

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Kuisisioner Penelitian

#### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini bersedia menjadi responden penelitian dengan : Judul : Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Pangan di Instalasi Gizi RSUD Cibinong

Saya telah mendapat penjelasan dari penelitian yang tujuan untuk mengetahui Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Saki X penelitian ini. Saya mengerti bahwa data mengenai penelitian ini akan dirahasiakan. Semua berkas yang mencantumkan identitas saya hanya digunakan untuk penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatangani tanpa suatu paksaan. Saya bersedia menjadi responden dalam penelitian ini secara sukarela.

Pekanbaru .....2020

(.....)

#### **Petunjuk :**

Pilihlah jawaban dengan memberi tanda check (  $\checkmark$  ) pada salah satu jawaban yang paling sesuai menurut Saudara. Penilaian dapat dilakukan berdasarkan skala berikut ini:

**Formulir Lembar Observasi Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan yang Ada  
di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2020**

**Lembar Observasi**

<b>No</b>	<b>Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan</b>	<b>Iya</b>	<b>Tidak</b>	<b>Keterangan</b>
1	Apakah ada pemisahan penyimpanan bahan makanan basah dan kering			
2	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan makanan basah dan kering			
3	Apakah penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok			
4	Apakah setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu stok			
5	Apakah rak berjarak 5 cm dari lantai			
6	Rak jarak 15 cm dari lantai			
7	Rak jarak 60 cm dari langit langit			
8	Apakah peletakan bahan makanan kering diletakan di rak bertingkat			
9	Apakah ada pengecekan suhu setiap harinya			
10	Apakah ada pengecekan suhu baik kering dan basah			

### 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 tersedianya tempat penyimpanan kartu stok?			
5.	Adakah pemisahan bahan makanan basah dan kering sebelum dilakukan penyimpanan?			

## B. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Proses Penyimpanan Bahan Makanan	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?			

### C. Syarat Penyimpanan Pangan 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 2 Gambaran Tempat Penyimpanan

### Gambar 1 Penyimpanan Bahan Makanan Kering Lantai Bawah



### Gambar 2 Penyimpanan Bahan Makanan Kering Lantai Atas




### Gambar 3 Penyimpanan Bahan Pangan Segar



**Gambar 4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah/Segar**



Gambar 5 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

 RSUD CIBINONG		PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEGAR																									
No. 03/05/05		No. revisi : 2		Halaman : 1/1																							
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit : 15 Agustus 2019																										
PENGERTIAN	Tata cara penyimpanan bahan makanan segar																										
TUJUAN	Bahan makanan segar tersimpan rapi																										
KEBIJAKAN	Sesuai dengan Surat Keputusan Direktur tentang Penetapan Pelayanan Gizi No. 800/754.1-Kepeg																										
PROSEDUR	1. Bahan makanan segar (BMS) dibersihkan dan dipisahkan untuk pemakaian pagi, siang dan sore. Bahan makanan untuk sore dan pagi dimasukkan ke gudang BMS. 2. Bahan makanan sumber hewani dan nabati (daging, ikan, tahu, tempe, dll) yang belum dipakai disimpan di dalam chiller/freezer setelah dibersihkan terlebih dahulu dengan menggunakan wadah plastik/kantong plastik. 3. Bahan makanan segar berupa sayuran, buah-buahan dan bumbu-bumbu disimpan sementara dalam rak penyimpanan. 4. Penyimpanan bahan makanan mentah harus diperhatikan suhu <table border="1" data-bbox="662 1228 1096 1375"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Jenis Bahan Makanan</th> <th>Lama Penyimpanan</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>&lt; 3 hari</th> <th>≤ 1 minggu</th> <th>&gt; 1 minggu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Daging, ikan, udang dan hasil olahannya</td> <td>-5°C s/d 0 °C</td> <td>-10°C s/d 5°C</td> <td>&lt; -10°C</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Sayuran, buah, lauk nabati</td> <td>0°C s/d 5°C</td> <td>-5°C s/d 0°C</td> <td>&lt; -5°C</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Minuman</td> <td>7-10°C</td> <td>7-10°C</td> <td>7-10°C</td> </tr> </tbody> </table> 5. Apabila suhu alat tidak sesuai standar segera menghubungi IPSRS				No	Jenis Bahan Makanan	Lama Penyimpanan			< 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu	1	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5°C s/d 0 °C	-10°C s/d 5°C	< -10°C	2	Sayuran, buah, lauk nabati	0°C s/d 5°C	-5°C s/d 0°C	< -5°C	3	Minuman	7-10°C	7-10°C	7-10°C
No	Jenis Bahan Makanan	Lama Penyimpanan																									
		< 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu																							
1	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5°C s/d 0 °C	-10°C s/d 5°C	< -10°C																							
2	Sayuran, buah, lauk nabati	0°C s/d 5°C	-5°C s/d 0°C	< -5°C																							
3	Minuman	7-10°C	7-10°C	7-10°C																							
UNIT TERKAIT	1. Instalasi Gizi 2. IPSRS																										



**Lampiran 3 Lembar Hasil Observasi**

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Skor Hari Ke-			
		1	2	3	4
1	Apakah ada pemisahan penyimpanan bahan makanan basah dan kering	2	2	2	2
2	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan makanan basah dan kering	2	2	2	2
3	Apakah penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok	2	2	2	2
4	Apakah setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu stok	2	2	2	2
5	Apakah rak berjarak 5 cm dari lantai	2	2	2	2
6	Rak jarak 15 cm dari dinding	2	2	2	2
7	Rakjarak 60 cm dari langit-langit	2	2	2	2
8	Apakah peletakan bahan makanan kering diletakan di rak bertingkat	2	2	2	2
9	Apakah ada pengecekan suhu setiap harinya	2	2	2	2
10	Apakah ada pengecekan suhu baik kering dan basah	2	2	2	2
<b>TOTAL</b>		20	20	20	20
<b>RATA- RATA</b>		20			

### Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Skor Hari Ke-			
		1	2	3	4
1	Adakah system penyimpanan bahan makanan?	2	2	2	2
2	Adakah melakukan Sistem FIFO?	2	2	2	2
3	Apakah tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan?	2	2	2	2
4	Adakah tersedianya tempat penyimpanan kartu stok?	2	2	2	2
5	Adakah pemisahan bahan makanan basah dan kering sebelum dilakukan penyimpanan?	2	2	2	2
	TOTAL	10	10	10	10
	RATA RATA	10			

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Skor Hari Ke-			
		1	2	3	4
1	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi baik serangga, tikus dan hewan lainya .	2	2	2	2
2.	Adakah melakukan Sistem FIFO?	2	2	2	2
3	Apakah tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan?	2	2	2	2
4	Apakah jarak bahan makanan dengan - lantai : 5 cm.	2	2	2	2
5	- Jarak bahan makanan dengan dinding :15 cm.	2	2	2	2
6	- Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm.	2	2	2	2

7	Apakah penyimpanan bahan makanan kering disusun berdasarkan jenis bahan pangan?	2	2	2	2
8	Apakah ada pencatatan penerimaan bahan makanan kering?	2	2	2	2
9	Apakah suhu penyimpanan sesuai dengan kebutuhan bahan makanan?	2	2	2	2
10	Apakah ada penyimpanan bahan makanan kering di penyimpanan bahan makanan basah?	2	2	2	2
11	Adakah pemasukan bahan makanan setiap harinya?	2	2	2	2
12	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan makanan basah dan kering?	2	2	2	2
13	Apakah penyimpanan bahan makanan memiliki kartu stok?	2	2	2	2
14	Apakah ada pemisahan bahan makanan keras dan bahan pangan lunak?	2	2	2	2
15	Apakah ada pemisahan bahan makanan berbau dan tidak berbau?	2	2	2	2
	TOTAL	30	30	30	30
	RATA RATA	30			