

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian

INFORMED CONSENT

(LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN)

Assalamu'alaikum Wr. Wb,

Saya Citra Annisa Febriani Mahasiswa DIII Gizi angkatan 2020, Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Kami bermaksud melakukan penelitian mengenai Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X Tahun 2023.

Kami berharap bapak/ibu/saudara/i bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini. Semua informasi yang bapak/ibu/saudara/i berikan terjamin kerahasiaannya.

Setelah bapak/ibu/saudara/i membaca maksud penelitian di atas, maka kami mohon untuk mengisi nama dan tanda tangan di bawah ini sebagai persetujuan.

Dengan ini saya bersedia menjadi narasumber pada penelitian "Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X" ini.

Responden

(.....)

Setelah menandatangani pernyataan di atas, kami mohon kesediaan bapak/ibu/saudara/i untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan dengan jujur dan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Terima Kasih. Sekian.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Lampiran 2 Lembar Wawancara

Lembar Wawancara Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X Tahun 2023

Hari/Tanggal :

IDENTITAS INFORMAN

Nama :

Jenis Kelamin :

PERTANYAAN

A. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

1. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD X?
2. Siapa yang bertanggung jawab terhadap gudang penyimpanan bahan makanan?
3. Apakah pintu selalu tertutup pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka saat waktu-waktu yang ditentukan?
4. Apakah tersedia buku catatan keluar masuknya bahan makanan?
5. Bagaimana upaya Instalasi Gizi RSUD X agar ruang penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi seperti bakteri, serangga, maupun tikus?

B. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

1. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan basah?
2. Apakah bahan makanan basah disimpan menggunakan plastic?
3. Apakah terdapat pemisahan antar bahan makanan basah sesuai dengan jenisnya?
4. Apakah bahan makanan basah diberikan label, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan tanggal kedaluwarsa?
5. Apakah menggunakan sistem FIFO dan FEFO?
6. Berapa kali suhu dicek?
7. Kapan pencairan es dan pembersihan lemari es dilakukan?

8. Berapa lama bahan makanan disimpan di gudang penyimpanan basah?

C. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

1. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan kering?
2. Bagaimana kriteria ruang penyimpanan bahan makanan kering?
3. Apakah bahan makanan disusun secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan?
4. Apakah bahan makanan diberikan label, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan tanggal kedaluwarsa?
5. Apakah menggunakan sistem FIFO dan FEFO?
6. Apakah bahan makanan diletakan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding?
7. Apakah terdapat pembersihan gudang penyimpanan bahan makanan kering?

Lampiran 3 Lembar Observasi

Lembar Observasi Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X Tahun 2023

A. Bahan Makanan Basah

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak	Ket
1.	Apakah bahan makanan basah dipisah sesuai dengan jenisnya?			
2.	Apakah bahan makanan berbau tajam dipisah dengan yang tidak berbau?			
3.	Apakah bahan makanan basah disimpan di lemari es atau <i>freezer</i> ?			
4.	Apakah bahan makanan basah menerapkan sistem FIFO?			
5.	Apakah bahan makanan basah menerapkan sistem FEFO?			
6.	Apakah terdapat pencatatan keluar masuknya bahan makanan basah di kartu stok?			
7.	Apakah ayam dan ikan disimpan dengan suhu - 5 s/d 0°C?			
8.	Apakah telur disimpan di dengan suhu 5 s/d 7°C?			
9.	Apakah buah dan sayuran disimpan dengan suhu 10°C?			
10.	Apakah suhu dicek sebanyak dua kali sehari?			
11.	Apakah dilakukan pembersihan gudang basah?			
12.	Apakah dilakukan pencairan es di lemari es saat pengerasan?			

B. Bahan Makanan Kering

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak	Ket
1.	Apakah bahan makanan kering disusun berdasarkan golongan atau frekuensi penggunaan?			
2.	Apakah bahan makanan disimpan di rak bertingkat?			
3.	Apakah jarak rak bahan makanan dengan lantai 15 cm?			
4.	Apakah jarak rak bahan makanan dengan dinding 5 cm?			
5.	Apakah jarak rak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm?			
6.	Apakah bahan makanan kering menggunakan sistem FIFO?			
7.	Apakah bahan makanan kering menggunakan sistem FEFO?			
8.	Apakah terdapat pencatatan keluar masuknya bahan makanan kering di kartu stok?			
9.	Apakah suhu ruangan dalam keadaan kering yaitu berkisar 19-21°C?			
10.	Apakah kelembaban ruangan berkisar 80%-90%?			
11.	Apakah gudang dibuka pada waktu tertentu?			
12.	Apakah terdapat pembersihan gudang?			
13.	Apakah dilakukan penyemprotan insektisida?			

Lampiran 4 Dokumentasi Gudang Basah Instalasi Gizi RSUD X




Lampiran 5 Dokumentasi Gudang Kering Instalasi Gizi RSUD X



Lampiran 6 Dokumentasi Wawancara




Lampiran 7 SOP Penyimpanan Bahan Makanan Segar Instalasi Gizi RSUD X

RSUD KOTA DUMAI		STANDAR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEGAR		
 Jl. Tanjung Jati No. 4 Dumai	No. Dokumen	No. Revisi	Halaman	
				1/2
PROSEDUR TETAP	Tanggal terbit	Ditetapkan, Direktur <u>drg. Ridhonaldi</u> Pembina NIP. 1971031220 0012 1 007		
Pengertian	Penyimpanan bahan makanan segar adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan segar baik kualitas maupun kuantitas di gudang serta pencatatannya dan pelaporannya			
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk penyimpanan bahan makanan basah.			
Kebijakan	Surat Keputusan Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai Nomor : 1319/KPTS-DIREKTUR/2016 01 November 2016 tentang Pelayanan Gizi Di RSUD Kota Dumai. Surat Keputusan Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai Nomor : 962/KPTS-DIREKTUR/2016 tanggal 08 Januari 2016 tentang Kebijakan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi di Rumah Sakit.			
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan makanan segar yang disimpan diruang penyimpanan beku/dingin meliputi: 2. Ikan sapi, ayam, ikan, udang dan hasil olahannya. 3. Sayur dan buah 4. Petugas memotong lauk hewani yang sudah diterima dari suplier, sesuai dengan standar porsi, bahan makanan jenis ayam dipisahkan antara sayap, tulang dan lehernya. 			

Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 5. Penyaji makanan menyusun wadah petugas mencuci lauk hewani yang sudah dipotong dengan air yang mengalir, lalu ditiriskan dan dimasukkan ke dalam plastik dan diberi tanggal penyimpanan sesuai tanggal penerimaan. Setiap plastik berisikan 10-25 potongan lauk hewani. 6. Suhu tempat harus sesuai dengan keperluan bahan makanan agar tidak menjadi rusak. 7. Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari/ ruangan pendingin dilakukan setiap hari. 8. Semua bahan yang akan dimasukkan ke dalam lemari/ ruang pendingin dibungkus plastik es seperti ikan, ayam dan sayuran.
UNIT TERKAIT	Instalasi Gizi

Lampiran 8 SOP Penyimpanan Bahan Makanan Kering Instalasi Gizi RSUD

X

RSUD KOTA DUMAI  Jl. Tanjung Jati No. 4 Dumai		STANDAR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING		
		No. Dokumen	No. Revisi	Halaman
				1/2
PROSEDUR TETAP		Tanggal terbit	Ditetapkan, Direktur	
			drg. Ridhonaldi Pembina NIP. 1971031220 0012 1 007	
Pengertian	Suatu kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kuantitas dan keamanan bahan makanan kering di gudang bahan makanan kering.			
Tujuan	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk penyimpanan bahan makanan kering.			
Kebijakan	Surat Keputusan Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai Nomor : 1319/KPTS-DIREKTUR/2016 01 November 2016 tentang Pelayanan Gizi Di RSUD Kota Dumai. Surat Keputusan Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai Nomor : 962/KPTS-DIREKTUR/2016 tanggal 08 Januari 2016 tentang Kebijakan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi di Rumah Sakit.			
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah bahan makanan di cek di penerimaan barang segera masukkan ke tempat penyimpanan sesuai jenisnya 2. Cek stok bahan kering yang tersedia di kartu stock masuk keluarnya barang sebelum barang baru dimasukkan 3. Susun bahan makanan beraturan sesuai dengan jenisnya 4. Bahan makanan kering harus ditempatkan secara teratur menurut jenis, golongan, ataupun urutan pemakaian bahan makanan 5. Bahan makanan kering yang dikeluarkan adalah bahan makanan yang lebih dahulu diterima yang dipakai terlebih dahulu (FIFO/ First In First Out) atau yang lebih dahulu mendekati tanggal kadaluarsa (FEFO/ First Expired First Out) 6. Semua bahan makanan kering ditempatkan dalam tempat tertutup sesuai dengan spesifikasinya, terbungkus rapat dan tidak berlubang. Diletakkan diatas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding. Jarak rak dari lantai 			

	<p>adalah 15 cm dan jarak rak dari dinding 15 cm. Bahan makanan yang diterima yang berupa bumbu (kemiri, ketumbar dll) disimpan dalam wadah yang tertutup rapat dan diberi label sesuai isinya.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu tertentu. Karyawan yang keluar dan masuk gudang harian hanya karyawan yang sudah ditentukan 8. Suhu ruangan bahan makanan kering sekitar 19-21^o C. bila suhu diatas 21^o C, laporkan dengan bagian pemeliharaan 9. Pembersihan gudang harian dilakukan setiap hari <p>Prasyarat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering 2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan kering sesuai peraturan 3. Tersedianya kartu stock bahan makanan/ buku catatan keluar masuknya bahan makanan
UNIT TERKAIT	Instalasi Gizi

Lampiran 9 Surat Keterangan Penelitian

 **PEMERINTAH KOTA DUMAI**
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
Jl. Tanjung Jati No. 4 Telp. (0765) 38367 Fax (0765) 31041
D U M A I

SURAT KETERANGAN
No : 800/TU-DIKLAT / III /2023/ 175

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Zapri Salis, SKM
NIP : 197712111998031001
Jabatan : Kepala Bagian Umum Dan Kepegawaian
Unit Kerja : RSUD Kota Dumai

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa Mahasiswa tersebut dibawah ini :

Nama : Citra Aniisa Febriani
NIM : P032013411051
Prodi : DIII Gizi

Benar telah selesai melaksanakan Penelitian mulai dari tanggal 10 Maret s/d 14 Maret 2023 di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai.

Demikianlah surat keterangan ini dibuat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan : Dumai
Pada Tanggal : 15 Maret 2023

a.n. DIREKTUR
Kepala Bagian Umum Dan Kepegawaian


ZAPRI SALIS, SKM
NIP. 197712111998031001

Lampiran 10 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan

Lembar Observasi Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X Tahun 2023

A. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak	Ket
13.	Apakah bahan makanan basah dipisah sesuai dengan jenisnya?	✓		
14.	Apakah bahan makanan berbau tajam dipisah dengan yang tidak berbau?	✓		
15.	Apakah bahan makanan basah disimpan di lemari es atau <i>freezer</i> ?	✓		
16.	Apakah bahan makanan basah menerapkan sistem FIFO?	✓		
17.	Apakah bahan makanan basah menerapkan sistem FEFO?		✓	
18.	Apakah terdapat pencatatan keluar masuknya bahan makanan basah di kartu stok?		✓	
19.	Apakah ayam dan ikan disimpan dengan suhu -5 s/d 0°C?		✓	-21°C
20.	Apakah telur disimpan di dengan suhu 5 s/d 7°C?		✓	16°C
21.	Apakah buah dan sayuran disimpan dengan suhu 10°C?	✓		
22.	Apakah suhu dicek sebanyak dua kali sehari?	✓		
23.	Apakah dilakukan pembersihan gudang basah?	✓		
24.	Apakah dilakukan pencairan es di lemari es saat pengerasan?	✓		

B. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak	Ket
14.	Apakah bahan makanan kering disusun berdasarkan golongan atau frekuensi penggunaan?	✓		
15.	Apakah bahan makanan disimpan di rak bertingkat?	✓		
16.	Apakah jarak rak bahan makanan dengan lantai 15 cm?	✓		
17.	Apakah jarak rak bahan makanan dengan dinding 5 cm?	✓		
18.	Apakah jarak rak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm?	✓		
19.	Apakah bahan makanan kering menggunakan sistem FIFO?	✓		
20.	Apakah bahan makanan kering menggunakan sistem FEFO?	✓		
21.	Apakah terdapat pencatatan keluar masuknya bahan makanan kering di kartu stok?	✓		
22.	Apakah suhu ruangan dalam keadaan kering yaitu berkisar 19-21°C?		✓	24°C
23.	Apakah kelembaban ruangan berkisar 80%-90%?		✓	75%
24.	Apakah gudang dibuka pada waktu tertentu?	✓		
25.	Apakah terdapat pembersihan gudang?	✓		
26.	Apakah dilakukan penyemprotan insektisida?		✓	

Lampiran 11 Hasil Wawancara

A. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Pertanyaan 1	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di instalasi Gizi RSUD X?	“Di sini ada penyimpanan kering dan segar. Untuk yang segar, dimasukan ke dalam freezer dan kulkas. Sedangkan yang kering dan olahan disimpan di gudang dengan suhu AC”	“Kalau bahan makanan segar disimpan di gudang basah dan kalau bahan makanan kering disimpan di gudang kering”	“Bahan makanan basah abis diterima, ditimbang, dicuci, ditiriskan, dimasukan ke dalam gudang basah. Bahan kering sama tapi tidak dicuci, abis diterima langsung dimasukan ke gudang”	“Yang segar tuh ditimbang, dicuci, dimasukan ke dalam plastic atau keranjang terus disimpan kulkas. Yang kering seperti susu, kecap itu langsung disimpan ke gudang”	“Bahan segar ditimbang, dicuci, ditiriskan, baru disimpan di gudang basah. Bahan kering disimpan di gudang kering”
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	“Pas barang segar datang, dibersihkan, disimpan di kulkas gudang segar. Barang kering langsung masukan ke gudang kering”	“Barang segar ditimbang, dicuci, ditiriskan, terus masukan ke kulkas. Barang kering saat datang sama nutrisionis disimpan di gudang kering”	“Semua bahan yang datang dicatat sama nutrisionis. Yang segar ditimbang, dicuci, dimasukan ke kulkas. Yang kering dicek lalu dimasukan ke gudang kering”	“Bahan segar ditimbang, dicuci, dimasukan ke kulkas. Bahan kering dicek terus disimpan di gudang”	Terdapat 2 gudang penyimpanan, yaitu gudang basah dan gudang kering. Setiap bahan makanan yang datang, ditimbang dan dicek oleh nutrisionis. Bahan makanan segar setelah ditimbang, dicuci, ditiriskan, lalu disimpan di gudang

					basah. Sedangkan bahan makanan kering, setelah dicek langsung disimpan di gudang kering.
--	--	--	--	--	--

Pertanyaan 2	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Siapa yang bertanggung jawab terhadap gudang penyimpanan bahan makanan	<i>“Karena ada sistem shift, jadinya nutrisisionis yang sedang bertugaslah yang bertanggung jawab pada gudang penyimpanan”</i>	<i>“Semua yang terlibat di gudang harus bertanggungjawab, tapi nutrisisionis yang bertugas yang mengontrol”</i>	<i>“Nutrisisionis yang bertugas”</i>	<i>“Nutrisisionis”</i>	<i>“Nutrisisionis”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Nutrisisionis yang bertanggung jawab”</i>	<i>“Nutrisisionis”</i>	<i>“Nutrisisionis”</i>	<i>“Nutrisisionis”</i>	<i>“Yang bertanggung jawab pada gudang penyimpanan adalah nutrisisionis yang sedang bertugas dan semua karyawan yang terlibat”</i>

Pertanyaan 3	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah pintu selalu tertutup pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka saat waktu-waktu yang ditentukan?	<i>“Pintu dapat sewaktu-waktu dibuka. Tapi tetap harus dipastikan kalau suhu ruangan tetap sejuk”</i>	<i>“Pintu dibuka ketika koki butuh barang dan kalau sudah selesai, gudang dikunci lagi”</i>	<i>“Kadang dibuka, kadang ditutup. Soalnya koki bolak-balik ambil bahan”</i>	<i>“Biasanya ditutup, tapi kalau ada yang mau diambil, bisa masuk”</i>	<i>“Pintunya dibuka sewaktu-waktu bila ada perlu”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Pintu gudang ditutup terus, tapi kalau butuh sesuatu melapor ke nutrisionis baru ambil dibukakan”</i>	<i>“Pintu gudang selalu ditutup, kalau ada perlu baru dibuka, tapi kasih tau ke nutrisionis dulu”</i>	<i>“Pintunya dibuka tutup”</i>	<i>“Ditutup terus, tapi kalau mau ambil barang boleh masuk”</i>	Pintu pada gudang selalu tertutup, akan tetapi jika koki membutuhkan sesuatu, maka pintu dapat dibukakan dan dikunci kembali setelah selesai mengambil bahan.

Pertanyaan 4	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah tersedia buku catatan keluar masuknya bahan makanan?	<p><i>“Ada kartu stok, tapi karena bahan makanan segar selalu habis dalam 1 hari, jadi tidak dicatat di kartu stok, hanya saat penerimaannya saja”</i></p>	<p><i>“Untuk bahan makanan basah ada buku pencatatannya. Tapi kalau untuk bahan makanan kering berupa kartu stok ”</i></p>	<p><i>“Pencatatannya ada kartu stok di bahan kering, tapi di bahan basah saat mau mempersiapkan bahan, bahan yang diambil itu dicatat di kertas”</i></p>	<p><i>“Iya dicatat nanti barang keluar berapa, masuk berapa pakai kertas”</i></p>	<p><i>“Iya ada pencatatannya nanti pas mau ambil bahan”</i></p>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<p><i>“Ada, pencatatannya nanti kalau ada yang ambil barang dicatat keluarnya berapa”</i></p>	<p><i>“Iya, nanti dicatat berapa yang terpakai”</i></p>	<p><i>“Iya ada, dicatatnya misal yang masuk berapa, yang dipakai berapa”</i></p>	<p><i>“Ada nanti kartu stok ditulis sama nutrisisionis yang bahan kering, kalau bahan segar pas koki mau ambil barang dicatat berapa butuhnya”</i></p>	<p>Tersedianya pencatatan keluar masuk barang berupa kartu stok untuk bahan makanan kering dan bahan makanan segar tidak menggunakan kartu stok, hanya pencatatan barang masuk di buku karena bahan segar selalu habis dalam 1 hari. Tetapi, saat ingin mempersiapkan bahan makanan, bahan yang diambil juga dicatat di kertas</p>

Pertanyaan 5	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Bagaimana upaya Instalasi Gizi RSUD X agar ruang penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi seperti bakteri, serangga, maupun tikus?	<i>“Di sini ada bidang Pest Control yang khusus untuk pengendalian hama, terus kalau ada semut kita memakai kapur ajaib, dan nyamum atau lalat diatasi dengan raket nyamuk”</i>	<i>“Ada bagian Pest Control rumah sakit untuk mencegah hama seperti kecoa, tikus dll. Dan dari intalasinya disapu dan dibersihkan tiap hari”</i>	<i>“Kita ada memakai racun tikus, raket nyamuk, dan pembersihan kulkas dibersihkan seminggu sekali”</i>	<i>“Ada petugas untuk pencegahan hama nanti datang, kulkas dibersihkan tiap hari rabu, CS juga ada nyapu setiap hari”</i>	<i>“Biasanya CS ada bersih-bersih setiap hari di ruang penyimpanan, kulkas dibersihkan juga seminggu sekali, ada pencairan es dll”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Ada pencegahan untuk hama yang dilakukan oleh petugas khususnya, tapi kalau tiap hari disapu sama CS”</i>	<i>“Pencegahan dilakukan oleh petugasnya nanti ada penggunaan racun tikus, dan sebagainya”</i>	<i>“Setiap hari ada CS bersih-bersih. Untuk kulkas dibersihkannya setiap satu kali seminggu”</i>	<i>“Iya, nanti ada petugas yang datang untuk pencegahan hama dan untuk setiap hari gudangnya dibersihkan oleh CS”</i>	Terdapat bidang <i>Pest Control</i> yang bertugas khusus untuk pencegahan hama, pembersihan seperti menyapu, mengepel dilakukan oleh CS, dan seminggu sekali juga dilakukan pembersihan kulkas

B. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Pertanyaan 1	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan basah?	<p>“Saat bahan datang dan dicek oleh nutrisisionis, dilakukan pencucian dan persiapan seperti pemotongan ayam yang sesuai dengan spesifikasi, selanjutnya dimasukan ke dalam plastik dan disimpan di freezer”</p>	<p>“Saat penerimaan sudah selesai, dilakukan pencucian, lalu jika bahannya tidak langsung digunakan, langsung disimpan di plastic dan masukan ke freezer”</p>	<p>“Dilakukan pencucian bahan makanan, dipotong-potong dan dimasukan ke dalam plastic, baru disimpan di kulkas”</p>	<p>“Barang datang dicuci dulu, ditiriskan, masukan ke plastic, terus disimpan di freezer atau kulkas. Tapi kalau barangnya langsung dipakai, tidak perlu masukan ke freezer”</p>	<p>“Bahannya dicuci, dipotong-potong sesuai porsi satu pasien, masukan ke gudang basah”</p>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<p>“Bahan makanan yang datang dicuci dulu, habis dicuci dilakukan pemorsian seperti dipotong-potong, setelah itu dimasukan dalam plastic dan simpan di freezer”</p>	<p>“Barang datang dibersihkan, dipotong-potong sesuai porsi, masukan ke dalam plastic, dan simpan di gudang basah, di freezer atau kulkas”</p>	<p>“Bahan sehabis dicuci tadi, dipotong-potong, terus masukan ke dalam plastic dan simpan di kulkas”</p>	<p>“Bahan makanan dicuci, dibersihkan, dimasukan ke dalam plastic dan simpan di freezer atau kulkas”</p>	<p>Bahan makanan yang telah melalui proses penerimaan, dilakukan proses pencucian dan pemotongan agar sesuai dengan porsi pasien. Selanjutnya bahan tersebut dimasukan ke dalam plastic dan disimpan di kulkas maupun freezer</p>

Pertanyaan 2	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah bahan makanan basah disimpan menggunakan plastic?	<p><i>“Bahan makanan basah yang dimasukan ke freezer atau kulkas dimasukan ke dalam plastic, dalam 1 plastik ada 50 potong lauk hewani. Sedangkan bahan makanan seperti kentang dimasukan ke keranjang dan telur diletakan di papan telur khusus karena disimpan”</i></p>	<p><i>“Iya, disimpan di plastic, misal 1 plastik itu ada 50 ikan atau ayam. Tapi ada juga yang pakai keranjang, seperti kentang, labu, buah apel, wortel, dan bawang-bawangan dimasukan ke plastic dan disusun di keranjang di dalam kulkas”</i></p>	<p><i>“Diplastik 10 kg yang besar itu disimpan 50 potong ayam atau ikan dan kentang, labu, buah pir, buah apel, disimpan dalam keranjang”</i></p>	<p><i>“Iya di plastic, untuk ayam atau ikan 1 plastik ada 50 potong, tapi kalau daun bawang, sayur-sayur, langsung dimasukan ke plastic semuanya”</i></p>	<p><i>“Iya, tapi untuk yang yang segar dan mudah layu aja seperti ayam atau ikan 50 potong sebungkus. Kentang, kembang kol, labu siam pakai keranjang”</i></p>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<p><i>“Iya pakai plastic dan keranjang”</i></p>	<p><i>“Iya, tapi ada yang dikeranjang juga. Yang plastic itu biasanya 50 potong ayam atau ikan dalam 1 bungkus”</i></p>	<p><i>“Menggunakan plastic dan keranjang untuk kentang”</i></p>	<p><i>“Iya, 1 plastik ada 50 potong ayam dan ikan. Di keranjang juga ada, seperti labu siam, telur”</i></p>	<p>Bahan makanan yang dimasukan ke freezer seperti hewani, disimpan menggunakan plastic dengan 1 plastik terdapat 50 potong ayam atau ikan, serta sayur-sayur dan daun</p>

					bawang juga memakai plastic. Akan tetapi, bahan makanan segar lainnya juga ada yang disimpan di keranjang
--	--	--	--	--	---

Pertanyaan 3	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah terdapat pemisahan antar bahan makanan basah sesuai dengan jenisnya?	<i>“Pemisahan antar lauk hewani disimpan di freezer. Sayuran disimpan di kulkas”</i>	<i>“Dilakukan pemisahan pada lauk hewani seperti ayam dan ikan dimasukan di freezer, dan di kulkas ada sayur-sayuran”</i>	<i>“Dipisah antara lauk hewani dan sayuran”</i>	<i>“Di freezer tempatnya ikan dan ayam, kalau di kulkas ada sayuran, ada juga yang disimpan di ruangan aja”</i>	<i>“Pemisahan tempatnya ada, pakai freezer dan kulkas”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Dipisah antara lauk dan sayur dll. Lauk masuk freezer, sedangkan sayur, buah, bumbu di dalam kulkas”</i>	<i>“Iya, dibedain kulkasnya antara lauk sama sayuran, buah, bumbu”</i>	<i>“Ada pemisahan antar bahan makanan”</i>	<i>“Iya dipisah sesuai jenisnya, seperti lauk hewani di freezer, sayuran, bumbu di kulkas”</i>	Terdapat pemisahan tempat penyimpanan antara bahan hewani dan bahan lainnya seperti sayur, buah, dan bumbu. Bahan makanan hewani disimpan di freezer dan lainnya disimpan di kulkas

Pertanyaan 4	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah bahan makanan diberikan label, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan tanggal kedaluwarsa?	<i>“Tidak ada pelabelan karena bahan disimpan di plastic bening dan bahan segar selalu habis dalam sehari”</i>	<i>“Tidak memerlukan label karena bahan makanan lebih sering dipakai langsung”</i>	<i>“Tidak pakai label”</i>	<i>“Tidak dilabel karena barang langsung habis di hari penerimaan”</i>	<i>“Tidak”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Tidak diberi label”</i>	<i>“Tidak ada pelabelan karena langsung dipakai hari itu juga”</i>	<i>“Tidak pakai label karena barang habis dalam sehari”</i>	<i>“Tidak ada label, karena bahan makanannya selalu habis dalam sehari”</i>	Tidak dilakukan pelabelan pada bahan makanan basah karena bahan yang datang langsung digunakan

Pertanyaan 5	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah menggunakan sistem FIFO dan FEFO?	<i>“Iya, kita pakai FIFO. Bahan yang pertama masuk yang dipakai duluan. Tapi karena bahan segar datang tiap hari dan sering habis dalam waktu sehari, jadi FIFO tidak terlalu diterapkan”</i>	<i>“Sistem FIFO diterapkan tapi tidak setiap hari. Karena rata-rata bahan makanan basah selalu habis setiap hari”</i>	<i>“Iya, bahan yang datang pertama yang dipakai”</i>	<i>“FIFO ada, seperti bahan pertama datang digunakan. Tapi kadang tidak diterapkan setiap hari karena barangnya selalu habis dalam sehari”</i>	<i>“Iya, bahan makanan pertama datang yang dipakai duluan”</i>

	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Iya, pakai sistem yang pertama datang pertama digunakan”</i>	<i>“Iya ada FIFO”</i>	<i>“Iya pakai FIFO”</i>	<i>“Iya, FIFO”</i>	Penyimpanann bahan makanan basah menggunakan sistem perputaran FIFO. Akan tetapi karena bahan selalu habis dalam sehari, jadi FIFO tidak setiap hari diterapkan

Pertanyaan 6	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Berapa kali suhu dicek?	<i>“Suhu dicek berdasarkan shift, pagi dan sore”</i>	<i>“Suhu dicek 2 kali setiap pergantian shift, di pagi dan sore hari”</i>	<i>“Diceknya 2 kali”</i>	<i>“2 kali,pagi dan sore”</i>	<i>“2 kali”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“2 kali”</i>	<i>“2-3 kali”</i>	<i>“Biasanya pagi dan sore”</i>	<i>“Suhu dicek 2 kali sehari”</i>	Suhu dicek sebanyak 2 kali sehari

Pertanyaan 7	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Kapan pencairan es dan pembersihan lemari es dilakukan?	<i>“Pembersihan secara keseluruhan dilakukan secara berkala, termasuk pencairan es, sekali seminggu”</i>	<i>“Satu kali seminggu, di hari Rabu”</i>	<i>“Setiap hari Rabu”</i>	<i>“Seminggu sekali di hari rabu”</i>	<i>“Satu kali seminggu”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Setiap hari Rabu”</i>	<i>“Satu minggu sekali, hari Rabu”</i>	<i>“Setiap hari rabu biasanya”</i>	<i>“Satu kali seminggu”</i>	Pencairan es dilakukan setiap satu kali seminggu

Pertanyaan 8	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Berapa lama bahan makanan disimpan di gudang penyimpanan basah?	<i>“Bahan makanan basah maksimal disimpan 24 jam, tapi lebih sering di bawah itu karena bahan segar langsung habis”</i>	<i>“Bahan makanan segar tidak disimpan lama, paling lama 24 jam”</i>	<i>Tergantung bahan habis, sehari paling lama”</i>	<i>“Biasanya hanya satu hari”</i>	<i>“Bahan segar disimpan hanya sehari paling lama”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Karena ada yang langsung dipakai, jadi kadang tidak disimpan, tapi kalo disimpan paling lama 24 jam”</i>	<i>“Maksimal disimpan 24 jam”</i>	<i>“Bahan segar habis dalam sehari biasanya, kalau ada pun yang disimpan, cuman 24 jam”</i>	<i>“Disimpannya seharian paling lama”</i>	Bahan makanan segar atau basah disimpan paling lama 24 jam, karena terkadang bahan tersebut dapat habis dalam sehari

C. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Pertanyaan 1	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan kering?	<i>“Barang yang datang, dilakukan pengecekan dan disusun di rak gudang kering”</i>	<i>“Bahan makanan dicek sesuai spesifikasi dan langsung disusun di rak penyimpanan”</i>	<i>“Bahan makanan tidak melewati pencucian, jadi setelah dicek, langsung disimpan di gudang kering”</i>	<i>“Setelah dicek, langsung disusun di rak di gudang kering”</i>	<i>“Barang yang datang dicek lalu disimpan di gudang kering”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Bahan datang, dicek, langsung disusun di rak”</i>	<i>“Setelah bahan diterima, langsung dimasukan ke gudang”</i>	<i>“Sama seperti bahan basah, tetapi tidak dicuci setelah diterima, langsung disusun di rak”</i>	<i>“Barang langsung disusun di rak setelah diterima”</i>	Bahan makanan datang, diterima, dicek sesuai spesifikasi, dan disusun di rak penyimpanan kering

Pertanyaan 2	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Bagaimana kriteria ruang penyimpanan bahan makanan kering?	<i>“Antara rak dengan dinding, langit-langit, dan lantai diberi jarak, suhu gudang selalu sejuk dan terjaga kelembabannya”</i>	<i>“Memperhatikan rak-rak yang tidak boleh menempel ke dinding dan bersih”</i>	<i>“Gudang harus terjaga kebersihannya dan bahan tersusun rapi di rak”</i>	<i>“Rak di gudang tidak rapat ke dinding dan harus bersih”</i>	<i>“Ruangan harus bersih, tidak terkontaminasi hama”</i>

	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Gudang harus bersih”</i>	<i>“Rak penyimpanan tidak menempel ke dinding, langit-langit, dan lantai”</i>	<i>“Rak terjaga jaraknya dari dinding, dan lantai”</i>	<i>“Bahan makanan tidak kontak langsung ke lantai, rak tidak rapat”</i>	<i>“Gudang kering memiliki kriteria, yaitu rak tidak menempel ke dinding, lantai, dan langit-langit dan keadaan gudang harus bersih terbebas dari hama”</i>

Pertanyaan 3	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah bahan makanan disusun secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan?	<i>“Iya, bahan makanan diatur sesuai jenis dan golongan. Misal kecap dan macam-macam saus diletakan di rak yang sama”</i>	<i>“Disusun berdaarkan jenis bahan makanan”</i>	<i>“Iya, sesuai jenis”</i>	<i>“Biasanya disusun sesuai jenis, susu sama susu seperti itu”</i>	<i>“Disusun sesuai jenis dan golongan”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Disusun sesuai jenis golongan bahan makanan”</i>	<i>“Sesuai jenis”</i>	<i>“Disusun di rak sesuai jenis”</i>	<i>“Jenisnya”</i>	Bahan makanan disusun di rak sesuai dengan jenisnya

Pertanyaan 4	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah bahan makanan diberikan label, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan tanggal kedaluwarsa?	<i>“Bahan makanan kering diberikan label nama bahan makanan saja. Tapi pada bahan makanan kering yang sudah dibuka, diberikan label nama bahan dan tanggal bahan dibuka”</i>	<i>“Diberi label nama bahan makanan, karena sudah menggunakan FIFO jadi tidak menggunakan tanggal kadaluwarsa”</i>	<i>“Ada label”</i>	<i>“Pakai label seperti nama bahan”</i>	<i>“Labelnya nama bahan”</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Iya, menggunakan label berupa nama bahan”</i>	<i>“Iya pakai label”</i>	<i>“Iya, ada label nama bahannya”</i>	<i>“Label nama bahan makanan keringnya ditempel sesuai rak”</i>	Bahan makanan kering diberikan label, berupa nama bahan

Pertanyaan 5	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah menggunakan sistem FIFO dan FEFO?	<i>“Menggunakan FIFO. Untuk yang pertama datang diletakan di depan, sedangkan barang yang baru datang diletakan di barisan belakang”</i>	<i>“Sistem FIFO diterapkan setiap bahan baru datang”</i>	<i>“Iya pakai FIFO”</i>	<i>“Iya, sama seperti bahan basah. Yang pertama masuk yang dipakai”</i>	<i>“Pakai sistem yang masuk pertama keluar pertama”</i>

	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>"Iya, sistem FIFO"</i>	<i>"Sistem FIFO"</i>	<i>"Iya, bahan pertama masuk yang dipakau dulu"</i>	<i>"Pakai FIFO"</i>	Sistem perputaran bahan makanan kering menggunakan FIFO

Pertanyaan 6	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah bahan makanan diletakan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding?	<i>"Diletakan di rak, tapi rak yang digunakan masih kurang rak kayu, bukan rak besi"</i>	<i>"Bahan makanan diletakan di rak yang tidak menempel ke dinding"</i>	<i>"Iya, bahan makanan diletakan di rak"</i>	<i>"Disusun rapi di rak"</i>	<i>"Bahan makanan kering disusun di rak"</i>
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>"Iya, bahan makanan ditata di rak"</i>	<i>"Bahan makanan disimpan di rak"</i>	<i>"Iya, menggunakan rak dan tidak rapat ke dinding"</i>	<i>"Iya, disusun di rak penyimpanan"</i>	Bahan makanan kering disusun rapi di rak penyimpanan yang terbuat dari kayu

Pertanyaan 7	Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Apakah terdapat pembersihan gudang penyimpanan bahan	<i>"Pembersihan seperti menyapu dan mengepel dilakukan setiap hari. Sedangkan pembersihan rak dll, tidak ada waktu"</i>	<i>"Gudang selalu disapu dan dipel setiap hari"</i>	<i>"Setiap hari semua ruangan termasuk gudang disapu dan dipel"</i>	<i>"Dibersihkan setiap hari"</i>	<i>"Iya, nanti disapu dan dipel setiap harinya"</i>

makanan kering?	<i>tertentu, tetapi minimal dalam 1 minggu pasti ada dibersihkan”</i>				
	Informan 6	Informan 7	Informan 8	Informan 9	Kesimpulan
	<i>“Ada disapu dan dipel setiap hari”</i>	<i>“Iya, dibersihkan setiap harinya”</i>	<i>“Ada dibersihkan setiap hari seperti disapu dan dipel”</i>	<i>“Iya, ada dibersihkan setiap hari”</i>	Pembersihan gudang kering dilakukan setiap hari dengan menyapu dan mengepel ruangan. Pembersihan lainnya bisa dilakukan dalam seminggu sekali