perdani & Hakim, 2024). Studi menunjukkan bahwa penyimpanan bahan pangan yang tidak memenuhi standar dapat menyebabkan degradasi mutu makanan dan menjadi

sarana pertumbuhan patogen seperti *Salmonella*, *E. coli*, dan *Listeria monocytogenes* (WHO, 2022).

Berdasarkan penelitian oleh Hardiana (2024) tentang Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo menunjukkan bahwa hasil pengamatan jenis bahan makanan di gudang penyimpanan bahan makanan basah ditemukan ketidaksesuaian yaitu terdapat beberapa jenis bahan makanan kering seperti gula merah, kacang tanah kupas kulit, dan makaroni spiral. Sistem penyimpanan bahan makanan basah menerapkan sistem *FIFO* dan *FEFO*, beberapa sarana penyimpanan digunakan bersamaan dengan ruang penyimpanan bahan makanan kering dan ruang penerimaan bahan makanan serta mutu bahan makanan yang ditemukan belum sesuai dengan spesifikasi.

Hasil penelitian Antisa (2023) mengenai Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Segar di Instalasi Gizi RS Pusri Palembang menerangkan bahwa standar fasilitas di gudang penyimpanan bahan makanan kering dikategorikan baik dan presentase penerapan sistem *FIFO* dan *FEFO* di gudang makanan kering telah terpenuhi sebesar 90%. Berdasarkan penelitian oleh Sihite dkk (2024) didapatkan hasil bahwa suhu kisaran penyimpanan bahan makanan kering sudah sesuai dengan SOP yang ada dalam Pedoman PGRS. Akan tetapi untuk penyimpanan bahan makanan segar masih ada beberapa item bahan pangan yang suhu penyimpanannya belum sesuai dengan standar seperti untuk penyimpanan lauk hewani.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Linda (2023) tentang Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang BARI menunjukkan jenis penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Palembang BARI sudah dikategorikan baik, fasilitas peralatan di gudang penyimpanan bahan makanan kering dikategorikan baik dan penyimpanan bahan makanan keringnya sudah memenuhi syarat sistem *FEFO* dan *FIFO*.

Hasil penelitian sebelumnya, penelitian dilakukan oleh Setianingrum (2024) tentang Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong menjelaskan bahwa presentase persyaratan penyimpanan di gudang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane dikategorikan kurang baik dan standar fasilitas di gudang penyimpanan bahan makanan kering masih dalam kategori kurang. Prosedur penyimpanan bahan makanan basah/segar dikategorikan baik.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diperoleh suatu rumusan masalah penelitian yaitu : “Bagaimanakah Gambaran Penyimpanan Bahan

Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui dan menjelaskan gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan menjelaskan standar fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.
- b. Mengetahui dan menjelaskan persyaratan penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.
- c. Mengetahui dan menjelaskan prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.

2. Bagi Rumah Sakit

Menjadi bahan evaluasi bagi Instalasi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong dalam melakukan penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi, bahan pustaka dan bahan masukan bagi penulis selanjutnya terkhusus jurusan DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Rumah Sakit

Menurut *WHO (World Health Organization)* 2010, rumah sakit merupakan lembaga kesehatan yang memiliki peran penting dalam melaksanakan upaya kesehatan bertujuan untuk mempromosikan kesehatan yang baik dan mencapai hasil dengan meningkatkan penerimaan inisiasi seperti penyembuhan dan pemulihan penyakit (kuratif) dan pencegahan penyakit (preventif) di masyarakat, serta penyediaan rawat jalan yang diberikan untuk menjangkau suatu individu (Palimo dalam Marsita dkk, 2023).

Rumah sakit menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Rumah sakit merupakan salah satu institusi yang berprioritas dalam pelayanan pasien yang prima. Salah satu pelayanan yang ada di rumah sakit adalah pelayanan gizi. Maka dari itu, diperlukan penyelenggaraan makanan rumah sakit agar pasien mendapatkan kesehatan yang optimal (Sihite dkk, 2024).

Menurut Peraturan Pemerintah Tahun 2021, rumah sakit adalah fasilitas medis yang menyediakan layanan medis secara individual, melayani rawat jalan, rawat inap, dan gawat darurat, dari kedatangan pasien hingga kepulangan pasien (Peraturan Pemerintah, 2021). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 30 Tahun 2019, rumah sakit adalah institusi medis yang

menyelenggarakan layanan kesehatan individual yang komprehensif menawarkan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Rumah sakit juga meliputi pelayanan gizi. Pelayanan gizi rumah sakit untuk pasien rawat jalan dan rawat inap. Pasien rawat inap mendapatkan pelayanan gizi dari ahli gizi, seperti pelaksana proses asuhan gizi pasien diawali dengan asesmen/penilaian gizi untuk monitoring dan evaluasi gizi (Permenkes dalam Marsita dkk, 2023).

Rumah sakit bertanggung jawab untuk menyediakan layanan berkualitas tinggi yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Kualitas layanan yang unggul di rumah sakit tidak hanya memuaskan pasien tetapi juga mendorong mereka untuk kembali menggunakan layanan tersebut di masa depan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan citra rumah sakit di mata masyarakat. Berdasarkan Permenkes Nomor 8 Tahun 2022, rumah sakit tipe C merupakan salah satu institusi pelayanan kesehatan penyelenggara pelayanan HD, yang harus berupaya untuk memberikan pelayanan yang berkualitas namun tetap memperhatikan *cost effective*. Dalam konteks ekonomi kesehatan, efisiensi alokatif merujuk pada pencapaian hasil yang maksimal dengan penggunaan sumber daya yang minimal. Konsep ini menekankan pentingnya penggunaan sumber daya secara hemat untuk mendapatkan hasil yang terbaik (Novitasari dalam Rismawan dan Renaningtyas, 2023).

Berdasarkan Permenkes RI No. 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit, rumah sakit diklasifikasikan ke dalam beberapa kelas, yakni Kelas A, B, C, dan D. Rumah sakit kelas C merupakan rumah sakit umum

yang minimal memiliki empat spesialis dasar, yaitu spesialis penyakit dalam, bedah, anak, dan kebidanan dan kandungan, serta dua layanan penunjang medik, seperti laboratorium dan radiologi (Kemenkes RI, 2020). Tujuan klasifikasi ini adalah untuk memberikan kejelasan peran dan cakupan layanan masing-masing rumah sakit, serta sebagai dasar penetapan tarif, pengembangan sistem rujukan, dan pengendalian mutu pelayanan. Rumah sakit kelas C biasanya berada di tingkat kabupaten/kota dan menjadi fasilitas rujukan tingkat pertama dari puskesmas atau klinik (Budiarto, 2014).

Rumah sakit tipe ini juga dituntut untuk memberikan pelayanan kesehatan yang bermutu dengan tetap memperhatikan efisiensi dan efektivitas pelayanan. Maka, keberadaan manajemen yang baik, sarana prasarana yang memadai, dan sumber daya manusia yang kompeten menjadi syarat penting dalam operasional rumah sakit kelas C (Kemenkes RI, 2011).

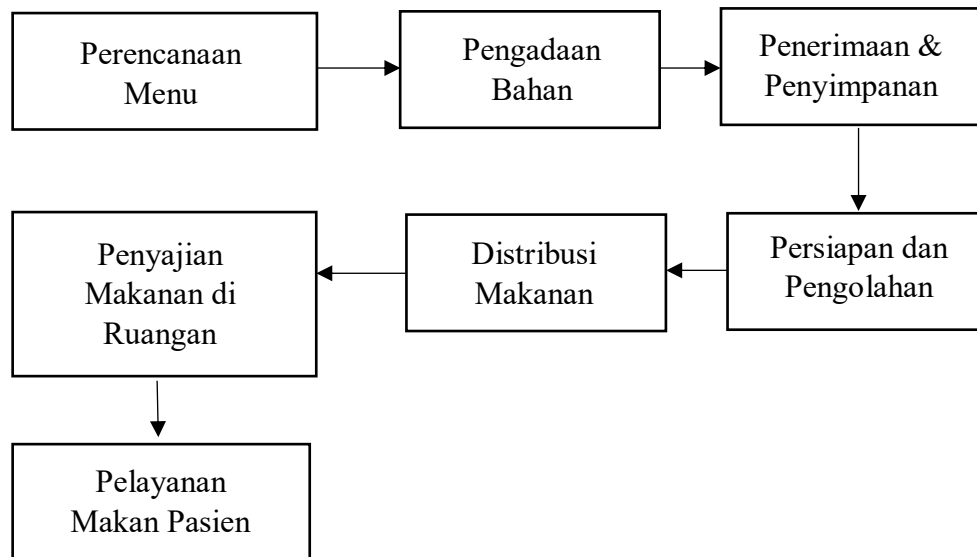
B. Tinjauan Umum Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu sistem yang mencakup berbagai tahapan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen, terutama dalam institusi seperti rumah sakit, panti, sekolah, atau jasa boga. Tujuan utamanya adalah menyediakan makanan yang aman, bergizi, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen (Winarno, 2004). Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya (Dewi, 2022).

Penyelenggaraan makanan adalah sistem yang bisa berperan sebagai sub sistem dari sistem yang lebih besar. Instalasi gizi adalah bagian (sub sistem) dari rumah sakit secara keseluruhan. Kegiatan yang dilakukan dalam penyelenggaraan makanan antara lain adalah pengadaan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, pendistribusian makanan serta pencatatan dan pelaporan (Paruntu dalam Elfiana dan Suryana, 2020).

Sebagai suatu sistem, penyelenggaraan makanan terdiri dari sekelompok sub sistem atau komponen-komponen yang bekerja bersama-sama untuk mencapai tujuan yaitu menyajikan makanan yang berkualitas bagi konsumennya. Apabila terjadi perubahan pada salah satu sub sistem akan berpengaruh terhadap sub sistem lainnya pada *food service* tersebut. Oleh karena itu, maka penyelenggaraan makanan antara satu tempat dengan di tempat yang lainnya tidak sama, karena masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda antara sub sistemnya, sehingga akan berpengaruh terhadap sub sistem lainnya. Misalnya apabila suatu penyelenggaraan makanan di satu tempat tertentu memiliki jumlah tenaga kerja (*resources*) yang berbeda dengan di tempat lainnya, akan mempengaruhi terhadap sub sistem *process*, *control* (pengawasan) dan bahan terhadap *output* (mutu makanan yang dihasilkan dan cara pelayanan yang diberikan). Dalam penyelenggaraan makanan institusi, semua kegiatan harus terintegrasi dan berjalan secara sistematis. Menurut Sunarti dan Purnama (2016), penyelenggaraan makanan terdiri atas tiga komponen utama, yaitu input, proses, dan output. Input meliputi bahan

makanan, tenaga kerja, alat, dan dana; proses mencakup semua kegiatan operasional pengolahan makanan; dan output berupa makanan yang tersaji dengan kualitas baik serta aman dikonsumsi.



Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan (PGRS, 2013)

Dalam konteks rumah sakit, penyelenggaraan makanan memegang peran penting sebagai bagian dari pelayanan gizi klinik. Makanan yang disajikan kepada pasien harus memenuhi standar gizi, kebersihan, dan ketepatan diet. Hal ini sangat berpengaruh terhadap proses penyembuhan pasien dan pemulihan status gizinya (Damayanti, 2010). Setiap tahapan dalam penyelenggaraan makanan memerlukan standar operasional prosedur (SOP) yang baku, seperti penggunaan metode FIFO dalam penyimpanan bahan makanan, dan penerapan prinsip sanitasi di seluruh rantai pengolahan. Evaluasi terhadap kepuasan

konsumen dan kualitas makanan juga penting untuk menjamin kontinuitas mutu pelayanan (Depkes RI, 2003).

C. Tinjauan Umum Pengadaan Bahan Makanan

1. Pengertian Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan guna mendapatkan perbekalan yang bertujuan untuk mendapatkan bahan makanan yang bermutu baik, pengiriman barang yang tepat waktu, dan semua proses berjalan dengan lancar serta tidak memerlukan tenaga yang berlebihan (Agustin dalam Antisa, 2023). Pengadaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survey pasar. Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit/instalasi gizi sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan, dan kualitas bahan makanan (PGRS, 2013).

2. Langkah-langkah Pengadaan Bahan Makanan

- a. Pembuatan pesanan bahan makanan berdasarkan Taksiran Kebutuhan Bahan Makanan.
- b. Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering.
- c. Mengajukan usulan ke pimpinan tentang kebutuhan bahan makanan.

- d. Menentukan proses pengadaan bahan makanan dengan metode penunjukan langsung, pengadaan lelang umum atau pembelian langsung.

3. Jenis Pengadaan Bahan Makanan Institusi

Sistem penyelenggaraan makanan di institusi dilakukan secara swakelola.

Secara garis besar, pemesanan makanan di Institusi dibedakan menjadi 3 jenis yaitu :

a. Pemesanan bahan makanan basah

Kegiatan pemesanan bahan makanan khususnya bahan makanan segar dilakukan setiap hari (harian) dimana bahan makanan yang dipesan hari ini merupakan bahan makanan yang akan digunakan untuk pengolahan menu siang dan sore hari berikutnya serta menu makan pagi dua hari berikutnya. Misalnya pemesanan yang dibuat pada tanggal 14 Januari 2015 digunakan untuk menu siang dan sore tanggal 15 Januari 2015 serta untuk makan pagi tanggal 16 Januari 2015, kecuali sayur. Berdasarkan contoh tersebut, data yang digunakan sebagai acuan pemesanan adalah data diet pasien pada tanggal 14 Januari 2015. Alur pemesanan bahan makanan basah, petugas monitoring pagi atau ahli gizi yang bertugas merekap jenis diet seluruh pasien dari *form* “Daftar Pemesanan Makan Pasien” di pagi hari yang diperoleh dari pramusaji tiap-tiap ruangan.

b. Pemesanan bahan makanan kering

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama sehingga memungkinkan adanya cadangan dalam gudang. Contoh bahan makanan yang masuk dalam kelompok ini adalah teh, susu, bumbu-bumbu kering, beras, dan garam. Bahan makanan kering datang setiap 2-3 hari sekali atau rata-rata seminggu sekali. Ada sedikit perbedaan dalam proses pemesanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah, yaitu pemesanan bahan makanan kering dilakukan dua kali dalam seminggu. Dalam melakukan pemesanan bahan makanan kering, terlebih dahulu dilihat stok gudang sebagai pertimbangan dalam pemesanan bahan makanan tersebut. Penyimpanan bahan makanan kering tidak dilakukan dalam jumlah yang besar sehingga pemesanannya dilakukan dua kali dalam satu minggu. Hal ini dikarenakan gudang tempat penyimpanan bahan makanan kecil ruangnya kecil. Alur pemesanan bahan makanan kering, bagian pemesanan memeriksa stok di gudang apakah cadangan bahan makanan sudah menipis kemudian petugas gudang mencatat apakah ada bahan makanan yang cadangannya sudah menipis sehingga perlu dipesan lagi. Bagian pemesanan menghitung jumlah bahan makanan kering yang perlu dipesan. Bagian pemesanan memasukkan data jumlah pemesanan bahan makanan ke dalam formulir “Daftar Pemesanan Bahan Makanan” Menyerahkan formulir pemesanan bahan

makanan kepada pihak rekanan dan petugas penerimaan sebagai acuan *checklist* saat penerimaan (Bakri, 2018).

Pemesanan bahan makanan seperti buah-buahan dan sayuran dipesan untuk kebutuhan seminggu dan daging-dagingan dipesan untuk kebutuhan sebulan. Hal ini disebabkan buah-buahan dan sayuran termasuk kelompok pangan yang mudah rusak, sedangkan daging-dagingan memiliki keawetan yang lebih tinggi dibanding dua kelompok pangan tersebut. Pencatatan pemesanan disesuaikan dengan kebutuhan dan jadwal kedatangan bahan-bahan makanan tersebut (Febrianty dalam Bakri, 2018).

4. Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah mutu yang ditetapkan terhadap bahan makanan yang akan diadakan memenuhi kebutuhan. Tipe spesifikasi bahan makanan:

1) Spesifikasi Teknik

Bahan makanan dapat diukur secara objektif dengan menggunakan instrumen tertentu.

2) Spesifikasi Penampilan

Spesifikasi sederhana lengkap dan jelas isinya meliputi : nama bahan makanan, ukuran/tipe,tingkat kualitas, umur bahan makanan, warna bahan makanan, identifikasi produk, kandungan produk, satuan bahan makanan.

3) Spesifikasi Pabrik

Diaplikasikan pada kualitas yang dikeluarkan pabrik (Bakri, 2018).

D. Tinjauan Umum Penerimaan Bahan Makanan

1. Pengertian Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah adalah sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang telah ditetapkan dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli). Penerimaan bahan makanan ini merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Pelaksanaan penerimaan bahan makanan tergantung pada besar kecilnya lembaga. Makin kecil lembaga fungsi unit penerimaan makin mudah dan sederhana, sedangkan lembaga yang besar fungsi unit penerimaan semakin kompleks. Oleh karena itu fungsi unit penerimaan dapat digunakan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan pada awal pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di suatu lembaga (Bakri, 2018).

2. Tujuan Penerimaan Bahan Makanan

Tujuan dari penerimaan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan, aman untuk digunakan, bahan tahan lama dan siap dipakai sesuai dengan permintaan. Prinsip yang perlu diperhatikan dalam penerimaan bahan makanan adalah:

- a. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang ditulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi.
 - b. Mutu bahan makanan yang diterima harus sama dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada saat kontrak pengertian penerimaan bahan makanan.
 - c. Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat dan melaporkan macam, kualitas dan jumlah bahan makanan yang sesuai dengan pesanan, serta spesifikasi yang telah ditetapkan dan perjanjian jual beli.
 - d. Harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam penawaran bahan makanan (Bakri, 2018).
3. Fungsi Penerimaan Bahan Makanan

Fungsi penerimaan bahan makanan ada 2 yaitu penerimaan bahan makanan langsung dan penerimaan bahan makanan tidak langsung. Kedua fungsi tersebut bergantung atas besar kecilnya institusi. Semakin besar institusi semakin menyukai bentuk langsung. Penerimaan bahan makanan langsung adalah bahan makanan diterima langsung diperiksa oleh bagian penerimaan, kemudian penjual atau rekanan langsung mengirim ke bagian penyimpanan kering maupun segar. Sedangkan penerimaan tidak langsung adalah bahan makanan diterima oleh unit penerimaan dan petugas unit

penerimaan tersebut bertugas menyalurkan bahan makanan tersebut ke bagian penyimpanan.

Penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan penting untuk memeriksa jumlah, kualitas bahan makanan dan kebenaran harga sesuai pesanan. Oleh karena itu pada bagian penerimaan ini dibutuhkan petugas yang teliti dan bertanggung jawab. Untuk dapat melaksanakan penerimaan bahan makanan dengan baik maka ada 2 persyaratan yang harus dipenuhi :

- a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima.
- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan dan disepakati bersama (Bakri, 2018).

4. Syarat Letak Ruang Penerimaan Bahan Makanan

Syarat ruang penerimaan bahan makanan sebaiknya memenuhi unsur berikut :

- a. Dapat dicapai oleh kendaraan pengantar bahan makanan.
- b. Dekat dengan ruang penyimpanan bahan makanan.
- c. Ruangan cukup luas untuk memeriksa bahan makanan dan dilengkapi dengan timbangan, alat pengangkut bahan makanan, meja kerja dan beberapa peralatan untuk menempatkan bahan makanan yang diterima sesuai kebutuhan.
- d. Bersih dan aman dari binatang pengganggu (lalat dan serangga).
- e. Permukaan lantai mudah dibersihkan (Bakri, 2018).

Dalam penerimaan bahan makanan diperlukan tenaga penerima yang memiliki etika yang baik antara lain :

- a. Harus mempunyai tanggung jawab
- b. Mampu mengambil keputusan dengan tepat, cepat dan teliti
- c. Mempunyai pengalaman memilih dan menilai spesifikasi bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan
- d. Memiliki pengetahuan bahan makanan yang luas
- e. Tidak mudah berkompromi dengan penjual/rekanan (Bakri, 2018).

5. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Prosedur penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a. Bahan makanan yang diterima berasal dari pembelian yang dilakukan oleh bagian pembelian berdasarkan surat pemesanan. Artinya tidak ada pembelian bahan makanan tanpa permintaan bagian yang membutuhkan barang yang bersangkutan.
- b. Permintaan bahan makanan dibuat oleh bagian pemesanan bahan makanan atau bagian gudang. Barang yang dikirimkan rekanan harus sesuai dengan surat pemesanan yang diterima oleh bagian pembelian bahan makanan.
- c. Kegiatan yang dilakukan bagian penerimaan dalam aktifitas penerimaan barang meliputi :
 - 1) Pemeriksaan terhadap kecocokan data pengiriman.

- 2) Pemeriksaan terhadap fisik barang meliputi pemeriksaan spesifikasi barang, perhitungan kuantitas barang, pemeriksaan kualitas barang dan kondisi barang.
- 3) Membuat laporan penerimaan barang yang memuat informasi hasil pemeriksaan yang benar-benar dilakukan.
- 4) Bagian penerimaan menyerahkan laporan penerimaan barang kepada bagian pembelian sebagai informasi bahwa barang sudah diterima dan untuk diperiksa kecocokannya dengan order pembelian.
- 5) Sementara tembusan laporan penerimaan barang beserta barang yang bersangkutan diserahkan ke bagian gudang (Bakri, 2018).

Penerimaan bahan makanan sangat penting dalam pengendalian harga pokok makanan. Fungsi ini merupakan rangkaian lanjutan setelah bahan makanan dipesan oleh fungsi pembelian dan penerimaan. Fungsi penerimaan harus dikendalikan oleh manajemen agar melakukan perannya yang sangat vital dalam pencapaian target harga pokok bahan makanan. Tujuan pengendalian aktivitas fungsi penerimaan adalah agar institusi penyelenggaraan makanan:

- a. Mendapatkan jumlah sesuai dengan yang dipesan
 - b. Mendapatkan harga yang sesuai dengan yang ditawarkan
 - c. Mutu bahan makanan yang diterima sesuai dengan yang ditawarkan
- (Bakri, 2018).

6. Pengawasan Penerimaan Bahan Makanan

Sebagai petugas *receiving* sekaligus petugas *storekeeper* harus selalu mempunyai ketelitian dan pengawasan terhadap barang-barang. Barang-barang yang diperiksa harus benar-benar diperiksa kecocokannya dengan teliti sesuai dengan perincian standar pembelian yang telah ditetapkan oleh institusi. Pengawasan yang luas meliputi semua ciri-ciri khas kualitas harus diadakan. Ketelitian tersebut antara lain mengecek nota pembelian, mengecek barang baik jumlah, jenis, harga, dan kualitas dicocokkan dengan catatan dan *market list* dan membuka setiap barang yang terbungkus untuk mengetahui kebenaran dari isi barang. Setelah cocok dengan barang, yang sudah dibeli dimasukkan ke gudang untuk disimpan. Tugas *receiving clerk* selain menerima barang dan meneliti barang maka juga harus mengadakan pengawasan pada saat pemasukan barang ke gudang oleh rekanan, ini bertujuan untuk menghindari pencurian barang karena sebenarnya tidak dibenarkan rekanan masuk ke dalam area penyimpanan barang. Untuk menunjang kelancaran operasional barang di hotel, semua barang-barang yang masuk ke institusi penyelenggaraan makan untuk keperluan penyediaan makanan harus melalui bagian *receiving* guna pendataan dan pengawasan. Barang-barang yang diterima oleh bagian *receiving* merupakan barang-barang permintaan dari masing-masing ruangan yang ada institusi penyelenggaraan makanan yang sebelumnya telah ada pembelian oleh bagian pengadaan barang atau bagian *purchasing*. Bagian *purchasing* bertugas dalam hal pengadaan barang dan

barang untuk semua keperluan atas dasar permintaan. Pengadaan barang diadakan setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari pimpinan (Bakri, 2018).

E. Penyimpanan Bahan Makanan

1. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku (PGRS, 2013). Penyimpanan bahan makanan adalah proses penataan, penyimpanan, pemeliharaan jumlah, mutu dan keamanan bahan makanan kering dan basah dalam gudang bahan makanan kering dan dingin/beku (Kemenkes RI, 2013). Penyimpanan bahan makanan yaitu proses pengawetan makanan secara fisik dengan tujuan agar terlindung dari bahaya lingkungan luar (hewan) dan juga persiapan untuk dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu (Tim Bina Karya SMK dalam Febriani, 2023).

Cara menyimpan bahan makanan yang dilakukan dengan benar dan sesuai dengan prosedur yang sudah distandardisasi akan membantu bahan makanan agar memiliki daya tahan yang lebih baik sehingga bahan makanan tersebut dapat mempertahankan kondisinya dalam waktu yang lebih lama dan juga memperlambat terjadinya proses kerusakan. Sebaliknya cara menyimpan bahan makanan yang dilakukan tidak pada semestinya seperti prosedur yang sudah distandardisasi dapat mengakibatkan bahan makanan

tersebut menjadi rusak, dalam waktu yang lebih cepat dan membuat biaya produksi semakin tinggi (Zakharia dalam Febriani, 2023).

Proses penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan jenis bahan, suhu, dan tempat penyimpanan (*dry storage*, *chiller storage*, dan *freezer storage*). Bahan makanan disimpan sesuai dengan standar dan sistem *FIFO (First In First Out)*, dimana bahan yang pertama datang merupakan bahan yang pertama keluar. Standar dan sistem tersebut dilakukan untuk meningkatkan dan menjaga kualitas dari bahan makanan, mengurangi resiko terjadinya kerusakan atau kontaminasi, serta mempermudah penataan bahan makanan (Sukma et al., 2020). Menurut Sukma et al. (2020), klasifikasi bahan makanan terdiri dari beberapa kategori, yaitu :

a. Bahan makanan *perishable*

Bahan makanan *perishable* yaitu bahan makanan yang mudah dan cepat rusak jika disimpan tanpa perlakuan dan penanganan yang khusus. Contoh bahan makanan *perishable*, antara lain susu, daging, ikan, buah-buahan, sayuran dan makanan yang telah dimasak.

b. Bahan makanan semi *perishable*

Bahan makanan semi *perishable* yaitu bahan makanan yang dapat disimpan dalam jangka waktu tertentu di suhu ruangan dan memiliki daya tahan yang lebih dari makanan *perishable*. Contoh bahan makanan semi *perishable* antara lain bawang, umbi-umbian dan roti.

c. Bahan makanan *non perishable*

Bahan makanan *non perishable* yaitu bahan makanan yang dapat disimpan dalam jangka waktu panjang atau lama di suhu ruangan. Contoh bahan makanan *non perishable* antara lain beras, tepung, gula, kacang-kacangan, serta produk kering lainnya.

2. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan buku PGRS (2013), tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah agar tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat dan sesuai kebutuhan. Kegiatan penyimpanan bahan makanan berperan sebagai inventaris/stok dan upaya dalam menjaga mutu bahan makanan sebelum digunakan. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan antara lain:

- a. Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan.
- b. Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain.
- c. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.
- d. Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai

(Bakri dalam Antisa, 2023).

3. Prasyarat Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar.
- b. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan.
- c. Tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (PGRS, 2013).

4. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan

Prinsip penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu sebagai berikut :

- a. Tepat tempat : bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar pada ruang penyimpanan segar.
- b. Tepat waktu : lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan.
- c. Tepat mutu : penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan.
- d. Tepat jumlah : penyimpanan tidak menyebabkan penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
- e. Tepat nilai : penyimpanan tidak menyebabkan terjadinya penurunan nilai harga bahan makanan (Bakri dalam Antisa, 2023).

5. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin.

- b. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Untuk semua kelas rumah sakit diperlukan 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. *Food labelling* semua bahan 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 diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.
- c. Perputaran bahan makanan, untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering disebut dengan istilah *FIFO (First In First Out)*.
- d. Membuang barang yang telah mencapai tanggal kedaluwarsa.
- e. Membuat jadwal pengecekan barang, untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kedaluwarsa harus dikosongkan dari *container* kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.
- f. Memindahkan makanan antar *container* dengan cara yang benar.

- g. Hindari bahan makanan dari *temperature danger zone* (*temperature* dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
 - h. Mengecek *temperature* bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
 - i. Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.
 - j. Menjaga semua area penyimpanan kering dan bersih. Dalam penataan/penempatan barang, bahan makanan harus disusun peraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan (Bakri, 2018).
6. Petunjuk Umum Penyimpanan Bahan Makanan
- a. Penyimpanan bahan makanan di lemari es.
 - b. Bahan makanan dicuci dulu sebelum disimpan.
 - c. Bahan makanan panas harus didinginkan dulu dalam temperatur ruangan sebelum disimpan.
 - d. Gunakan kontainer tertutup untuk menyimpan bahan makanan.
 - e. Bahan makanan harus dibungkus sebelum disimpan.
 - f. Berikan label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa.

- g. Bahan makanan berbau harus dibungkus ketat bila akan disimpan (Bakri, 2018).

7. Suhu Penyimpanan yang Baik

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya. Sebagian besar dapat dikelompokkan menjadi:

- a. Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
 - 1) Menyimpan sampai 3 hari : -5°C sampai 0°C
 - 2) Penyimpanan untuk 1 minggu : -19°C sampai -5°C
 - 3) Penyimpanan lebih dari 1 minggu : di bawah -10°C
 - b. Makanan jenis telur, susu dan olahannya
 - 1) Penyimpanan sampai 3 hari : -5°C sampai 7°C
 - 2) Penyimpanan untuk 1 minggu : di bawah -5°C
 - 3) Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : di bawah -5°C
 - c. Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7°C sampai 10°C .
 - d. Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25°C)
- (Bakri, 2018).

8. Tata Cara Penyimpanan

- a. Peralatan penyimpanan suhu rendah
 - 1) Lemari pendingin yang mampu mencapai suhu 10°C - 15°C untuk penyimpanan sayuran, minuman dan buah serta untuk *display* penjualan makanan dan minuman dingin.

- 2) Lemari es (kulkas) yang mampu mencapai suhu 1°C - 4°C dalam keadaan isi bisa digunakan untuk minuman, makanan siap santap dan telur.
- 3) Lemari es (*freezer*) yang dapat mencapai suhu -5°C dapat digunakan untuk penyimpanan daging, unggas, ikan, dengan waktu tidak lebih dari 3 hari.
- 4) Kamar beku yang merupakan ruangan khusus untuk menyimpan makanan beku (*frozen food*) dengan suhu mencapai -20°C untuk menyimpan daging dan makanan beku dalam jangka waktu lama (Bakri, 2018).

b. Penyimpanan suhu kamar

Makanan kering dan makanan terolah yang disimpan dalam suhu kamar, maka rak penyimpanan harus diatur sebagai berikut:

- 1) Makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, maksudnya adalah:
 - a) Untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk ke seluruh ruangan.
 - b) Mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus.
 - c) Untuk memudahkan pembersihan lantai.
 - d) Untuk mempermudah dilakukan stok opname.
- 2) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur.

- 3) Bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir, tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai (Bakri, 2018).

9. Faktor-faktor Penyimpanan Bahan Makanan

a. Keadaan ruang penyimpanan dan peralatan

- 1) Keadaan area penyimpanan harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang, diantaranya ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering.
- 2) Letaknya harus dengan ruang penerimaan dan ruang produksi.
- 3) Ruangan harus bersih, penyusunan peralatan serta bahan makanan harus sistematis dan teratur.
- 4) Dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan dan cukup ruangan untuk mensortir bahan makanan, menimbang, serta cukup luas untuk petugas dan lalu lintas kereta dorong/troli bahan makanan yang masuk dan keluar.
- 5) Harus cukup kontainer untuk tempat bahan makanan segar (sayuran) dan bahan makanan matang.
- 6) Harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat. Sangat dianjurkan untuk menggunakan alat sirkulasi di dinding.
- 7) Rak-rak dan lantai harus memiliki jarak sehingga bahan makanan tidak bersentuhan dengan lantai. Jarak lantai dengan bahan makanan

atau rak ± 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit sehingga memungkinkan udara bebas mengalir.

- 8) Harus mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpanan bahan makanan basah seperti *refrigerator/freezer* dengan kondisi temperatur yang baik.
- 9) Rak-rak yang cukup dan mudah digeser sehingga mudah untuk dibersihkan.
- 10) Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19 - 21 °C dan bahan makanan basah 0 – 10 °C.
- 11) Hindari ruangan yang gelap dan lembab karena kondisi tersebut dapat menyebabkan timbulnya organisme perusak terutama pada tepung-tepungan dan rempah-rempah.
- 12) Jendela ruang penyimpanan sebaiknya dibuat dengan tipe dorong, serta menggunakan tirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari langsung (Febriani, 2023).

b. Tata letak penyimpanan bahan makanan

Dapat dimaklumi apabila terkadang sebuah dapur tidak memiliki cukup lemari penyimpanan sesuai kategori bahan makanan. Sebuah dapur pada umumnya memiliki 2 jenis penyimpanan yaitu satu lemari pendingin dengan *chiller* dan *freezer* yang menjadi satu dan *refrigerator*. Hal ini membuat pengelola dapur terpaksa meletakkan beberapa bahan dengan karakteristik yang berbeda pada tempat yang sama. Cara menghindari

kontaminasi bahan makanan cukup mudah, seorang pengelola dapur perlu menyiasati penyusunan tata letak bahan makanan sesuai dengan karakteristiknya.

- 1) Sayuran segar dan buah-buahan perlu ditempatkan di wadah tertentu dan dijauhkan dari telur dan produk susu. Pada beberapa lemari pendingin, tata letak menjadi lebih mudah karena sudah dipisahkan dengan rak bertingkat dan laci-laci kecil di dalamnya. Namun dalam lemari pendingin yang tidak terlalu banyak rak, pemisahan bahan yang disimpan perlu dilakukan dengan menggunakan wadah sendiri supaya lebih mudah.
- 2) Pisahkan bahan makanan kering dengan bahan makanan basah. Akan menyusahkan apabila tepung yang hendak diolah perlu dibuang sebagian hanya karena terdapat tetesan minyak di dalamnya.
- 3) Pisahkan bahan tabur dengan bahan krim. Produk makanan yang menggunakan krim atau mentega sebagai bahan baku utama, tidak akan bagus kualitasnya jika mentega terkontaminasi tepung. Tidak ada cara untuk memisahkan tepung dan mentega, maka untuk mencegahnya, lakukan pemisahan pada kedua bahan tersebut.
- 4) Bahan makanan yang baru datang diletakkan pada bagian dalam lemari penyimpanan atau bagian bawah sejenis yang sudah ada. Hal ini berguna untuk mendukung alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan (Bakri, 2018).

c. Pengaturan bahan makanan

- 1) Bahan makanan harus diletakkan di dalam tempat yang tetap dan sesuai dengan sistematika pemakaian bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar harus diletakkan secara terpisah.
- 2) Penyusunan bahan makanan dapat diklasifikasikan berdasarkan jenis bahan makanan dan sistematika pemakaian bahan makanan. Bahan makanan yang sejenis diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan, sebaiknya diletakkan di lokasi yang mudah dicapai oleh petugas.
- 3) Memperhatikan rotasi bahan makanan dengan menggunakan sistem *FIFO*, yaitu bahan makanan yang pertama kali masuk adalah yang pertama kali dikeluarkan (Febriani, 2023).

Pengelola dapur yang telah membeli bahan baru sementara bahan makanan lama belum sepenuhnya habis akan menyebabkan penumpukan bahan makanan di tempat penyimpanan. Oleh karena itu, penting untuk menerapkan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang (Bakri, 2018). Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode *FIFO*, yaitu metode *First In First Out*. Artinya barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dahulu dikeluarkan pula. Hal ini dimaksudkan supaya tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya. Metode *FIFO*

sangat dipengaruhi oleh tata letak penyimpanan seperti yang sudah dijelaskan pada poin sebelumnya.

d. Lokasi

Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan basah sebaiknya dekat dengan ruangan penerimaan, ruang persiapan, dan produksi sehingga mempercepat proses penyimpanan dan pengeluarannya. Selain itu juga memudahkan keamanannya, jarak pendek, kebutuhan waktu, dan tenaga yang relatif kecil.

e. Keamanan

- 1) Sebelum dilakukan penyimpanan bahan makanan ke gudang atau ruang penyimpanan, sebaiknya bahan makanan tersebut disimpan di dalam kertas atau kontainer plastik yang tertutup agar mengurangi investasi serangga.
- 2) Pemindahan bahan makanan dari ruang penerimaan ke ruang penyimpanan harus dilakukan dengan secepat mungkin untuk menghindari kehilangan, pencurian, dan lain-lain.
- 3) Tempat penyimpanan hanya boleh dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- 4) *Refrigerator, freezer*, dan tempat penyimpanan bahan kering segera ditutup apabila sudah selesai menerima atau mengeluarkan bahan makanan.
- 5) Hanya pegawai tertentu yang diperbolehkan masuk ke ruang penyimpanan.

- 6) Sebaiknya hanya satu orang yang diberi tanggung jawab untuk memegang dan menyimpang kunci ruang penyimpanan (Febriani, 2023).

f. Pencatatan

Pencatatan bahan makanan yang disimpan harus dilakukan dengan tepat, akurat dan konsisten. Setiap jenis bahan makanan memiliki kartu stok dengan ukuran 20×30 cm yang diletakkan pada bahan agar dapat segera diketahui. Jenis pencatatan yang harus ada di gudang penyimpanan, yaitu :

- 1) Kartu stok di setiap jenis bahan makanan.
- 2) Buku registrasi/buku induk keluar masuk bahan makanan.
- 3) Formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan (Bakri dalam Linda, 2023).

g. Pelatihan dan Sanitasi

Pelatihan tentang prosedur pergudangan perlu diberikan kepada karyawan dengan frekuensi 2 kali dalam sebulan tentang proses penerimaan dan pengeluaran bahan makanan. Ruang serta peralatan penyimpanan harus dibersihkan dengan teratur dan bersih dari binatang pengerat maupun serangga.

10. Sistem Penyimpanan *FIFO* dan *FEFO*

a. Metode *first in first out (FIFO)*

First In First Out (FIFO) adalah metode yang mendahulukan pelayanan yang masuk lebih dahulu sehingga yang lebih dahulu datang makan

lebih dahulu dilayani. Metode *FIFO* merupakan cara pengeluaran persediaan yang digunakan oleh sebuah perusahaan untuk menetapkan harga pokok dari persediaan suatu barang atau produk. Dengan menggunakan metode *FIFO* kita dapat mengetahui jumlah persediaan yang akan dijual pada pembeli atau konsumen dan untuk mengetahui jumlah persediaan terakhir yang diperoleh pada akhir periode tertentu (Asrozy dkk, 2022).

b. Metode *first expired first out (FEFO)*

Metode *FEFO* merupakan metode yang digunakan untuk menyimpan barang, barang yang terakhir dimasukkan atau disimpan adalah barang yang akan pertama dikeluarkan, karena melihat batas waktu penggunaan bahan makanan atau barang tersebut yang lebih cepat (Guswani dalam Asrozy dkk, 2022).

c. Prinsip sistem *FIFO*

- 1) Letakkan produk dengan frekuensi pengeluarannya tinggi dekat dengan pintu.
- 2) Penataan bahan makanan, diatur berdasarkan golongan masing-masing.
- 3) Bahan makanan diatur berdasarkan alfabet atau berdasarkan frekuensi penggunaan.
- 4) Bahan makanan berbau menyengat ditempatkan terpisah.

d. Kelebihan sistem *FIFO*

- 1) Bahan makanan lebih terjaga kualitasnya

- 2) Pencatatan lebih sistematis. Petugas pencatatan akan lebih dapat mengontrol bahan makanan masuk dan keluar karena keluarnya bahan makanan dan masuk keluarnya barang secara berurutan.

e. Kekurangan sistem *FIFO*

- 1) Penataan bahan makanan oleh pihak pergudangan kurang efektif apabila ditata tidak sesuai dengan tanggal atau waktu bahan makanan diterima yang tertera pada kartu stok.
- 2) Bahan makanan seharusnya disusun berjajar sesuai dengan waktu bahan makanan masuk dan tidak ditumpuk (Octarina dalam Antisa, 2023).

f. Kelebihan sistem *FEFO*

- 1) Penyusunan bahan makanan dalam rak penyimpanan jauh lebih mudah.
- 2) Menghemat biaya pajak.
- 3) Mengurangi bahan makanan yang kedaluwarsa.

F. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

1. Pengertian Bahan Makanan Kering

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki *Aw* (*Activity Water*) sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada *Aw* (*Activiy Water*) tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-

tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas, cara penyimpanan yang tepat, jumlahnya, dalam persediaan, selalu ada dan stok tidak pernah kosong dan mudah dibedakan dengan barang lain (Bartono dalam Anisakoh, 2020).

Kerusakan bahan pangan kering misalnya pada tepung-tepungan yaitu penggumpalan, perubahan warna, dan perubahan bau menjadi tengik. Kadar air yang sangat rendah menyebabkan bahan pangan kering bersifat lebih awet dibandingkan dengan bahan pangan basah maupun semi basah. Penyebab kerusakan bahan pangan kering secara umum diakibatkan oleh cara penyimpanan yang salah. Bahan pangan kering mudah menyerap air dan bau. Bahan pangan kering yang disimpan pada ruangan dengan *RH* (*Relative Humidity*) atau kelembababan relatif tinggi akan menyerap air dari udara menyebabkan penggumpalan. Penggumpalan ini akan meningkatkan kadar air dalam bahan tersebut dan memicu kerusakan lain yaitu tumbuhnya mikroorganisme. Perubahan warna pada produk kering seperti tepung-tepungan umumnya disebabkan oleh pencoklatan non enzimatis yaitu reaksi maillard dimana bereaksinya gula pereduksi dengan asam amino menyebabkan penurunan nilai gizi dan penampakan yang tidak diinginkan (Bartono dalam Bakri, 2018).

Pada produk susu bubuk dapat mengalami kerusakan mutu, baik mutu fisik, kimia, organoleptik, mikrobiologi maupun biokimia dan gizi. Faktor utama yang menyebabkan kerusakan tersebut adalah oksigen,

cemaran metal, suhu penyimpanan dan kadar air. Kerusakan mutu diantaranya berupa penyimpangan cita rasa, penurunan daya larut dan nilai gizi. Penyimpanan bahan makanan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan bahan makanan dengan cara yang salah akan dapat membuat bahan cepat rusak dan busuk. Penyimpanan yang benar antara lain, jenis dan alat penyimpanan yang tepat, suhu yang seharusnya diterapkan, cara menyusun dan menempatkan barang, alat atau wadah barang, kebersihan alat penyimpanan, penutupan atau pembungkusan bahan dan penataan barang yang akan disimpan (Bartono dalam Bakri, 2018).

Penyimpanan kering adalah penyimpanan pada suhu kamar atau lebih rendah dengan ruang penyimpanan yang kelembaban dan kebersihannya terjaga. Ventilasi yang baik diperlukan untuk penyimpanan kering, juga bersih, dan bebas serangga dan kecoa. Penyimpanan kering sering digunakan untuk menyimpan bahan pangan yang dikalengkan, tepung-tepungan, sereal, gula, minyak, dan *shortening* yang dikalengkan. Lokasi ruang penyimpanan kering ini paling baik berada dekat dengan ruang penerimaan barang dan dapur (Indrati dkk dalam Anisakoh, 2020). Ruang penyimpanan kering, sering disebut gudang. Besar kecilnya gudang tergantung pada faktor jenis dan jumlah klien, jumlah porsi perhari, macam dan jenis makanan yang harus disajikan per hari, frekuensi distribusi per hari, kebijakan mengenai bahan makanan dan investasi yang dimiliki (Bakri, 2018).

2. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering

- a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam dan 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.
- c. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, letakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinu.
- d. Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya.
- e. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan
- f. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang. Diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- g. Pintu harus terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang keluar masuk gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- h. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19 – 21 °C.
- i. Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu.
- j. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.

- k. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa serta bila terjadi perusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki (Antisa, 2023).
3. Syarat-syarat Fisik serta Higiene dan Sanitasi Ruang Penyimpanan Kering
- a. Bangunan tidak lembab, cukup penerangan, bebas dari serangga dan binatang pengerat.
 - b. Dinding dan langit-langit terbuat dari bahan yang tidak mudah keropos, mudah dibersihkan dan tidak bocor.
 - c. Lantai dari ubin/teraso/beton dan tidak licin.
 - d. Jendela dibuat dengan tipe dorong dan harus dilengkapi tirai yang tidak tembus pandang. Jarak jendela dengan langit-langit 70 cm.
 - e. Ventilasi harus baik dan sering dikontrol, cukup sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat, serta tersedia termometer untuk mengontrol suhu.
 - f. Sebaiknya bahan makanan diletakkan pada rak-rak yang terbuat dari baja, mudah digeser sehingga mudah dibersihkan, dengan jarak 16 – 30 cm dari lantai, 10 – 15 cm dari dinding dan 30 cm dari langit-langit.
 - g. Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19 –21 °C, dan penyimpanan bahan makanan segar 0 – 10 °C atau bahkan di bawah 0 °C.
 - h. Pintu keluar dan masuk barang adalah sama, untuk memudahkan pengawasan. Petugas gudang tidak boleh terlalu banyak (disesuaikan dengan luas gudang).

- i. Letak meja kerja penerimaan dekat dengan pintu.
- j. Tersedia timbangan bahan makanan, kereta dorong, kontainer untuk tempat bahan makanan, dan tempat cuci tangan (Bakri dalam Pramudyah, 2023).

4. Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Berdasarkan Permenkes No 3 Tahun 2020 tentang klasifikasi dan perizinan rumah sakit, fasilitas yang harus tersedia pada ruang penyimpanan bahan makanan di rumah sakit Tipe C adalah sebagai berikut :

- a. Timbangan digital
- b. Timbangan duduk
- c. Pallet
- d. Tempat sampah
- e. Tangga lipat
- f. *Hand lift*
- g. *Trolley* barang
- h. Timbangan lantai
- i. Kontainer tertutup
- j. *AC split*

5. Tugas Petugas Gudang

Tugas-tugas yang akan dilakukan oleh petugas gudang penyimpanan antara lain :

- a. Pengawasan : mengawasi arus masuk keluarnya barang, mengecek administrasi gudang, dan melaporkan sisa barang di gudang kepada atasan.
- b. Pencatatan : menginventaris barang, mengisi buku penerimaan dan pengeluaran barang, mengisi kartu stok bahan makanan, dan mengecek keluar masuknya barang.
- c. Mengambil dan menata bahan makanan : mengambil bahan makanan sesuai dengan permintaan, menata bahan makanan, melaporkan bahan yang rusak atau habis, dan mengontrol suhu.
- d. Membersihkan gudang : melakukan pembersihan gudang setiap harinya (Febriani, 2023).

G. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

1. Pengertian Bahan Makanan Basah

Menurut (Bakri dkk dalam Palimo 2021) penyimpanan bahan pangan basah merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air yang tinggi. Bahan pangan basah dapat saja memiliki kadar air yang tinggi maupun kadar air yang rendah karena air dalam bahan pangan dapat dibedakan menjadi beberapa golongan yaitu, air bebas, air yang terikat secara lemah, air dalam keadaan terikat kuat.

Penyimpanan bahan makanan basah merupakan tempat menyimpan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan, unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan tersebut umumnya merupakan bahan makanan yang

mudah rusak, sehingga perlu tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan mikroba (Kemenkes 2007 dalam Palimo 2021). Tempat penyimpanan bahan makanan basah perlu pengontrolan yang memadai, karena bahan makanan basah dapat terkontaminasi secara fisik, biologis, maupun kimia yang dapat merusak. Setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu, sehingga harus diperiksa setiap 2 kali sehari.

2. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Basah

- a. Suhu tempat harus betul-betul sesuai dengan keperluan bahan makanan agar tidak menjadi rusak.
- b. Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es pada lemari/ruangan pendingin dilakukan setiap hari.
- c. Pencairan es pada lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada berbagai tipe lemari es tertentu pencairan terdapat alat otomatis di dalam alat pendingin tersebut.
- d. Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah (PGRS 2013).

3. Syarat-syarat pada Penyimpanan Bahan Makanan Basah atau Segar

Bahan makanan segar/basah sungguh rentan terhadap kerusakan saat terpapar suhu tinggi atau sinar matahari. Oleh sebab itu, perlu disimpan pada suhu yang tepat sesuai dengan jenis bahan makanannya.

- a. Suhu penyimpanan harus sesuai dengan jenis dan golongan bahan makanan.

- b. Suhu harus dicek 2 kali sehari dan pembersihan dilakukan setiap hari.
- c. Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan.
- d. Semua bahan makanan yang akan disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas aluminium foil.
- e. Memisahkan bahan makanan yang berbau keras dengan yang tidak berbau (Bakri, 2018).

Berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan media lingkungan di rumah sakit yaitu :

- a. Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) yaitu 10 – 15°C.
- b. Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan (*chilling*) yaitu 4 – 10°C.
- c. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) yaitu 0 – 4°C.
- d. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) yaitu <0°C.
- e. Pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin dilakukan secara berkala.
- f. Bahan makanan yang berbau tajam seperti udang, ikan dan lain-lain harus tertutup.

- g. Pengambilan dengan cara *FIFO (first in first out)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu digunakan terlebih dahulu juga (Izza, 2021).

4. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Basah

a. Daging

Cara menyimpan daging yang benar yaitu pertama cuci daging sebelum disimpan dengan air bersih dan mengalir, kemudian yang kedua potong daging dulu lalu dibungkus sebelum disimpan, yang ketiga berikan label pada daging yang akan disimpan. Daging giling yang sudah disimpan sebaiknya jangan disimpan kembali. Daging asap hendaknya dibungkus dalam plastik dan disimpan dalam *refrigerator*.

b. Ikan dan Kerang

Cara menyimpan *seafood* yang benar yaitu ikan segar disimpan pada suhu -18°C (sampai 3 – 6 bulan), suhu $0 - 4^{\circ}\text{C}$ (sampai 2 – 3 hari). Ikan asin dapat disimpan pada suhu ruang dengan diberi kemasan plastik. Ikan asap disimpan di dalam kemasan plastik diletakkan di *refrigerator*. Kerang direbus dulu sebelum disimpan. Udang dapat disimpan dalam bentuk segar atau direbus.

c. Telur, Susu dan Keju

Cara menyimpan telur yaitu disimpan dalam suhu ruang (7 hari). Susu bubuk harus disimpan ditempat yang kering dan dingin. Keju disimpan dengan ditutup rapat di *refrigerator*.

d. Buah-buahan dan Sayuran

Cara menyimpan buah dan sayuran yaitu dengan *diblanching* dahulu sebelum disimpan. Sayuran daun yang ada akarnya disimpan pada suhu ruang. Sayuran dan buah sebelum disimpan dibersihkan dulu dan dimasukkan kontainer kantong plastik.

5. Penyimpanan Dalam Lemari Es (Suhu 0 – 15 °C)

- a. Bahan makanan dicuci dan dibungkus dengan kontainer atau plastik tertutup sebelum disimpan dan simpan secepat mungkin.
- b. Beri label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa.
- c. Dinginkan dulu bahan makanan yang panas sebelum disimpan.
- d. Bahan makanan yang berbau keras (daging, ikan, ayam) harus ditutup rapat dengan plastik, lalu disimpan dengan suhu yang sesuai.
- e. Untuk keju dan mentega harus ditutup dan diletakan di container bersih, kering, dan tertutup, steril untuk mengurangi pertumbuhan bakteri (Bakri, 2018).

6. Penyimpanan Beku/*Freezer* (Suhu < 0°C)

- a. Hindari penyimpanan dalam jangka waktu lama untuk menghindari penurunan mutu bahan makanan, seperti rasa, warna, gizi, dsb.
- b. Makanan yang sudah dicairkan dari *freezer*, tidak diperbolehkan untuk disimpan kembali.

- c. Pengecekan bahan makanan di *freezer* dilakukan setiap hari untuk melihat adanya kerusakan pada kemasan, penurunan suhu, dsb (Bakri, 2018).

Tabel 2.1 Beberapa Anjuran Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Segar

Nama Bahan Makanan	Penyimpanan di Lemari Es (0 – 4 °C)	Penyimpanan di Freezer (-18°C)	Penyimpanan Kering (15 – 21 °C)
Daging	3 – 5 hari	Daging sapi 9 – 12 bulan Daging babi 6 – 9 bulan Hati sapi 3 bulan Hati babi 1 bulan	Tidak dianjurkan
Daging cincang	1 – 2 hari		Tidak dianjurkan
Daging kaleng	1 tahun	Tidak dianjurkan	
Ayam	2 – 3 hari	6 – 8 bulan	
Ikan	2 – 3 hari		
Telur	1 – 2 minggu		
Buah dan sayur segar	5 – 7 hari	Tidak dianjurkan	
Buah dan sayur dalam kaleng	-	-	12 bulan
Buah dan sayur kering	-	-	2 minggu
Produk <i>cereal</i>	-	-	2 bulan

(Sumber : PGRS, 2013)

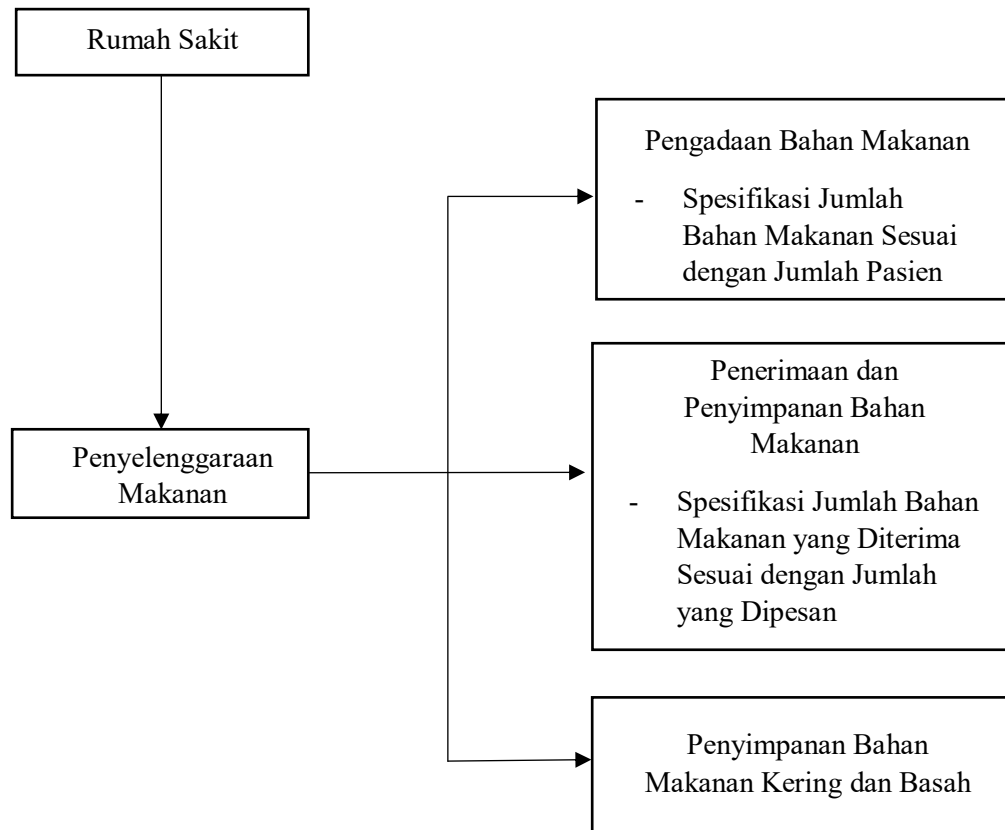
7. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Ruang penyimpanan bahan makanan memegang peran krusial dalam menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan yang akan digunakan. Secara khusus, penyimpanan bahan makanan basah memerlukan perhatian ekstra karena sifat bahan yang mudah rusak dan rentan terhadap kontaminasi mikroba, fisik, dan kimia. Oleh karena itu, ruang penyimpanan bahan makanan basah harus dilengkapi dengan fasilitas yang memadai dan sesuai standar. Fasilitas tersebut harus mampu menunjang kondisi penyimpanan ideal, seperti pengendalian suhu yang tepat, sirkulasi udara yang baik, perlindungan dari kontaminasi silang, serta kemudahan dalam

pengawasan dan rotasi bahan makanan. Dengan fasilitas yang memadai, kualitas dan kesegaran bahan makanan basah dapat tetap terjaga hingga waktu penggunaannya, sehingga mendukung kelancaran proses produksi makanan dan menjamin keamanan konsumsi. Berdasarkan Permenkes No. 3 Tahun 2020, fasilitas penyimpanan bahan makanan basah yang harus ada di instalasi gizi rumah sakit tipe A, B, C dan D yaitu :

- a. Timbangan digital
- b. Timbangan duduk
- c. *Refrigerator*
- d. Tempat sampah
- e. *Chiller* 4 pintu
- f. *Trolley* barang
- g. Timbangan lantai
- h. Kontainer tertutup
- i. *Freezer* kabinet
- j. *Cold room freezer* (temperatur -15°C - (-18°C)
- k. *Cold room chiller* (temperatur 2°C - 8°C)
- l. *Insect killer*

H. Kerangka Teori



Gambar 2.2 Kerangka Teori

(Sumber : Modifikasi Lestari, 2019)

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif yang menggambarkan penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk membuat gambaran tentang suatu keadaan secara objektif. Penelitian deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan fenomena atau kondisi tertentu sebagaimana adanya, tanpa adanya manipulasi variabel. Tujuan utamanya adalah untuk memperoleh informasi yang akurat mengenai keadaan saat ini dari objek yang diteliti. Menurut Notoatmodjo (2018), penelitian deskriptif adalah penelitian yang diarahkan untuk mendeskripsikan atau menguraikan suatu keadaan di dalam suatu komunitas. Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini menekankan pada pemahaman mendalam terhadap fenomena yang diteliti melalui pengumpulan data non-numerik seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi.

B. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya

(Sugiyono, 2017:117). Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pegawai yang ada di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong yang berjumlah 33 orang.

2. Sampel

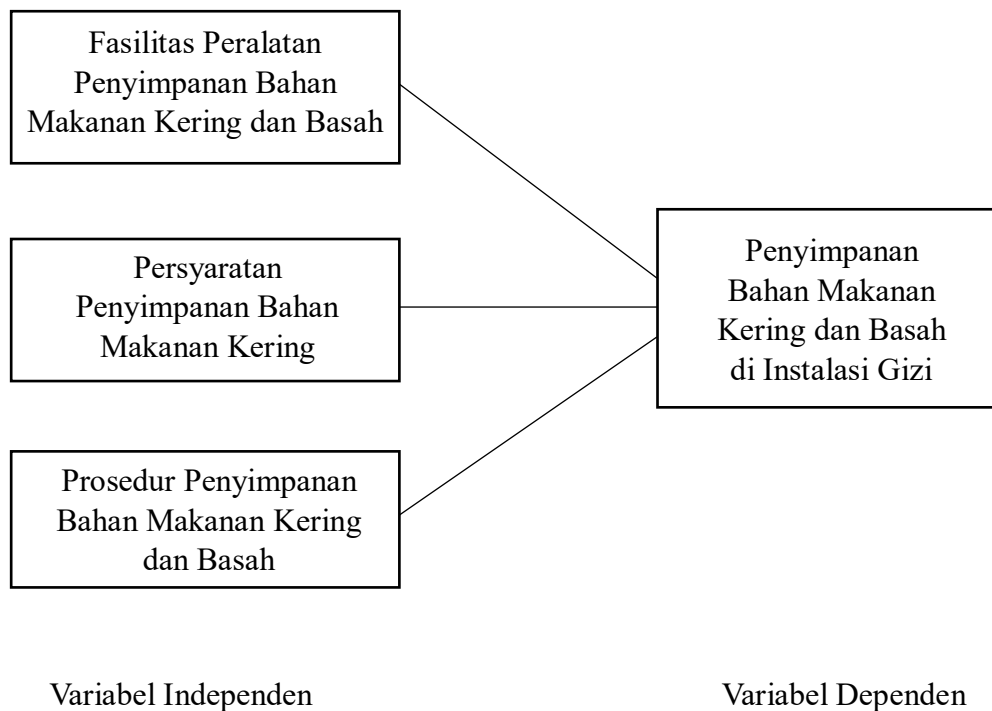
Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2017:118). Sampel pada penelitian ini adalah penanggung jawab gudang penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong yang berjumlah 1 orang.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong. Pelaksanaan dimulai pada Jumat, 14 Februari 2025 dengan pengajuan surat izin penelitian ke rumah sakit. Proses pengecekan surat dilakukan secara berkala pada Senin, 17 Februari 2025 dan Rabu, 19 Februari 2025. Surat izin disetujui pada Kamis, 20 Februari 2025 dan langsung diserahkan ke Instalasi Gizi pada hari yang sama. Keesokan harinya, Jumat, 21 Februari 2025, dilakukan persiapan untuk penelitian yaitu kuesioner dan lembar *checklist*. Observasi dan wawancara dilaksanakan pada Sabtu, 22 Februari 2025.

D. Kerangka Konsep

Kerangka konsep pada penelitian “**Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong**” adalah sebagai berikut :



Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian

(Sumber : Modifikasi Lestari, 2019)

E. Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Kategori	Skala Ukur
1.	Fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering	Ketersediaan tempat penyimpanan bahan makanan kering di gudang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong	Observasi dan wawancara	Lembar <i>checklist</i>	1. Baik Apabila standar penilaian fasilitas peralatan di gudang penyimpanan bahan makanan kering mencapai 75 - 83% (Antisa, 2023) 2. Kurang Apabila standar penilaian fasilitas peralatan penyimpanan di gudang makanan kering tidak mencapai 75 – 83% (Antisa, 2023)	Ordinal
2.	Fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan basah	Ketersediaan tempat penyimpanan bahan makanan basah di gudang penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong	Observasi dan wawancara	Lembar <i>checklist</i>	1. Baik Apabila standar penilaian fasilitas penyimpanan di gudang basah mencapai 75 – 83% (Antisa, 2023) 2. Kurang Apabila standar penilaian fasilitas penyimpanan di gudang basah tidak mencapai 75 – 83% (Antisa, 2023)	Ordinal
3.	Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering	Penyimpanan bahan makanan kering yang tertata dan sesuai dengan	Observasi dan wawancara	Lembar <i>checklist</i>	1. Baik Apabila standar penilaian persyaratan penyimpanan bahan makanan kering	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Kategori	Skala Ukur
		prosedur untuk menjaga bahan makanan tidak cepat rusak			mencapai 75 - 83% (Antisa, 2023) 2. Kurang Apabila standar penilaian persyaratan penyimpanan bahan makanan kering belum mencapai 75 - 83% (Antisa, 2023)	
4.	Persyaratan penyimpanan bahan makanan basah	Penyimpanan bahan makanan basah yang tertata dan sesuai prosedur untuk menjaga bahan makanan tidak cepat rusak	Observasi dan wawancara	Lembar <i>checklist</i>	1. Baik Apabila standar penilaian persyaratan penyimpanan bahan makanan basah mencapai 75 - 83% (Antisa, 2023) 2. Kurang Apabila standar penilaian persyaratan penyimpanan di gudang bahan makanan basah tidak mencapai 75 - 83% (Antisa, 2024)	Ordinal
5.	Prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah	Penyimpanan bahan makanan basah dan kering sesuai dengan persyaratan penyimpanan	Wawancara	Kuesioner	1. Sesuai, jika jumlah skor $Y_a \geq 80\%$ 2. Tidak sesuai jika jumlah skor $Y_a < 80\%$ (Lumbantoruan, dalam Lestari 2019)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Instrumen atau alat yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini terdiri dari lembar *checklist* dan kuesioner. Keduanya dirancang

untuk memperoleh data primer yang relevan dengan fokus penelitian mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

1. Lembar *Checklist*

Lembar *checklist* digunakan untuk pengumpulan data dengan observasi dan wawancara langsung di lokasi penelitian. Instrumen ini berisi poin-poin yang telah disusun berdasarkan standar dari sumber-sumber resmi yaitu Permenkes No. 3 Tahun 2020. *Checklist* ini mencakup aspek fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering dan basah dan persyaratan penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

2. Kuesioner

Kuesioner dalam penelitian ini berisi sejumlah pertanyaan yang disusun untuk menggali informasi dari petugas gudang penyimpanan bahan makanan yang bersumber dari sumber resmi yaitu PGRS 2013. Pengisian kuesioner dilakukan melalui wawancara sehingga peneliti dapat memperoleh informasi secara langsung mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah, serta pengetahuan petugas terhadap standar penyimpanan.

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis Data

- a. Data Primer

Data primer merupakan data yang diambil secara langsung dan diolah sendiri oleh peneliti. Data primer pada penelitian ini adalah

fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan, dan prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

b. Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini berasal dari berbagai sumber seperti laporan-laporan atau catatan dan dokumentasi yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.

2. Cara Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data primer diperoleh secara langsung dari lapangan melalui kegiatan observasi dan wawancara yang dilakukan kepada petugas gudang penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane. Kegiatan ini dilaksanakan selama masa praktik lapangan. Observasi dan wawancara dilakukan untuk mengamati secara langsung kondisi gudang penyimpanan bahan makanan kering dan basah. Observasi dan wawancara dilakukan untuk memperoleh data fasilitas peralatan penyimpanan dan persyaratan penyimpanan bahan makanan kering dan basah dengan menggunakan lembar *checklist*. Kombinasi observasi dan wawancara ini bertujuan untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai praktik penyimpanan bahan makanan di lokasi penelitian. Data yang tidak didapat dari observasi akan diperoleh melalui wawancara begitu juga sebaliknya. Data mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah dilakukan dengan

wawancara kepada petugas gudang penyimpanan bahan makanan. Wawancara menggunakan formulir kuesioner yang berisi pertanyaan seputar prosedur penyimpanan dan pengetahuan petugas terhadap standar penyimpanan.

b. Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh melalui dokumentasi dan catatan administrasi yang tersedia di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane meliputi :

- 1) Catatan keluar-masuk bahan makanan
- 2) Catatan penerimaan bahan makanan
- 3) Kartu stok bahan makanan
- 4) Ketenagaan di Instalasi Gizi
- 5) Alur penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi

H. Teknik Pengolahan Data

Teknik pengolahan data dalam penelitian ini meliputi serangkaian langkah yang bertujuan untuk mengelola data mentah menjadi informasi yang siap diolah dan diinterpretasikan. Proses pengolahan data dilakukan secara sistematis agar hasil penelitian menjadi valid, akurat, dan dapat dipercaya. Teknik pengolahan data pada penelitian ini terdiri dari :

1. *Editing*

Pada tahap ini dilakukan pemeriksaan terhadap data yang telah dikumpulkan untuk memastikan kelengkapan dan konsistensi isian. Proses *editing* mencakup :

- a. Memeriksa setiap lembar *checklist* dan kuesioner satu per satu.
- b. Memastikan semua item telah diisi dengan lengkap dan tidak ada bagian yang terlewat.
- c. Mengidentifikasi serta menandai data yang tidak jelas, tidak konsisten, atau tidak sesuai untuk diperbaiki atau diklarifikasi lebih lanjut.

Hal ini dilakukan untuk menjamin data yang akan diolah sudah valid, lengkap, dan layak digunakan untuk proses selanjutnya.

2. *Coding*

Setelah data dikumpulkan, langkah selanjutnya adalah melakukan pengkodean. Proses ini bertujuan untuk mengelompokkan data berdasarkan kategori tertentu dengan memberikan kode-kode khusus pada setiap jenis jawaban atau informasi yang serupa.

Langkah-langkah dalam pengkodean data meliputi:

- a. Mengidentifikasi variabel atau item dalam kuesioner yang memerlukan pengkodean.
- b. Menentukan kategori dan kode numerik atau simbolik yang mewakili setiap jawaban.
- c. Memberikan kode pada setiap data sesuai dengan kategori yang telah ditentukan.

Proses ini bertujuan untuk mempermudah proses pengolahan data, mempercepat proses tabulasi data dan menghindari kesalahan dalam interpretasi data kualitatif.

3. *Entry Data*

Data yang telah dikelompokkan sesuai dengan kategori selanjutnya dibuat ke dalam bentuk tabel. Setelah diketahui hasil data dari pengkodean yaitu tanda *checklist* baru dapat ditentukan kategori baik atau kurang. Contohnya data standar fasilitas penyimpanan bahan makanan kering dan basah. Setelah diberi tanda *checklist* pada masing-masing data baru dapat ditentukan kategorinya, misalnya pada data standar fasilitas penyimpanan bahan makanan kering diketahui hasil dari fasilitas penyimpanan yang tersedia dan tidak tersedia lebih banyak yang tidak tersedia maka dikategorikan kurang, begitu juga sebaliknya. Begitupun dengan data yang lain.

4. *Cleaning Data*

Cleaning data merupakan tahap akhir dalam teknik pengolahan data yang bertujuan untuk memastikan bahwa data yang akan dianalisis benar-benar akurat, lengkap, dan bebas dari kesalahan. Pada tahap ini, peneliti melakukan pengecekan kembali terhadap seluruh data yang telah dikumpulkan dan diolah, baik yang berasal dari lembar *checklist* maupun kuesioner. Proses *cleaning* data mencakup pemeriksaan ulang terhadap data yang telah diedit, dikodekan, dan ditabulasi. Peneliti memeriksa kemungkinan adanya kesalahan pengisian, ketidakkonsistenan antar data,

data ganda, maupun data yang hilang. Jika ditemukan data yang tidak logis atau tidak lengkap, peneliti akan menandai dan memperbaikinya, serta melakukan klarifikasi apabila diperlukan, seperti merujuk kembali pada catatan lapangan atau menghubungi sumber data. Langkah ini dilakukan untuk menjamin bahwa data yang digunakan dalam proses analisis merupakan data yang valid dan dapat dipertanggungjawabkan. Dengan demikian, hasil penelitian yang diperoleh dapat menggambarkan kondisi yang sebenarnya dan menghasilkan kesimpulan yang tepat serta dapat dipercaya.

I. Etika Penelitian

Pelaksanaan penelitian ini, peneliti memperhatikan prinsip-prinsip etika penelitian untuk melindungi hak dan privasi responden serta menjaga integritas data yang dikumpulkan. Terdapat tiga prinsip utama etika penelitian yang diterapkan, yaitu:

1. *Informed Consent*

Informed consent adalah persetujuan yang diberikan secara sukarela oleh subjek penelitian setelah memperoleh informasi yang lengkap mengenai tujuan, prosedur, risiko, dan manfaat dari penelitian. Peneliti wajib menjelaskan hak-hak partisipan, termasuk hak untuk menolak atau menghentikan partisipasi kapan saja tanpa konsekuensi apa pun (CIOMS, 2016). Dengan adanya *informed consent*, responden memberikan persetujuan secara sukarela bahwa data yang diberikan akan digunakan

semata-mata untuk kepentingan penelitian sesuai dengan tujuan yang telah dijelaskan.

2. *Anonimity* (tanpa nama)

Memastikan bahwa identitas responden tidak dicantumkan atau ditampilkan dalam hasil penelitian. Semua informasi pribadi yang dapat mengarah pada identitas responden dihilangkan atau disamarkan. Hal ini dilakukan untuk menjaga privasi dan melindungi responden dari risiko pelanggaran privasi atau dampak negatif yang mungkin timbul jika data mereka diketahui oleh pihak lain.

3. *Confidentiality* (kerahasiaan)

Kerahasiaan mengacu pada kewajiban peneliti untuk menjaga informasi yang diperoleh dari partisipan agar tidak diakses oleh pihak yang tidak berwenang. Data harus disimpan dengan aman dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian. Prinsip ini penting untuk membangun kepercayaan antara peneliti dan partisipan (Sugiyono, 2017).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

a. Gambaran umum Rumah Sakit

RSUD DR.J.P.Wanane terletak di Jalan Sorong Klamono KM 22 Kelurahan Klafma Distrik Aimas Kabupaten Sorong Papua Barat. Luas RSUD DR J.P.Wanane Kabupaten Sorong adalah 10 Hektar. RSUD DR.J.P.Wanane merupakan Rumah sakit milik Pemerintah Kabupaten Sorong yang diresmikan oleh Bupati Sorong Dr. Jhon Kamuru pada tanggal 27 Juli tahun 2020, dan tercatat kedalam Rumah Sakit Tipe C berdasarkan SK Mentri Kesehatan RI Nomor : 105/Menkes/SK/II/1988, dengan no Register RS : 917/1010. Ijin Operasional RS : 503/01/SIO/DPMPTSP/VII/2020 tertanggal 10 Juli 2020. RSUD DR.J.P Wanane mempunyai pegawai sebanyak 1308 orang yang terdiri dari 651 Pegawai, 472 Nakes dan 185 Staf lain. Jenis pelayanan di RSUD DR. J. P. Wanane ada 16 klinik rawat jalan, 9 unit Instalasi penunjang, dan mempunyai kapasitas 203 tempat tidur.

RSUD Kabupaten Sorong adalah Rumah Sakit milik Pemerintah Kabupaten Sorong yang berkomitmen untuk memberikan pelayanan kesehatan terbaik bagi masyarakat Kabupaten Sorong dan sekitarnya. Dengan moto “Ramah, Cepat, Tepat dan Indah” serta selalu berupaya

untuk meningkatkan mutu dan keselamatan pasien. RSUD Kabupaten Sorong saat ini sesuai dengan surat keputusan Bupati, maka pada tanggal 27 Juli 2020 telah diberi nama menjadi RSUD Dr. John Piet Wanane, S,H,M.Si.

b. Gambaran umum Instalasi Gizi

RSUD Dr. J. P. Wanane mempunyai berbagai macam jenis pelayanan kesehatan, salah satunya adalah pelayanan gizi rumah sakit yang dilakukan oleh Instalasi Gizi. Ruang lingkup kegiatan pokok pelayanan gizi rumah sakit terdiri dari Sub Bagian Perencanaan dan Pengadaan Bahan Makanan, Penelitian dan Pengembangan, Penyelenggaraan, Gudang dan Distribusi, Rawat Inap serta Bagian Administrasi. Instalasi Gizi RSUD DR.J.P.Wanane adalah salah satu unit strategis yang berada dibawah Bidang penunjang Medik. Fungsi Instalasi adalah memberikan pelayanan langsung baik kepada pasien maupun karyawan. Pelayanan Gizi merupakan salah satu pelayanan yang dibutuhkan oleh pasien rumah sakit, oleh karena itu Instalasi Gizi memberikan pelayanan gizi untuk pasien rawat inap dan rawat jalan yang bersifat promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif guna meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Berdasarkan data pengorganisasian Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong diketahui bahwa ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong sebanyak 33 orang.

Tabel 4.1 Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane

No.	Jabatan	Jumlah
1.	Kepala Instalasi Gizi	1
2.	Ahli Gizi	14
3.	Administrasi	1
4.	Tenaga Pengelola	8
5.	Pramusaji	7
6.	Tenaga Pencuci	2

(Sumber : Data sekunder Instalasi Gizi, 2025)

Berdasarkan tabel 4.1, jumlah tenaga ahli gizi adalah 14 orang. Mengacu pada standar kebutuhan tenaga gizi yang ditetapkan oleh Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan (BPPSDMK) tahun 2012 menggunakan metode *Workload Indicators of Staffing Need* (WISN), kebutuhan optimal tenaga gizi di rumah sakit kelas C adalah 30 orang. Bila dibandingkan dengan jumlah yang tersedia saat ini, maka jumlah tenaga gizi di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane masih jauh di bawah standar, dengan kekurangan sebanyak 16 orang.

2. Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong

Sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong dilaksanakan secara sistematis dan bertahap, dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, proses pemasakan, hingga tahap penyajian dan distribusi makanan kepada pasien. Seluruh rangkaian kegiatan tersebut bertujuan untuk menyediakan makanan yang memenuhi standar kualitas, aman dikonsumsi, sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, terjangkau secara biaya,

dan dapat diterima dengan baik guna menunjang pencapaian status gizi pasien yang optimal. Dalam pelaksanaannya, sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. J. P. Wanane menggunakan sistem diborongkan (*outsourcing*) kepada pihak ketiga, yaitu perusahaan jasa boga. Sistem ini terbagi menjadi dua kategori, yakni:

- a. *Full outsourcing* (diborongkan penuh), di mana seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari pengadaan hingga penyajian dilakukan sepenuhnya oleh pihak jasa boga.
- b. *Semi outsourcing* (diborongkan sebagian), di mana penyelenggara makanan (jasa boga) hanya menangani sebagian dari proses, sementara rumah sakit tetap menyediakan sarana, prasarana, atau tenaga kerja tertentu.

Adapun sistem yang diterapkan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane adalah *semi outsourcing*. Dalam sistem ini, pihak jasa boga bertanggung jawab terhadap pelaksanaan penyelenggaraan makanan, namun tetap memanfaatkan sumber daya milik rumah sakit, baik berupa fasilitas maupun tenaga kerja, sesuai kesepakatan dalam kontrak kerja sama. Dengan demikian, meskipun sebagian besar operasional penyelenggaraan makanan dilakukan oleh pihak ketiga, kendali mutu dan pemenuhan standar gizi tetap menjadi tanggung jawab Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane. Berikut adalah alur penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong.

a. Fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan menggunakan lembar *checklist* yang mengacu pada Permenkes No. 3 Tahun 2020, diperoleh data mengenai ketersediaan fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.2 Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Peralatan Penyimpanan	Tersedia	Tidak Tersedia	Ket
1.	Timbangan digital	✓		Kurang
2.	Timbangan duduk	✓		
3.	<i>Pallet</i>	✓		
4.	Tempat sampah		✓	
5.	Tangga lipat		✓	
6.	<i>Hand lift</i>		✓	
7.	<i>Trolley</i> barang	✓		
8.	Timbangan lantai	✓		
9.	Kontainer tertutup		✓	
10.	<i>AC Split</i>	✓		
11.	Thermometer ruangan	✓		
12.	Rak beras yang berjarak 5 cm dari dinding, 15 cm dari lantai dan 60 cm dari langit-langit	✓		
13.	Rak bertingkat yang berjarak 5 cm dari dinding, 15 cm dari lantai dan 60 cm dari langit-langit	✓		
14.	Alat pengangkut beroda	✓		
15.	Lemari telur		✓	
Jumlah Tersedia		10		
Jumlah Tidak Tersedia		5		
Total		$\frac{10}{15} \times 100 = 66,67\%$		

(Sumber : Data primer terolah, 2025)

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa dari total 15 peralatan yang dilakukan penilaian, hanya 10 peralatan yang tersedia dengan

presentase 66,67% dan yang tidak tersedia 5 peralatan dengan presentase 33,33%.

b. Fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan basah

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan menggunakan lembar *checklist* yang mengacu pada Permenkes No. 3 Tahun 2020, diperoleh data mengenai fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan basah yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.3 Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No	Peralatan Penyimpanan	Tersedia	Tidak Tersedia	Ket
1.	Timbangan digital	✓		Kurang
2.	Timbangan duduk	✓		
3.	<i>Refrigerator</i>	✓		
4.	Tempat sampah		✓	
5.	<i>Chiller</i> 4 pintu	✓		
6.	<i>Trolley</i> barang	✓		
7.	Timbangan lantai	✓		
8.	<i>Freezer cabinet</i>		✓	
9.	<i>Cold room freezer</i>		✓	
10.	<i>Cold room chiller</i>		✓	
11.	<i>Insect killer</i>	✓		
Jumlah Tersedia		7		
Jumlah Tidak Tersedia		4		
Total		$\frac{7}{11} \times 100 = 63,64\%$		

(Sumber : Data primer terolah, 2025)

Berdasarkan tabel 4.3, menunjukkan bahwa peralatan yang telah tersedia di ruang penyimpanan bahan makanan basah berjumlah 7 peralatan dengan presentase 63,64%. Namun, ditemukan pula beberapa peralatan yang belum tersedia sejumlah 4 peralatan dengan presentase 36,36%.

c. Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, berikut ini disajikan hasil penilaian terhadap persyaratan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong:

Tabel 4.4 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Prosedur Penyimpanan	Ya	Tidak	Ket
1.	Bahan makanan ditempatkan secara teratur berdasarkan macam dan golongan bahan makanan	✓		Baik
2.	Pemberian label penerimaan bahan makanan		✓	
3.	Gudang dibuka pada waktunya	✓		
4.	Pengisian kartu stok bahan makanan	✓		
5.	Pintu terkunci pada saat tidak ada kegiatan	✓		
6.	Semua bahan makanan diletakkan di tempat dalam wadah yang tertutup dan tidak berlubang	✓		
7.	Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19 – 21 °C	✓		
8.	Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu		✓	
9.	Penyemprotan ruangan dengan insektisida dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan		✓	
10.	Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa serta bila terjadi kerusakan oleh pengerat segera diperbaiki	✓		
11.	Apakah rak berjarak 5 cm dari dinding	✓		
12.	Apakah rak berjarak 15 cm dari lantai	✓		
13.	Apakah rak berjarak 60 cm dari langit-langit	✓		
14.	Melakukan sistem <i>FIFO</i> dan <i>FEFO</i>	✓		
Jumlah Ya		11		
Jumlah Tidak		3		
Total		$\frac{11}{14} \times 100 = 78,57\%$		

(Sumber : Data primer terolah, 2025)

Berdasarkan tabel 4.4, menunjukkan bahwa persyaratan penyimpanan bahan makanan kering berada dalam kategori baik dengan presentase 78,57%. Namun demikian, terdapat beberapa aspek yang tidak dilakukan yang terdiri dari 3 aspek dengan presentase 21,43%.

d. Persyaratan penyimpanan bahan makanan basah

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, berikut ini disajikan data mengenai pemenuhan persyaratan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong:

Tabel 4.5 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No	Prosedur Penyimpanan	Ya	Tidak	Ket
1.	Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan 10 – 15 °C	✓		Baik
2.	Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan 4 – 10 °C	✓		
3.	Melakukan sistem <i>FIFO</i> dan <i>FEFO</i>	✓		
4.	Pembersihan lemari es/ruangan pendingin dilakukan setiap hari		✓	
5.	Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan	✓		
6.	Semua bahan makanan basah yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus plastik atau kertas timah	✓		
7.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersamaan dengan bahan makanan yang tidak berbau	✓		
8.	Penyusunan bahan makanan diklasifikasi menurut jenis bahan makanan	✓		
9.	Suhu harus dicek 2 kali sehari	✓		
10	Pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin dilakukan secara berkala		✓	
Jumlah Ya		8		
Jumlah Tidak		2		
Total		$\frac{8}{10} \times 100 = 80\%$		

(Sumber : Data primer terolah, 2025)

Berdasarkan tabel 4.5, menunjukkan bahwa sebagian besar persyaratan penyimpanan telah diterapkan, dari 10 aspek penilaian 8 aspek telah diterapkan dengan presentase 80%. Namun, masih ada 2 aspek yang belum diterapkan dengan presentase 20%.

e. Prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah

Berdasarkan hasil pengumpulan data melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner, berikut ini disajikan hasil penilaian terhadap prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah:

Tabel 4.6 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah

No	Prosedur Penyimpanan	Ya	Tidak	Alasan	Ket
1.	Apakah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima segera dibawa ke ruangan penyimpanan?	✓			Sesuai
2.	Apakah bahan makanan yang langsung digunakan diawasi dan dibawa oleh bagian penyimpanan bahan makanan ke ruang persiapan bahan makanan setelah ditimbang?	✓			
3.	Apakah melakukan sistem <i>FIFO</i> (<i>First In First Out</i>)?	✓			
4.	Apakah barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa dibuang?	✓			
5.	Apakah dibuat jadwal pengecekan barang untuk memastikan tanggal kadaluarsa makanan dan mengosongkan container untuk dibersihkan dan diisi ulang dengan bahan makanan yang baru?	✓			
6.	Apakah perpindahan makanan antar <i>container</i> dilakukan dengan cara yang benar?		✓	Tidak ada <i>container</i> bahan makanan	
7.	Apakah makanan dihindarkan dari <i>temperature danger zone</i> ?	✓			
8.	Apakah dilakukan pengecekan <i>temperature</i> bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan?	✓			
9.	Apakah tersedia kartu stok untuk setiap jenis bahan makanan?	✓			
10.	Apakah area penyimpanan dijaga untuk tetap kering dan bersih?	✓			
Jumlah Ya		9			
Jumlah Tidak		1			
Total		$\frac{9}{10} \times 100 = 90\%$			

(Sumber : Data primer terolah, 2025)

Berdasarkan tabel 4.6, menunjukkan bahwa 9 dari 10 aspek yang ditanyakan telah sesuai dengan presentase 90%. Namun, masih ada 1 aspek yang belum sesuai dengan presentase 10%.

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong, diperoleh data mengenai ketersediaan fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan dan prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah. Fasilitas merupakan salah satu komponen penting dalam menunjang kegiatan penyimpanan yang aman dan efisien, serta berperan dalam menjaga mutu bahan makanan agar tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan. Ketersediaan dan kelayakan dari peralatan tersebut dinilai menggunakan lembar *checklist* yang telah disusun berdasarkan standar yang berlaku. Penilaian dilakukan untuk mengetahui apakah fasilitas penyimpanan tersebut termasuk dalam kategori baik atau kurang sesuai dengan persentase ketersediaannya. Penilaian dilakukan berdasarkan lembar *checklist* yang mengacu pada Permenkes No 3 Tahun 2020 tentang klasifikasi dan perizinan rumah sakit, fasilitas yang harus tersedia pada ruang penyimpanan bahan makanan di rumah sakit Tipe C.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara diketahui bahwa fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong masih tergolong kurang dan perlu ditingkatkan. Hal

ini juga sejalan dengan penelitian Setianingrum (2024) yang menunjukkan bahwa fasilitas penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane sebelumnya juga masih tergolong kurang. Hal ini menandakan bahwa belum ada perbaikan signifikan yang dilakukan. Sebaliknya, berbeda dengan hasil penelitian Antisa (2023) di RS Pusri Palembang yang menunjukkan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering telah memenuhi kategori baik dan mendukung penerapan sistem FIFO dan FEFO secara optimal. Sebagian besar peralatan penyimpanan bahan makanan kering sudah tersedia, namun masih terdapat beberapa item yang belum tersedia.

Dari total 15 peralatan yang dilakukan penilaian, hanya 10 peralatan yang tersedia yaitu timbangan digital, timbangan duduk, *pallet*, *trolley* barang, timbangan lantai, *AC split*, thermometer ruangan, rak beras yang berjarak 5 cm dari dinding, 15 cm dari lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak bertingkat yang berjarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit, serta alat pengangkut beroda, dan yang tidak tersedia 5 peralatan yaitu *hand lift*, tangga lipat, kontainer tertutup, lemari telur dan tempat sampah. *Hand lift* digunakan untuk mengangkat dan memindahkan barang dalam jumlah besar atau berat agar mempermudah proses distribusi makanan tanpa harus diangkat secara manual. Tangga lipat digunakan untuk menjangkau rak-rak penyimpanan yang tinggi, terutama saat menyusun atau mengambil bahan makanan dari rak bagian atas. Kontainer tertutup digunakan untuk penyimpanan bahan makanan yang mudah tercecer atau menyerap bau, seperti gula, garam atau tepung untuk melindungi kontaminasi debu, serangga, tikus dan kelembaban. Lemari telur

digunakan untuk menyimpan telur agar tidak pecah, tidak terkontaminasi, dan terhindari dari suhu ekstrem. Peralatan-peralatan ini memiliki peran penting dalam mendukung proses penyimpanan yang efisien dan menjaga kualitas bahan makanan agar tidak cepat rusak atau terkontaminasi. Misalnya, rak yang tidak menempel pada dinding dan lantai berfungsi untuk mencegah kontaminasi dan memudahkan sirkulasi udara. Secara teori, Bakri (2018) menyatakan bahwa penyimpanan bahan makanan kering harus memperhatikan prinsip 5T: tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah, dan tepat nilai. Ketidakterpenuhan fasilitas akan berdampak pada terganggunya prinsip-prinsip tersebut, terutama dalam menjaga mutu dan ketahanan bahan.

Penyimpanan bahan makanan basah memerlukan perlakuan khusus, termasuk penggunaan peralatan penyimpanan dengan suhu yang sesuai dan sarana pendukung yang memadai. Penilaian dilakukan dengan menggunakan lembar *checklist* untuk mengidentifikasi ketersediaan dan kelayakan setiap peralatan sesuai standar yang ditetapkan oleh pedoman penyelenggaraan makanan rumah sakit. Diketahui bahwa fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong menunjukkan bahwa standar minimal ketersediaan fasilitas (75–83%) belum tercapai, sehingga masih tergolong kurang. Hal ini juga sejalan dengan temuan Setianingrum (2024) yang menyatakan bahwa fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane masih dalam kategori kurang. Dalam penelitiannya, Setianingrum menekankan bahwa meskipun ada prosedur yang sudah sesuai standar, sarana dan prasarana masih belum optimal,

khususnya dalam penyediaan *cold storage* dan rak penyimpanan berstandar higiene.

Sementara itu, berbeda dengan hasil penelitian Antisa (2023) di RS Pusri Palembang yang menunjukkan bahwa fasilitas penyimpanan bahan makanan basah tergolong lengkap dan memenuhi standar. Peralatan penting yang telah tersedia di ruang penyimpanan bahan makanan basah berjumlah 7 peralatan, antara lain adalah timbangan digital, timbangan duduk, *refrigerator*, *chiller* 4 pintu, *trolley* barang, timbangan lantai, dan *insect killer*. Namun, ditemukan pula beberapa fasilitas yang belum tersedia seperti sejumlah 4 peralatan yaitu, *cold room freezer*, *cold room chiller*, *freezer cabinet* dan tempat sampah, yang memiliki peran penting dalam pengendalian suhu dan pencegahan kontaminasi mikrobiologis. Fasilitas yang belum tersedia, seperti *cold room chiller*, *cold room freezer*, dan *kontainer tertutup*, merupakan komponen penting dalam menjaga suhu penyimpanan sesuai standar.

Menurut Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (PGRS, 2013) dan teori dari Bakri (2018), bahan makanan basah harus disimpan pada suhu rendah yang sesuai dengan karakteristik masing-masing bahan, yaitu pada kisaran 0 – 10°C untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan. Tanpa fasilitas penyimpanan yang memadai, risiko kontaminasi dan kerusakan bahan makanan akan meningkat, yang dapat berdampak pada kualitas makanan yang disajikan kepada pasien. Dengan demikian, meskipun sebagian besar peralatan telah tersedia, kekurangan fasilitas peralatan pada penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P.

Wanane menunjukkan perlunya peningkatan sarana penyimpanan untuk memastikan mutu, higienitas, serta keamanan bahan makanan tetap terjaga sesuai dengan standar penyelenggaraan makanan rumah sakit. Ketersediaan fasilitas peralatan yang lengkap dan sesuai standar sangat penting karena berpengaruh langsung terhadap mutu bahan makanan yang akan diolah dan disajikan kepada pasien. Ketidaksesuaian fasilitas dapat berdampak pada penurunan mutu bahan, mempercepat proses kerusakan, serta meningkatkan risiko kontaminasi silang. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan dan pengadaan fasilitas penyimpanan yang sesuai standar untuk mendukung sistem penyelenggaraan makanan yang aman dan berkualitas di rumah sakit.

Persyaratan penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu aspek penting dalam sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit. Tujuan dari pemenuhan persyaratan ini adalah untuk menjaga kualitas, keamanan, dan ketertelusuran bahan makanan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan pasien. Penyimpanan yang memenuhi persyaratan juga berfungsi sebagai bentuk pengendalian mutu sejak awal proses pengolahan makanan. Diketahui bahwa persyaratan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong telah terpenuhi sebesar 78,57%. Capaian ini termasuk dalam kategori baik, karena telah berada dalam rentang penilaian 75–83% sesuai standar yang digunakan (Antisa, 2023).

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Setianingrum (2024), yang menyatakan bahwa persyaratan penyimpanan bahan makanan kering di RSUD Dr. J. P. Wanane saat itu masih tergolong kurang. Artinya, telah terjadi

peningkatan positif dari sebelumnya, meskipun belum sepenuhnya optimal. Sementara itu, dalam penelitian Antisa (2023) di RS Pusri Palembang, persyaratan penyimpanan sudah dipenuhi secara menyeluruh dan berjalan sesuai standar, termasuk penerapan pencatatan stok dan penempatan bahan yang sistematis. Sebagian besar persyaratan penyimpanan bahan makanan kering sudah dilakukan meliputi bahan makanan ditempatkan secara teratur berdasarkan macam dan golongan bahan makanan, gudang dibuka pada waktunya yaitu saat mengambil bahan makanan untuk proses persiapan dan pengolahan bahan makanan, saat penyimpanan bahan makanan dan saat pembersihan gudang. Pengisian kartu stok bahan makanan setiap ada bahan makanan masuk dan bahan makanan keluar, pintu terkunci saat tidak ada kegiatan, semua bahan makanan diletakkan di tempat dalam wadah yang tertutup dan tidak berlubang, suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19 – 21°C, rak berjarak 6 cm dari dinding, 16 cm dari dinding, dan kurang lebih 1 meter dari langit-langit serta melakukan sistem FIFO dan FEFO dimana bahan makanan yang masuk lebih dulu adalah bahan makanan yang digunakan terlebih dahulu dan bahan makanan yang kedaluwarsa akan dikeluarkan lebih dulu.

Penerapan sistem ini penting untuk menghindari bahan kedaluwarsa dan meminimalkan pemborosan. Namun demikian, terdapat beberapa aspek yang tidak dilakukan yang terdiri dari 3 aspek, seperti tidak adanya pelabelan bahan makanan tentang tanggal kedatangan atau kedaluwarsa dengan jelas. Hal ini bertentangan dengan prinsip manajemen gudang modern yang menurut Bakri

(2018) menekankan pentingnya dokumentasi dan pelabelan dalam pengendalian stok bahan makanan. Tidak dilakukan pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu, dari hasil wawancara dikatakan bahwa pembersihan gudang biasanya dilakukan sebulan sekali. Penyemprotan ruangan dengan insektisida secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan juga tidak dilakukan.

Secara keseluruhan, meskipun sebagian besar indikator persyaratan penyimpanan telah dipenuhi, masih terdapat beberapa aspek teknis dan administratif yang perlu diperbaiki agar sistem penyimpanan bahan makanan kering dapat berjalan lebih optimal, efisien, dan sesuai standar. Menurut PGRS (2013) dan Bakri (2018), persyaratan penyimpanan bahan makanan kering harus memperhatikan prinsip 5T (tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah, dan tepat nilai). Selain itu, ruang penyimpanan kering harus memenuhi syarat kebersihan, ventilasi yang baik, suhu ruang sekitar 19–21°C, serta sistem FIFO (*First In First Out*) dalam rotasi bahan. Kegagalan memenuhi sebagian persyaratan ini dapat berdampak pada mutu dan daya tahan bahan makanan yang disimpan.

Penyimpanan bahan makanan basah, seperti daging, ikan, ayam, sayuran, dan buah-buahan, memerlukan penanganan yang lebih ketat dibandingkan bahan makanan kering. Hal ini disebabkan oleh sifat bahan makanan basah yang mudah rusak, mudah terkontaminasi, dan sangat bergantung pada kondisi lingkungan penyimpanan, terutama suhu dan kelembaban. Oleh karena itu, pemenuhan persyaratan penyimpanan bahan makanan basah menjadi hal yang

sangat krusial dalam menjaga mutu dan keamanan pangan. Dari hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar persyaratan penyimpanan telah diterapkan, dari 10 aspek penilaian 8 aspek telah diterapkan yang berarti telah masuk dalam kategori baik sesuai standar penilaian. Sebagai perbandingan, penelitian Izza (2021) juga menekankan pentingnya kontrol suhu dan pemisahan bahan makanan sesuai jenisnya untuk mencegah kontaminasi silang. Sementara penelitian Linda (2023) di RSUD Palembang BARI menunjukkan bahwa pemenuhan persyaratan penyimpanan yang lengkap akan mendukung penerapan sistem FIFO dan menjaga kualitas makanan hingga tahap penyajian.

Bahan makanan seperti buah, sayuran, dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan 10 – 15°C. Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan 4 – 10°C. Sistem FIFO dan FEFO dilakukan, pencairan es segera setelah terjadi pembekuan, semua bahan makanan basah disimpan dengan dibungkus plastik. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersamaan dengan bahan makanan yang tidak berbau dimana sayur-sayuran dan lauk hewani ditempatkan dalam penyimpanan yang berbeda. Penyusunan bahan makanan diklasifikasi menurut jenis bahan makanan, suhu dicek 2 kali sehari. Namun, masih ada 2 aspek yang belum diterapkan yaitu, pembersihan lemari es/ruangan pendingin setiap hari dan pemeriksaan fungsi lemari pendingin secara berkala. Menurut PGRS (2013) dan Bakri (2018), persyaratan tersebut meliputi: suhu penyimpanan yang sesuai (0–10°C), kebersihan ruang penyimpanan, penggunaan kontainer

tertutup, pengecekan suhu secara rutin, serta pemisahan bahan berbau tajam dengan bahan lain. Selain itu, penerapan sistem *FIFO (First In First Out)* juga sangat dianjurkan untuk mencegah bahan yang terlalu lama tersimpan dan mengalami penurunan mutu.

Prosedur penyimpanan bahan makanan merupakan langkah-langkah operasional yang harus dilakukan untuk memastikan bahwa bahan makanan, baik kering maupun basah, disimpan sesuai dengan standar yang berlaku. Di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong, prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah menjadi bagian penting dalam menjamin kualitas dan keamanan bahan makanan sebelum digunakan dalam proses pengolahan. Prosedur yang baik akan meminimalkan risiko kerusakan bahan makanan akibat kesalahan penanganan, pencemaran silang, atau penyimpanan yang tidak sesuai standar. Berdasarkan hasil pengumpulan data melalui kuesioner dan wawancara, dilakukan penilaian terhadap pelaksanaan prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

Hasil menunjukkan bahwa 9 dari 10 aspek yang ditanyakan telah sesuai. Capaian ini mengindikasikan bahwa Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane telah menerapkan sebagian besar prosedur tersebut dengan baik. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Setianingrum (2024) yang menyatakan bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Dr. J. P. Wanane sudah dikategorikan baik. Bahan makanan yang memenuhi syarat diterima segera dibawa ke ruangan penyimpanan, bahan makanan yang langsung digunakan diawasi dan dibawa oleh bagian penyimpanan bahan makanan ke ruang

persiapan bahan makanan setelah ditimbang, sistem FIFO dan FEFO dilakukan, barang yang telah mencapai tanggal kedaluwarsa dibuang, dibuat jadwal pengecekan barang untuk memastikan tanggal kedaluwarsa, makanan dihindarkan dari *temperature danger zone*, dilakukan pengecekan *temperature* bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan, tersedia kartu stok untuk setiap jenis bahan makanan dan area penyimpanan dijaga untuk tetap kering dan bersih. Namun, masih ada 1 aspek yang belum sesuai dengan presentase 10% yaitu tidak ada perpindahan bahan makanan antar kontainer karena tidak ada kontainer bahan makanan. Bakri (2018) menyatakan bahwa keberhasilan penyimpanan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh kedisiplinan dalam menerapkan prosedur, bukan hanya ketersediaan sarana fisik semata.

Hasil penelitian ini menunjukkan kesenjangan nyata antara teori dan praktik, terutama pada aspek fasilitas penyimpanan bahan makanan. Hal ini menjadi perhatian penting karena seperti yang dijelaskan Sukma et al. (2020), sistem penyimpanan yang tidak memadai dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang, mempercepat kerusakan bahan makanan, serta berdampak pada kualitas gizi makanan yang dihasilkan. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur dan persyaratan penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong telah berjalan dengan cukup baik. Namun, dari sisi fasilitas penyimpanan, baik untuk bahan makanan kering maupun basah, masih ditemukan berbagai kekurangan. Meskipun telah terjadi peningkatan

dibandingkan temuan Setianingrum (2024) pada aspek persyaratan dan prosedur, fasilitas peralatan penyimpanan tetap menjadi kelemahan utama yang perlu segera ditingkatkan. Hal ini penting agar sistem penyimpanan dapat mendukung proses penyelenggaraan makanan yang higienis, efisien, dan berkualitas, sesuai dengan standar rumah sakit yang berlaku.

Hasil penelitian ini memiliki implikasi penting terhadap sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit, khususnya dalam menjamin keamanan pangan, kualitas gizi, dan kepatuhan terhadap regulasi. Apabila penyimpanan bahan makanan dilakukan tidak sesuai standar, maka risiko terhadap pasien akan meningkat—baik dari sisi mutu makanan, maupun dari potensi munculnya penyakit akibat makanan (*foodborne illness*). Oleh karena itu, temuan penelitian ini dapat menjadi dasar evaluasi dan pengambilan keputusan oleh manajemen rumah sakit. Pembenahan fasilitas penyimpanan bahan makanan perlu menjadi prioritas, tidak hanya demi memenuhi standar akreditasi rumah sakit, tetapi juga untuk meningkatkan mutu pelayanan gizi secara keseluruhan.

C. Keterbatasan Penelitian

Dalam pelaksanaan penelitian ini, peneliti menyadari adanya beberapa keterbatasan yang dapat mempengaruhi hasil dan generalisasi penelitian, antara lain :

1. Keterbatasan Pengambilan Sampel

Sampel dalam penelitian ini hanya terdiri dari satu orang, yaitu kepala gudang penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong. Kondisi ini menyebabkan data yang diperoleh bersifat subjektif dan hanya merepresentasikan satu sudut pandang. Selain itu, posisi responden sebagai penanggung jawab gudang juga dapat menimbulkan potensi bias informasi, di mana terdapat kemungkinan responden merasa tertekan atau enggan menyampaikan informasi yang kurang baik terkait sistem penyimpanan yang ada. Hal ini dapat mempengaruhi objektivitas data yang dikumpulkan dan membatasi kedalaman analisis terhadap kondisi penyimpanan bahan makanan secara menyeluruh di instalasi tersebut.

2. Keterbatasan Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif dan hanya menggambarkan kondisi penyimpanan bahan makanan kering dan basah berdasarkan tiga aspek, yaitu fasilitas, persyaratan, dan prosedur penyimpanan sesuai standar. Penelitian ini tidak bertujuan untuk menganalisis hubungan sebab-akibat atau mengukur pengaruh antara variabel, seperti hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan kualitas makanan atau dengan kejadian kerusakan bahan makanan. Penelitian juga tidak mengevaluasi secara kuantitatif dampak penyimpanan terhadap aspek gizi, mutu makanan, atau kepuasan pasien. Fokus penelitian sepenuhnya berada pada penggambaran kondisi aktual yang ada saat pengumpulan data dilakukan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan :

1. Fasilitas penyimpanan bahan makanan masih tergolong kurang.
Penyimpanan bahan makanan kering hanya memenuhi 66,67% dari standar kategori baik (75–83%), sementara bahan makanan basah hanya mencapai 63,64%.
2. Persyaratan penyimpanan di gudang bahan makanan kering dan basah telah masuk kategori baik, dengan pemenuhan masing-masing sebesar 78,57% dan 80%.
3. Prosedur penyimpanan bahan makanan di gudang kering dan basah sudah sesuai dengan presentase 90%.

B. Saran

1. Bagi pihak manajemen rumah sakit sebaiknya segera melengkapi fasilitas peralatan penyimpanan yang belum tersedia, baik di gudang bahan makanan kering maupun basah, seperti tangga lipat, *hand lift*, kontainer tertutup, lemari telur, tempat sampah, *freezer cabinet*, *cold room chiller*, dan *cold room freezer*. Kelengkapan peralatan ini penting untuk menunjang efisiensi kerja, menjaga mutu bahan makanan, dan mencegah terjadinya kontaminasi.

2. Meskipun sebagian besar persyaratan penyimpanan telah dikategorikan baik, masih terdapat beberapa aspek yang belum terpenuhi, sehingga sebaiknya pengawasan perlu lebih ditingkatkan secara berkala agar seluruh persyaratan dapat dipenuhi sesuai dengan standar PGRS (2013).
3. Sebaiknya rumah sakit diharapkan menyusun dan menyosialisasikan SOP penyimpanan bahan makanan secara tertulis dan jelas, agar menjadi pedoman baku bagi semua petugas terkait dan secara rutin mengadakan pelatihan terkait standar penyimpanan bahan makanan guna meningkatkan pengetahuan dan kinerja petugas gudang.
4. Bagi peneliti selanjutnya disarankan agar tidak hanya melibatkan penanggung jawab gudang sebagai responden, tetapi juga mencakup kepala Instalasi, ahli gizi, dan tenaga pengelola. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan data yang lebih komprehensif dan objektif. Peneliti selanjutnya juga diharapkan dapat mengembangkan rekomendasi implementatif yang spesifik, seperti desain standar gudang penyimpanan bahan makanan atau model pelatihan petugas penyimpanan berbasis SOP.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, E. P. (2020). *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Tahun 2020*. file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Jurnal GI/Eka Putri Agustin KTI DIII GIZI 2020.pdf. Diakses pada 21 September 2024.
- Anisakoh, A. (2020). *Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). Diakses pada 3 November 2024.
- Antisa S. (2023). *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Segar di Instalasi Gizi Rs Pusri Palembang*. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Palembang. Diakses pada 21 September 2024.
- Apriani, S. R. (2022). *Implementasi Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira Berdasarkan Permenkes RI No 78 Tahun 2013*. Journal of Hospital Administration, 1(1), 25-36. Diakses pada 2 November 2024.
- Asrozy, M. F., Santi, I. H., & Permadi, D. F. H. (2022). *Pengkombinasian Metode Fifo Dan Metode Fefo Pada Sistem Aplikasi Pengeluaran Stok Barang*. JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika), 6(1), 59-66. Diakses pada 23 September 2024.
- Bakri, B., & Intiyati, A. W. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan BPPSDMK Kementerian Kesehatan RI. Diakses pada 23 September 2024.
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2005). *Food product management di hotel dan restoran*. Yogyakarta: C.V. Andi Offset. Diakses pada 3 November 2024.
- Budiarto, E. (2014). *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: EGC.
- CIOMS (Council for International Organizations of Medical Sciences). (2016). *International Ethical Guidelines for Health-related Research Involving Humans*. Geneva: CIOMS.
- Citra Annisa Febriani, P. (2023). *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau). Diakses pada 31 Oktober 2024.
- Damayanti, R. (2010). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2003). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewi, N. K. N. K. (2022). *Evaluasi Penyelenggaraan Makanan di Yayasan Pasraman Gurukula Bangli* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022). Diakses pada 20 September 2024.
- Elfiana, E., & Suryana, S. (2020). *Pengaruh Pelatihan Terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Penjamah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan*. Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan, 2(1), 19-24. Diakses pada 22 September 2024.
- Febrianty, L. (2009). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: EGC.
- Guswani, G. (2016). *Analisis Pengelolaan Manajemen Logistik Obat di Instalasi Farmasi RSUD Lanto Daeng Pasewang Kabupaten Jeneponto tahun 2016* (Tesis tidak dipublikasikan). Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Diakses pada 22 September 2024.
- Hardiana, C. Y. (2024). *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Dr. Tjitrowardoyo Purworejo* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). Diakses pada 3 November 2024.
- Hartati, Y., & Meiliana, A. (2022). *Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan*. Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan Dan Gizi), 1(1), 11-16. Diakses pada 3 November 2024.
- Humaira, S., Agusanti, S. F., Mulyanita, M., & Dewintha, R. (2022). *Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang*. Pontianak Nutrition Journal (PNJ), 5(2), 229-239. Diakses pada 23 September 2024.
- Indrati, N., Ariyani, F., & Murtini, J. T. (2014). *Manajemen Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta. Diakses pada 3 November 2024.
- Izza, N. F. (2021). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi RSUD Wonosari* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2007). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 340/MENKES/PER/III/2010 tentang Klasifikasi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.

- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Diakses pada 22 September 2024.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2019 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1107. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/138624/permenkes-no-30-tahun-2019>. Diakses pada 21 September 2024.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 21. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/152506/permenkes-no-3-tahun-2020>. Diakses pada 23 Maret 2025.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan*. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 317. Diakses pada 23 September 2024.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan*. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 55. Tersedia di <https://peraturan.bpk.go.id/Details/245563/permenkes-no-2-tahun-2023>. Diakses pada 25 Mei 2025.
- Lestari, I. T. (2019). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang*. Diakses pada 21 November 2024.
- Linda R. (2023). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari*. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Gizi Politeknik Palembang. Diakses pada 21 November 2024.
- Lumbantoruan, E. (2012). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Institusi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Marsita, V., Putri, S. A., & Erpidawati, E. (2024). *Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Gizi di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang Tahun 2023*. MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin, 2(1), 327-332. Diakses pada 31 Oktober 2024.

- Nadia, P. (2021). *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Pada Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Solok Tahun 2021* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat). Diakses pada 3 November 2024.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Novitasari, N. (2022). Efisiensi penggunaan biaya kesehatan. Bahan kuliah Ekonomi Kesehatan Semester 5, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Mulawarman.
- Octarina, I. (2022). *Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RS Umum Daerah Kayuagung (OKI)*. Karya tulis ilmiah, Program DIII Gizi. Diakses pada 21 September 2024.
- Paruntu, O. L. (2013). Status gizi dan penyelenggaraan makanan diet pasien rawat inap di BLU Prof. Dr. RD Kandou Manado. *Jurnal GIZIDO*, 5(2), 117–126. Diakses pada 22 September 2024.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 47 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Perumahsakit*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 57. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/161982/pp-no-47-tahun-2021> Database Peraturan | JDIH BPK+9. Diakses pada 31 Oktober 2024.
- Perdani, E. I. Y., & Hakim, M. F. N. (2024). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta*. *Jurnal Nusantara*, 7(1), 1-10. Diakses pada 2 November 2024.
- Pramudyah, E. F. (2023). *Kajian Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). Diakses pada 31 Oktober 2024.
- Profil singkat. Diakses pada 25 Agustus 2024 dari <https://www.rsudkabupatensorong.co.id/>
- Rismawan, I., & Renaningtyas, N. (2023). *Peluang Efisiensi Layanan Hemodialisa di Rumah Sakit Tipe C dengan Sistem Pembayaran JKN: Systematic Literature*. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(3), 4477-4492. Diakses pada 2 November 2024.
- Sediaoetama, A. D. (2016). *Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi* (Edisi revisi). Dian Rakyat. Diakses pada 25 Mei 2025.
- Setianingrum T. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong*. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Sorong.

- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sihite, N., Antisa, P. S., Sriwiyanti, S., Hartati, Y., & Rotua, M. (2024). *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering di RS Pusri Palembang Berdasarkan Suhu Penyimpanan*. Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi), 3(1, April), 12-19. Diakses pada 31 Oktober 2024.
- Sukma, S. J., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2020). *Studi Komparasi Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan El Hotel Royale Bandung Tahun 2020*. eProceedings of Applied Science, 6(2), 2237 -2244. Diakses pada 16 November 2024.
- Sunarti, E., & Purnama, T. (2016). *Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi*. Jakarta: Salemba Medika.
- Tim Bina Karya SMK. (2019). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan untuk SMK/MAK Kelas XII*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Widianto, A., & Mayasari, D. (2023). *Pengaruh prosedur penyimpanan terhadap kualitas makanan di instalasi gizi rumah sakit*. Jurnal Gizi dan Pangan, 15(2), 101–110. Diakses pada 2 November 2024.
- Winarno, F. G. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization (WHO). (2010). *Health systems strengthening: Glossary*. Geneva: WHO Press. Diakses pada 23 September 2024.
- World Health Organization. (2022). *Food safety*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Diakses pada 25 Mei 2025.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). *Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores*. Jurnal Ilmiah Global Education, 4(4), 2153-2162. Diakses pada 22 September 2024.
- Zakharia, F. (2020). *Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang*. TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE, 3(1), 52-61. Diakses pada 16 November 2024.

Lampiran 1

[illegible]

Lampiran 2

Dokumentasi Penelitian



Penjelasan Sebelum Persetujuan Penelitian



Pengisian Lembar Persetujuan Responden



Wawancara dengan Penanggung Jawab Gudang





Rak Beras di Gudang Kering



Gudang Kering



Rak Bertingkat di Gudang Kering



Timbangan Lantai



Freezer



AC



Chiller



Thermometer Ruangan



Gudang Basah



Insect Killer

KARTU STOCK BARANG					
Nama Barang		Gula Merah		No. Stok	
Kategori		Bumbu		No. Stok	
No	Uraian	Saldo Awal	Saldo Akhir	Uraian	
1	Saldo Awal	10 kg			
2	Saldo Akhir		10 kg		
3	Saldo Awal	10 kg			
4	Saldo Akhir		10 kg		
5	Saldo Awal	10 kg			
6	Saldo Akhir		10 kg		
7	Saldo Awal	10 kg			
8	Saldo Akhir		10 kg		
9	Saldo Awal	10 kg			
10	Saldo Akhir		10 kg		

Kartu Stok Bahan Makanan

No		Uraian		No	
1	Saldo Awal	10 kg		11	Saldo Akhir
2	Saldo Akhir		10 kg	12	Saldo Awal
3	Saldo Awal	10 kg		13	Saldo Akhir
4	Saldo Akhir		10 kg	14	Saldo Awal
5	Saldo Awal	10 kg		15	Saldo Akhir
6	Saldo Akhir		10 kg	16	Saldo Awal
7	Saldo Awal	10 kg		17	Saldo Akhir
8	Saldo Akhir		10 kg	18	Saldo Awal
9	Saldo Awal	10 kg		19	Saldo Akhir
10	Saldo Akhir		10 kg	20	Saldo Awal

Catatan Keluar Masuk Bahan Makanan

No		Uraian		No	
1	Saldo Awal	10 kg		11	Saldo Akhir
2	Saldo Akhir		10 kg	12	Saldo Awal
3	Saldo Awal	10 kg		13	Saldo Akhir
4	Saldo Akhir		10 kg	14	Saldo Awal
5	Saldo Awal	10 kg		15	Saldo Akhir
6	Saldo Akhir		10 kg	16	Saldo Awal
7	Saldo Awal	10 kg		17	Saldo Akhir
8	Saldo Akhir		10 kg	18	Saldo Awal
9	Saldo Awal	10 kg		19	Saldo Akhir
10	Saldo Akhir		10 kg	20	Saldo Awal

Catatan Penerimaan Bahan Makanan

Nomor : PP.06.02/F.LIII/164/2025

4 Februari 2025

Lampiran : 1 Lembar

Hal : Permohonan Pengambilan Data Awal dan Ijin Penelitian

Yth. Direktur RSUD Dr. J.P. Wanane Kabupaten Sorong

Jl. Sorong Klamono, Km. 22, Kelurahan Klafma, Aimas Kab. Sorong

Sehubungan dengan proses penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) bagi mahasiswa Program Studi D.III Gizi semester VI Politeknik Kesehatan Sorong, kami mengajukan permohonan kepada Bapak untuk mengizinkan mahasiswa kami melakukan pengambilan data awal dan penelitian yang dibutuhkan guna penyelesaian LTA yang telah disetujui. Adapun daftar nama mahasiswa terlampir.

Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Sorong,



Butet Agustarika, M.Kep

Lampiran 1 : Permohonan Ijin Penelitian
Nomor : PP.06.02/F.LIII/164/2025
Tanggal : 4 Februari 2025

DAFTAR NAMA MAHASISWA

NO	Nama Mahasiswa	NIM	Judul Penelitian
1	Rindi Yulianti	51341122045	Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalansi Gizi RSUD Dr.J.P. Wanane Kabupaten Sorong
2	Merlin Yunita Kareth	51341122030	Gambaran Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr.J.P.Wanane Kabupaten Sorong

Direktur Politeknik Kesehatan Sorong,



Butet Agustarika, M.Kep

PEMERINTAH KABUPATEN SORONG
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KABUPATEN SORONG

Jln. Sorong Klamono Km. 22 Aimas Kode Pos : 98418 Sorong, Papua Barat Daya
e-mail : rsud.kab.sorong@gmail.com

Aimas, 27 Mei 2025

No : 445/674/V/2025
Lampiran : -
Hal : Penyampaian Hasil Penelitian

Kepada
Yth. Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong
Di -
Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Surat Ijin Penelitian pada RSUD Kabupaten Sorong dari Mahasiswa Prodi D.III Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong atas nama :

Nama : Rindi Yulianti
NIM : 51341122045
Program studi : Gizi

Yang bersangkutan telah melaksanakan penelitian dengan judul "Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J.P. Wanane Kabupaten sorong" dengan baik.

Demikian untuk diketahui.

A.n. Direktur RSUD Kab. Sorong
Kasie. Pendidikan dan Penelitian


YULIEN LEWERISSA, S.Tr.Kep
NIP. 197207291995032002

LEMBAR KONSULTASI LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

No	Tanggal	Pendamping M	Topik Pendahasan	Saran Pendamping	Tanda Tangan
1	Rabu 28 Oktober 2024	La Supu, STM, MPH	Pengajuan judul	(on jawa) ptebanding	
2	Senin, 28 Oktober 2024	La Supu, STM, MPH	Penitahan judul	Ditambahi bahan materi dan hasil	
3	Senin, 4 November 2024	La Supu, STM, MPH	Konsultasi bab 1, 2, 3	Tambahan rumus fungsi selanjutnya	
4	Senin, 11 November 2024	La Supu, STM, MPH	Konsultasi revisi bab 1, 2, 3	Tambahan rumus kerangka konsep, fungsi dan prosedur	
5	Senin, 11 Desember 2024	Mustamir Kamaruddin M.Kes	Konsultasi bab 1, 2, dan 3	Kerangka konsep sumber daya, populasi diteliti	
6	Jumat, 22 Desember 2024	Mustamir Kamaruddin M.Kes	Konsultasi bab 1, 2, 3	Buat laporan persiapan untuk seminar, kerangka teori kerangka	
7	Jumat, 22 November 2024	La Supu, STM, MPH	Konsultasi revisi bab 1, 2, 3	Kerangka konsep diteliti sumbernya	
8	Selasa, 26 Desember 2024	La Supu, STM, MPH	Konsultasi revisi bab 1, 2, 3	Sumber kerangka konsep dikumpulkan, kerangka konsep kerangka	
				Lampiran (daftar) daftar isi dan daftar pustaka, lampiran kerangka konsep	
9	Selasa, 26 Desember 2024	Mustamir Kamaruddin M.Kes	Konsultasi revisi bab 1, 2, dan 3	Lengkapi daftar pustaka	

LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN SEMINAR PROPOSAL PENELITIAN

Dengan ini menyatakan :

Nama : Rindi Yulianti

NIM : 51341122045

Program Studi : Diploma III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar proposal penelitian :

Hari : Tanggal : Senin, 9 Desember 2024

Waktu : 08.30 - 09.15 WIT

Tempat : Ruang Kelas Anggra 2

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar proposal penelitian pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan di atas.

Dengan demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terima kasih.

Sorong, 9 Desember 2024

Tim Penilaian

Pembimbing I



La Supu, S.K.M., M.P.H
NIP. 196906151991031019

Pembimbing II



Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
NIP. 199004122019021001

Penguji



NI Nengah Asti Kartika Sari, S.Gz., M.Gz
NIP. 198711232019122002

BERITA ACARA PERBAIKAN PROPOSAL

NAMA : Rindi Yuliani

NIM : 51541122048

JUDUL PROPOSAL / LTA : Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi gizi RSUD Dr. J.P. Wahanu Kabupaten Sorong

No.	Nama	Masukan	Tanda Tangan
1.	Ni Nengah Asti Kartika Sari, S. Gz., M. Gz	Sitasi ditambahkan kerangka konsep tanda panah dihapus	
2.	La Supu, S.K.M., M.P.H	Alur proses diperjelas Kerangka teori dipersejikan	
3.	Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M. Kes	Kategori pengukuran definisi operasional diperjelas Daftar diperbaiki	

Tanggal Seminar : 9 Desember 2024

**LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN SEMINAR HASIL
PENELITIAN**

Dengan ini menyatakan :

Nama : Rindi Yulianti

NIM : 51341122045

Program Studi : Diploma III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar hasil penelitian :

Hari / Tanggal : Senin, 2 Juni 2025

Waktu : 15.00 WIT

Tempat : Ruang Anggrek II

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar hasil penelitian pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan di atas.

Dengan demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terima kasih.

Sorong, 28 Mei 2025

Tim Penilaian

Pembimbing I



La Sopa, S.K.M., M.P.H
NIP. 196906151991031019

Pembimbing II



Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes
NIP. 199004122019021001

Penguji



NI Nengah Asti Kartika Sari, S.Gz., M.Gz
NIP.198711232010122002

BERITA ACARA PERBAIKAN LTA

NAMA : Rindi Yulianti

NIM : 51341122045

JUDUL LTA : Gumburan Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wawane Kabupaten Sorong

TANGGAL SEMINAR LTA : 2 Juni 2025

No.	Nama	Masukan	Tanda Tangan
1.	Ni Nengah Asti Kartika Sari, S.Gz., M.Gz	1. Perjelas saran untuk penelitian selanjutnya 2. Sumber untuk setiap gambar dibuat italic dengan font 10 3. Tambahkan pedoman yang digunakan untuk form checklist fasilitas peralatan penyimpanan 4. Perbaiki typo	
2.	La Supu, S.K.M., M.P.H		
3.	Mustamir Kamaruddin, S.Gz., M.Kes		 20/6/25

KONTROL MENGIKUTI SEMINAR

Nama : Rendi Yulianti
 NIM : 51341122045
 Semester : V (Lima)

I. Moderator Pada Seminar Proposal

- a. Judul LTA : *Campuran fermentasi bahan makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. J.P. Wasmah Kus. Strong*
 b. Nama/NIM : 51341122039

Nama & Tanda Tangan Pembimbing I/II

c. Tanggal : 19 Februari 2025

II. Penyanggah Pada Seminar Proposal

- a. Judul LTA : *Pengaruh Terpapar Lactobacillus Lactis Terhadap (Meningkatkan Kualitas L) Selama Proses Pembuatan*
 b. Nama/NIM : *Ira Rahmawati / 51341122015*

Nama & Tanda Tangan Pembimbing I/II

c. Tanggal : 13 Desember 2024

III. Audience Pada Seminar Proposal Pada Prodi D.III Gizi

No	Nama Mahasiswa	NIM	Tanggal	Nama Moderator	Paraf Pembimbing I/II
1.	Fransiska Mikela To	51341122011	9/12/2024	Aisyah	
2.	Rubi Patricia Murgadi	51341122042	10/12/2024	Nur Fatma	
3.	Ira Rahmawati	51341122015	13/12/2024	Wilson	
4.	Iga Septiana	51341122018	18/12/2024	Fufi	
5.	Muda Alingam	51341122013	18/12/2024	Iga Septiana	
6.	Natasya Feliandita	51341122033	18/12/2024	Lea Altwai	
7.	Lea Patricia Wulandari	51341122020	20/12/2024	Natasya	
8.	Martin Yandri Kusri	51341122030	20/12/2024	Andina	
9.	Siti Rabiha Sengul	51341122051	21/12/2024	Agustina Ramani	
10.	Wilson Asmarana	51341122060	23/12/2024	Yanti	

Lampiran 12

PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN PENELITIAN (PSP) UNTUK RESPONDEN

Keterangan Ringkas Penelitian

Peneliti akan melakukan penelitian mengenai “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong” meliputi fasilitas peralatan, persyaratan, dan prosedur penyimpanan. Informasi ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan perbaikan dalam pengelolaan bahan makanan di rumah sakit.

Peran Responden:

Sebagai responden, anda akan diminta memberikan informasi melalui observasi dan wawancara terkait proses dan fasilitas penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi. Informasi yang Anda berikan akan dicatat oleh peneliti dan digunakan hanya untuk keperluan akademik.

Manfaat Penelitian:

Penelitian ini tidak memberikan manfaat langsung bagi responden, tetapi hasilnya dapat menjadi masukan untuk perbaikan sistem penyimpanan bahan makanan di rumah sakit, serta sebagai bahan referensi ilmiah di bidang gizi.

Kerahasiaan Data:

Identitas anda akan dijaga kerahasiaannya. Nama dan informasi pribadi tidak akan dicantumkan dalam laporan. Data yang diperoleh hanya digunakan untuk kepentingan penelitian dan tidak akan disebarluaskan kepada pihak lain tanpa izin.

Hak Responden:

Partisipasi anda dalam penelitian ini bersifat sukarela. Anda berhak menolak atau menghentikan partisipasi kapan saja tanpa konsekuensi apa pun. Tidak ada

risiko atau kerugian yang ditimbulkan akibat keikutsertaan Anda dalam penelitian ini.

Demikian penjelasan sebelum persetujuan penelitian saya buat, jika ada yang kurang jelas atau ada yang hendak ditanyakan terkait penelitian, responden bisa menghubungi saya selaku peneliti. Jika Anda bersedia untuk menjadi responden, silakan menandatangani lembar persetujuan yang telah disediakan.

Concact Person:

Nama Peneliti : Rindi Yulianti

No. Telepon : 081240497221

Lampiran 13

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN (*INFORMED CONSENT*)

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama :.....

Jabatan :.....

Setelah memperoleh penjelasan dengan ini saya menyatakan bersedia untuk berpartisipasi menjadi repsonden dari penelitian ini. Saya tidak mendapat paksaan dari pihak manapun dan dengan sukarela berpartisipasi dalam penelitian ini. Adapun bentuk kesediaan saya adalah bersedia diwawancarai mengenai **“Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong”**.

Demikian persetujuan ini saya buat dengan sungguh-sungguh dan saya sangat memahami partisipasi ini akan memberi banyak manfaat dan terjaga kerahasiaannya.

Sorong, 2025
Responden

.....

Lampiran 14

LEMBAR IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Jenis Kelamin :

Tingkat Pendidikan :

Agama :

Alamat :

No. Telp/Hp :

Jabatan :

Dengan ini saya bersedia menjadi responden dalam penelitian dari :

Nama : Rindi Yulianti

NIM : 51341122045

Tanpa ada paksaan dari pihak manapun untuk keperluan penelitian laporan tugas akhir yang berjudul “**Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. J. P. Wanane Kabupaten Sorong**”.

Sorong,

2025

.....

Lampiran 15

Form Checklist

Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Peralatan Penyimpanan	Tersedia	Tidak Tersedia
1.	Timbangan digital		
2.	Timbangan duduk		
3.	<i>Pallet</i>		
4.	Tempat sampah		
5.	Tangga lipat		
6.	<i>Hand lift</i>		
7.	<i>Trolley</i> barang		
8.	Timbangan lantai		
9.	Kontainer tertutup		
10.	<i>AC Split</i>		
11.	Thermometer ruangan		
12.	Rak beras yang berjarak 5 cm dari dinding, 15 cm dari lantai dan 60 cm dari langit-langit		
13.	Rak bertingkat yang berjarak 5 cm dari dinding, 15 cm cm dari lantai dan 60 cm dari langit-langit		
14.	Alat pengangkut beroda		
15.	Lemari telur		

(Sumber : Setianingrum, 2024)

Lampiran 16

Form Checklist

Fasilitas Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No	Peralatan Penyimpanan	Tersedia	Tidak Tersedia
1.	Timbangan digital		
2.	Timbangan duduk		
3.	<i>Refrigerator</i>		
4.	Tempat sampah		
5.	<i>Chiller</i> 4 pintu		
6.	<i>Trolley</i> barang		
7.	Timbangan lantai		
8.	<i>Freezer cabinet</i>		
9.	<i>Cold room freezer</i>		
10.	<i>Cold room chiller</i>		
11.	<i>Insect killer</i>		

(Sumber : Setianingrum, 2024)

Lampiran 17

Form Checklist

Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Prosedur Penyimpanan	Ya	Tidak
1.	Bahan makanan ditempatkan secara teratur berdasarkan macam dan golongan bahan makanan		
2.	Pemberian label penerimaan bahan makanan		
3.	Gudang dibuka pada waktunya		
4.	Pengisian kartu stok bahan makanan		
5.	Pintu terkunci pada saat tidak ada kegiatan		
6.	Semua bahan makanan diletakkan di tempat dalam wadah yang tertutup dan tidak berlubang		
7.	Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19 – 21 °C		
8.	Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu		
9.	Penyemprotan ruangan dengan insektisida dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan		
10.	Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa serta bila terjadi kerusakan oleh pengerat segera diperbaiki		
11.	Apakah rak berjarak 5 cm dari lantai		
12.	Apakah rak berjarak 15 cm dari lantai		
13.	Apakah rak berjarak 60 cm dari langit-langit		
14.	Melakukan sistem <i>FIFO</i> dan <i>FEFO</i>		

(Sumber : Setianingrum, 2024)

Lampiran 18

Form Checklist

Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No	Prosedur Penyimpanan	Ya	Tidak
1.	Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan 10 – 15 °C		
2.	Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan 4 – 10 °C		
3.	Melakukan sistem <i>FIFO</i> dan <i>FEFO</i>		
4.	Pembersihan lemari es/ruangan pendingin dilakukan setiap hari		
5.	Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan		
6.	Semua bahan makanan basah yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus plastik atau kertas timah		
7.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersamaan dengan bahan makanan yang tidak berbau		
8.	Penyusunan bahan makanan diklasifikasi menurut jenis bahan makanan		
9.	Suhu harus dicek 2 kali sehari dan pembersihan dilakukan setiap hari		
10	Pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin dilakukan secara berkala		

(Sumber : Setianingrum, 2024)

Lampiran 19

FORM KUESIONER

PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH

A. Identitas Responden

Hari/Tanggal :

Nama :

Jenis Kelamin :

Jabatan :

B. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

1. Apakah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima segera dibawa ke ruangan penyimpanan?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

2. Apakah bahan makanan yang langsung digunakan diawasi dan dibawa oleh bagian penyimpanan bahan makanan ke ruang persiapan bahan makanan setelah ditimbang?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

3. Apakah melakukan sistem *FIFO (First In First Out)*?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

4. Apakah barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa dibuang?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

5. Apakah dibuat jadwal pengecekan barang untuk memastikan tanggal kadaluarsa makanan dan mengosongkan *container* untuk dibersihkan dan diisi ulang dengan bahan makanan yang baru?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

6. Apakah perpindahan makanan antar *container* dilakukan dengan cara yang benar?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

7. Apakah makanan dihindarkan dari *temperature danger zone*?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

8. Apakah dilakukan pengecekan *temperature* bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

9. Apakah tersedia kartu stok untuk setiap jenis bahan makanan?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

10. Apakah area penyimpanan dijaga untuk tetap kering dan bersih?

a. Ya

b. Tidak

Alasan jika tidak.....

(Sumber : Bakri dalam Antisa, 2023)