

ABSTRAK

CITRA ANNISA FERBRIANI. Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah Dan Kering Di Instalasi Gizi RSUD X. Dibimbing oleh Yessi Alza, SST, M.Biomed dan Sri Mulyani, STP, M.Si

Gudang penyimpanan bahan makanan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan agar tetap terjaga. ruang penyimpanan bahan makanan terdiri dari ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering yang ada di Instalasi Gizi RSUD Kota X. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan wawancara. Hasil penelitian pada sistem penyimpanan bahan makanan basah yaitu bahan makanan disimpan dengan memisahkan bahan makanan berbau dan tidak berbau di dalam *freezer* dan *chiller*. Suhu penyimpanan pada *freezer* yaitu -21°C s/d -23°C (normal = $-26-1^{\circ}\text{C}$), *chiller* 1 yaitu 13°C s/d 14°C (normal = $5-10^{\circ}\text{C}$) dan *chiller* 2 yaitu 2°C s/d 4°C (normal = $4-7^{\circ}\text{C}$). Menerapkan sistem FIFO. Tidak melakukan *food labeling*. Sedangkan pada sistem penyimpanan bahan makanan kering adalah dengan menyimpan bahan makanan di rak bertingkat dan palet sesuai dengan jenisnya. Suhu gudang penyimpanan 22°C s/d 24°C (normal = $19-21^{\circ}\text{C}$) dan kelembaban 74% s/d 75% (normal = $80-90\%$). Menerapkan sistem FIFO dan FEFO. Melakukan *food labeling* hanya berupa nama bahan makanan saja. Sehingga diharapkan Instalasi Gizi RSUD X untuk memaksimalkan sistem penyimpanan bahan makanan agar kualitasnya dapat terjaga dengan maksimal.

Kata Kunci : sistem, penyimpanan, bahan makanan, gudang basah, gudang kering

ABSTRACT

CITRA ANNISA FERBRIANI. Description of Wet and Dry Food Storage Systems in the Nutrition Installation of RSUD X. Mentored by Yessi Alza, SST, M.Biomed and Sri Mulyani, STP, M.Si.

Food storage warehouses have an important role in maintaining the quality and safety of food ingredients to be maintained. food storage space consists of wet and dry food storage rooms. This study aims to determine the wet and dry food storage system in the Nutrition Installation of X City Hospital. This type of research is descriptive qualitative. The data collection techniques used were observation and interviews. The results of the research on the wet food storage system are food ingredients stored by separating odorous and odorless food ingredients in the freezer dan chiller. The storage temperature in the freezer is -21°C to -23°C (normal = -26-1°C), chiller 1 is 13°C to 14°C (normal = 5-10°C) and chiller 2 is 2°C to 4°C (normal = 4-7°C). Implementing the FIFO system. Do not do food labeling. Meanwhile, the dry food storage system is to store food ingredients on multilevel shelves and pallets according to their type. Storage warehouse temperature is 22°C to 24°C (normal = 19-21°C) and humidity is 74% to 75% (normal = 80-90%). Apply FIFO and FEFO systems. Doing food labeling only in the form of food names only. So it is expected that the Nutrition Installation of RSUD X to maximize the food storage system so that the quality can be maintained optimally.

Keywords: storage, food ingredients, wet food storage, dry food storage