

GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI RSPAU dr.S. HARDJOLUKITO

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi
Pada Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto



IQBAL RIZKY NURIAWAN

19220009

**PROGRAM STUDI D-III GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO
YAYASAN ADI UPAYA
YOGYAKARTA**

2022

LEMBAR PERSETUJUAN
GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH
DI RSPAU dr.S. HARDJOLUKITO

IQBAL RIZKY NURIAWAN

NIM.19220009

Yogyakarta, 11/Februari 2022

Menyetujui

Pembimbing I

11 /Februari/2022



Zahra Anggita Pratiwi, S.Gz., MPH

NIDN. 0524069101

Pembimbing II

11 /Februari/2022



Fitria Dhenok Palupi, S.S.T., M.Gz

NIDN. 0519049102

LEMBAR PENGESAHAN

GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO

Dipersiapkan dan disusun oleh
IQBAL RIZKY NURIAWAN
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal 1 November 2022
Susunan Dewan Penguji

Pembimbing I

Ketua Dewan Penguji

Pristina Adi R., S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0726049201

Siska, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0524088901

Pembimbing II

Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi
NIDN. 0508089102

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Diploma III Gizi
Tanggal 2 November 2022

Ketua Program Studi DIII Gizi

Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi
NIDN. 0508089102

**SURAT PERNYATAAN
TIDAK MELAKUKAN PLAGIASI**

Saya menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Dan Basah DI RSPAU dr.S. Hardjolukito” ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Yogyakarta, 01 November 2022

Yang membuat pernyataan

(Iqbal Rizky Nuriawan)

ABSTRACT

Background: Foodstuff storage is a way of tidying, storing, maintaining the safety of foodstuffs both in quality and quantity in the grocery warehouse and recording and reporting. Proper storage of foodstuffs as soon as they are received and inspected is a significant aspect of preventing and controlling the deterioration of the quality of these foodstuffs. Purpose: This study aims to obtain an overview of the dry and wet food storage system at RSPAU dr.S. Hardjolukito. Methods: This type of research is descriptive with a qualitative approach. Results: Research results Overview of the food storage system at RSPAU dr.S. Hardjolukito, storage of dry and wet foodstuffs, both processes and requirements at RSPAU dr.S. Hardjolukito has met the requirements, this can be seen by the total score of the assessment using 5 questions and getting an answer rating of 5 (100%). Meanwhile, the requirements for storing dry and wet foodstuffs at the RSPAU dr.S. Hardjolukito 2022 has met the requirements for food storage. By using 15 questions on dry and wet food storage requirements and the results obtained are 15 (100%). Conclusion: An overview of the dry and wet food storage system at RSPAU dr.S. Hardjolukito has met the requirements for storing food ingredients based on the 2013 PGRS and has been declared eligible with 5 (100) and 15 (100%) ratings.

Kata kunci: Food Storage, Dry Material and Wet Material,

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu cara merapikan, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan dan pencatatan serta pelaporannya. Penyimpanan yang cocok dari makanan adalah segera sesudah bahan makanan diterima serta diperiksa merupakan aspek berarti dalam pencegahan dan pengendalian kehancuran kualitas dari bahan makanan tersebut. Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito. Metode: Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Hasil: Hasil penelitian Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito, penyimpanan bahan makanan kering dan basah baik proses dan syarat di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah memenuhi persyaratan, hal ini dapat dilihat dengan total skor penilaian menggunakan 5 pertanyaan dan mendapatkan penilaian jawaban 5 (100%). Sedangkan syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito tahun 2022 telah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan. Dengan menggunakan 15 pertanyaan syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah dan didapatkan hasil penilaian yaitu 15 (100%). Kesimpulan: Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah memenuhi persyaratan penyimpanan bahan makanan berdasarkan PGRS 2013 dinyatakan sudah layak dengan hasil penilaian 5 (100) dan 15 (100%).

Kata kunci: Penyimpanan Bahan Makanan, Bahan Kering dan Bahan Basah.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kemudahan, kelancaran, dan berkat karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Dan Basah DI RSPAU dr.S. Hardjolukito”. Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis mendapat banyak bimbingan, masukan, pengarahan, dan bantuan dari semua pihak sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat Ibu Pristina Adi R., S.Gz., M.Gizi selaku pembimbing utama yang telah bersedia mengorbankan waktu, pikiran, tenaga, semangat, dan bimbingan kepada penulis. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Direktur Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta.
2. Ibu Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi selaku Ketua Prodi D-3 Gizi.
3. Ibu Pristina Adi R., S.Gz., M.Gizi selaku Pembimbing Akademik yang telah bersedia mengorbankan waktu untuk memberikan bimbingan dan semangat dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Siska, S.Gz., M.Gizi selaku ketua Penguji yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan menguji Tugas Akhir ini.
5. Kedua Orang Tua dan keluarga besar saya yang selalu memotivasi saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Rekan – rekan yang telah membantu dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PROPOSAL	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan.....	2
D. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Telaah Pustaka.....	4
1. Pengertian Rumah Sakit	4
2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	4
3. Pengadaan Bahan Makanan.....	5
4. Penerimaan Bahan Makanan	6
5. Penyimpanan Bahan Makanan	6
6. Penyimpanan Bahan Makanan Kering	9
7. Penyimpanan Bahan Makanan Basah	11
B. Kerangka Teori.....	15
C. Kerangka Konsep	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Jenis dan Rencana Penelitian	16
B. Tempat dan Waktu Penelitian	16

C. Definisi Operasional.....	16
D. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	17
E. Cara Pengumpulan Data dan Analisis Data	18
F. Etika Penelitian	18
G. Jalannya Penelitian.....	19
H. Jadwal Penelitian.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAAN.....	21
A. Gambaran Umum RSPAU dr. S. Hardjolukito	21
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi	23
C. Hasil Wawancara.....	24
D. Hasil Proses Penyimpanan Bahan Makanan	26
E. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
A. Kesimpulan.....	32
B. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Tabel. 1 Suhu Lama Penyimpanan Bahan Makanan Segar	13
Tabel. 2 Definisi Operasional	16
Tabel. 3 Jadwal Penelitian.....	20
Tabel. 4 Proses Penyimpanan Bahan Makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito ...	26
Tabel. 5 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1 Alur Penyelenggaraan Makanan	5
Gambar. 2 Kerangka Teori.....	15
Gambar. 3 Kerangka Konsep	15
Gambar. 4 Alur Penelitian.....	19
Gambar. 5 Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	40
Gambar. 6 Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. 1 Panduan Wawancara.....	35
Lampiran. 2 Kuisisioner Proses Penyimpanan Bahan Makanan	36
Lampiran. 3 Kuisisioner Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	37
Lampiran. 4 Kuisisioner Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah	39
Lampiran. 5 Gambaran Tempat Penyimpanan.....	40
Lampiran. 6 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan kering dan Basah	42
Lampiran. 7 Spesifikasi Bahan makanan	46
Lampiran. 8 Penerimaan Bahan Makanan	47
Lampiran. 9 Lembar Hasil Observasi	49

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Keadaan pasien yang semakin buruk, sering terjadi karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya kekurangan gizi (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian aktivitas mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan serta penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Kementerian Kesehatan, 2013).

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu cara merapikan, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan dan pencatatan serta pelaporannya. Penyimpanan yang cocok dari makanan adalah segera sesudah bahan makanan diterima serta diperiksa merupakan aspek berarti dalam pencegahan dan pengendalian kehancuran kualitas dari bahan makanan tersebut (Kemenkes RI, 2013).

Bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan berkaitan dengan gudang operasional. gudang bahan makanan basah menurut Rahmy (2011), merupakan tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar dan mudah rusak, sehingga perlu dilakukan tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan oleh mikroba. Secara umum setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas yakni antara $\leq 10^{\circ}\text{C}$ hingga 0°C . Gudang bahan makanan

kering merupakan tempat penyimpanan bahan makanan kering yang tahan lama. Syarat utama dalam menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, suhu penyimpanan tidak lembab atau pada suhu 21⁰C, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, dan bebas dari serangga maupun binatang pengerat lainnya (Purwaningtyas, 2013).

Penelitian Jayani & Pudjirahardjo (2013) di instalasi gizi RSUD Bhakti Darma Husada Surabaya bahwa penyimpanan bahan makanan di gudang penyimpanan kurang mendukung. Hal tersebut disebabkan karena terdapat bahan makanan kering diletakkan di luar gudang penyimpanan dan belum mempunyai termometer suhu ruangan sehingga menjadi resiko bahan makanan rusak. Penelitian Octaviani (2012) di Rumah Sakit Ernaldi Bahar Palembang juga menunjukkan bahwa kegiatan menempatkan dan menyusun bahan makanan menurut macam, golongan, dan urutan pemakaian tidak dilakukan. Penelitian Indri Tri Lestari (2019) mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan basah yang dilakukan di Instalasi 3 Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang, fasilitas dan prosedur penyimpanan bahan makanan basah di gudang bahan makanan basah belum dikatakan baik karena belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).

Berdasarkan latar belakang yang ada peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

- 1) Untuk mengetahui gambaran proses penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito.
- 2) Untuk mengetahui syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito.

D. Manfaat

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai sumber informasi bagi RSPAU dr.S. Hardjolukito dalam memahami gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

2. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah yang berada di RSPAU dr.S. Hardjolukito.

3. Bagi Instalasi Gizi

Sebagai bahan evaluasi agar lebih meningkatkan cara penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

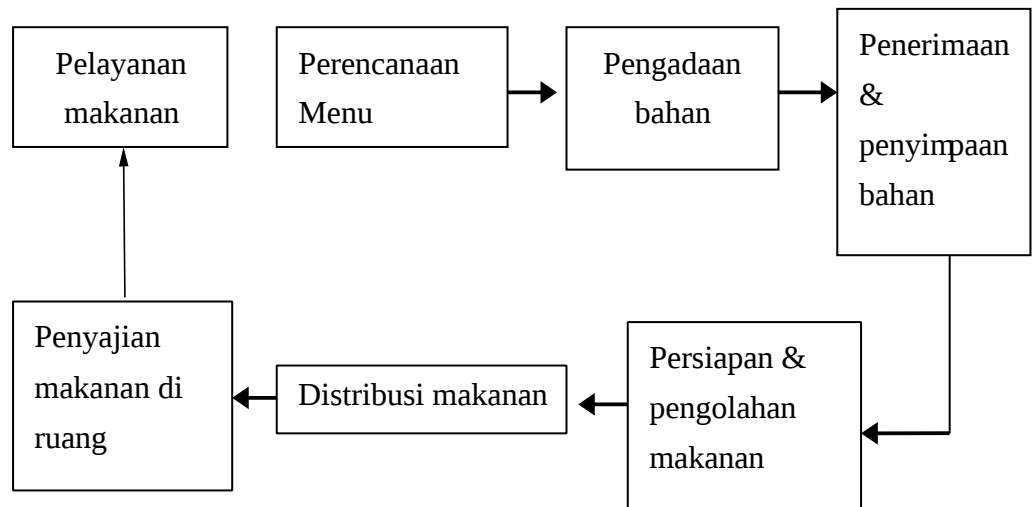
1. Pengertian Rumah Sakit

Rumah sakit adalah suatu organisasi yang dilaksanakan oleh sarana dan prasarana medis profesional yang tertata dengan baik obat permanen, layanan medis, perawatan keperawatan berkelanjutan, diagnosis dan pengobatan penyakit yang diderita pasien (Supartiningsih, 2017).

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Keadaan pasien yang semakin buruk, sering terjadi karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya kekurangan gizi (PGRS, 2013).

2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan melalui dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu diutamakan kepada pasien yang sedang rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit penyelenggaraan makanan dapat juga dilakukan bagi pengunjung (pasien rawat jalan atau keluarga pasien). Tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. (Kemenkes RI, 2013).



Gambar. 1 Alur Penyelenggaraan Makanan (kemenkes, 2013)

3. Pengadaan Bahan Makanan

Kegiatan pengadaan bahan makanan yang meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga, pemesanan dan membeli bahan makanan dan melakukan survei pasar (Kementerian Kesehatan, 2013).

Menurut (Alhamidy, 2006) Pengadaan bahan makanan adalah suatu proses untuk mendapatkan persediaan. Tujuan pengadaan sistem adalah untuk mendapatkan bahan makanan dengan kualitas bagus, pengiriman barang di jamin tepat waktu, proses berjalan lancar, tidak perlu kekuatan yang berlebihan.

Proses pengadaan dimulai dari:

- Menentukan daftar bahan makanan yang akan diadakan.
- Menentukan jumlah bahan makanan yang akan dibeli.
- Menyesuaikan dengan keuangan.
- Memilih metode pengadaan.
- Menentukan supplier yang tepat.
- Membuat syarat kontrak kerja.
- Memonitor pengiriman barang, menerima barang dan memeriksa

- h. Melakukan pembayaran serta menyimpan yang kemudian
- i. Didistribusikan

4. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli (Rotua, Siregar 2015).

Penerimaan bahan makanan merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Dalam pelaksanaan penerimaan bergantung pada besar kecilnya institusi. Oleh karena itu fungsi unit penerimaan dapat digolongkan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan pada awal pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di suatu institusi (Jusniati dkk, 2012).

5. Penyimpanan Bahan Makanan

a. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

Klasifikasi bahan makanan menurut (Minantyo, 2011), mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar yaitu:

- 1) Barang *perishables*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Barang ini

perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya.

- 2) Barang *groceries* yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau disimpan ditempat kering.

b. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk memelihara dan mempertahankan kondisi serta mutu bahan makanan yang akan disimpan, melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan dan masalah lingkungan yang lain, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang sesuai serta menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam dan mutu yang memadai. (Kemenkes RI, 2013)

c. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan

Prinsip penyimpanan bahan makanan yaitu ditinjau dari 5T (Tepat tempat, Tepat waktu, Tepat mutu, Tepat jumlah, Tepat nilai):

- a) Tepat tempat, yaitu bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering ditempatkan di ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan di ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat
- b) Tepat waktu, yaitu lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan
- c) Tepat mutu, yaitu dengan adanya penyimpanan akan tetap terjamin mutu makanannya
- d) Tepat jumlah, yaitu dengan adanya penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang
- e) Tepat nilai, yaitu dengan adanya penyimpanan tidak mengakibatkan penurunan nilai harga bahan makanan (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

d. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan

Ruang penyimpanan memiliki peran yang sangat penting untuk menjaga kondisi kualitas dan keamanan bahan makanan agar tetap terjaga, maka dari itu suatu instalasi gizi rumah sakit harus mempunyai ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering yaitu gudang bahan makanan kering dan bahan makanan basah yaitu gudang bahan makanan basah.

Penyimpanan bahan makanan dapat berjalan dengan baik apabila sudah memenuhi persyaratan penyimpanan yaitu tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh hewan pengerat, penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yang artinya bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan terlebih dahulu, kemudian tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan, seperti bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan dalam tempat yang kering dan tidak lembab, ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm, kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%, makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, penyimpanan harus memperhatikan suhu serta tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm, jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm dan jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm. (Kemenkes RI, 2013)

e. Faktor-faktor Dalam Penyimpanan Bahan Makanan

Faktor-faktor penting yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan yaitu keadaan ruang penyimpanan dan peralatan diharuskan cukup luas dan mempunyai ruang penyimpanan untuk bahan makanan basah dan kering, letaknya harus berdekatan dengan ruang penerimaan dari produksi, ruangan harus bersih dan

penyusunan peralatan serta bahan makanan disusun secara sistematis dan teratur. Penyimpanan bahan makanan dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan, dan cukup 11 ruangan untuk mensortir bahan makanan, menimbang serta cukup luas untuk lalu lalang petugas dan kereta dorong atau trolley yang keluar masuk ruangan. Kontainer harus cukup untuk tempat bahan makanan segar seperti sayur-sayuran dan bahan makanan jadi.

Ruang penyimpanan harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga atau binatang pengerat dan dianjurkan menggunakan alat sirkulasi udara di dinding. Untuk rak-rak harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak bersentuhan langsung dengan lantai. Jarak lantai dengan bahan makanan kurang lebih 25 cm, jarak dengan dinding 15 cm dan dengan langit-langit 30 cm, sehingga memungkinkan udara bebas mengalir. Ruang penyimpanan diharuskan mempunyai cukup fasilitas untuk menyimpan bahan makanan segar seperti refrigerator atau freezer dengan kondisi suhu yang sesuai.

Di dalam ruang penyimpanan rak-rak harus tercukupi dan mudah digeser sehingga mudah untuk dibersihkan. Suhu ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya sekitar 19 - 20°C dan untuk penyimpanan bahan makanan segar atau basah sekitar 0 - 10°C. Hindari ruangan yang gelap dan lembab karena kondisi seperti itu memudahkan timbulnya organisme perusak terutama tepung dan rempah. Jendela ruangan penyimpanan bahan makanan sebaiknya dibuat tipe dorong, serta bertirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari pengaruh buruk sinar matahari. (Kemenkes RI, 2013)

6. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

a. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan Kering

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, Retno dkk, 2014).

b. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- 5) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan: 80% – 90%.
- 6) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik.
- 7) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10°C.
- 8) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a) Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm.
 - b) Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm.
 - c) Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60 cm.
- 9) Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.

10) Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki (Kemenkes, 2013)

c. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering

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

7. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

a. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Penyimpanan bahan makanan basah merupakan tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar contohnya: daging, ikan-ikanan, unggas, sayuran dan buah-buahan. Bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu upaya untuk memperlambat kerusakan terutama disebutkan oleh mikrobia. Tempat penyimpanan bahan makanan basah perlu pengontrolan yang cukup, dikarenakan bahan makanan basah dapat terkontaminasi fisik, biologi, maupun kimia yang dapat merusak. Setiap jenis bahan makanan segar mempunyai suhu penyimpanan tertentu sehingga harus dicek dan diperiksa setiap 2 kali sehari.

b. Persyaratan penyimpanan bahan makanan basah

Bahan makanan segar/basah mudah sekali rusak dalam suhu tinggi atau terkena sinar matahari, maka dari itu bahan makanan

segar/basah harus disimpan dalam temperatur yang sesuai dengan jenis bahan makanannya.

Persyaratan dalam penyimpanan bahan makanan basah yaitu suhu penyimpanan harus sesuai dengan jenis dan golongan bahan makanan agar tidak terjadi kerusakan. Suhu harus dicek 2 kali sehari dan dilakukan pembersihan lemari es setiap hari. Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan. Pada beberapa lemari es tertentu sudah terdapat alat otomatis untuk pencairan es. Semua bahan makanan yang akan disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas alumunium foil. Memisahkan bahan makanan yang berbau keras dengan yang tidak berbau. Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus benar- 14 benar diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada beberapa yang tidak memerlukan pendingin dengan memperhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruangan pendingin (Kemenkes RI, 2013)

c. Prosedur penyimpanan bahan makanan basah

Prosedur penyimpanan bahan makanan basah yaitu setiap bahan makanan yang akan disimpan diatur ketebalannya, bertujuan agar suhu dapat merata keseluruh bagian. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah dibedakan menurut jenisnya, dalam wadah (container) masing-masing. Wadah berupa bak, kantung plastik atau lemari yang berbeda. Bahan makanan disimpan dalam ruangan penyimpanan sedemikian rupa sehingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu dapat merata ke seluruh bagian. Pengisian lemari yang cukup padat dan berisi akan mengurangi manfaat penyimpanan dikarenakan suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

Penyimpanan bahan makanan basah di dalam lemari es memiliki beberapa prosedur juga yaitu bahan mentah harus disimpan terpisah dari makanan yang siap santap. Bahan makanan yang berbau tajam harus ditutup di dalam kantung plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, jika memungkinkan di simpan dalam lemari yang

berbeda, jika tidak maka letaknya harus berjauhan. Bahan makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari sudah harus digunakan. Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan untuk keperluan sehari-hari dan untuk keperluan penyimpanan bahan makanan lemari harus dipisahkan (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

d. Pengelompokkan bahan makanan segar berdasarkan suhu

Berdasarkan hasil penelitian Ihsan (2017), bahan perishable dalam penyimpanan menurut suhu bahan makanan belum sesuai atau tidak dilakukan pada suhu yang semestinya, dimana bahan makanan hanya disimpan sesuai dengan kebutuhan dengan suhu 18-20°C. Secara umum setiap jenis bahan makanan basah memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitasnya.

Pengelompokkan bahan makanan basah sesuai dengan suhu penyimpanan yaitu penyimpanan segar (*fresh cooling*), bahan makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu berkisar antara 1-4°C. Penyimpanan dingin (*chiller*), yaitu bahan makanan disimpan dalam lemari es dengan suhu berkisar antara (-5) - 0°C. Suhu ini dibutuhkan untuk menyimpan daging, ikan, unggas tidak lebih dari tiga hari. Dan penyimpanan beku (*freezer*), yaitu bahan makanan disimpan dalam lemari es yang memiliki suhu sangat dingin sekitar -10°C. Suhu ini dibutuhkan untuk menyimpan daging dalam waktu yang lama.

Tabel. 1 Suhu Lama Penyimpanan Bahan Makanan Segar

No	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu penyimpanan		
		< 3 hari	≤ 1 minggu	>1 minggu
1	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5-0 °C	-10-(-5)°C	<-10°C
2	Telur, buah dan hasil olahannya	5-7°C	-5-0°C	<-5°C

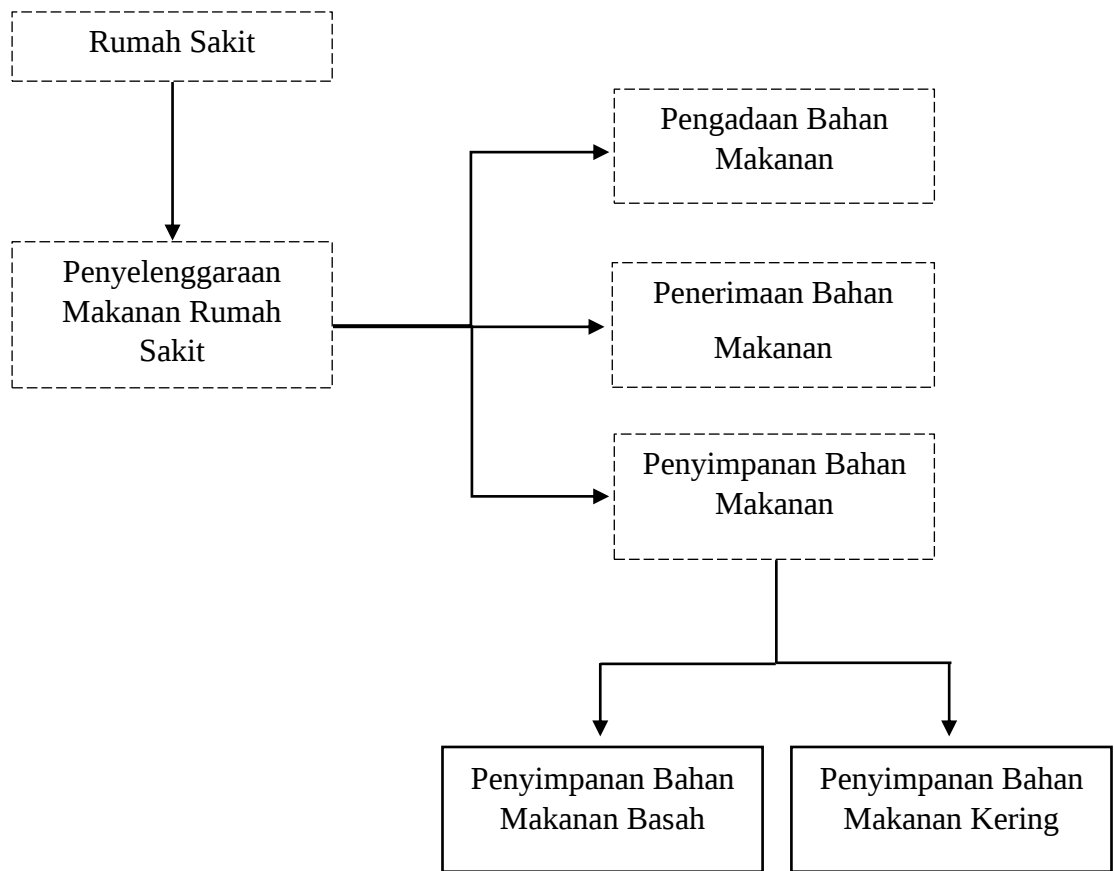
3	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
---	-------------------------	------	------	------

(Sumber: Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Kemenkes RI, 2013)

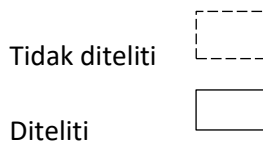
Berdasarkan Permenkes No.7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan pada penyimpanan bahan makanan basah yaitu:

- 1) Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (cooling) yaitu 10 - 15°C
- 2) Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (chilling) yaitu 4 - 10°C
- 3) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (freezing) yaitu 0 - 4°C
- 4) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (frozen) yaitu <0°C
- 5) Pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin dilakukan secara berkala
- 6) Bahan makanan yang berbau tajam seperti udang, ikan dan lain-lain harus tertutup
- 7) Pengeambilan dengan cara FIFO (first in first out) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu digunakan terlebih dahulu juga

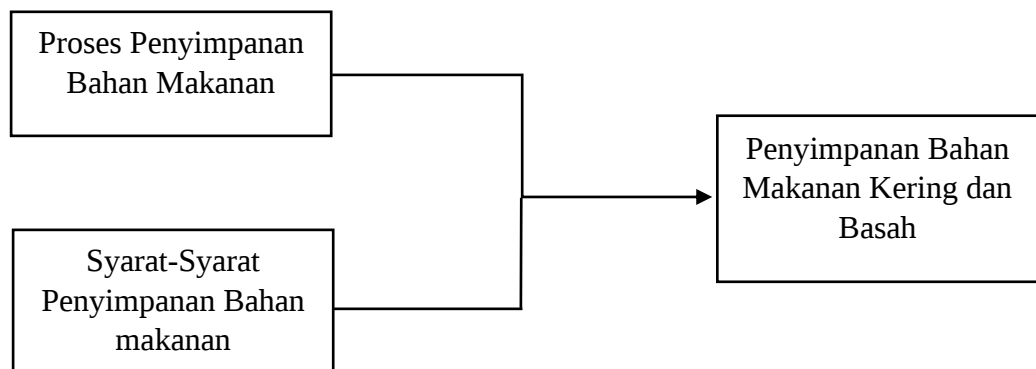
B. Kerangka Teori



Gambar. 2 Kerangka Teori



C. Kerangka Konsep



Gambar. 3 Kerangka Konsep

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rencana Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menggambarkan sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSPAU dr.S. Hardjolutito kemudian membandingkan dengan PGRS 2013. Penelitian kualitatif merupakan salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif atau gambaran secara luas berupa kata-kata tulisan atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian akan dilakukan pada bulan Oktober di RSPAU dr.S. Hardjolutito.

C. Definisi Operasional

Tabel. 2 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur
1	Sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah	Gambaran penyimpanan dari mana sumber bahan, waktu, kriteria bahan, petugas, dan pengecekan kartu stok	Wawancara langsung	Panduan wawancara (Lampiran. 1)	Hasil wawancara

2	Proses penyimpanan bahan makanan	Suatu cara merapikan, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan dan pencatatan serta pelaporannya.	Observasi	Formulir Ceklist (Lampiran. 2)	Jika YA =1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%
3	Syarat sistem penyimpanan bahan makanan	Ketentuan yang berlaku harus dilakukan sesuai dengan syarat penyimpanan bahan makanan	Observasi	Formulir Ceklist (Lampiran. 3 & 4)	Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%

D. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang langsung diperoleh dari observasi proses penyimpanan prsoses penyimpanan, melakukan wawancara langsung dengan satu orang petugas yang bertanggung jawab mengenai

sistem penyimpanan bahan makanan dan syarat penyimpanan bahan makanan.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari hasil pengumpulan data meliputi gambaran umum penyimpanan bahan makanan di rumah RSPAU dr.S. Hardjolukito.

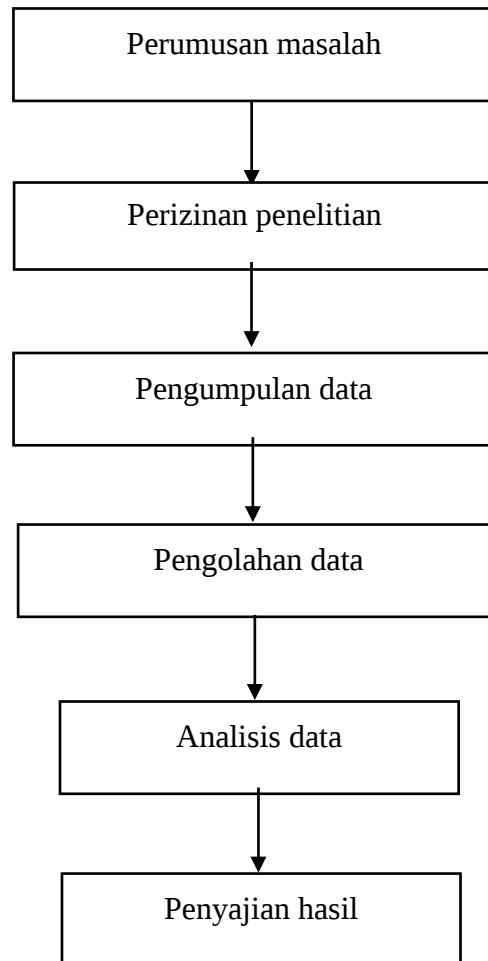
E. Cara Pengumpulan Data dan Analisis Data

Instrumen menggunakan lembar observasi berisi pertanyaan yang mengacu pada peraturan PGRS 2013 yang dilaksanakan di RSPAU dr.S. Hardjolukito observasi dan wawancara langsung kepada petugas penanggung jawab gudang. Penentuan jawaban menurut Skala Guttman setiap pertanyaan yang dijawab diberikan penilaian, Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%.

F. Etika Penelitian

Sebelum melakukan penelitian, peneliti megajukan persetujuan kepada komite etik di Rs Bhayangkara Polda DIY. Setelah mendapatkan persetujuan dari komite etik, peneliti melakukan penelitian di RSPAU dr.S. Hardjolukito.

G. Jalannya Penelitian



Gambar. 4 Alur Penelitian

H. Jadwal Penelitian

Tabel. 3 Jadwal Penelitian

NO	Kegiatan	Bulan 2021 - 2022								
		Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun
1	Persiapan penelitian									
	a. Pengajuan judul									
	b. Proses bimbingan									
	c. Pengajuan proposal									
	d. Perizinan penelitian									
2	Pelaksanaan									
	a. Pengumpulan data									
	b. Analisis data									
3	Penyusunan laporan									

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAAN

A. Gambaran Umum RSPAU dr. S. Hardjolukito

Awal mula Rumah sakit Pusat Angkatan Udara Hardjolukito ini berasal dari bentuknya TPS atau Tempat Pengobatan Sementara pada tahun 1945. Setelah TPS ini lama beroperasi, fasilitas yang ada semakin banyak dan berkembang, kemudian atas izin Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada tanggal 9 April 1990 Tempat Pengobatan Sementara tersebut resmi diubah menjadi Rumah Sakit TNI Angkatan Udara. Proses penandatanganan prasasti dan pemberian serta peresmian nama dilakukan oleh kepala staf TNI Angkatan Udara pada saat dijabat oleh Marsekal Madya Siboen. Pada peresmian tersebut rumah sakit tergolong dalam kelas IV atau tipe D.

Bapak dr. Suhardi Hardjolukito dilahirkan di Karang Anyar, 12 Mei 1907. Beliau mengikuti pendidikan HIS, MULO, AMS bagian B dan melanjutkan pendidikannya di Sekolah Tinggi Kedokteran (GHS) Jakarta dan lulus dokter pada tahun 1934, kemudian menjadi Dokter Rumah Sakit Zending. Pada masa kemerdekaan tahun 1945, beliau memasuki pendidikan militer dan selanjutnya pada tahun 1947 beliau mengikuti Sekolah Ilmu Siasat dan diangkat sebagai Opsir Udara II dan menjabat sebagai Kepala Pusat Kesehatan di Maguwo Yogyakarta. Perjalanan karir beliau semakin meningkat setelah menyelesaikan pendidikan kursus staf "*Vliget Arts*". Beliau pernah menjabat sebagai Kepala Jawatan Kesehatan merangkap Wali KASAU (1950), staf Administrasi merangkap Direktur AURI dengan pangkat Komando Udara (1952), dan diangkat sebagai Perwira Tinggi diperbantukan pada Riset Nasional. Pada tahun 1976, beliau dibebastugaskan dengan hormat untuk memasuki masa pensiun. Beliau meninggal dunia pada bulan Juni 1976 dan dikuburkan di Makam Tanah Kusir Jakarta. Mengingat jasa-jasa beliau bagi TNI khususnya TNI AU, maka beliau diabadikan sebagai nama rumah sakit dengan maksud sebagai suatu penghargaan kepada Almarhum dr. Suhardi Hardjolukito.

Pada tahun 2004 tanggal 1 Maret Rumah Sakit dr. Suhardi Hardjolukito dinaikan tipe rumah sakit menjadi tingkat III dengan Skep KASAU nomor: Kep/III/2004 tanggal 1 Maret 2004. Terjadi gempa di Yogyakarta pada tanggal 27 Mei 2006 mengakibatkan kerusakan parah pada bangunan lama Rumah Sakit AU Lanud Adisutjipto. Pada tanggal 29 Mei 2006 secara bertahap kegiatan pelayanan kesehatan Rumah Sakit Pusat AU Lanud Adisutjipto dipindahkan ke bangunan baru rumah sakit yang bertempat di jalan Raya Janti, Yogyakarta.

Rumah sakit Pusat dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta diresmikan tanggal 2 Agustus 2007 oleh Kepala Staf Angkatan Udara Marsekal TNI Herman Prayitno, dengan fasilitas yaitu: UGD, Poliklinik, Apotek, Laboratorium, Rontgen, Kamar Bedah, Kamar bersalin, ruang perawatan, kamar jenazah, dan pengolah limbah padat maupun cair.

Perubahan Rumah Sakit Angkatan Udara dr. Suhardi Hardjolukito dari tingkat II menjadi Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. Suhardi Hardjolukito terhitung sejak diresmikan oleh Kepala Staf Angkatan Udara (KASAU) Marsekal TNI Imam Sufaat pada tanggal 22 Oktober 2012. Peningkatan ini bertujuan untuk meningkatkan pelayanan kesehatan. Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. Suhardi Hardjolukito dapat menjadi rujukan kesehatan TNI AU, TNI, Kementerian Pertahanan Republik Indonesia yang berada di wilayah Yogyakarta dan Jawa Tengah. Rumah sakit ini diarahkan untuk bisa melaksanakan tugas pelayanan kesehatan yang sesuai dengan tugas TNI baik dalam situasi perang maupun tidak perang.

a. Visi

Menjadi rumah sakit rujukan TNI AU yang mampu melaksanakan kegiatan dukungan operasi dan memberikan kualitas pelayanan kesehatan secara professional di wilayah Indonesia khususnya wilayah Jawa tengah dan Daerah Istimewa Yogyakarta.

b. Misi

- 1) Menjamin pelayanan prima yang berkualitas dan paripurna bagi anggota TNI AU/ TNI, PNS dan keluarga serta masyarakat umum.
- 2) Mengembangkan sumber daya manusia yang profesional dan kompeten dibidang pelayanan kesehatan dan keselamatan pasien serta kesehatan penerbangan pada khususnya secara berkesinambungan.
- 3) Menyelenggarakan pengembangan pendidikan dan latihan, penelitian bidang kesehatan guna menunjang dukungan kesehatan dan pelayanan kesehatan yang optimal.
- 4) Meningkatkan sarana prasarana dan pemeliharaan peralatan serta materiil penunjang lainnya, membangun kerja sama bidang kesehatan, pelayanan masyarakat dan diklat litbangkes lainnya.

B. Gambaran Umum Instalasi Gizi

Instalasi gizi RSPAU dr. S. Hardjolukito merupakan tempat mengelola pelayanan gizi dan penyelenggaraan makanan yang dibentuk dengan tujuan bekerja secara efektif dan efisien dengan kualitas optimal. Hal tersebut meliputi penyediaan, pengelolaan, dan penyaluran makanan, terapi gizi, pendidikan dan pelatihan, pengkajian, dan pengembangan melalui perencanaan, penggerakan serta pengendalian tenaga dan sarana prasarana. Dengan tujuan dalam rangka peningkatan kualitas pelayanan. Pokok-pokok organisasi dan prosedur instalasi gizi yang memuat tugas, tanggung jawab, dan kewenangan serta jalur komando dan koordinasi sangat diperlukan demi terlaksananya pelayanan kesehatan yang optimal. Instalasi gizi RSPAU berlokasi di dalam rumah sakit dibagian pojok selatan bersebelahan dengan koperasi rumah sakit.

a. Visi

Menunjang fungsi, tanggung jawab dan tugas Instalasi Gizi.

b. Misi

- 1) Terselenggaranya dukungan dan pelayanan gizi bagi konsumen rumah sakit, asuhan nutrisi yang professional dan prima bagi TNI AU/TNI, PNS, dan keluarga serta masyarakat umum untuk menunjang aspek

promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta meningkatkan kualitas hidup.

- 2) Terpenuhinya sumber daya manusia yang professional, berkualitas dan sesuai kompetensi dibidang gizi dan keselamatan pasien serta kesehatan penerbangan secara berkesinambungan.
- 3) Terselenggaranya pengembangan pendidikan dan latihan, penelitian dibidang gizi yang berorientasi pada matra udara.
- 4) Terpenuhinya sarana dan prasarana yang terstandar, membangun kerjasama bidang gizi dan pelayanan masyarakat serta terwujudnya pusat kegiatan pendidikan dan latihan gizi TNI AU/ TNI yang berkualitas.

C. Hasil Wawancara

Hasil wawancara dengan penanggung jawab bagian penyimpanan bahan makanan, diperoleh hasil berikut:

1. Dari manakah sumber bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito?

“ Sumber bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito bersumber dari rekanan yang ditunjuk oleh bagian pengadaan rumah sakit”

Sehingga memudahkan rumah sakit dalam memenuhi ketersediaan bahan makanan dan pengadaan bahan makanan tersebut.

2. Setiap kapankah bahan makanan kering dan basah datang di RSPAU dr.S. Hardjolukito?

“ Penerimaan bahan makanan basah dilakukan setiap hari pada pukul 07.00 pagi dan bahan makanan kering dilakukan penerimaan setiap 3 hari sekali”

Pengadaan bahan makanan dilakukan 3 hari sekali untuk bahan makanan kering dan untuk bahan makanan basah dilakukan setiap hari pada pukul 07.00 pagi penerimaan bahan makanan, sehingga ketersediaan bahan makanan selalu stabil.

3. Apakah RSPAU dr.S. Hardjolukito memiliki kriteria bahan pangan yang diterima?

“Penerimaan bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito memiliki spesifikasi bahan makanan sehingga bahan makanan yang diterima di instalasi gizi RSPAU dr.S. Hardjolukito harus melalui pengecekan spesifikasi bahan pangan terlebih dahulu sebelum bahan makanan tersebut diterima di instalasi gizi RSPAU dr.S. Hardjolukito”

Sebelum bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU dr.S. Hardjolukito diterima bahan makanan tersebut harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang sudah disepakati, apabila bahan makanan tersebut tidak sesuai dengan spesifikasi maka bahan makanan dikembalikan ke supplier.

4. Siapakah yang bertugas dalam proses penerimaan bahan makanan?

“Penanggung jawab penerimaan bahan makanan adalah penanggung jawab gudang penyimpanan dan dibantu oleh ahli gizi”

Penanggung jawab penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSPAU dr.S. Hardjolukito adalah penanggung jawab gudang penyimpanan dan dibantu oleh ahli gizi baik dari penerimaan sampai pendistribusian.

5. Pertanyaan ke lima kapan pengecekan kartu stok dilakukan?

“Pengecekan kartu stok dilakukan setiap hari “

Pengecekan kartu stok dilakukan setiap hari dan pelaporan stok bahan dilakukan setiap satu bulan sekali yaitu diakhir bulan.

6. Berapakah dilakukan pembersihan gudang penyimpanan dan pengecekan suhu di RSPAU dr.S. Hardjolukito?

“Pembersihan gudang penyimpanan makanan kering dan basah dilakukan setiap hari dan pengecekan suhu penyimpanan dilakukan 3 kali dalam satu hari yaitu pagi, siang dan sore”

Pembersihan gudang penyimpanan makanan kering dan basah dilakukan setiap hari dan pengecekan suhu penyimpanan dilakukan 3 kali dalam satu hari yaitu pagi, siang dan sore sehingga suhu pada penyimpanan bahan pangan terjaga.

7. Apakah ada kendala yang muncul pada sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering, dan kalau ada masalah tersebut bagaimana solusinya?

“ ada sedikit masalah pada penyimpanan bahan makanan kering yaitu tempat penyimpanan bahan makanan kering kecil oleh karena itu pengadaan bahan makanan kering dilakukan 3 hari sekali”

D. Hasil Proses Penyimpanan Bahan Makanan

Tabel. 4 Proses Penyimpanan Bahan Makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito

No	Proses Penyimpanan Bahan Makanan	Nilai Skor
1	Adakah sistem penyimpanan bahan makanan?	1
2	Adakah melakukan Sistem FIFO & FEFO?	1
3	Apakah tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan?	1
4	Adakah tersedianya tempat penyimpanan kartu stok?	1
5	Adakah pemisahan bahan makanan basah dan kering sebelum dilakukan penyimpanan?	1
	TOTAL	5

Penyimpanan bahan makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito tahun 2022 telah memenuhi syarat proses penyimpanan berdasarkan peraturan PGRS tahun 2013, hal ini dapat dilihat dengan total skor menggunakan 5 pertanyaan dan mendapatkan penilaian jawaban 5 (100%) sehingga proses penyimpanan bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah sesuai dengan kriteria proses penyimpanan bahan makanan menggunakan Sekala Guttman.

Observasi tabel 4 ke pada pertanyaan pertama di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan yang berbeda dimana bahan makanan kering dan bahan makanan basah dibedakan tempat penyimpanan makanan pangan sehingga bahan makanan tidak mudah

rusak akibat perbedaan suhu penyimpanan bahan makanan, untuk penyimpanan bahan makanan basah di simpan dikulkas yang berbeda sesuai dengan jenis bahan pangan segar sehingga bahan pangan tidak terkontaminasi oleh bahan makanan lain. (Jusniati, 2015) menyatakan bahwa penyimpanan bahan makanan dirumah sakit dibedakan menjadi dua penyimpanan bahan makanan kering dan penyimpanan bahan makanan basah, tetapi gudang penyimpanan masih terbatas dan kondisi tempat penyimpanan bahan makanan belum memenuhi standart (PGRS, 2013) tempat penyimpanan bahan makanan tersebut kurang ventilasi udara dan pengap.

Observasi tabel ke 4 pertanyaan ke dua penyimpanan bahan pangan menggunakan sistem FIFO dan FEFO, dimana bahan pangan yang Bahan pangan yang pertama masuk akan pertama keluar dan bahan pangan yang lebih dulu tanggal kadaluarsanya akan pertama digunakan walaupun bahan pangan tersebut baru datang/masuk.

Observasi pada tabel 4 untuk pertanyaan ketiga di RSPAU dr.S. Hardjolukito dapat fasilitas penyimpanan, untuk bahan makanan basah terdapat cold room dan untuk penyimpanan bahan makanan kering terdapat gudang penyimpanan yang berbeda dengan tempat penyimpanan bahan pangan basah dan penyimpanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah sesuai dengan standart PGRS. Sedangkan penelitian sebelumnya (vioni. 2018) menyatakan bahwa pemisahan bahan makanan sebelum disimpan bahan makanan bahan makanan kering dan basah, diletakan pada tempat penyimpanan bahan makanan yang berbeda.

Observasi pada tabel 4 pertanyaan ke empat dalam penyimpanan bahan makanan kering dan basah memiliki kartu stok, selain menggunakan kartu stok pencatatan penyimpanan bahan makanan juga menggunakan pencataan dikomputer sehingga memepermudah pengecekan jumlah bahan makanan yang ada dan setiap bulannya akan dilakukan pelaporan penyimpanan bahan makanan. Sedangkan pada penelitian sebelumnya (Putri. 2018) meneyatakan penyimpanan bahan makanan dilakukan pencatatan bahan makan sehingga ketersediaan bahan makanan dapat terkontrol dengan baik.

Pada pertanyaan ke lima tabel 4 dilakukan pemisahan bahan makanan basah dan kering setelah dilakukan penerimaan bahan makanan sehingga bahan makanan tidak langsung terkontaminasi oleh bahan makanan yang lainnya.

E. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah

Tabel. 5 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Nilai skor
1	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik serangga, tikus dan hewan lainnya.	1
2	Adakah melakukan Sistem FIFO & FEFO?	1
3	Apakah tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan?	1
4	Apakah jarak bahan makanan dengan - lantai: 15 cm.	1
	- Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm.	1
	- Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm.	1
5	Apakah penyimpanan bahan pangan kering disusun berdasarkan jenis bahan makanan?	1
6	Apakah ada pencatatan penerimaan bahan makanan kering?	1
7	Apakah bahan makanan kering selalu dilakukan pengecekan suhu?	1
8	Apakah pembukaan gudang sesuai tanggal yang ditentukan?	1
9	Apakah suhu penyimpanan sesuai dengan kebutuhan bahan makanan?	1
10	Apakah ada penyimpanan bahan makanan kering di penyimpanan bahan makanan basah?	1

11	Adakah pemasukan bahan makanan setiap harinya?	1
No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Nilai skor
12	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan makanan basah dan kering?	1
13	Apakah penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok?	1
14	Apakah ada pemisahan bahan makanan keras dan bahan makanan lunak?	1
15	Apakah ada pemisahan bahan makanan berbau dan tidak berbau?	1
	TOTAL	15

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito tahun 2022 telah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan berdasarkan peraturan PGRS . Dengan menggunakan 15 pertanyaan syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah, di dapatkan hasil penilaian 15 (100%) sehingga syarat penyimpanan bahan makanan yang adai di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah memenuhi kriteria penyimpanan bahan makanan dengan menggunakan skala Guttman.

Pada tabel 5 pertanyaan pertama di gudang penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik dari serangga, tikus dan hewan lainnya dikerenakan gudang penyimpanan bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito bersih dan pembersihan gudang penyimpanan dilakukan setiap hari. Apa bila ditemukan serangga, tikus dan hewan lainnya akan dilakukan pembasmian saat itu juga, sedangkan pada penelitian (Hafifatul, 2011) di rumah sakit Haji Jakarta pembersihan gudang penyimpanan dilakukan setiap hari untuk menjaga kemungkinan tidak adanya serangga dan hewan pengganggu lainnya, pembersih ruangan dilakukan oleh cleaning sevis yang bertugas di istalasi gizi. pembersihan ruangan secara periodik dilakukan 2 kali seminggu.

Pada tabel 5 pertanyaan kedua penyimpanan bahan makanan kering dan basah menggunakan sistem FIFO dan FEFO sehingga bahan makanan makanan yang pertama masuk akan pertama keluar dan bahan makanan yang tanggal kadaluarsanya pertama akan digunakan walaupun bahan makanan tersebut baru datang/masuk sehingga bahan makanan lebih efisien.

Pada tabel 5 pertanyaan ketiga tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan dikarenakan tempat atau wadah penyimpanan dapat mencegah kerusakan pada bahan makanan tersebut dan terhindar dari kontaminasi bahan makanan yang lainnya.

Pada tabel 5 pertanyaan keempat jarak bahan makanan dari lantai 15 cm, jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm dan jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm sudah sesuai dengan ketentuan standart PGRS. Pada tabel 5 pertanyaan kelima penyimpanan bahan makanan kering dilakukan pemisahan jenis bahan makanan seperti bumbu dibedakan dengan rak penyimpanan susu. Pada 5 tabel pertanyaan keenam pencatatan penyimpanan bahan makanan dilakukan setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pencatatan dan pengecekan apakah bahan makanan tersebut sesuai dengan spesifikasinya. Pada tabel 5 ketujuh pengecekan suhu penyimpanan bahan makanan kering dilakukan setiap hari sehingga bahan makanan kering tersebut tidak mengalami kerusakan. Pada tabel 5 pertanyaan kedelapan pembukaan gudang penyimpanan kering sudah sesuai dengan tanggal yang ditentukan.

Pada tabel 5 pertanyaan kesembilan suhu penyimpanan bahan makanan sesuai dengan ketentuan bahan makanan tersebut agar bahan makanan tersebut tidak mengalami kerusakan. Pada tabel 5 pertanyaan kesepuluh berdasarkan jenis bahan makanan, sehingga bahan makanan kering tidak disimpan pada penyimpanan bahan makanan basah. Pada tabel 5 pertanyaan sebelas penerimaan bahan makanan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito dilakukan setiap harinya pukul 07.00 sedangkan bahan makanan kering setiap 3 kali sehari setelah dilakukan penerimaan bahan

makanan akan dilakukan pengecekan bahan makanan apakah sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan.

Pada tabel 5 pertanyaan dua belas teknik khusus yang dilakukan sebelum dilakukan penyimpanan bahan makana basah dilakukan pembersihan dan pengupasan dan pada bahan makanan kering dilakukan pengecekan spesifikasi dan jumlah pada bahan makanan tersebut. Sedangkan pada penelitian sebelumnya (Mufidatul, 2015) menyatakan bahwa bahan makanan dibeli dari pedagang langganan, tidak didatangi oleh supplier, pengolahan bahan makanan dapat memilih bahan makanan yang masih bagus, dan apabila bahan makanan itu cacat atau tidak baik dapat dilakukan pengembalian ke pedagang.

Pada tabel 5 pertanyaan ke tiga belas kartu stok penyimpanan bahan makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah menggunakan kartu stok. Pada tabel 5 pertanyaan ke empat belas bahan makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito dilakukan pemisahan bahan makanan antara bahan makanan lunak dan keras. Pertanyaan lima belas bahan makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito dilakukan pemisahan antara bahan makanan yang berbau dan tidak berbau agar bahan makanan tersebut tidak terkontaminasi baik dari bau, bakteri dan mikroba.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan di RSPAU dr.S. Hardjolukito ada dua penyimpanan bahan makanan kering dan basah, penyimpanan bahan makanan kering dan basah baik proses dan syarat di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah memenuhi persyaratan, hal ini dapat dilihat dengan total skor penilaian menggunakan 5 pertanyaan dan mendapatkan penilaian jawaban 5 (100%) sehingga proses penyimpanan bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah sesuai dengan kriteria proses penyiamapan bahan makanan dengan menggunakan skala Guttman.

Syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito tahun 2022 telah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan. Dengan menggunakan 15 pertanyaan syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah dan didapatkan hasil penilaian yaitu 15 (100%) sehingga syarat penyimpanan bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah memenuhi kriteria penyimpanan bahan makanan dengan menggunakan skala Guuttnam.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan dibagian penyimpanan bahan makanan kering dan basah di RSPAU dr.S. Hardjolukito sudah sesuai dengan PGRS 2013 baik dari segi proses dan syarat penyimpanan bahan makanan, akan tetapi untuk gudang peniympnan bahan makanan kering sebaiknya tidak digunakan untuk beristirahat oleh karyawan instalasi gizi RSPAU dr.S. Hardjolukito.

DAFTAR PUSTAKA

- _____, (2013). Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Alhamidy, Fuad. (2006). Analisis Model Pengadaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Metode Eoq Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Roemani Semarang.
- Bakri Bachyar, Ani Intiyanti, dan Widartika. (2018). Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Indrati, Retno & Murdijati, Gardjito. (2014). Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan. Jakarta: Kencana Pranadamedia Group.
- Jufri, Jusniati, dkk. 2012. Manajemen Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Lanto DG Pasewang Kabupaten Jeneponto. Jurnal. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Vol.21 No.3
- Kemenkes. RI. (2013). Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI
- Lestari, Tri Indri. (2019). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang. Poltekkes Kemenkes Palembang.
- Minantyo, Hari. (2011). Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mufidatul K. (2015). Gambaran Penerapan Food Safety pada Pengolahan Bahan Makanan Diinstalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Tamtama Semarang. Skripsi Ilmu Kesehatan Masyarakat.Semarang.
- Nur Jayani, Siti., J. Pudjiraharjo, Widodo. 2013. Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Darma Husada Surabaya

- Octaviani, Kiki. 2012. Analisis Penyimpanan Bahan Makanan Kering dalam Pengadaan Makanan di Rumah Sakit Ernaldi Bahar Palembang. Karya Tulis Ilmiah Diploma III Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Palembang.
- Permenkes RI No. 07 tahun 2019. (2019). Peraturan Kesehatan RI Nomor 07 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
- Purwaningtyas, Sulistyo. 2013. Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al Qodiri Kabupaten Jember.
- Putri, R. (2018). Gambaran Higien Sanitasi Makanan Dan Penerapan prinsip hazard analisis HCCP di instalasi gizi x depok. jurnal kesehatan lingkungan.
- Rahmy, Hafifatul Aulia. (2011). Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011.
- Rotua, M. dan Siregar, R. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Penerbit Buku Kedokteran ECG, Jakarta.
- Sarin. (2017). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan DI TOM'S Cafe Tembilah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Jom FISP, Vol.4 No.2.
- Supartiningsih, Solichah. (2017). Kualitas Pelayanan Kepuasan Pasien Rumah Sakit: Kasus Pada Pasien Rawat Jalan. Jurnal Medicoeticolegal dan Manajemen Rumah Sakit, Vol 6, No1.
- Vioni, L.S. (2018). Higien Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kuman Peralatan Makanan Diinstalasi Gizi Rumah Sakit Sakti Umum Pancaran Kasih. Jurnal Kesmas.

LAMPIRAN

Lampiran. 1 Panduan Wawancara

PANDUAN WAWANCARA

1. Dari manakah sumber bahan makanan yang ada di RSPAU dr.S. Hardjolukito?
2. Setiap kapankah bahan makanan kering dan basah datang di RSPAU dr.S. Hardjolukito?
3. Apakah RSPAU dr.S. Hardjolukito memiliki kriteria bahan pangan yang diterima?
4. Siapakah yang bertugas dalam proses penerimaan bahan makanan?
5. Pertanyaan ke lima kapan pengecekan kartu stok dilakukan?
6. Berapakali dilakukan pembersihan gudang penyimpanan dan pengecekan suhu di RSPAU dr.S. Hardjolukito?
7. Apakah ada kendala yang muncul pada sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering, dan kalau ada masalah tersebut bagaimana solusinya?

Lampiran. 2 Kuisioner Proses Penyimpanan Bahan Makanan

Formulir Lembar Observasi Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan yang Ada di

RSPAU dr.S. Hardjolukito tahun 2022

Lembar Observasi

A. Proses Penyimpanan Bahan Makanan

No	Proses Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak	Keterangan
1	Adakah sistem penyimpanan bahan makanan?			
2	Adakah melakukan Sistem FIFO?			
3	Apakah tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan?			
4	Adakah tersedinya tempat penyimpanan kartu stok?			
5	Adakah pemisahan bahan makanan basah dan kering sebelum dilakukan penyimpanan?			

Lampiran. 3 Kuisioner Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

B. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	Iya	Tidak	Keterangan
1	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik serangga, tikus dan hewan lainnya.			
2	Adakah melakukan Sistem FIFO?			
3	Apakah tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan?			
4	Apakah jarak bahan makanan dengan - lantai: 15 cm.			
	- Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm.			
	- Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm.			
5	Apakah penyimpanan bahan pangan kering disusun berdasarkan jenis bahan makanan?			
6	Apakah ada pencatatan penerimaan bahan makanan kering?			

7	Apakah bahan makanan kering selalu dilakukan pengecekan suhu?			
8	Apakah pembukaan gudang sesuai tanggal yang ditentukan?			

Lampiran. 4 Kuisioner Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah

C. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah	Iya	Tidak	keterangan
1	Apakah suhu penyimpanan sesuai dengan kebutuhan bahan makanan?			
2	Apakah ada penyimpanan bahan pangan kering di penyimpanan bahan makanan basah?			
3	Adakah pemasukan bahan makanan setiap harinya?			
4	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan makanan basah dan kering?			
5	Apakah penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok?			
6	Apakah ada pemisahan bahan makanan keras dan bahan makanan lunak?			
7	Apakah ada pemisahan bahan makanan berbau dan tidak berbau?			

Lampiran. 5 Gambaran Tempat Penyimpanan



Gambar. 5 Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Gambar. 6

Lampiran. 6 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan kering dan Basah

 RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING		
	No. Dokumen 291/IX/2022/SPO	No. Revisi 02	Halaman 1/2
SPO	Tanggal terbit 30 September 2022	Ditetapkan oleh, Kepala RSPAU dr. S. Hardjolukito  dr. Mukti Arja Bertian, Sp.PD., Sp.KP Marsekal Pertama TNI	
PENGERTIAN	Penyimpanan bahan makanan kering adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering di gudang kering.		
TUJUAN	Tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.		
KEBIJAKAN	Tersedianya ruang penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan Surat Keputusan Kepala RSPAU dr. S. Hardjolukito Nomor: KEP/370/IX/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi di RSPAU dr. S. Hardjolukito.		
PROSEDUR	1. Bahan makanan kering ditempatkan di ruang penyimpanan. 2. Bahan makanan kering dicatat, diberi label dan dituliskan tanggal, jam masuk pada produk. 3. Bahan makanan ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan dan urutan pemakaian. 4. Bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat tidak berlubang, diletakkan di rak, tidak menempel di dinding. 5. Bahan makanan padat dipisah dengan bahan makanan yang mudah menguap/cair. 6. Penggunaan bahan makanan sesuai prinsip FIFO (<i>first in first out</i>) dan FEFO (<i>first expired first out</i>). 7. Suhu ruangan berkisar 19-21°C.		

 RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING		
	No. Dokumen	No. Revisi	Halaman
	1291/IX/2022/SPO	02	2/2
PROSEDUR	8. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik mengikuti rekomendasi dari pabrik. 9. Jarak makanan dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm dan dengan plafon 60 cm. 10. Bahan makanan diletakkan secara teratur dan rapi.		
UNIT TERKAIT	Bagian Pelayanan Terima dan Simpan Bahan Makanan		

 RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH		
	No. Dokumen	No. Revisi	Halaman
	290/IX/2022/SPO	03	1/2
SPO	Tanggal terbit 30 September 2022	Ditetapkan oleh, Kepala RSPAU dr. S. Hardjolukito  dr. Mukti Arja Berlian, Sp.PD., Sp.KP Marsekal Pertama TNI	
PENGERTIAN	Penyimpanan bahan makanan basah adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan basah di gudang basah.		
TUJUAN	Tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.		
KEBIJAKAN	Tersedianya ruang penyimpanan bahan makanan basah sesuai dengan Surat Keputusan Kepala RSPAU dr. S. Hardjolukito Nomor: KEP/370/IX/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi di RSPAU dr. S. Hardjolukito.		
PROSEDUR	1. Bahan makanan yang memenuhi syarat dibawa ke ruang penyimpanan. 2. Mencatat bahan makanan yang akan disimpan pada kartu atau buku penerimaan. 3. Bahan makanan disimpan dalam tempat yang dingin sesuai dengan suhu yang diperlukan. 4. Pengecekan terhadap suhu dilakukan 3 kali sehari. 5. Pencairan es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. 6. Semua bahan makanan yang akan dimasukkan ke lemari es dibungkus plastik atau alumunium foil. 7. Suhu dan lama penyimpanan bahan makanan mentah dan segar adalah sbb: a. Daging, Ikan, Udang dan hasil olahnya		

 RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO	PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH		
	No. Dokumen	No. Revisi	Halaman
	120/IX/2022/SPO	03	2/2
	- > 1 minggu suhu > - 10°C b. Telur, buah dan hasil olahannya - < 3 hari suhu 5 - 7°C - < 1 minggu suhu -5 - 0°C - > 1 minggu suhu > - 5°C c. Sayur, buah dan minuman - < 3 hari suhu 10°C - < 1 minggu suhu 10°C - > 1 minggu suhu 10°C d. Tepung dan biji-bijian - < 3 hari suhu 25°C atau suhu ruang - < 1 minggu suhu 25°C atau suhu ruang - > 1 minggu suhu 25°C atau suhu ruang		
UNIT TERKAIT	Bagian Pelayanan Terima dan Simpan Bahan Makanan		

Lampiran. 7 Spesifikasi Bahan makanan

RSPAU dr.S.HARDJOLUKITO
INSTALASI GIZI

DAFTAR SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN INSTALASI GIZI

RSPAU dr.S. HARDJOLUKITO

NO	NAMA BAHAN MAKANAN	SATUAN	SPESIFIKASI	GAMBAR
GOLONGAN KARBOHIDRAT				
1	Beras	Kg	Butir beras utuh (tidak pecah, bersih, kering, bau tidak apek, warna putih, tidak ada kotoran fisik (kerikil, gabah, serat), tidak berkutu, tidak ada jamur, kadar air 13%, kemasan plastik/karung, jenis beras C4, ukuran 25 kg.	
2	Bihun / Mie Jagung	Pack	Kemasan bersih, kering, tidak berjamur, utuh dan tidak patah, berwarna putih, tidak bau apek, merk tanam, dan kemasan plastic ukuran 320 gram	
3	Jagung	Kg	Segar, biji utuh, tidak busuk, tidak kering dan berjamur, berwarna kuning cerah, estimasi 1 kg (3-4 bj)	
4	Kentang	Kg	Permukaan licin, bersih, tidak berlubang, tidak busuk, tidak berjamur, tidak berwarna hijau (solanin), estimasi 1 kg (6-8 bj)	
5	Makaroni	Kg	Butiran utuh, warna kuning cerah, tidak apek, bentuk pipa, maksimal 3 bulan sebelum kadaluarsa, merk sedani, kemasan plastic ukuran 1 kg	
6	Mie Telur	Pack	Kemasan bersih, kering, mie berwarna kuning, tidak berjamur, tidak bau apek, merk superior, dan kemasan plastic ukuran 350 gram	
7	Misoa	Pack	Kemasan bersih, kering, tidak berjamur, utuh dan tidak patah, berwarna putih, tidak bau apek, merk sealion, dan kemasan kardus ukuran 500 gram	
8	Tepung beras	Kg	Warna putih, tidak ada kotoran fisik (kerikil, rambut, kutu), tidak bau apek, kering, tidak menggumpal, merk rose brand, maksimal 3 bulan sebelum kadaluarsa, kemasan plastic 500 gram (komposisi utama : beras)	

Lampiran. 8 Penerimaan Bahan Makanan

 RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen	No. Revisi	Halaman
	1308 /IX/2022/SPO	03	1/2
SPO	Tanggal terbit 30 September 2022	Ditetapkan oleh, Kepala RSPAU dr. S. Hardjolukito  dr. Mukti-Arja Berlian, Sp.PD., Sp.KP Marsekal Pertama TNI	
PENGERTIAN	Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi menerima/meneliti, mencatat dan melaporkan macam, kualitas dan kuantitas makanan yang dibeli pihak rekanan sesuai dengan bon permintaan bahan makanan.		
TUJUAN	Terselenggaranya penerimaan bahan makanan untuk memperoleh bahan makanan yang bermutu tinggi sesuai dengan pesanan yang ditetapkan.		
KEBIJAKAN	Penerimaan bahan makanan dari rekanan dilakukan melalui langkah-langkah sesuai dengan sarana dan sumber daya yang ada berdasarkan Surat Keputusan Kepala RSPAU dr. S. Hardjolukito Nomor: KEP/370/IX/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi di RSPAU dr. S. Hardjolukito.		
PROSEDUR	1. Pihak rekanan menyerahkan bahan makanan. 2. Cek jumlah dan jenis bahan makanan berdasarkan pesanan dan spesifikasi bahan makanan oleh petugas gizi. 3. Bahan makanan yang tidak sesuai dengan ketentuan, tidak boleh diterima oleh instalasi gizi kemudian mengusulkan kepada pihak rekanan agar mengganti bahan makanan tersebut tanpa mengganggu proses penyelenggaraan makanan. 4. Isi ceklist penerimaan bahan makanan.		

 RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN		
	No. Dokumen	No. Revisi	Halaman
	1308/IX/2022/SPO	03	2/2
PROSEDUR	5. Tandatangani ceklist penerimaan bahan makanan oleh Sub Unit Gudang Bahan Makanan.		
UNIT TERKAIT	Bag Instal Penyedia Makanan		

Lampiran. 9 Lembar Hasil Observasi

No	Proses Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1	Adakah sistem penyimpanan bahan makanan?	1	
2	Adakah melakukan Sistem FIFO & FEFO?	1	
3	Apakah tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan?	1	
4	Adakah tersedianya tempat penyimpanan kartu stok?	1	
5	Adakah pemisahan bahan makanan basah dan kering sebelum dilakukan penyimpanan?	1	
	TOTAL	5	

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik serangga, tikus dan hewan lainnya.	1	
2	Adakah melakukan Sistem FIFO & FEFO?	1	
3	Apakah tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan?	1	
4	Apakah jarak bahan makanan dengan - lantai: 15 cm.	1	
	- Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm.	1	
	- Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm.	1	
5	Apakah penyimpanan bahan pangan kering disusun berdasarkan jenis bahan makanan?	1	
6	Apakah ada pencatatan penerimaan bahan makanan kering?	1	

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
7	Apakah bahan makanan kering selalu dilakukan pengecekan suhu?	1	
8	Apakah pembukaan gudang sesuai tanggal yang ditentukan?	1	
9	Apakah suhu penyimpanan sesuai dengan kebutuhan bahan makanan?	1	
10	Apakah ada penyimpanan bahan makanan kering di penyimpanan bahan makanan basah?	1	
11	Adakah pemasukan bahan makanan setiap harinya?	1	
12	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan makanan basah dan kering?	1	
13	Apakah penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok?	1	
14	Apakah ada pemisahan bahan makanan keras dan bahan makanan lunak?	1	
15	Apakah ada pemisahan bahan makanan berbau dan tidak berbau?	1	
	TOTAL	15	