

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN PANGAN HEWANI DI
INSTALASI GIZI RSUD LUBUK BASUNG**

SHINDI LUWINA



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 26 Mei 2025



Shindi Luwina

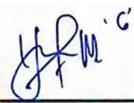
P032213411075

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung
Nama : Shindi Luwina
NIM : P032213411075

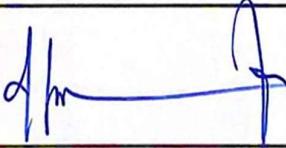
Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Pengaji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing
Yessi Marlina, S.Gz, M.P.H



Pengaji I
Muharni, SP, M.Gizi





Pengaji II
Nur Kholis, M. Pd

Diketahui Oleh

Ketua Jurusan
Sri Mulyani, S.TP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian: 26 Mei 2025

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb, M.H selaku Direktur Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Riau.
2. Sri Mulyani, STP., M.Si, selaku Ketua Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Riau.
3. Yessi Marlina, S.Gz., M.P.H, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak bimbingan, arahan, dukungan serta saran kepada penulis. Terima kasih kepada ibu dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan kesabarannya kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Muhamni , SP, M.Gizi, selaku dosen penguji I penulis.
5. Nur Kholis, M. Pd, selaku dosen penguji II penulis.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staf yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan tugas akhir.
7. Kedua orang tua dan adik-adik penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.
8. Sahabat dekat penulis, Rossi Sagita dan Kia yang telah memberikan semangat, motivasi, dan waktunya untuk membantu penulis dalam mengerjakan laporan tugas akhir.

9. Teman-teman mahasiswa/i jurusan gizi Angkatan 2022 yang telah berjuang dan menghabiskan waktu bersama selama perkuliahan.
10. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih secara khusus kepada Huang Renjun dan Na Jaemin yang telah menjadi sumber semangat dan inspirasi selama masa studi dan penggerjaan skripsi ini. Melalui karya dan dedikasinya, penulis banyak belajar tentang kerja keras, ketekunan, dan semangat pantang menyerah.

Penulis menyadari masih terdapat banyak sekali kekurangan dalam penulisan laporan tugas akhir ini sehingga penulis mengharapkan saran dan masukan yang membangun agar dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam penulisan berikutnya. Semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan berbagai pihak lain yang memerlukan.

Pekanbaru, 26 Mei 2025



Shindi Luwina
P032213411075

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
RIWAYAT HIDUP.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Ilmiah atau Teoritis	3
1.4.2 Manfaat Praktis	3
1.4.3 Ruang Lingkup.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	4
2.2 Penyimpanan Bahan Makanan	4
2.2.1 Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	10
2.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan Basah	12
2.3 Penyimpanan Bahan Pangan Hewani.....	14
2.3.1 Pengertian Bahan Pangan Hewani	14
2.3.2 Jenis – Jenis Bahan Pangan Hewani	14
2.3.3 Suhu Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	15
2.3.4 Syarat Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	16

2.3.5 Fasilitas Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	18
2.3.6 Mutu Fisik Bahan Pangan Hewani.....	19
BAB III KERANGKA KONSEP.....	25
3.1 Kerangka Konsep	25
3.2 Definisi Operasional.....	26
BAB IV METODE PENELITIAN.....	28
4.1 Jenis Penelitian.....	28
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
4.3 Populasi dan Sampel	28
4.3.1 Populasi.....	28
4.3.2 Sampel.....	28
4.4 Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	28
4.4.1 Data Primer	28
4.4.2 Data Sekunder	28
4.4.3 Cara Pengumpulan Data.....	28
4.4.4 Instrumen Penelitian.....	29
4.5 Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data	29
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	30
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	30
5.2 Sistem Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di RSUD Lubuk Basung	31
5.3 Suhu Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	33
5.4 Tempat Penyimpanan Bahan Pangan Hewani.....	35
5.5 Lama Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	38
5.6 Mutu Bahan Pangan Hewani.....	39
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
6.1 Kesimpulan	45
6.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	4
Gambar 2. Alur Penyimpanan Bahan Makanan.....	9
Gambar 3. Kerangka Konsep	25
Gambar 4. Diagram alir penyimpanan bahan pangan hewani	31
Gambar 5. Tempat penyimpanan <i>cold storage</i>	36
Gambar 6. Tempat penyimpanan <i>dry storage</i>	37
Gambar 7. Pintu gudang penyimpanan bahan makanan	38
Gambar 8. Lama penyimpanan daging ayam.....	39
Gambar 9. Lama penyimpanan telur ayam	39
Gambar 10. Karakteristik pangan hewani pada saat penerimaan	41
Gambar 11. Karakteristik telur ayam saat penerimaan	42
Gambar 12. Pencucian pangan hewani sebelum penyimpanan	43
Gambar 13. Thawing pangan hewani.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Hewani	15
Tabel 2. Lama Penyimpanan Bahan Makanan Hewani Berdasarkan Suhu	16
Tabel 3. Definisi Operasional.....	26
Tabel 4. Suhu penyimpanan bahan pangan hewani	33
Tabel 5. Tempat penyimpanan bahan pangan hewani.....	35
Tabel 6. Lama penyimpanan bahan pangan hewani.....	38
Tabel 7. Spesifikasi bahan pangan hewani.....	40
Tabel 8. Penanganan pangan hewani sebelum penyimpanan.....	42
Tabel 9. Penanganan pangan hewani sesudah penyimpanan	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Informed consent</i>	51
Lampiran 2. Pedoman Wawancara.....	52
Lampiran 3. Form <i>checklist</i>	53
Lampiran 4. Form <i>checklist</i> mutu bahan makanan	55
Lampiran 5. Surat izin penelitian	57
Lampiran 6. Surat selesai penelitian	59
Lampiran 7. Transkrip <i>informed consent</i> dan wawancara	60
Lampiran 8. Hasil observasi suhu, tempat, dan lama penyimpanan pangan hewani	71
Lampiran 9. Hasil observasi mutu pangan hewani	72
Lampiran 10. Dokumentasi kegiatan	74