

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Gambaran Umum Rumah Sakit X

Rumah Sakit Umum Rumah Sakit X berdiri pada tahun 1982 pada area seluas 41.974 m²dengan luas bangunan 415 m²operasional Pelayanan Kesehatan Rumah Sakit X dimulai hanya dengan pelayanan klinik umum pada tahun 1982 dan pada tahun 1986 pelayanan bertambah dengan 10 tempat tidur untuk pelayanan rawat inap umum. Dalam perkembangannya hingga sekarang tahun 2019 Rumah Sakit X memiliki 400 tempat tidur untuk pelayanan rawat inap termasuk ruangan perawatan intensif dan *perinatology*, pelayanan poli klinik rawat jalan semakin lengkap demikian pula pelayanan penunjang.

Jenis – jenis pelayanan yang ada di Rumah Sakit X adalah :

1. Pelayanan Instalasi Gawat Darurat (IGD)
2. Pelayanan Instalasi Rawat Jalan
3. Pelayanan Instalasi Rawat Inap

Jumlah pekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2020 berjumlah 47 pekerja yaitu 8 ahli gizi, 1 kepala produksi, 1 kepala pengawas, 1 administrasi gudang, 1 administrasi, 25 orang dibagian juru masak dan 9 orang dibagian pendistribusian (di Instalasi Gizi Rumah Sakit X, 2020).

5.2 Penyimpanan Bahan Pangan

Penyimpanan bahan makanan segar/basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X terdapat berbagai macam *chiller* untuk menyimpan bahan makanan segar yang telah di bedakan tiap-tiap *chillernya*.

Tabel 5 Tempat penyimpanan bahan pangan basah

No	Penyimpanan Bahan Pangan Segar	Suhu	Penyimpanan
1.	<i>Chiller</i>	0 ⁰ C – 10 ⁰ C	Tepat penyimpan sayur yang akan diolah serta tempat penyimpanan formula khusus
2	<i>Chiller</i>	0 ⁰ C – 5 ⁰ C	Untuk menyimpan berbagai snack yang telah jadi seperti pudding
3.	<i>Freezer</i>	-14 ⁰ C – 4 ⁰ C	Untuk menyimpan makanan beku atau minuman beku
4.	<i>Chiller</i>	0 ⁰ C – 5 ⁰ C	Untuk penyimpanan terdiri dari tempat menyimpan sampel, persiapan bahan makanan, buah potong, dan sayuran
5.	<i>Chiller</i>	0 ⁰ C – 10 ⁰ C	Tempat penyimpanan bahan pangan nabati seperti tahu dan tempe
6.	<i>Chiller</i>	-5 ⁰ C – 0 ⁰ C	Tempat penyimpanan bahan pangan hewani

(sumber : catatan suhu penyimpanan dirumah sakit x)

Untuk sampel makan yang sudah dimasak disimpan dalam chiller penyimpanan akan disimpan dalam 2 x 24 jam dan setelah waktu itu akan dibuang. Pengecekan terhadap suhu penyimpanan dilakukan 3 kali sehari dengan menggunakan form pengecekan suhu dan dilakukan setiap hari. Bahan makanan segar seperti daging, ikan atau ayam dibungkus plastik putih jika belum diberi perlakuan tetapi jika sudah diberi perlakuan akan diletakkan dalam baskom dan di *wrapping* lalu diletakkan ke dalam *chiller* penyimpanan hewani. Sedangkan pada bahan makanan seperti sayuran dan buah tertentu yang belum dilakukan perlakuan diletakkan dalam bakul atau keranjang dan disimpan dalam *cold room*. Bahan makanan basah merupakan bahan makanan yang mudah rusak. Biasanya bahan makanan basah yang datang akan langsung diolah dan sisanya akan disimpan di *chiller* penyimpanan.

Setiap bahan makanan yang dibeli akan dicatat dan diterima oleh bagian penyimpanan/gudang. Dan setiap bahan makanan yang dikeluarkan dari gudang penyimpanan juga dicatat. Setiap akhir bulan akan dilakukan stok *opname* untuk mengetahui apakah pemasukan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan sesuai dengan catatan dan stok yang ada di gudang.

5.3 Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Saki X, bahan makanan disusun sesuai jenis bahan makanan ataupun kelompok bahan makanan tersebut contohnya susu memiliki rak khusus untuk penyimpanan bahan makanan kering tersebut, bahan makanan seperti telur memiliki rak yang berbeda dengan bahan makanan seperti bumbu dan tepung.

Tabel 6 Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Penyimpanan bahan makanan	Keterangan
1.	Penyimpanan di rumah sakit X menerapkan sistem FIFO dan FEFO	Penyimpananan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X menggunakan sistem FEFO dan FEFO dimana jika bahan makanan yang baru masuk lebih dulu tanggal kadaluarsanya lebih dekat dibanding dengan bahan makanan yang sudah ada bahan makanan tersebut yang terlebih dahulu dikeluarkan .
2.	Penyimpanan bahan makanan kering ini masih menggunakan kartu stok	Penyimpanan bahan makanan kering menggunakan kartu stok bahan makanan yang terdapat diruang penyimpanan dan dilakukan pengisian setiap hari tetapi untuk bulan Desember dan Januari tidak menggunakan pengisian kartu stok harian dikarenakan pengisihan kartu stok dilakukan setiap satu bulan sekali.

Tabel 6 Penyimpanan Bahan Makanan Kering

3.	Suhu ruangan penyimpanan bahan makana kering	Suhu penyimpanan bahan makanan kering ruangan penyimpanan sudah sesuai dengan ketentuan PGRS yakni antara 19 – 21 ^o C dan dilakukan pengecekan terhadap suhu 3 kali sehari dan dilakukan setiap hari serta keadaan ruang penyimpanan yang selalu bersih
4.	Ruang penyimpanan bahan makanan dirumah sakit x	Ruang penyimpanan bahan makanan kering terdiri dari 2 lantai, lantai atas terdapat bahan makanan yang masih dalam kardus-kardus atau dalam jumlah besar dan lantai bawah untuk meletakkan bahan makanan per satuan yang disusun di rak-rak

(Sumber: Penyimpanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X)

Untuk penyimpanan bahan makanan kering diletakkan di rak-rak dan diberi jarak antar lantai, dinding, dan langit-langit agar sirkulasi udara segar dapat masuk ke seluruh ruangan, dapat mencegah tempat persembunyian tikus, dan untuk memudahkan pembersihan lantai. Sedangkan untuk bahan makanan yang mudah tercecer seperti gula pasir, tepung ditempatkan dalam wadah penampungan agar tidak mengotori lantai.

Setiap bahan makanan yang dibeli akan dicatat dan diterima oleh bagian penyimpanan/gudang. Setiap bahan makanan yang dikeluarkan dari gudang penyimpanan juga dicatat. Setiap akhir bulan akan dilakukan stok opname untuk mengetahui pemasukan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan sesuai dengan catatan dan stok yang ada di gudang.

5.3.1 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2020

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Pangan	Rata Rata Hasil Skor
1	Apakah ada pemisahan penyimpanan bahan pangan basah dan kering	2
2	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan pangan basah dan kering	2
3	Apakah penyimpanan bahan makanan kering dan basah memiliki kartu stok	2
4	Apakah setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu stok	2
5	Apakah penyimpanan bahan makanan kering memiliki rak berjarak 5 cm dari lantai	2
6	Apakah penyimpanan bahan makanan kering memiliki rakjarak 15 cm dari dinding	2
7	Apakah penyimpanan bahan makanan kering memiliki rak jarak 60 cm dari langit langit	2
8	Apakah peletakan bahan makanan kering diletakan di rak bertingkat	2
9	Apakah ada pengecekan suhu setiap harinya	2
10	Apakah ada pengecekan suhu baik kering dan basah	2
	Total	20
	Rata Rata	2

Tabel 6 Hasil Pengamatan Observasi Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi

Berdasarkan tabel 6. Dapat dilihat bahwa hasil observasi penyimpanan bahan makanan dirumah sakit x tahun 2020 telah memenuhi penilaian observasi dengan menggunakan 10 penilaian. Hal ini dapat dilihat dari rata rata skor penilaian selama 4 hari dengan pemberian skor penilaian apabila jawaban diberikan IYA diberikan penilaian (2) dan penilaian dengan jawaban TIDAK diberikan penilainan (1), observasi penelitian ini didapatkan penilaian 20 (yang berarti ≥ 15) dengan kategori penilaian memenuhi persyaratan Observasi penelitian dengan menggunakan Skala Guttman.

Pada pertanyaan pertama pada lambar observasi Apakah ada pemisahan penyimpanan bahan pangan basah dan kering, Penyimpanan bahan pangan di instalasi gizi di rumah sakit x dibedakan antara bahan makanan segar dan bahan makanan

kering sedangkan pada penelitian sebelumnya (Vioni, 2018) menyatakan bahan makanan dan makanan disiapkan diruangan terpisah dimana untuk ruangan penyimpanan bahan makanan memiliki tiga ruanagan yaitu tempat penyimpanan bahan makanan basah, kering dan rempah

Pada observasi pertanyaan kedua pada tabel 6 didapatkan hasil observasi sebelum dilakukan penyimpanan bahan makanan seperti sayuran dibersihkan terlebih dahulu sebelum dilakukan penyimpanan bahan, sedangkan bahan pangan kering dilakukan penyusunan dan pemisahan jenis bahan pangan sebelum diletakan dirak – rak yang tersedia, dan penyimpanan bahan pangan telur dicek spesifikasi telurnya sedangkan pada penelitian sebelumnya (Vioni, 2018) menyatakan bahwa pemisahan bahan makanan sebelum disimpan baik bahan makanan kering basah dan bumbu, diletakan ditempat penyimpanan bahan makanan yang berbeda

Pada observasi pertanyaan ke tiga pada tabel 6 didapatkan bahwa penyimpanan bahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X sudah menggunakan kartu stok tetapi pada tahun sebelumnya menggunakan kartu stok bulanan, sedangkan dibulan Februari 2020 sudah menggunakan kartu stok harian. Pada observasi keempat pada tabel 1, pada tahun sebelumnya menggunakan kartu stok bulanan sehingga pencatatan bahan pangan dilakukan setiap satu bulan sekali, sedangkan dibulan Februari 2020 sudah menggunakan kartu stok harian sehingga penyimpanan dan ketersediaan bahan pangan dapat diketahui dengan baik melalui pengisian yang kartu setiap hari sedangkan pada penelitian sebelumnya

Observasi ke lima pada tabel 6 berjarak dari lantai lantai 15 cm dan sudah sudah sesuai ketentuan PGRS yang berjarak 5 cm. Obeservasi ke enam pada tabel 6 sedangkan untuk jarak dari dinding rak berjarak 18 cm dan sudah sudah sesuai ketentuan PGRS yang berjarak 15 cm. Observasi ke tujuh pada tabel 1 sedangkan untuk jarak penyimpanan rak dari langit – langit lebih dari 60 cm sehingga sudah sesuai dengan standart PGRS. Observasi pertanyaan ke lapan pada tabel 6 Peletakan bahan pangan dilakukan dengan menggunakan rak yang memiliki 4 tingkat sedangkan untuk penyimpanan bahan pangan sudah mengugunakan sekat sehingga bahan pangan seperti beras tidak langsung menyentuh lantai sedangkan pada penelitian

sebelumnya. (Hafifatul, 2011) menyatakan bahwa semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat yang tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang. Diletakan pada rak bertingkat yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit langit

Observasi pertanyaan ke sembilan pada tabel 6 di Instalasi Gizi Rumah Sakit X setiap hari dilakukan pengecekan suhu sebanyak 3 kali sehingga bahan pangan terjaga. Observasi pertanyaan ke sepuluh pada tabel 6 pengecekan suhu dilakukan 3 kali sehari diruangan penyimpanan sehingga bahan makanan agar tidak mudah rusak, tetapi pembukaan kulkas penyimpanan bahan pangan masih kurang terjadwal . Sedangkan pada penelitian sebelumnya menyatakan (Hafifatul. 2011). Menyatakan bahwa pemeriksaan suhu penyimpanan bahan makanan dilakukan sebanyak 2 kali dalam sehari.

5.3.2 Proses Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X

Tabel 7 Proses Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan pangan	Rata Rata Nilai Skor
1	Apakah tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan?	2
2.	Adakah melakukan Sistem <i>FIFO</i> kering ?	2
3	Adakah menggunakan sistem <i>FEFO</i>	2
4	Adakah tersedinya tempat penyimpanan kartu stok kering ?	2
5	Adakah pemisahan bahan makanan basah dan kering sebelum dilakukan penyimpanan?	2
	TOTAL	10
	RATA RATA	10

Penyimpanan bahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2020 telah memenuhi syarat proses penyimpanan berdasarkan peraturan PGRS tahun 2013, hal ini dapat dilihat dengan rata rata skor yang dilakukan selama 4 hari dengan penilaian skor menggunakan 5 pertanyaan dan mendapatkan penilaian jawaban 10 ($\geq 7,5$)

sehingga proses penyimpanan bahan pangan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit X sudah sesuai dengan kriteria proses penyimpanan bahan pangan dengan menggunakan Skala Guttman.

Observasi tabel kedua pada pertanyaan pertama di Instalasi Gizi Rumah Sakit X sudah mempunyai tempat penyimpanan bahan pangan yang berbeda dimana bahan pangan kering dan bahan pangan basah dibedakan tempat penyimpanan bahan pangan sehingga bahan pangan 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 pangan lain, sedangkan untuk penyimpanan bahan pangan kering mempunyai dua gudang penyimpanan dimana penyimpanan bahan pangan seperti beras dilakukan penyimpanan bahan pangan yang berbeda dengan penyimpanan bahan pangan kering lainnya sedangkan pada penelitian sebelumnya. (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 7 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. Sedangkan pada penelitian (Hafifatul, 2011) sebelumnya menyatakan penyimpanan bahan makan menggunakan sistem FIFO

Observasi pada pada tabel 7 untuk pertanyaan ketiga di Instalasi Gizi Rumah Sakit X dapat fasilitas penyimpanan, untuk bahan makanan basah terdapat *chiller* dan *freezer* dan untuk penyimpanan bahan makanan kering terdapat gudang penyimpanan yang berbeda dengan tempat penyimpanan bahan pangan basah dan penyimpanan dirumah sakit x sudah sesuai dengan standart PGRS. Sedangkan penelitian

sebelumnya (vioni. dkk) menyatakan bahwa pemisahan bahan makanan sebelum disimpan bahan makanan bahan makanan kering basah dan bumbu, diletakan ditempat penyimpanan bahan makanan yang berbeda.

Observasi tabel 7 pada pertanyaan ke empat dalam penyimpanan bahan pangan kering terdapat pengisian kartu stok,dan penyimpanan bahan pangan segar tidak memiliki kartu stok, karena bahan pangan segar langsung digunakan dan untuk pencatatannya dibuat dalam bentuk laporan pengeluaran bahan pangan, selain menggunakan kartu stok pencatatan penyimpanan bahan pangan juga menggunakan pencataan dikomputer sehingga memudahkan pengecekan jumlah bahan pangan yang ada,pada setiap bulanya akan dilakukan pelaporan penyimpanan bahan pangan ke kepala instalasi gizi. Sedangkan pada penelitian sebelumnya (Putri. dkk. 2018) menyatakan penyimpanan bahan makanan dilakukan pencatatan bahan makan sehingga ketersediaan bahan makanan dapat terkontrol.

Pada pertanyaan ke lima pada tabel 7 dilakukannya pemisahan bahan pangan basah dan kering setelah dilakukan penerimaan bahan pangan sehingga bahan pangan tidak langsung terkontaminasi oleh bahan pangan lain.

5.3.3 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Keringdan Basah di Rumah Sakit X

Tabel 8 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Pangan	Rata rata skor
1	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik serangga, tikus dan hewan lainnya .	2
2.	Adakah melakukan Sistem FIFO?	2
3	Apakah tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan?	2
4	Apakah jarak bahan makanan kering dengan lantai : 5 cm. ?	2
5	Apakah jarak bahan makanan kering dengan dinding :15 cm. ?	2
6	Apakah jarak bahan makanan kering dengan langit-langit : 60 cm.?	2
7	Apakah penyimpanan bahan makanan kering disusun berdasarkan jenis bahan?	2
8	Apakah ada pencatatan penerimaan bahan pangan kering?	2
9	Apakah suhu penyimpanan sesuai dengan kebutuhan bahan makanan ?	2
10	Apakah ada penyimpanan bahan makanan kering di penyimpanan bahan makanan basah?	2
11	Adakah pemasukan bahan makanan setiap harinya?	2
12	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpan banahan makanan kering dan basah?	2
13	Apakah penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok?	2
14	Apakah ada pemisahan bahan makanan keras dan bahan makanan lunak?	2
15	Apakah ada pemisahan bahan makanan berbau dan tidak berbau?	2
	TOTAL	30
	RATA RATA	30

Berdasarkan tabel 8. Dapat dilihat syarat penyimpanan bahan pangan basah dan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2020 telah memenuhi syarat penyimpanan bahan pangan. Dengan menggunakan 15 pertanyaan syarat penyimpanan basah dan kering, dilakukan selama 4 hari dan didapatkan hasil

penilaian yakni 30 ($\geq 22,5$) sehingga syarat penyimpanan bahan pangan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit memenuhi kriteria penyimpanan bahan pangan dengan menggunakan Skala Guttman.

Pada tabel 8 pada pertanyaan observasi di gudang penyimpanan bahan makanan terbebas dari kontaminasi seperti serangga, lalat dan tikus dikarenakan ruangan penyimpanan bahan pangan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit X bersih dan setiap hari Kamis dilakukan pembersihan ruangan di Instalasi gizi baik untuk ruangan penyimpanan bahan pangan, pengolahan, pendistribusian di Instalasi gizi dilakukan pembersihan dan apabila ada ditemukan tikus atau lalat dilakukan pembasmian saat itu juga, sedangkan pada penelitian (Hafifatul, 2011) di rumah sakit Haji Jakarta pembersihan gudang dilakukan setiap hari untuk menjaga kemungkinan adanya serangga dan hewan pengganggu, pembersih ruangan *cleaning servis* yang bertugas di instalasi gizi dilakukan pembersihan ruangan secara produktif 2 minggu sekali.

Pada tabel 8 pertanyaan kedua penyimpanan bahan pangan menggunakan sistem FIFO dan FEFO sehingga 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 sehingga lebih penyimpanan bahan pangan lebih efisien. (Hafifatul, 2011) sebelumnya menyatakan penyimpanan bahan makan menggunakan sistem FIFO.

Pada tabel 8 pertanyaan Penyimpanan bahan pangan basah disimpan didalam lemari pendingin (*Chiller*), bahan pangan basah disimpan sesuai jenis bahan pangan seperti kulkas penyimpanan nabati berbeda dengan penyimpanan bahan hewani, penyimpanan bahan pangan persiapan dan kulkas snack dipisah, sedangkan penelitian (Putri, 2018) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X juga melakukan teknik penyimpanan bahan makanan yang sama dimana bahan basah dan kering dibedakan, bahan pangan kering disimpan digudang dan bahan pangan basah disimpan *freezer* (suhu $24-0^{\circ}$ *celcius*) dan *chiller* (suhu $0-10^{\circ}$ *celcius*).

Dilakukan pemisahan bahan pangan yang lunak dan keras serta bahan pangan yang berbau dan yang tidak berbau sehingga bahan pangan terhindar dari

kontaminasi silang, sedangkan untuk penyimpanan bahan pangan kering seperti beras dilakukan tempat penyimpanan yang berbeda dengan tempat penyimpanan kering lainnya, dan bahan pangan kering seperti susu disusun dirak berbeda dengan bahan pangan kering lainnya. Observasi keempat berjarak dari lantai ke lantai 15 cm dan sudah sudah sesuai ketentuan PGRS yang berjarak 5 cm. Observasi ke lima sedangkan untuk jarak dari dinding Rak berjarak 18 cm dan sudah sudah sesuai ketentuan PGRS yang berjarak 15 cm sudah sesuai dengan PGRS 2013, sedangkan menurut (Putri, 2018) penyimpanan dirumah sakit X masih menggunakan *checklist* Permenke nomor 1096 tahun 2011.

Observasi ke enam untuk jarak penyimpanan rak dari langit – langit lebih dari 60 cm sehingga sudah sesuai dengan standart PGRS. Pada observasi pertanyaan ke tujuh penyimpanan bahan pangan kering dilakukan pemisahan jenis bahan pangan dimana bahan seperti susu dibedakan rak penyimpanan dengan rak penyimpanan bumbu. Observasi penyimpanan ke delapan pencatatan penyimpanan bahan makanan dilakukan setiap penerimaan bahan pangan dilakukan pencatatan dan pengecekan spesifikasinya. Observasi pertanyaan ke sembilan suhu penyimpanan bahan pangan sesuai dengan ketentuan bahan pangan tersebut sehingga bahan pangan tersebut tidak rusak. Observasi pertanyaan kesepuluh Dalam penyimpanan bahan makanan disimpan berdasarkan jenis bahan pangan, sehingga bahan pangan basah tidak disimpan dipenyimpanan bahan pangan kering, sedangkan pada penelitian (Jusniati dan Asiah, 2012) didapatkan bahwa sahnya penyimpanan bahan pangan yang ada Dirumah Sakit Umum Lanto Di Pesewang masih kurang baik sarana dan prasarana penyimpanan bahan pangan masih kurang memenuhi syarat dimana tempat penyimpanan bahan pangan sirkulasi udara yang kurang dalam tempat penyimpanan bahan pangan kering.

Sebelas Penerimaan bahan pangan basah di Instalasi Rumah Sakit X dilakukan setiap harinya jam 06.30 dan 09.00 dan bahan pangan kering dilakukan penerimaan setiap bahan makanan setiap 10 hari sekali dan dilakukan pengecekan spesifikasi bahan pangan. Observasi pertanyaan dua belas teknik khusus yang dilakukan pada bahan pangan basah dilakukan pembersihan dan pengupasan.

Sedangkan pada penelitian sebelumnya (Mufidatul, 2018) menyatakan bahwa bahan makanan dibeli dari pedagang langganan, tidak didatangi 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 bahan pangan kering dilakukan pengecekan spesifikasi dan jumlah pada bahan pangan. Pada observasi pertanyaan ke tiga belas pada tahun sebelumnya menggunakan kartu stok bulanan, sedangkan di bulan Februari 2020 sudah menggunakan kartu stok harian. Empat belas bahan pangan Setiap penyimpanan disimpan berdasarkan jenis bahan pangan tersebut, seperti pemisahan bahan pangan yang keras dan lunak. Lima belas bahan pangan dilakukan pemisahan pada makanan berbau dan tidak berbau agar bahan pangan tersebut tidak terkontaminasi baik bau, bakteri dan mikroba.

5.3.4 Hasil Wawancara

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

1. Dari manakah sumber bahan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit X ?

“ Sumber bahan pangan yang ada di Rumah Sakit X bersumber dari supliyer atau vendor yang bekerja sama dengan rumah sakit”.

Sehingga memudahkan rumah sakit dalam memenuhi ketersediaan bahan makanan dan pengadaan bahan makanan tersebut, sedangkan pada penelitian sebelumnya (Mufidatul, 2018) menyatakan bahwa bahan makanan dibeli dari pedagang langganan, tidak didatangi supplier, pengolahan bahan makanan dapat memilih bahan makanan yang masih bagus, dan apa bila bahan makanan itu cacat atau tidak baik dapat dilakukan pengembalian ke pedagang.

2. Setiap kapankah bahan makanan kering dan basah datang di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?

” Penerimaan bahan pangan basah dilakukan setiap hari dan bahan pangan kering dilakukan penerimaan bahan, makanan setiap 10 hari sekali”

Pengadaan bahan makana dilakukan 10 hari sekali untuk bahan makanan kering dan untuk bahan makanan basah dilakukan setiap hari penerimaan bahan makanan, sehingga ketersediaan bahan makanan selalu stabil.

3. Apakah Instalasi Gizi Rumah Sakit X memiliki kriteria bahan pangan yang diterima?

”penerimaan bahan pangan yang ada dirumah sakit x memiliki spesifikasi bahan pangan sehingga bahan pangan yang diterima di Istalasi Rumah Sakit X harus melalui pengecekan spesifikasi bahan pangan terlebih dahulu sebelum bahan pangan tersebut diterima di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tersebut” .

Sebelum bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X 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 ialah pengawas di istalasi gizi dan penanggung jawab gudang penyimpanan bahan pangan

Penanggung jawab penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X ialah seorang pengawas yang bertanggung jawab atas setiap pengolahan bahan makanan baik dari penerimaan sampai pendistribusian.

5. Pertanyaan ke lima Setiap kapan pengecekan kartu stok dilakukan?

Pengecekan kartu stok dilakukan setiap hari pengecekan kartu stok

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

6. Berap kali dilakukan pembersihan gudang penyimpanan dan pengecekan suhu di Instalasi Gizi Rumah Sakit X ?

Pembersihan gudang penyimpanan bahan pangan kering dan basah dilakukan setiap hari dan dikhususkan dihari kamis dilakukan pembersihan seluruh Instalasi Gizi pengecekan suhu dilakukan pengecekan suhu penyimpanan pengecekan suhu yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit X dilakukan pengecekan suhu sehari tiga kali sehingga suhu pada penyimpanan bahan pangan terjaga.