

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI

TUGAS AKHIR, JANUARI 2020

FLOREN SIUS SIADARI

Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X

67 Halaman + 7 Tabel + 3 gambar

INTISARI

Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di gudang penyimpanan bahan pangan kering dan basah disertai pencatatan dan pelaporannya. Penyimpanan bahan pangan harus memenuhi standard proses dan syarat penyimpanan bahan makanan menurut PGRS 2013 Penelitian ini bertujuan untuk untuk mengetahui bagaimana penyimpanan bahan makanan kering dan basah yang ada di Rumah Sakit X.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan disain penelitian crosssectional yaitu dengan melakukan observasi proses dan syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah dalam satu waktu pengamatan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X kemudian membandingkan dengan PGRS. 2013, dengan melakukan observasi dan wawancara kepada petugas gudang di Rumah Sakit X, dan penilaian menggunakan Skala Guttman. Hasil observasi penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Instalasi gizi Rumah Sakit X dilakukan selama 4 hari dengan penilaian skor menggunakan 5 pertanyaan dan mendapatkan penilaian jawaban 10 ($\geq 7,5$) sehingga proses penyimpanan bahan pangan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit X sudah sesuai dengan kriteria proses penyimpanan bahan pangan dengan menggunakan Skala Guttman.

Syarat penyimpanan bahan pangan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2020 telah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan. Dengan menggunakan 15 pertanyaan syarat penyimpanan basah dan kering, dilakukan pengamatan selama 4 hari dan didapatkan hasil penilaian yakni 30 ($\geq 22, 5$) sehingga syarat penyimpanan bahan pangan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit memenuhi kriteria penyimpanan bahan makanan dengan menggunakan Skala Guttman. Pada penelitian ini diperoleh informasi pada proses penyimpanan bahan makanan kering tidak memiliki jadwal pembukaan gudang penyimpanan,

Daftar Pustaka : 21 (2012 - 2019)

Kata Kunci : Penyimpanan Bahan Makanan, Bahan Kering dan Bahan Basah.

MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
NUTRITIONAL DIPLOMA III STUDY PROGRAM
FINAL PROJECT, JANUARY 2020
FLOREN SIUS SIADARI

Overview of Food Storage Systems in Nutrition Installations at Hospital X
71Page + 10 Tables + 5 image

ABSTRACT

Food storage is a procedure for organizing, storing, maintaining the safety of dry and wet food ingredients both in quality and quantity in the dry and wet food storage warehouse accompanied by recording and reporting. Food storage must meet the process standards and food storage requirements according to PGRS 3013, this study aims to find out how to store dry and wet food in the X Hospital.

The method used in this research is a descriptive method by conducting interviews and cross-sectional research types by observing the suitability of dry and wet food storage systems in Nutrition Installation Hospital X then comparing with PGRS 2013 conducted at Hospital X, by conducting observations and interviews with warehouse officers at Hospital X, and assessment using the Guttman Scale.

The results of observations of food storage carried out at the X Hospital nutrition installation were carried out for 4 times, storage of food ingredients at Hospital X in accordance with 2013 both the storage process where of the 5 questions the storage process was scored $10 > 7.5$ so the storage process was in accordance with PGRS. 2013 and food storage requirements by using 15 questions get a value of $30 > 22.5$ so that the food storage requirements meet PGRS. 2013, but the opening of the warehouse for storing dried food uses the scheduling of storage openings for dry foodstuffs so that the storage warehouse has a stable temperature.

Bibliography : 21 (2012 - 2019)

Keywords : Food Storage, Dry Material and Wet Material,