

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

SHINDI LUWINA



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

**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

ABSTRAK

SHINDI LUWINA. Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung. Dibimbing oleh Yessi Marlina, S.Gz, M.P.H.

Penyimpanan makanan merupakan fase krusial dalam pengelolaan makanan. Secara khusus, makanan hewani memiliki masa simpan yang lebih pendek dibandingkan dengan makanan nabati saat masih segar. Oleh karena itu, penerapan strategi penyimpanan yang tepat akan sangat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang akan diolah. Tujuan penelitian ini untuk dapat menggambarkan penyimpanan bahan pangan hewani di instalasi gizi RSUD Lubuk Basung. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan wawancara. Hasil penelitian suhu penyimpanan daging sapi, ayam, dan ikan disimpan pada suhu $-13,5^{\circ}\text{C}$ – $18,5^{\circ}\text{C}$, sementara telur ayam disimpan pada suhu $27,4^{\circ}\text{C}$ – 28°C , sehingga dikatakan tidak sesuai Standar Nasional Indonesia tahun 2008 tentang telur konsumsi. Pada lama penyimpanan rata-rata semua bahan pangan hewani disimpan dalam waktu 3 hari. Tempat penyimpanan daging sapi, ayam, dan ikan disimpan dalam *cold storage*, sementara telur ayam disimpan pada *dry storage*. Mutu daging sapi, ayam, ikan, dan telur ayam tergolong baik berdasarkan karakteristik bahan pangan. Penanganan sebelum penyimpanan daging sapi, ayam, dan ikan telah dilakukan sesuai prosedur. Namun, penanganan sebelum penyimpanan telur ayam belum sesuai, dan proses thawing yang dilakukan di RSUD Lubuk Basung belum dilakukan secara tepat. Diharapkan kepada pihak instalasi gizi RSUD Lubuk Basung untuk membuat standar operasional prosedur (SOP) yang mengatur suhu penyimpanan telur ayam, penanganan telur ayam sebelum penyimpanan, dan proses thawing bahan pangan beku.

Kata Kunci : penyimpanan bahan pangan hewani, suhu penyimpanan, tempat penyimpanan, lama penyimpanan, mutu bahan pangan hewani

ABSTRACT

SHINDI LUWINA. Overview of Animal – Based Food in the Nutrition Department of Lubuk Basung Regional Hospital. Supervised by Yessi Marlina, S.Gz, M.P.H.

Food storage is a crucial phase in food management. In particular, animal foods have a shorter shelf life compared to plants when they are fresh. Therefore, implementing the right storage strategy will significantly impact the quality and safety of the processed food. The purpose of this study was to describe the storage of animal food ingredients in the nutrition installation of Lubuk Basung Hospital. This study is a descriptive study with a research design cross sectional. The data collection techniques used were observation and interviews. The results of the study on the storage temperature of beef, chicken, and fish were stored at a temperature of -13.5°C – 18.5°C , while chicken eggs are stored at a temperature of 27.4°C – 28°C , so it is said to be not in accordance with the 2008 Indonesian National Standard on consumption eggs. The average storage period for all animal food ingredients is 3 days. The storage place for animal food, beef, chicken, and fish is cold storage, while chicken eggs are stored in dry storage. The quality of beef, chicken, fish, and chicken eggs was classified as good based on the characteristics of the food ingredients. Pre-storage handling of beef, chicken, and fish was carried out according to procedures. However, pre-storage handling of chicken eggs was not appropriate, and the thawing process at Lubuk Basung Regional Hospital was not carried out properly. It is hoped that the nutrition installation of Lubuk Basung Regional Hospital will create standard operating procedures (SOP) that regulate the storage temperature of chicken eggs, handling of chicken eggs before storage, and the thawing process for frozen food ingredients.

Keywords: storage of animal food ingredients, storage temperature, storage location, storage duration, quality of animal food ingredients

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 26 Mei 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Shindi Luwina', with a stylized flourish at the end.

Shindi Luwina
P032213411075

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

SHINDI LUWINA

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada Program Studi Gizi

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

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 Penguji 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



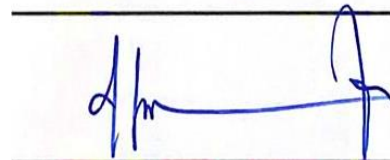
Penguji I

Muharni, SP, M.Gizi



Penguji II

Nur Kholis, M. Pd

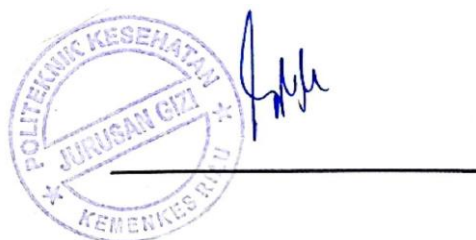


Diketahui Oleh

Ketua Jurusan

Sri Mulyani, S.TP, M.Si

NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian: 26 Mei 2025

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran 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 Hevriani, 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. Muharni , 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 pengerjaan 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.....	xii
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 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. Karakteristik bahan pangan hewani.....	40
Tabel 8. Penanganan pangan hewani sebelum penyimpanan.....	42
Tabel 9. Penanganan pangan hewani sesudah penyimpanan	44

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 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