

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 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 keruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Menurut (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018), apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan bahan makanan
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.

Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Hasdun, 2014).

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.

Menurut (Soenardi dkk, 2013) menyatakan, penyimpanan, pemeliharaan, dan penjagaan keamanan kualitas maupun kuantitas bahan makanan baik di gudang bahan kering maupun dingin/beku merupakan tujuan dari kegiatan penyimpanan bahan makanan.

Pernyataan tersebut memberikan penjelasan mengapa semua jenis usaha jasa boga, tanpa menghiraukan volume bisnisnya, harus memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan dalam kondisi yang baik dan dalam jumlah yang memadai serta senantiasa menjaga temperaturnya yang memiliki tujuan untuk melakukan pencegahan terhadap potensi terjadinya kerusakan pada bahan makanan. Mengenai apa saja poin-poin yang harus diperhatikan dalam menggunakan fasilitas penyimpanan bahan makanan supaya lebih optimal yaitu faktor-faktor yang berpengaruh agar kondisi internal tetap terjaga dengan baik yaitu suhu, kontainer penyimpanan, pemanfaatan rak-rak penyimpanan dan kebersihan. Sehingga akhirnya dapat dibuat kesimpulan berupa, ada beberapa poin yang memiliki kaitan dengan kondisi dari fasilitas penyimpanan bahan makanan yang harus diperhatikan dengan baik untuk menjaga agar bahan makanan perishable yang disimpan di dalamnya terjaga kualitasnya dengan baik.

2.1.1 Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan

Tujuan dari penyimpanan bahan makanan (PGRS, 2013) adalah:

1. Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan.
2. Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain.
3. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.
4. Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai.

2.1.2 Langkah-langkah Penyimpanan Bahan Makanan

Adapun langkah-langkah penyimpanan bahan makanan, yaitu:

1. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke dibawa keruangan penyimpanan, gudang atau pendingin ruangan. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian

penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Untuk semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (*freezer*) Luas macam dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. Pembeku (*freezer*) umumnya dimiliki oleh instansi yang besar yang dimaksudkan untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu yang agak lama (Utari, 2009). *Food labeling* semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi, dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.

2. Perputaran bahan makanan untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*First In First out*).
3. Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa.
4. Membuat jadwal pengecekan barang. Untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa harus dikosongkan dari kontainer kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.
5. Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
6. Hindari bahan makanan dari temperatur danger zone (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
7. Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
8. Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.
9. Menjaga semua area penyimpanan kering dan bersih.

Penataan/penempatan barang, bahan makanan harus disusun peraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan akanan yang peraturannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak

berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

2.1.3 Prinsip Penyimpanan Bahan Pangan

Bakri, Intiyati & Widartika, 2018, prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu:

1. Tepat tempat: bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat.
2. Tepat waktu: lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan.
3. Tepat mutu: dengan penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan.
4. Tepat jumlah: dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
5. Tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan.

2.2 Faktor-faktor dalam Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut (Depkes. RI, 2013) faktor penting yang perlu diperhatikan dalam penyimpaaan bahan makanan, yaitu:

1. Keadaan ruang penyimpanan dan peralatan harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang, diantaranya ruang penyimpanan kering dan basah.
2. Letaknya harus dekat dengan ruang penerimaan dari produksi.
3. Ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan dan bahan makanan harus sistematis dan teratur.
4. Harus dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan dan cukup ruangan untuk mensortir bahan makanan, menimbang serta cukup luas untuk petugas dan lalu lintas kereta dorong bahan makanan yang masuk atau bahan makanan yang akan keluar.
5. Harus cukup kontainer untuk tempat bahan makanan segar (sayur-sayuran) dan bahan makanan jadi.

6. Harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat. Sangat di anjurkan menggunakan alat sirkulasi udara di dinding.
7. Rak-raknya harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak berada langsung diatas lantai. Jarak lantai dengan bahan makanan atau rak kurang lebih 25 cm, 15 cm dari dinding dan 30 cm dari langit-langit, sehingga memungkinkan udara bebas mengalir.
8. Harus mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpan bahan segar seperti *refrigerator/ freezer* dengan kondisi yang baik (temperatur baik).
9. Rak-raknya harus cukup dan mudah digeser sehingga mudah di bersihkan.
10. Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-20°C dan penyimpanan bahan makanan segar 0-10°C.
11. Hindari ruangan gelap dan lembab karena kondisi demikian memudahkan timbulnya organisme perusak terutama tepung-tepungan dan rempah-rempah.
12. Jendela ruang penyimpanan sebaiknya dibuat tipe dorong, serta bertirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari.

2.2.1 Penyimpanan Bahan Makanan

Dapat dimaklumi apabila terkadang sebuah dapur tidak memiliki cukup lemari penyimpanan sesuai kategori bahan makanan. Sebuah dapur pada umumnya memiliki 2 jenis penyimpanan yaitu satu lemari pendingin dengan *chiller* dan *frezer* yang menjadi satu dan refrigerator. Hal ini membuat pengelola dapur terpaksa meletakkan beberapa bahan dengan karakteristik yang berbeda pada tempat yang sama (Soediono, 2009).

Hal yang tidak disukai oleh juru masak adalah cacatnya bahan makanan karena penyimpanan. Ketika hendak menyajikan salad, sayuran berbau amis. Ketika hendak membuat dressing, susu kotor dengan potongan daun, dll.

Kontaminasi antar bahan merupakan hal terakhir yang diinginkan seorang juru masak untuk terjadi pada bahan makanan (Tuti, 2013). Menghindari kontaminasi

antar bahan cukuplah mudah, seorang pengelola dapur perlu menyiasati dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya.

1. Sayuran segar dan buah-buahan perlu ditempatkan pada wadah tertentu dan dijauhkan dari telur dan produk susu. Pada beberapa lemari pendingin, tata letak menjadi lebih mudah karena sudah dipisahkan dengan rak bertingkat dan laci-laci kecil di dalamnya. Namun dalam lemari pendingin yang tidak terlalu banyak rak, pemisahan bahan yang disimpan perlu dilakukan dengan menggunakan wadah sendiri supaya lebih mudah.
2. Pisahkan bahan kering dengan bahan basah. Akan menyebalkan apabila tepung yang hendak diolah perlu dibuang sebagian hanya karena terdapat tetesan minyak di dalamnya.
3. Pisahkan bahan tabur dengan bahan krim. Produk makanan yang menggunakan krim atau mentega sebagai bahan utama, tidak akan lembut apabila mentega telah terkontaminasi tepung. Tidak ada cara untuk memisahkan tepung yang telah melekat pada mentega.
4. Bahan yang baru datang diletakkan pada bagian dalam lemari penyimpanan atau bagian bawah bahan sejenis yang sudah ada. Hal ini untuk mendukung alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan (Tuti, 2013)

2.2.2 Peraturan Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Menurut (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018), yaitu

1. Bahan makanan harus diletakkan dalam tempat yang tetap, sesuai dengan sistematika pemakaian bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar harusnya diletakkan terpisah.
2. Penyusunan bahan makanan dapat diklasifikasikan menurut jenis bahan makanan dan sistematika pemakaian bahan makanan. Bahan makanan yang sejenis diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan sebaiknya diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai petugas.

3. Memperhatikan rotasi bahan makanan dengan menggunakan metode FIFO dan FEFO dengan arti bahan makanan yang terdahulu diletakkan paling terdepan (Pudjirahardjo, 2013)

2.2.3 Prinsip Sistem FIFO.

Penyimpanan dimana bahan makanan yang ada dalam tempat penyimpanan menumpuk karena bahan yang lama masih sedikit dan belum habis tapi pengelola dapur sudah membeli bahan baru. Oleh karena itu, perlu dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang (Asima, 2008).

Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode FIFO, yaitu metode *First In First Out*. Artinya barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan pula. Hal ini dimaksudkan supaya tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya. Metode FIFO sangat dipengaruhi oleh tata letak penyimpanan seperti yang sudah dijelaskan pada poin sebelumnya.

1. Letakkan produk dengan frekuensi pengeluarannya tinggi dekat dengan pintu.
2. Penataan bahan makanan, diatur berdasarkan golongan masing-masing.
3. Bahan makanan diatur berdasarkan alphabeta atau berdasarkan frekuensi penggunaan.

2.2.4 Lokasi / Tempat

Penyimpanan bahan kering atau segarsebaiknya dekat dengan ruang penerimaan, tempat persiapan dan produksi, sehingga mempercepat dalam penyimpanan dan pengeluarannya. Selain itu memudahkan keamanannya, jarak pendek, kebutuhan waktu dan tenaga relatif kecil (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018)
keamanan bahan Pangan :

1. Bahan makanan sebelum disimpan dalam tempat penyimpanan kering maupun segar sebaiknya disimpan dalam kertas atau kontainer plastik tertutup untuk mengurangi investasi serangga

2. Pemindahan bahan makanan dari ruang penerimaan keruang penyimpanan harus secepat mungkin menghindari kehilangan, pencurian, dan lain-lain.
3. Tempat penyimpanan hanya boleh dibuka pada waktu tertentu saja setiap hari.
4. *Refrigerator, freezer* dan tempat penyimpanan kering segera ditutup setelah selesai menerima atau mengeluarkan barang
4. Hanya pegawai tertentu saja yang diperbolehkan masuk ruang penyimpanan.
5. Sebaiknya hanya satu orang yang diberi tanggung jawab memegang dan menyimpan kunci ruang penyimpanan. (PGRS, 2013)

2.2.5 Pencatatan

Pencatatan bahan makanan yang disimpan harus tepat, akurat, konsisten. Setiap jenis makanan memiliki kartu stok berukuran 20-30 cm yang diletakkan pada bahan agar dapat segera diketahui. Jenis pencatatan yang harus ada pada gudang penyimpanan adalah:

1. Kartu stock di setiap jenis bahan makanan.
2. Buku registrasi/buku induk keluar masuknya bahan makanan.
3. Formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan. (Pudjirahardjo, 2013)

2.2.6 Pelatihan

Pelatihan mengenai prosedur pergudangan perlu diberikan dengan frekuensipelatihan 2 kali sebulan mengenai proses penerimaan dan pengeluaran bahan makanan.

2.2.7 Sanitasi

Ruang dan peralatan penyimpanan harus dibersihkan secara teratur harus bersih dari binatang pengerat dan serangga.

2.3 Fungsi Penyimpanan

Penyimpanan merupakan suatu kegiatan dan usaha untuk melakukan pengelolaan barang persediaan di tempat penyimpanan. Penyimpanan berfungsi untuk menjamin penjadwalan yang telah ditetapkan dalam fungsi sebelumnya dengan pemenuhan setepat-tepatnya dan biaya serendah-rendahnya. Fungsi ini mencakup

semua kegiatan mengenai pengurusan, pengelolaan dan penyimpanan barang. Fungsi yang lain adalah: kualitas barang dapat dipertahankan, barang terhindar dari kerusakan, pencarian barang yang lebih mudah dan barang yang aman dari pencuri (Pudjirahardjo, 2013).

Kegiatan penyimpanan atau *storge* atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang di gudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian *Inventory* serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan di dalam gudang. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik berkualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporan (Pudjirahardjo, 2013).

Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering (gudang) menurut (Kemenkes, 2013) yaitu :

1. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
2. Menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO = *Firs In First Out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.
3. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukaan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
4. Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya.
5. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.

6. Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang, diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup dan kuat dan tidak menempel pada dinding.
7. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu yang telah ditentukan. Pegawai yang masuk keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
8. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19 – 21⁰C.
9. Pembersihan ruangan secara periodic, 2 kali seminggu.
10. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
11. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi pengrusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

2.3.1 Sistem Penyimpanan Bahan Pangan Basah

Klasifikasi yang meliputi semua sarana penyimpanan bahan makanan yang mempunyai fasilitas untuk mengontrol dan memonitor faktor lingkungan misalnya suhu, kelembapan, relatif dan kandungan air, gudang lemari es dapat digolongkan sebagai penyimpanan udara kontrol. Lemari es merupakan tipe penyimpanan udara kontrol yang bekerja dibawah suhu nol derajat, rangkaian dari lemari es adalah dapat menekan suhu dibawah nol derajat.

Skala penyimpanan modern dengan suhu terkontrol dengan kapasitas yang besar adalah *cold storage*, *cold storage* adalah adalah sistem penyimpanan yang dapat menekan suhu penyimpanan titik beku air dalam waktu yang lama. *Cold Storage* memiliki komponen yang sama dengan lemari es namun memiliki kapasitas yang lebih besar, lebih mahal, dan mampu menyimpan produk yang relatif lebih lama (Mile, dkk. 2018).

2.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan kering

Penyimpanan merupakan suatu kegiatan dan usaha untuk melakukan pengelolaan barang persediaan di tempat penyimpanan. Penyimpanan berfungsi untuk menjamin penjadwalan yang telah ditetapkan dalam fungsi sebelumnya dengan

pemenuhan setepat-tepatnya dan biaya serendah-rendahnya. Fungsi ini mencakup semua kegiatan mengenai pengurusan, pengelolaan dan penyimpanan barang. Fungsi yang lain adalah: kualitas barang dapat dipertahankan, barang terhindar dari kerusakan, pencarian barang yang lebih mudah dan barang yang aman dari pencuri (Pudjirahardjo, 2013) yaitu:

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 : 2.4.3 Proses Penyimpanan Bahan Pangan.

1. Adanya sistem penyimpanan makanan.
2. Adanya sistem FIFO.
3. Penyimpanan bahan pangan memiliki kartu stok .
4. Pemisahan penyimpanan bahan pangan baik basah dan kering

2.4 Kartu Stok

Kegiatan penyimpanan atau storage atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang dikegiatan penyimpanan atau storage atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang digudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian inventory serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan di dalam gudang (Jeyani et al, 2013).

Fungsi dari kartu stok yaitu untuk mencatat pergerakan stok masuk dan keluar yang berasal dari transaksi harian anda seperti masuk dari supplier, masuk dari retur pelanggan, keluar dari penjualan atau pemakaian barang tertentu. Dilengkapi dengan tanggal, hari dan jamnya. Dan melihat pergerakan stok sebagai dasar untuk melakukan pembelian. Penggunaan kartu stock sangat efektif untuk mengontrol stok sehingga melacak jika menemukan kejanggalan karena kesalahan sistem atau kelalaian karyawan.

Adapun tabel suhu-suhu penyimpanan bahan pangan adalah sebagai berikut :

Tabel 1 Suhu Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar

No.	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
		< 3 hari	≤ 1 minggu	>1 minggu
1	Daging, ikan, udang, dan hasil olahannya	-5-0 ⁰ C	-10-(-50) ⁰ C	<-10 ⁰ C
2	Telur, buah dan hasil olahannya	5-7 ⁰ C	-5-0 ⁰ C	<-5 ⁰ C
3	Sayur, buah dan minuman	10 ⁰ C	10 ⁰ C	10 ⁰ C

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

Tabel 2 . Suhu Penyimpanan Makanan Masak Berdasarkan Jenisnya

No.	Jenis Makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Makanan kering	25 ⁰ C s/d 30 ⁰ C		
2	Makanan basah (berkuah)		>60 ⁰ C	-10 ⁰ C
3	Makanan cepat saji (santan, telur, susu)		≥65,5 ⁰ C	-5 ⁰ C s/d -1 ⁰ C
4	Makan disajikan dingin		5 ⁰ C s/d 10 ⁰ C	<10 ⁰ C
Suhu pengolahan minimal			90 ⁰ C	

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

Tabel 3 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

1	Suhu Gudang <22 ⁰
2	Kelembaban ruangan 80% s/d 90%
3	Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
	Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
	Jarak bahan makanan dengan langit – langit : 60 cm

(Sumber : Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Kementerian Kesehatan RI 2013).