

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Informed consent*

INFORM CONSENT

Saya Shindi Luwina Mahasiswa D-III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Saya bermaksud melakukan penelitian mengenai Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.

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

Dengan ini saya bersedia menjadi narasumber pada penelitian “Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung” ini.

Responden

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

Lampiran 2. Pedoman Wawancara

Lembar Wawancara Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung

Hari/Tanggal :

IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Jenis Kelamin :

PERTANYAAN

A. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

- 1) Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung?
- 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 Lubuk Basung agar ruang penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi seperti bakteri, serangga, maupun tikus?

B. Penyimpanan Bahan Pangan Hewani

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

Lampiran 3. Form *checklist*

No	Nama Bahan Makanan	Tempat Penyimpanan	Suhu Penyimpanan		Lama Penyimpanan	Keterangan
			Pagi	Sore		
1	Daging sapi	<input type="checkbox"/> <i>Dry storage</i> <input type="checkbox"/> <i>Cold Storage</i>	<input type="checkbox"/> -5 – 0°C <input type="checkbox"/> -10 – (-50)°C <input type="checkbox"/> < - 10°C	<input type="checkbox"/> -5 – 0°C <input type="checkbox"/> -10 – (-50)°C <input type="checkbox"/> < - 10°C	<input type="checkbox"/> 1 – 5 hari <input type="checkbox"/> >5 hari	
2	Ayam	<input type="checkbox"/> <i>Dry storage</i> <input type="checkbox"/> <i>Cold Storage</i>	<input type="checkbox"/> -5 – 0°C <input type="checkbox"/> -10 – (-50)°C <input type="checkbox"/> < - 10°C	<input type="checkbox"/> -5 – 0°C <input type="checkbox"/> -10 – (-50)°C <input type="checkbox"/> < - 10°C	<input type="checkbox"/> 1 – 5 hari <input type="checkbox"/> >5 hari	
3	Ikan	<input type="checkbox"/> <i>Dry storage</i> <input type="checkbox"/> <i>Cold Storage</i>	<input type="checkbox"/> -5 – 0°C <input type="checkbox"/> -10 – (-50)°C <input type="checkbox"/> < - 10°C	<input type="checkbox"/> -5 – 0°C <input type="checkbox"/> -10 – (-50)°C <input type="checkbox"/> < - 10°C	<input type="checkbox"/> 1 – 2 hari <input type="checkbox"/> >2 hari	
4	Telur	<input type="checkbox"/> <i>Dry storage</i>	<input type="checkbox"/> 20,5 – 22,8°C	<input type="checkbox"/> 20,5 – 22,8°C	<input type="checkbox"/> <14 hari	

No	Nama Bahan Makanan	Tempat Penyimpanan	Suhu Penyimpanan		Lama Penyimpanan	Keterangan
			Pagi	Sore		
		<input type="checkbox"/> <i>Cold Storage</i>	<input type="checkbox"/> 22,8 – 25,8 °C <input type="checkbox"/> 25,8 – 27,1 °C	<input type="checkbox"/> 22,8 – 25,8 °C <input type="checkbox"/> 25,8 – 27,1 °C	<input type="checkbox"/> >14 hari	

Lampiran 4. Form *checklist* mutu bahan makanan

No	Nama Bahan Makanan	Karakteristik Bahan Pangan	Penanganan Sebelum Penyimpanan	Penanganan Sesudah Penyimpanan	Keterangan
1.	Daging sapi	<input type="checkbox"/> Warna segar, tidak pucat <input type="checkbox"/> Tekstur daging tidak kaku, tidak lengket, dan lembab <input type="checkbox"/> Tidak berwarna ungu kebitu-biruan dan kehitam-hitaman <input type="checkbox"/> Tidak berlendir <input type="checkbox"/> Tidak berbau asam dan busuk	<input type="checkbox"/> Bersihkan daging sapi dengan air mengalir <input type="checkbox"/> Potong-potong sesuai dengan jenis masakan yang akan dimasak <input type="checkbox"/> Simpan pada plastik bersih atau wadah tertutup sesuai dengan jenis potongan daging <input type="checkbox"/> Beri tanda atau label	<input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator <input type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin <input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i> <input type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing	
2.	Ayam	<input type="checkbox"/> Daging utuh dan bersih dari kotoran <input type="checkbox"/> Dada penuh daging, tulang dada tidak menonjol <input type="checkbox"/> Kulitnya mulus, warna agak kemerahan atau kekuningan <input type="checkbox"/> Bau segar <input type="checkbox"/> Tulang kaki dan sayap bentuknya normal	<input type="checkbox"/> Bersihkan ayam dengan air mengalir <input type="checkbox"/> Potong-potong sesuai dengan jenis masakan yang akan dimasak <input type="checkbox"/> Simpan pada plastik bersih atau wadah tertutup sesuai dengan jenis potongan ayam <input type="checkbox"/> Beri tanda atau label	<input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator <input type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin <input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i> <input type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing	

No	Nama Bahan Makanan	Karakteristik Bahan Pangan	Penanganan Sebelum Penyimpanan	Penanganan Sesudah Penyimpanan	Keterangan
3.	Ikan	<input type="checkbox"/> Matanya bening, mengkilap dan menonjol keluar <input type="checkbox"/> Insangnya jernih <input type="checkbox"/> Mempunyai bau khas ikan segar <input type="checkbox"/> Dagingnya kenyal dan padat	<input type="checkbox"/> Keluarkan isi perutnya dan dicuci bersih <input type="checkbox"/> Dibungkus dengan plastik bersih <input type="checkbox"/> Beri tanda atau label	<input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator <input type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin <input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i> <input type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing	
4.	Telur ayam	<input type="checkbox"/> Cangkang telur bersih tidak ada kotoran atau noda <input type="checkbox"/> Telur tidak retak <input type="checkbox"/> Bau has	<input type="checkbox"/> Mengelap cangkang telur yang kotor dengan kain bersih yang telah dicelup dalam air hangat	<input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator <input type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin <input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i> <input type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing	

Lampiran 5. Surat izin penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN AGAM
DINAS PENANAMAN MODAL
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jl. Veteran No.1 Padang Baru, Lubuk Basung, Kode Pos: 26415
Website: www.dpmpstp.agamkab.go.id, E-mail: dpmpstpagam@gmail.com, Whatsapp: 0813-7479-5952

IZIN PENELITIAN

Nomor: 13/Perizinan/PNL/Agam/2025

Setelah mempelajari Surat Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Agam Nomor B.070/13/KH.03.01/F.LI.1/658/2025 tanggal 15 Januari 2025 perihal Izin Penelitian, dengan ini menyatakan tidak keberatan atas maksud melaksanakan Izin Penelitian di RSUD LubukBasung, yang dilakukan oleh:

Nama : SHINDI LUWINA
Tempat, Tanggal Lahir : Seberida, 24 Januari 2024
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Dusun Bukit Selanjut RT.001 RW.001 Kel.Bukit Selanjut Kecamatan Kelayang Kab. Indragiri Hulu Riau
Nomor Kartu Identitas : 1402036401040001
Lokasi Kegiatan : RSUD LubukBasung
Waktu Kegiatan : 6 Maret 2025 s/d 16 Maret 2025
Anggota : -
Judul Kegiatan : Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak boleh menyimpang dari kerangka serta tujuan Izin Pengambilan Data
2. Memberitahukan kedatangan serta maksud kegiatan yang akan dilaksanakan dengan menunjukkan surat-surat keterangan yang berhubungan dengan penelitian, serta melaporkan diri sebelum meninggalkan daerah/wilayah penelitiannya kepada pemerintah setempat.
3. Mematuhi semua peraturan yang berlaku dengan menghormati adat dan kebijaksanaan pada masyarakat setempat.
4. Mengirim laporan hasil kegiatan sebanyak 1 (satu) eksemplar, masing-masing untuk Bupati Agam Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Agam dan Camat/Instansi yang bersangkutan.

Bilamana terjadi penyimpangan/pelanggaran terhadap ketentuan tersebut diatas maka izin penelitian ini dicabut.

Ditetapkan di Lubuk Basung
pada tanggal 15 Januari 2025
Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik oleh :



**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Dr. MHD. LUTFI AR, SH, M.Si
Pembina Utama Muda/IV.c
NIP. 19730313 199703 1 005

Tembusan :
1 Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Agam;
2 RSUD Lubuk Basung di Lubuk Basung;
3 Direktur Poltekkes Kemnakes Riau di Tempat;



SURAT KETERANGAN
TELAH SELESAI MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 800.2.2 / 2025 / RSUD-2025

Yang bertanda tangan dibawah ini Direktur RSUD Lubuk Basung dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : SHINDI LUWINA
Tempat/Tgl Lahir : Seberida / 24 Januari 2004
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Dusun Bukit Selanjut RT.001 RW.001 Kel. Bukit
Selanjut Kec. Kelayang Kab. Indragiri Hulu Riau
NIK : 1402036401040001

Telah selesai melakukan penelitian di RSUD Lubuk Basung dengan judul penelitian "*Gambaran penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung*".

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Basung, 26 maret 2025

An. Direktur
Plt. Kabag. Tata Usaha,



ARNO SKM. MPH

Pembina / IV.a

NIP.19741010 199503 1 002

Lampiran 6. Surat selesai penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN AGAM
UPT RUMAH SAKIT UMUM DAERAH LUBUK BASUNG
Jalan Soekarno - Hatta Padang Baru - Lubuk Basung Telp. (0752)76017 Fax. (0752) 66485
www.rsud.agamkab.go.id - email : rsudlubukbasung@gmail.com



SURAT KETERANGAN
TELAH SELESAI MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 800.2.2 / 2025 / RSUD-2025

Yang bertanda tangan dibawah ini Direktur RSUD Lubuk Basung dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : SHINDI LUWINA
Tempat/Tgl Lahir : Seberida / 24 Januari 2004
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Dusun Bukit Selanjut RT.001 RW.001 Kel. Bukit Selanjut Kec. Kelayang Kab. Indragiri Hulu Riau
NIK : 1402036401040001

Telah selesai melakukan penelitian di RSUD Lubuk Basung dengan judul penelitian "Gambaran penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung".

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lubuk Basung, 26 maret 2025

An. Direktur
Plt. Kabag. Tata Usaha,



ARNO SKM MPH
Pembina / IV.a

NIP.19741010 199503 1 002

Lampiran 7. Transkrip *informed consent* dan wawancara

Transkrip *informed consent* I

Jabatan : Kepala Instalasi Gizi

INFORM CONSENT

Saya Shindi Luwina Mahasiswa D-III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Saya bermaksud melakukan penelitian mengenai Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.

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

Dengan ini saya bersedia menjadi narasumber pada penelitian “Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung” ini.

Responden



PUTRI PUSPIANTRI

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

Transkrip Wawancara I

Hari/Tanggal : Senin, 10 Maret 2025
Nama : Putri Rufniarti
Jenis Kelamin : Perempuan

Hasil Wawancara

Pertanyaan	Jawaban Narasumber
A. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan	
1) Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung?	Penyimpanan basah dan kering itu berbeda, yang basah tiga kali seminggu, kalau yang kering sekali sebulan. Jadi penyimpanan itu menurut sistem, kalau yang kering itu fefo (<i>first expiry first out</i>). Jadi mana yang expire lebih duluan itu yang dikeluarkan. Di penyimpanan pun kita lihat suhunya, dicatat terus setiap hari, pagi, siang, dan malam ada suhunya. Kemudian kalau untuk kartu stoknya begitu juga, barang yang tadi itu misalnya kalau sudah habis, berarti itu yang mau dibeli lagi untuk bulan berikutnya. Kalau misalnya yang basah kayak gitu juga dibikin tanggal masuknya tanggal berapa lalu disimpan sesuai dengan letaknya. Misalnya kalau daging di tempat daging, kalau santan di tempat santan, kalau bahan bumbu-bumbu di tempat bumbu, jadi masukin ke situ. Nanti kalau untuk penyimpanannya kaya gitu juga sistem fifo, mana yang bulan datang itu yang dikeluarkan

	duluan. Jadi istilahnya tidak ada barang-barang yang menumpuk karena belanja kita dalam seminggu itu tiga kali. Jadi itu yang istilahnya kita keluarkan sesuai dengan menu yang tadi, jadi belanjanya pun kayak gitu dan juga suhu pengontrolnya di situ.
2) Siapa yang bertanggung jawab terhadap gudang penyimpanan bahan makanan?	Ada petugasnya, petugasnya satu orang. Berkait dengan istilahnya penyimpanan, pengemasannya setelah belanjakan, dikemas masukin sesuai dengan bentuknya tadi.
3) Apakah pintu selalu tertutup pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka saat waktu-waktu yang ditentukan?	Ya, seharusnya iya, karena kalau sekarang kan itu yang di gudang basah itu kan sering dibuka karena AC nya bermasalah. Tapi kalau seandainya udah diperbaiki tetap ditutup. Jadi ketika kita perlu, itu yang dibuka. Nanti kan supaya suhunya terkontrol. Kalau tidak ditutup, tidak terkontrol suhunya.
4) Apakah tersedia buku catatan keluar masuknya bahan makanan?	Ada.
5) Bagaimana upaya Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung agar ruang penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi seperti bakteri, serangga, maupun tikus?	Dibersihkan setiap hari. Debu-debu itu dibersihkan setiap hari. Jadi barang-barang itu istilahnya bersih, masuknya pun bersih, keluarnya bersih.
B. Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	
1) Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan basah?	Jadi kan kalau datang balik pasar, dia dicuci dulu kan. Kalau misalnya kaya

	<p>ikan, dikeluarkan insangnya. Kalau daging dipotong-potong dulu, sesuai dengan standar porsi kita. Habis itu dikemas di dalam plastik, 10-10 isinya per plastik itu kan. Lalu disimpan ke kulkasnya. Misalnya kalau daging itu di <i>freezer</i>. Kalau kaya bumbu-bumbu itu di <i>chiller</i> dengan cabai, sayur-sayuran.</p>
2) Apakah bahan makanan basah disimpan menggunakan plastik?	Iya, plastik.
3) Apakah terdapat pemisahan antara bahan makanan basah sesuai dengan jenisnya?	Iya.
4) Apakah bahan makanan basah diberikan label, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan tanggal kadaluarsa?	Iya
5) Apakah menggunakan sistem FIFO?	Iya, pakai.
6) Berapa kali suhu dicek?	Tiga kali, pagi, siang, malam. Karena ini kan, pagi dengan siang belum tentu sama. Karena suhu siang kan terlalu panas. Entah-entah nanti di gudang kita tuh kalau nggak dicek, ternyata suhunya berubah jadi panas.
7) Kapan pencairan es dan pembersihan lemari es dilakukan?	Biasanya tuh, kalau udah ada saljunya, biasanya sekali seminggu lah. Tergantung kulkasnya kalau udah banyak saljunya dibersihkan langsung. Kalau misalnya tiga hari kalau udah

	ada saljunya, dibersihkan yang es saljunya.
--	---

Transkrip *informed consent* II

Jabatan : Ahli Gizi Penyelenggaraan Makanan

INFORM CONSENT

Saya Shindi Luwina Mahasiswa D-III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Saya bermaksud melakukan penelitian mengenai Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.

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

Dengan ini saya bersedia menjadi narasumber pada penelitian "Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung" ini.

Responden


Tasja

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

Transkrip Wawancara II

Hari/Tanggal : Senin, 10 Maret 2025
Nama : Tasya
Jenis Kelamin : Perempuan

Hasil Wawancara

Pertanyaan	Jawaban Narasumber
A. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan	
1) Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung?	Sistem penyimpanan makanan di sini, bahan makanan yang datang kita terima sesuai dengan spesifikasi dan jumlahnya. Kalau yang tidak sesuai dengan spesifikasi, jumlah, dan segala macamnya dikembalikan atau digantikan oleh supliernya. Pas datang, dibersihkan dan diletakkan ke gudang kering, yang basah ke gudang basah. Diletakkannya sesuai tempat-tempatnya, di gudangnya udah ada label-label bahannya.
2) Siapa yang bertanggung jawab terhadap gudang penyimpanan bahan makanan?	Di sini ada satu penanggung jawab gudangnya.
3) Apakah pintu selalu tertutup pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka saat waktu-waktu yang ditentukan?	Sepertinya, kalau kalian lihat kan kadang tertutup, kadang engga. Belum sesuai lah, kadang dibuka. Tapi kadang kalau waktu itu ada kegiatan, lupa orang menutupkan.
4) Apakah tersedia buku catatan keluar masuknya bahan makanan?	Tersedia.

5) Bagaimana upaya Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung agar ruang penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi seperti bakteri, serangga, maupun tikus?	Upaya kebersihannya, kayak dibersihkan dua kali sehari. Pagi kan dibersihkan sama es terus siang dibersihkan lagi.
B. Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	
1) Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan basah?	Bahan datang di cek sesuai permintaan spesifikasi bahannya dan lain-lain. Lanjutkan dibersihkan, dimasukkan ke plastik baru dibersihkan ke dalam <i>freezer</i> .
2) Apakah bahan makanan basah disimpan menggunakan plastik?	Iya.
3) Apakah terdapat pemisahan antara bahan makanan basah sesuai dengan jenisnya?	Iya.
4) Apakah bahan makanan basah diberikan label, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan tanggal kadaluarsa?	Dibersihkan, nanti di dalam <i>freezernya</i> ada kontainer-kontainernya. cuma tanggal kadaluarsa kan enggak karena disini kan barang yang dibeli basah langsung habis, jadi tanggal masuknya aja.
5) Apakah menggunakan sistem FIFO?	Pakai, yang masuk duluan dikeluarkan dulu.
6) Berapa kali suhu dicek?	Pagi sama sore. Petugas gudang, kalau gada kepala instalasi yang mengisi grafiknya.
7) Kapan pencairan es dan pembersihan lemari es dilakukan?	1x dua minggu.

Transkrip *informed consent* III

Jabatan : Petugas Gudang Bahan Makanan

INFORM CONSENT

Saya Shindi Luwina Mahasiswa D-III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Saya bermaksud melakukan penelitian mengenai Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.

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

Dengan ini saya bersedia menjadi narasumber pada penelitian "Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung" ini.

Responden



Erita Wani

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

Transkrip Wawancara III

Hari/Tanggal : Selasa, 11 Maret 2025
Nama : Erita Warni
Jenis Kelamin : Perempuan

Hasil Wawancara

Pertanyaan	Jawaban Narasumber
A. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan	
1) Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung?	Penyimpanannya, kalau bahan yang baru datang, yang basahnya dibersihkan dulu. Terus, yang sudah lama dikeluarkan, yang baru dimasukkan ke dalam.
2) Siapa yang bertanggung jawab terhadap gudang penyimpanan bahan makanan?	Ante sendiri.
3) Apakah pintu selalu tertutup pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka saat waktu-waktu yang ditentukan?	Engga, kadang orang buka sendiri, kalau kurang bahannya. Kalau ante gada dia buka sendiri.
4) Apakah tersedia buku catatan keluar masuknya bahan makanan?	Iya.
5) Bagaimana upaya Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung agar ruang penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi seperti bakteri, serangga, maupun tikus?	Kalau yang kering dimasukkan kedalam box-box, kalau yang basah langsung dimasukkan kedalam kulkas.
B. Penyimpanan Bahan Pangan Hewani	
1) Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan basah?	Cara penyimpanan bahan-makanan basah dari datang sampai disimpan. Ikannya dibersihkan kalau sudah datang, terus dimasukkan ke dalam plastik sesuai hitungannya (10 potong), kalau ikan sisik 10 potong, kalau ikan

	mujair, per-kilo, begitu juga dengan ayam.
2) Apakah bahan makanan basah disimpan menggunakan plastik?	Iya.
3) Apakah terdapat pemisahan antara bahan makanan basah sesuai dengan jenisnya?	Terpisah.
4) Apakah bahan makanan basah diberikan label, seperti nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian, dan tanggal kadaluarsa?	Dikasih label, tanggal, dikasih Namanya. Kalau gambolo-gambolo, kalau sisik-sisik, kalau ayam-ayam.
5) Apakah menggunakan sistem FIFO?	Iya.
6) Berapa kali suhu dicek?	Setiap hari, pagi dan siang.
7) Kapan pencairan es dan pembersihan lemari es dilakukan?	Sekali dua minggu karena engga sempat alasan utamanya, lalu dia belum mengeras. Kalau lemari es biasanya satu kali seminggu.

Lampiran 8. Hasil observasi suhu, tempat, dan lama penyimpanan pangan hewani

No	Nama Bahan Makanan	Tempat Penyimpanan	Suhu Penyimpanan		Lama Penyimpanan	Keterangan
			Pagi	Sore		
1	Daging sapi	<input type="checkbox"/> Dry Storage <input checked="" type="checkbox"/> Cold Storage	<input type="checkbox"/> -5 - 0°C <input checked="" type="checkbox"/> -10 - (-50) <input type="checkbox"/> < -10°C	<input type="checkbox"/> -5 - 0°C <input checked="" type="checkbox"/> -10 - (-50) <input type="checkbox"/> < -10°C	<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 5 hari <input type="checkbox"/> >5 hari	
2	Ayam	<input type="checkbox"/> Dry Storage <input checked="" type="checkbox"/> Cold Storage	<input type="checkbox"/> -5 - 0°C <input checked="" type="checkbox"/> -10 - (-50) <input type="checkbox"/> < -10°C	<input type="checkbox"/> -5 - 0°C <input checked="" type="checkbox"/> -10 - (-50) <input type="checkbox"/> < -10°C	<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 5 hari <input type="checkbox"/> >5 hari	
3	Ikan	<input type="checkbox"/> Dry Storage <input checked="" type="checkbox"/> Cold Storage	<input type="checkbox"/> -5 - 0°C <input checked="" type="checkbox"/> -10 - (-50) <input type="checkbox"/> < -10°C	<input type="checkbox"/> -5 - 0°C <input checked="" type="checkbox"/> -10 - (-50) <input type="checkbox"/> < -10°C	<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 2 hari <input type="checkbox"/> >2 hari	
4	Telur	<input checked="" type="checkbox"/> Dry Storage <input type="checkbox"/> Cold Storage	<input type="checkbox"/> 20,5 - 22,8 <input type="checkbox"/> 22,8 - 25,8 <input type="checkbox"/> 25,8 - 27,1 <input type="checkbox"/> < -10°C	<input type="checkbox"/> 20,5 - 22,8 <input type="checkbox"/> 22,8 - 25,8 <input type="checkbox"/> 25,8 - 27,1 <input type="checkbox"/> < -10°C	<input checked="" type="checkbox"/> <14 hari <input type="checkbox"/> >14 hari	Pagi : 21,9°C Sore : 23°C

Lampiran 9. Hasil observasi mutu pangan hewani

No	Nama Bahan Makanan	Karakteristik Bahan Pangan	Penanganan Sebelum Penyimpanan	Penanganan Sesudah Penyimpanan	Keterangan
1.	Daging sapi	<input checked="" type="checkbox"/> Warna segar, tidak pucat <input checked="" type="checkbox"/> Tekstur daging tidak kaku, tidak lengket, dan lembab <input checked="" type="checkbox"/> Tidak berwarna ungu kebitu-biruan dan kehitam-hitaman <input checked="" type="checkbox"/> Tidak berlendir <input checked="" type="checkbox"/> Tidak berbau asam dan busuk	<input checked="" type="checkbox"/> Bersihkan daging sapi dengan air mengalir <input checked="" type="checkbox"/> Potong-potong sesuai dengan jenis masakan yang akan dimasak <input checked="" type="checkbox"/> Simpan pada plastik bersih atau wadah tertutup sesuai dengan jenis potongan daging <input checked="" type="checkbox"/> Beri tanda atau label	<input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator <input checked="" type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin <input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i> <input type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing	
2.	Ayam	<input checked="" type="checkbox"/> Daging utuh dan bersih dari kotoran <input checked="" type="checkbox"/> Dada penuh daging, tulang dada tidak menonjol <input checked="" type="checkbox"/> Kulitnya mulus, warna agak kemerahan atau kekuningan <input checked="" type="checkbox"/> Bau segar <input checked="" type="checkbox"/> Tulang kaki dan sayap bentuknya normal	<input checked="" type="checkbox"/> Bersihkan ayam dengan air mengalir <input checked="" type="checkbox"/> Potong-potong sesuai dengan jenis masakan yang akan dimasak <input checked="" type="checkbox"/> Simpan pada plastik bersih atau wadah tertutup sesuai dengan jenis potongan ayam <input checked="" type="checkbox"/> Beri tanda atau label	<input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator <input checked="" type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin <input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i> <input type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing	
3.	Ikan	<input checked="" type="checkbox"/> Matanya bening, mengkilap dan	<input checked="" type="checkbox"/> Keluarkan isi perutnya	<input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator	

No	Nama Bahan Makanan	Karakteristik Bahan Pangan	Penanganan Sebelum Penyimpanan	Penanganan Sesudah Penyimpanan	Keterangan
		<p>menonjol keluar</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Insangnya jernih</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Mempunyai bau khas ikan segar</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Dagingnya kenyal dan padat</p>	<p>dan dicuci bersih</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Dibungkus dengan plastik bersih</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Beri tanda atau label</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin</p> <p><input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i></p> <p><input type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing</p>	
4.	Telur ayam	<p><input type="checkbox"/> Cangkang telur bersih tidak ada kotoran atau noda</p> <p><input type="checkbox"/> Telur tidak retak</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Bau khas</p>	<p><input type="checkbox"/> Mengelap cangkang telur yang kotor dengan kain bersih yang telah dicelup dalam air hangat</p>	<p><input type="checkbox"/> Thawing dalam refrigerator</p> <p><input type="checkbox"/> Thawing dalam air dingin</p> <p><input type="checkbox"/> Thawing dalam <i>microwave</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Tidak melakukan proses thawing</p>	

Lampiran 10. Dokumentasi kegiatan

Suhu daging sapi pagi hari



Suhu daging sapi sore hari



Suhu ayam pagi hari



Suhu ayam sore hari



Suhu ikan pagi hari



Suhu ikan sore hari



Suhu telur ayam pagi hari



Suhu telur ayam sore hari

