

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	iiiv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan .....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
1.4. Manfaat .....	3
1.4.1 Bagi Rumah Sakit.....	3
1.4.2 Bagi Peneliti.....	3
1.4.3 Bagi Instalasi Gizi.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan.....	4
2.1.1 Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan .....	5
2.1.2 Langkah-langkah Penyimpanan Bahan Makanan.....	5
2.1.3 Prinsip Penyimpanan Bahan Pangan .....	7
2.2 Faktor-faktor dalam Penyimpanan Bahan Makanan.....	7
2.2.1 Penyimpanan bahan Makanan .....	8
2.2.2 Peraturan Penyimpanan Bahan Makanan Basah .....	9
2.2.3 Prinsip Sistem FIFO.....	10

2.2.4 Lokasi / Tempat .....	10
2.2.5 Pencatatan .....	11
2.2.6 Pelatihan.....	11
2.2.7 Sanitasi.....	11
2.3 Fungsi Penyimpanan .....	11
2.3.1 Sistem Penyimpanan Bahan Pangan Basah .....	13
2.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan kering .....	13
2.4 Kartu Stok .....	15
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>18</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	18
3.2 Definisi Operasional.....	18
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
4.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	20
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
4.3 Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data .....	20
4.4 Cara Pengumpulan Data dan Analisis Data .....	20
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
5.1 Gambaran Umum Rumah Sakit X .....	22
5.2 Penyimpanan Bahan Pangan .....	22
5.3 Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	24
5.3.1 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2020.....	26
5.3.3 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Keringdan Basah di Rumah Sakit X .....	31
5.3.4 Hasil Wawancara .....	34
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>37</b>
6.1 Kesimpulan .....	37
6.2 Saran.....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar .....	16
Tabel 2. Suhu Penyimpanan Makanan Masak Berdasarkan Jenisnya .....	16
Tabel 3. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	17
Tabel 4. Devinisi operasional.....	18
Tabel 5. Devinisi operasional.....	19
Tabel 6. Hasil Pengamatan Observasi Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi .....	26
Tabel 7. Proses Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X .....	28
Tabel 8. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	31

## **Daftar Gambar**

Gambar 1 Penyimpanan Bahan Makanan Kering Lantai Bawah.....	45
Gambar 2 Penyimpanan Bahan Makanan Kering Lantai Atas .....	45
Gambar 3 Penyimpanan Bahan Pangan Segar.....	45
Gambar 4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah/Segar .....	46
Gambar 5 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan .....	47

## **Daftar Lampiran**

Lampiran 1. Kuisisioner Penelitian .....	40
lampiran 2. Gambaran Tempat Penyimpanan.....	45
Lampiran 3. Lembar Hasil Observasi .....	48