

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Daerah X

Rumah sakit umum daerah (RSUD) X adalah rumah sakit yang dinaungi oleh pemerintah. Rumah sakit didirikan pada tanggal 15 Februari 1999 yang diresmikan oleh bupati Bengkalis Fadlah Sulaiman, SH dan pada tanggal 7 Mei 1999 diresmikan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia Prof. DR. FA. Moeloek, SpOG.

Berdasarkan Keputusan Walikota Dumai Nomor 380/RSUD/2009 tentang Penetapan Status RSUD X, RSUD X ditetapkan sebagai Rumah Sakit Badan Layanan Umum Daerah (BLUD). Rumah sakit umum daerah (RSUD) X merupakan rumah sakit umum kelas B pendidikan dengan akreditasi paripurna. Saat ini RSUD X memiliki kapasitas tempat tidur sebanyak 323 tempat tidur dengan BOR sebesar 200 atau sebesar 62%

Rumah sakit umum daerah X melayani pelayanan poliklinik kebidanan dan kandungan, anak, penyakit dalam, jantung, bedah umum, syaraf, bedah syaraf, mata, THT, kulit dan kelamin, gigi, perawatan gigi anak, bedah mulut, psikiatri, paru, dan umum. Selain itu, RSUD X juga terdapat instalasi gizi yang bertugas melakukan kegiatan proses pelayanan gizi terhadap pasien.

Instalasi gizi RSUD X merupakan instalasi yang bertanggungjawab proses penanganan makanan dan minuman untuk pasien dengan kegiatan yang dilakukan, yaitu perencanaan anggaran makanan, penyusunan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pemesanan, penerimaan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan dan distribusi makanan, pencatatan dan pelaporan, monitoring dan evaluasi, serta hygiene dan sanitasi. Sistem pelayanan dapur yang diterapkan oleh Instalasi Gizi RSUD X menerapkan sistem sentralisasi dengan melakukan pemorsian di ruang distribusi dapur dari makanan pasien hingga formula bayi. Instalasi

Gizi RSUD X dipimpin oleh kepala instalasi serta dibantu oleh 13 ahli gizi, 16 tenaga pengolah, dan 19 orang pramusaji. Jumlah pasien yang dilayani oleh instalasi gizi setiap harinya adalah 200 pasien untuk penyelenggaraan makanan.

4.2. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Instalasi Gizi RSUD X

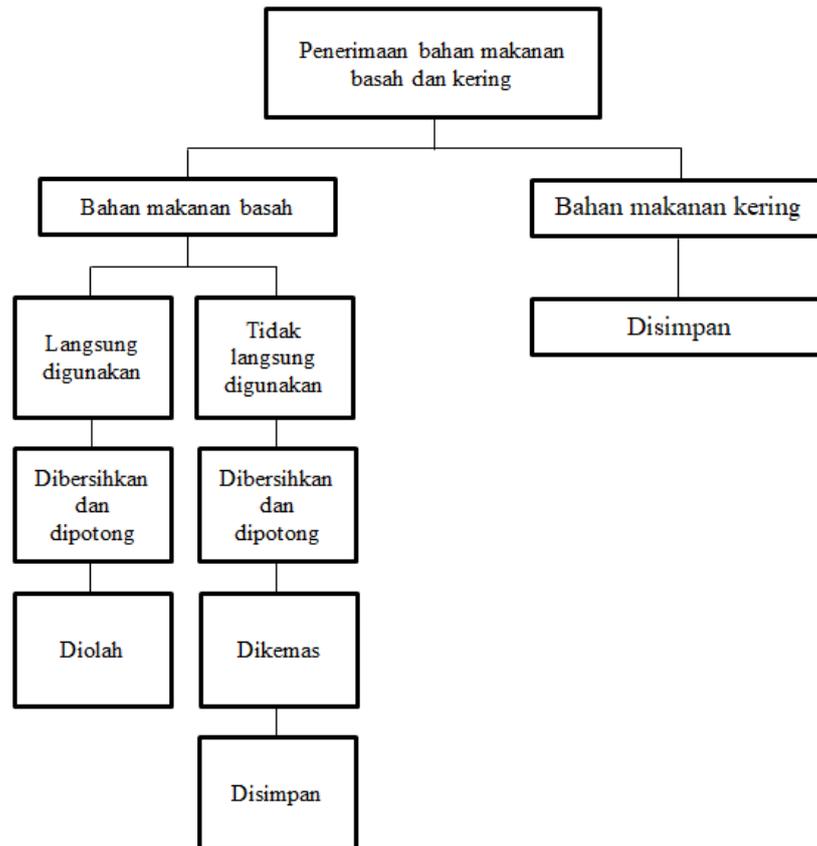
Cara penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas (termasuk standar mutu gizi) pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Penyimpanan bahan makanan yang ada pada Instalasi Gizi RSUD X adalah serangkaian proses menata, menyimpan, merawat, serta mencatat dan melaporkan bahan makanan baik dalam segi kualitas maupun kuantitas di ruang penyimpanan bahan makanan. Ruang penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD X terletak di dalam instalasi gizi yang berdekatan dengan ruang pengolahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD X sudah karena menerapkan prasyarat penyimpanan yang ada pada Pedoman Gizi Rumah Sakit (2013), seperti :

- a. Terdapat sistem penyimpanan bahan makanan sebelum bahan makanan tersebut diolah.
- b. Terdapat fasilitas penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering.
- c. Terdapat kartu stok untuk bahan makanan kering, akan tetapi pada bahan makanan basah tidak menggunakan kartu stok, hanya pencatatan di buku masuk dan keluar bahan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, alur penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD X dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Alur Penyimpanan Bahan Makanan Instalasi Gizi RSUD X

Bahan makanan yang telah dicek kesesuaian spesifikasinya pada proses penerimaan selanjutnya disimpan di gudang penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Proses penyimpanan bahan makanan basah adalah dengan membersihkan, mencuci, memotong bahan makanan dan dimasukkan ke dalam plastic atau keranjang penyimpanan. Selanjutnya bahan makanan basah disimpan di lemari es maupun *freezer* untuk menjaga kesegarannya. Bahan makanan basah yang langsung diolah tidak disimpan, melainkan setelah dipotong bahan makanan tersebut dibawa ke area pengolahan. Sedangkan, proses penyimpanan bahan makanan kering adalah dengan langsung menyimpan bahan makanan yang telah dicek spesifikasinya di gudang penyimpanan. Bahan makanan kering disusun di rak penyimpanan maupun palet yang terbuat dari kayu. Bahan makanan kering disusun berdasarkan jenis dan golongannya untuk mempermudah petugas mencari bahan makanan tersebut.

Pada penyimpanan bahan makanan terdapat petugas gudang yang mengawasi jalannya kegiatan tersebut. Petugas gudang bertugas mengawasi penyimpanan bahan makanan dengan memeriksa alat pengukur suhu dan kelembaban secara berkala untuk memastikan suhu dan kelembaban di dalam ruangan penyimpanan selalu tepat (Hermawan, 2020). Berdasarkan hasil wawancara, petugas gudang di RSUD X adalah ahli gizi atau nutrisisionis. Petugas gudang penyimpanan bahan makanan bertanggungjawab mengawasi tenaga pengolah dalam pengambilan bahan makanan di ruang penyimpanan.

Menurut PGRS (2013), gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, pintu gudang penyimpanan RSUD X selalu tertutup dan dibuka saat ada kegiatan. Pintu gudang ditutup saat tidak ada kegiatan untuk menjaga keadaan ruangan tetap sejuk agar suhu gudang tidak terganggu.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Triyanti et al. (2018) menunjukkan bahwa pintu gudang yang dibiarkan terbuka dapat menyebabkan suhu berubah serta menyesuaikan pada suhu sekitarnya. Selanjutnya upaya pencegahan kontaminasi dilakukan dengan melakukan pembersihan gudang penyimpanan secara periodik dua kali seminggu dan penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan dengan mempertimbangkan keadaan ruangan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Berdasarkan wawancara mengenai upaya pencegahan kontaminasi di Instalasi Gizi RSUD X terdapat bidang *Pest Control* yang bertugas khusus untuk pencegahan hama seperti penyemprotan dan pemasangan perangkap tikus, sedangkan pembersihan lingkungan seperti menyapu, mengepel dilakukan oleh *cleaning service* setiap harinya, dan seminggu sekali juga dilakukan pembersihan secara menyeluruh termasuk pencairan es di lemari es.

Pest control merupakan pekerjaan yang berfokus untuk mengurangi dan menanggulangi berbagai macam serangga dan

hama yang sifatnya mengganggu atau merusak lingkungan sekitar. Penurunan populasi hama dengan pengasapan (*fogging*), penyemprotan (*spraying*), pengembunan (*cold fogging*), dan juga pemasangan perangkap tikus dan lalat (Anisafaul Latifah et al., 2023).



Gambar 3 Kegiatan Kontrol Pest Gudang Penyimpanan

Selain itu, pencairan es di lemari es juga dilakukan secara berkala satu kali seminggu agar tidak terjadi kerusakan pada lemari es maupun bahan makanan yang disimpan. Menurut Nisa et al., (2022), masalah pencairan lemari es dilakukan oleh staf steward karena apabila es pada lemari es dibiarkan maka dapat merusak kualitas bahan makanan sehingga staff steward selalu mengecek tumpukan es yang mengeras didalam lemari pendingin.

4.3. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah Instalasi Gizi RSUD X

Penyimpanan bahan makanan basah merupakan tempat menyimpan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan, unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan tersebut umumnya merupakan bahan makanan yang mudah rusak, dan mudah terkontaminasi sehingga perlu tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan mikroba. Tempat penyimpanan bahan makanan basah perlu pengontrolan, karena bahan makanan basah dapat terkontaminasi fisik, biologi, maupun kimia yang dapat merusak bahan makanan (Anisakoh, 2020).

Penyimpanan bahan makanan basah Instalasi Gizi RSUD X dilakukan dengan menyimpan bahan makanan di dalam gudang basah. Bahan makanan basah yang disimpan terdiri dari ikan, ayam, telur, tempe,

sayur-sayuran, buah-buahan, hingga bumbu yang mudah layu jika tidak disimpan di suhu dingin.

4.3.1. Tempat Penyimpanan

Menurut PGRS (2013), bahan makanan basah yang berbau keras tidak ditempatkan bersamaan dengan makanan yang tidak berbau (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah masing-masing. Hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kontaminasi antar bahan makanan dan juga kerusakan (Arisandi et al., 2019).

Pada penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD X dilakukan pemisahan tempat penyimpanan antara bahan makanan hewani dan bahan lainnya seperti sayur, buah, dan bumbu. Bahan makanan tersebut dimasukkan ke dalam plastik dan keranjang lalu disimpan ke dalam tempat penyimpanan masing-masing. Bahan makanan hewani dan santan disimpan di *freezer*, sedangkan sayur, buah, bumbu, serta bahan makanan yang akan diolah disimpan di *chiller*. Hal ini didasari oleh pernyataan informan sebagai berikut :

Informan 2 : *“Dilakukan pemisahan pada lauk hewani seperti ayam dan ikan dimasukkan di freezer, dan di kulkas ada sayur-sayuran”*

Informan 6 : *“Dipisah antara lauk dan sayur dll. Lauk masuk freezer, sedangkan sayur, buah, bumbu di dalam kulkas”*

Informan 7 : *“Iya, dibedain kulkasnya antara lauk sama sayuran, buah, bumbu”*

Berdasarkan hasil observasi, di dalam ruang penyimpanan bahan makanan basah juga terdapat beberapa bahan makanan yang ditempatkan di dalam rak dan disimpan di suhu ruang. Bahan makanan di rak adalah telur dan labu, sedangkan di keranjang adalah kentang. Kemudian peneliti juga menemukan bahwa bahan makanan santan disimpan di *freezer* yang sama dengan protein hewani, tetapi santan tersebut terletak di rak *freezer* dan tidak

bersentuhan langsung dengan bahan lain. Hal ini disebabkan karena keterbatasan tempat penyimpanan bahan makanan basah sehingga mengharuskan santan disimpan di *freezer* bersamaan dengan ikan dan ayam seperti pada Gambar 4.



Gambar 4 Penyimpanan Santan

Selain tempat penyimpanannya, prinsip pemisahan bahan makanan yang berbau dengan tidak berbau juga diterapkan pada gudang basah Instalasi Gizi RSUD X. Hasil observasi tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Hasil Observasi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No.	Tempat Penyimpanan	Bahan Makanan
1.	<i>Freezer</i>	Ikan, ayam, santan
2.	<i>Chiller 1</i>	Tempe, sayur, buah, bumbu dapur
3.	<i>Chiller 2</i>	Sayuran dan bumbu yang sudah dipotong atau akan diolah
4.	Rak dan keranjang	Telur, labu, kentang

4.3.2. Suhu

Menurut PGRS (2013), pengecekan terhadap suhu tempat penyimpanan bahan makanan dilakukan sebanyak dua kali sehari (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Pengecekan suhu gudang basah Instalasi Gizi RSUD X dilakukan sebanyak dua kali sehari. Pengecekan dua kali sehari tersebut dilakukan pada saat pergantian shift ahli gizi yaitu pada pukul 8 pagi hari dan pukul 4 sore hari. Hal ini didasari oleh pernyataan informan saat wawancara sebagai berikut :

Informan 2 : “Suhu dicek 2 kali setiap pergantian shift, di pagi dan sore hari”

Informan 3 : “Diceknya 2 kali”

Informan 9 : “Suhu dicek 2 kali sehari”

Instalasi Gizi RSUD X telah mengatur standar suhu untuk setiap bahan makanan basah yang disimpan dalam Standar Operasional Prosedur (SOP). SOP suhu tempat penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD X yang disesuaikan dengan jenis bahan makanannya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 SOP Suhu Penyimpanan

No.	Tempat Penyimpanan	Suhu	Bahan Makanan
1.	<i>Freezer</i>	-26 s/d 1 °C	Ikan, ayam, santan
2.	<i>Chiller 1</i>	5 s/d 10 °C	Tempe, sayur, buah, bumbu dapur
3.	<i>Chiller 2</i>	4 s/d 7 °C	Sayuran dan bumbu yang sudah dipotong atau akan diolah
4.	Rak dan keranjang dalam suhu ruang	16 °C	Telur, labu, kentang

Berdasarkan hasil observasi pengecekan suhu tempat penyimpanan bahan makanan basah Instalasi Gizi RSUD X dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Hasil Observasi Suhu Penyimpanan

No.	Tempat Penyimpanan	Hasil	
		Pagi	Sore
1.	<i>Freezer</i>	-21°C	-23°C
2.	<i>Chiller 1</i>	13°C	14°C
3.	<i>Chiller 2</i>	2°C	4°C
4.	Suhu ruang	16°C	16°C

Suhu penyimpanan bahan makanan basah yang ada di RSUD X terdapat perbedaan dengan SOP dan PGRS (2013). Pada PGRS (2013) dinyatakan bahwa bahwa makanan sumber protein hewani seperti daging, ikan, udang, ayam, dan hasil olahannya disimpan pada suhu -5 s/d 0°C jika bahan makanan tersebut disimpan selama <3 hari, sedangkan pada SOP Instalasi Gizi RSUD X, ikan dan ayam disimpan pada suhu -26 s/d 1°C. Suhu penyimpanan telur yang ditetapkan oleh PGRS (2013) adalah pada suhu 5-7°C jika disimpan selama <3 hari, sedangkan di gudang basah Instalasi Gizi RSUD X, telur disimpan di suhu 16°C. Dan suhu *chiller 1* pada SOP adalah 5°C s/d 10°C, sedangkan saat observasi suhu *chiller 1* adalah 13°C sd 14°C.

Walaupun beberapa bahan makanan basah yang disimpan terdapat perbedaan dengan SOP dan PGRS (2013), bahan makanan tersebut tidak mengalami kerusakan. Hal ini dikarenakan bahan makanan yang terdapat di gudang basah tidak disimpan selama berhari-hari tetapi hanya dalam kurun waktu 24 jam.

4.3.3. Sistem FIFO

Sistem *First In First Out* (FIFO) yaitu barang yang pertama datang atau pertama kali disimpan harus juga yang pertama kali diambil

atau diolah, dengan tujuan agar bahan yang sudah lama tidak rusak dan agar bahan makanan tidak terbuang akibat banyak bahan yang busuk ataupun bahan yang rusak, sistem FIFO ini juga bertujuan untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap layak untuk diolah (Martina & Fadillah, 2022).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Hadinata dan Adriyanto, (2020), dalam sistem penyimpanan bahan makanan hewani di Hotel Morrissey Jakarta, tidak menjalankan sistem penyimpanan FIFO sehingga menyebabkan proses pengolahan makanan terhambat. Penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD X menerapkan sistem FIFO. Hal ini didasari oleh pernyataan informan seperti berikut:

Informan 5 : *“Iya, bahan makanan pertama datang yang dipakai duluan”*

Informan 6 : *“Iya, pakai sistem yang pertama datang pertama digunakan”*

Informan 8 : *“Iya pakai FIFO”*

Berdasarkan hasil observasi, sistem FIFO yang ada pada gudang basah, yaitu dengan cara menggunakan terlebih dahulu bahan makanan yang pertama kali disimpan. Sistem FIFO tersebut diterapkan jika terdapat bahan makanan yang bersisa dan akan digunakan di pagi hari selanjutnya.

4.3.4. Food labeling

Pada penelitian yang dilakukan oleh Martina dan Fadillah (2022), penerapan penggunaan *food labeling* yaitu pemberian tanggal, bulan, dan tahun pada bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah yang masa simpannya 24 jam atau lebih. Pemberian label berguna untuk pemberian tanggal kadaluarsa memudahkan karyawan dalam memilih bahan makanan yang akan dipakai terlebih dahulu. Kurangnya menerapkan *food labeling* maka bahan makanan yang seharusnya digunakan terlebih dahulu tidak digunakan sehingga bahan makanan tersebut akan menjadi *spoil*

atau tidak bisa digunakan lagi. Akan tetapi jika bahan makanan tersebut tetap diolah akan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Martina & Fadillah, 2022).

Pada penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD X tidak menerapkan *food labeling* karena bahan makanan tersebut tidak disimpan dalam jangka panjang. Hal ini didasari oleh pernyataan informan sebagai berikut:

Informan 1 : *“Tidak ada pelabelan karena bahan disimpan di plastik bening dan bahan segar selalu habis dalam sehari”*

Informan 4 : *“Tidak dilabel karena barang langsung habis di hari penerimaan”*

Informan 9 : *“Tidak ada label, karena bahan makanannya selalu habis dalam sehari”*

Akan tetapi, pada SOP Penyimpanan Bahan Makanan Segar Instalasi Gizi RSUD X menyatakan bahwa bahan makanan yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke plastik, dan diberi label seperti tanggal penyimpanan sesuai dengan tanggal penerimaan.

4.4. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Instalasi Gizi RSUD X

Penyimpanan kering adalah penyimpanan pada suhu kamar atau lebih rendah dengan ruang penyimpanan yang kelembaban dan kebersihannya terjaga. Penyimpanan kering sering digunakan untuk menyimpan bahan pangan yang dikalengkan, tepung-tepungan, sereal, gula, minyak, dan shortening yang dikalengkan. Lokasi ruang penyimpanan kering ini paling baik berada dekat dengan ruang penerimaan barang dan dapur (Indrati et al. et a, 2014 dalam Anisakoh, 2020).

Bahan makanan yang disimpan di gudang kering RSUD X merupakan bahan makanan yang tidak memerlukan suhu dingin selama proses penyimpanannya dan dapat disimpan dalam jangka waktu lama di suhu ruang. Contoh bahan makanan kering adalah beras, tepung-tepungan, mi, bumbu kering, susu, aneka pasta, kecap, saus, garam, dll.

4.4.1. Tempat penyimpanan

Menurut PGRS (2013), bahan makanan kering harus ditempatkan secara teratur menurut golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Muhadi (2018), bahan *groceries* (bahan kering) penyimpanan bahan kering yang dilakukan dengan membedakan sesuai jenis dilakukan pada saat bahan makanan diterima dari rekanan, bahan makanan kering yang tersedia adalah, tepung, gula pasir, gula halus, bumbu kering, minyak goreng, coklat cocoa, agar-agar bubuk dan fermifan yang mana bahan makanan kering disimpan kedalam lemari penyimpanan yang terbuat dari kayu dengan 2 rak (Muhadi, 2018). Bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD X disimpan dengan menyusunnya menurut golongan dan jenisnya. Penyusunan tersebut berguna agar bahan makanan tersusun rapi dan tidak menimbulkan kontaminasi antar bahan makanan. Hal ini didasari oleh pernyataan informan sebagai berikut:

Informan 1 : *“Iya, bahan makanan diatur sesuai jenis dan golongan. Misal kecap dan macam-macam saus diletakan di rak yang sama”*

Informan 5 : *“Disusun sesuai jenis dan golongan”*

Informan 8 : *“Disusun di rak sesuai jenis”*

Hasil observasi di gudang kering menunjukkan bahwa bahan makanan yang disusun rapi di rak, ditempatkan sesuai dengan jenis dan golongannya. Penyusunan bahan makanan tersebut adalah seperti mengelompokan jenis tepung-tepungan, susu, agar-agar, saus, bumbu-bumbuan di tempatnya masing-masing.

Rak penyimpanan bahan makanan kering yang digunakan di Instalasi Gizi RSUD X merupakan rak yang terbuat dari kayu. Berdasarkan SOP Penyimpanan Bahan Makanan Kering Instalasi Gizi RSUD X, rak penyimpanan memiliki jarak tertentu yaitu jarak rak dari lantai 15 cm, dinding 5 cm, dan langit-langit 60 cm. Rak

penyimpanan digunakan agar bahan makanan tertata rapi dan beraturan sehingga dapat dengan mudah dalam mengambilnya. Selain rak, bahan makanan juga ditempatkan di palet penyimpanan.



Gambar 5 Rak Gudang Kering



Gambar 6 Palet Penyimpanan Bahan Makanan Kering

4.4.2. Suhu dan kelembaban

Menurut PGRS (2013), suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C dan kelembaban penyimpanan dalam ruangan adalah 80-90% (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Pengaturan suhu dan kelembaban pada gudang penyimpanan makanan kering bertujuan untuk menghindari berkembangnya mikroba dan jamur pada bahan makanan (Sani, 2021).

Berdasarkan SOP Penyimpanan Bahan Makanan Kering Instalasi Gizi RSUD X, kriteria gudang penyimpanan adalah memiliki suhu ruangan yang sejuk berkisar 19-21°C dan kelembaban penyimpanan dalam ruang berkisar 80-90%. Akan tetapi, hal tersebut berbanding terbalik dengan hasil observasi yang peneliti temukan. Berdasarkan hasil observasi, suhu gudang kering adalah

24°C di pagi hari dan 22°C di sore hari, sedangkan kelembaban gudang adalah 75% di pagi hari dan 74% di sore hari.



Gambar 7 Thermohydrometer

4.4.3. Sistem FIFO dan FEFO

FIFO (*First In First Out*) merupakan sebuah istilah yang merujuk pada metode fisik. Artinya, barang yang pertama masuk (dibeli atau diproduksi) akan pertama kali dikeluarkan (dijual), sehingga barang yang tersisa pada akhir periode adalah barang hasil pembelian atau produksi terakhir (Rudianto, 2014 dalam Nursetiowati & Dewi, 2023).

Metode (FEFO) *First Expired First Out* adalah metode pencatatan persediaan yang mengasumsikan persediaan yang memiliki masa kadaluwarsa lebih dekat maka akan dijual terlebih dahulu dan persediaan yang memiliki masa kadaluwarsa masih lama akan dikeluarkan dikemudian hari (Arie Pratama & Siti Nurani, 2018).

Pada gudang kering Instalasi Gizi RSUD X, bahan makanan kering digunakan dengan menerapkan sistem FIFO dan FEFO. Bahan makanan kering tersebut dilakukan pembaruan selama 10 hari sekali. Hal ini didasari oleh pernyataan informan sebagai berikut:

Informan 1 : *“Menggunakan FIFO. Untuk yang pertama datang diletakan di depan, sedangkan barang yang baru datang diletakan di barisan belakang”*

Informan 2 : “Sistem FIFO diterapkan setiap bahan baru datang”

Informan 3 : “Iya pakai FIFO”

Berdasarkan SOP Penyimpanan Bahan Makanan Kering Instalasi Gizi RSUD X, sistem FIFO pada gudang kering adalah dengan mengeluarkan atau menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu. Sedangkan sistem FEFO adalah mengeluarkan atau menggunakan bahan makanan yang mendekati tanggal kedaluwarsa terlebih dahulu.

4.4.4. Food labeling

Menurut Bakri et al., (2018), pada bahan makanan yang akan disimpan dilakukan *food labeling* terlebih dahulu, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan waktu kedaluwarsa.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Mokodongan et al., (2021), terabaikannya *food labeling* yaitu pemberian tanggal, bulan, dan tahun pada bahan makanan sebelum disimpan. Hal ini disebabkan oleh sumber daya manusia yang tersedia tidak memiliki latar belakang pendidikan di bidang kuliner.

Food labeling pada penyimpanan bahan makanan kering dilakukan dengan menuliskan nama bahan makanan di rak penyimpanan. Hal ini didasari oleh pernyataan informan sebagai berikut:

Informan 1 : “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”

Informan 5 : “Labelnya nama bahan”

Informan 9 : “Label nama bahan makanan keringnya ditempel sesuai rak”

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan, terdapat pemberian label di wadah penyimpanan bumbu dan rak penyimpanan sesuai nama bahan makanan. Sedangkan pada SOP

Penyimpanan Bahan Makanan Kering Instalasi Gizi RSUD X, pemberian label dilakukan pada wadah penyimpanan bumbu kering, seperti kemiri, ketumbar, dll.

Food labeling yang diterapkan di gudang kering Instalasi Gizi RSUD X berguna untuk mempermudah karyawan dalam mencari bahan makanan. Akan tetapi, *food labeling* yang diterapkan tidak lengkap dengan tanggal, bulan, dan tahun penyimpanannya pada bahan makanan yang tidak memiliki beberapa hal tersebut.