

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI CATERING X**

RANTI WIDYANINGSIH
NIM. P032313411035



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN
KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Catering X” 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, 22 Juni 2026



Ranti Widyarningsih

NIM. P032313411035

ABSTRAK

RANTI WIDYANINGSIH. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Catering X. Dibimbing oleh Pembimbing 1 Roziana, SST, M.Gizi dan Pembimbing 2 Dewi Rahayu, SP, M.Si

Penyimpanan bahan makanan basah merupakan salah satu tahapan penting dalam penyelenggaraan makanan karena berpengaruh terhadap mutu dan keamanan pangan. Penyimpanan yang tidak sesuai dapat menyebabkan penurunan kualitas bahan pangan dan meningkatkan risiko kontaminasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan basah di Catering X Pekanbaru Tahun 2026. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional. Data dikumpulkan melalui observasi langsung menggunakan lembar *checklist* yang mengacu pada Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 dan dilakukan selama lima hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi ruang penyimpanan bahan makanan basah memperoleh persentase kesesuaian sebesar 60% dengan kategori tidak sesuai. Pengawasan penyimpanan memperoleh persentase kesesuaian 0%. Ketidaksesuaian ditemukan pada aspek kebersihan ruang penyimpanan, tidak tersedianya termometer pada chiller dan freezer, penggunaan wadah penyimpanan yang belum sesuai, bahan pangan yang belum dikelompokkan berdasarkan jenisnya, belum diterapkannya prinsip FEFO, serta tidak adanya pemantauan suhu dan SOP penyimpanan.

Kata kunci : penyimpanan bahan makanan basah, keamanan pangan, catering, mutu bahan pangan.

ABSTRAC

RANTI WIDYANINGSIH. An Overview of the Storage of Perishable Food Items at Catering X. Supervised by Advisor 1 Roziana, SST, M.Gizi, and Advisor 2 Dewi Rahayu, SP, M.Si

The storage of perishable food items is a critical stage in food service operations because it affects food quality and safety. Improper storage can lead to a decline in food quality and increase the risk of contamination. This study aims to determine the storage conditions of perishable food items at Catering X in Pekanbaru in 2026. This study is a descriptive study using an observational approach. Data were collected through direct observation using a checklist based on Minister of Health Regulation No. 2 of 2023 and conducted over five days. The results showed that compliance with storage conditions for wet food reached 60%, which is categorized as “good.” Storage supervision achieved a compliance rate of 0%. Non-compliance was found in the cleanliness of the storage area, the absence of thermometers in refrigerators and freezers, the use of inappropriate storage containers, food not grouped by type, failure to apply the FEFO principle, as well as a lack of temperature monitoring and storage SOP.

Keywords: wet food storage, food safety, catering, food quality.

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Catering X” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak megandung 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, 22 Juni 2026



Ranti Widyaningsih
P032313411035

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH
DI CATERING X**

RANTI WIDYANINGSIH

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada Program Studi Gizi

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di
Catering X

Nama : Ranti Widyaningsih

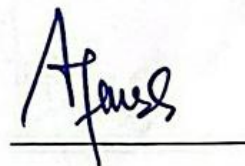
NIM : P032313411035

Telah berhasil dipertahankan dihadapan dewan penguji dan diterima sebagai
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program
Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :
Roziana, SST, M.Gizi



Pembimbing 2 :
Dewi Rahayu, SP, M.Si



Penguji :
Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si



Diketahui oleh :
Ketua Jurusan Gizi
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 22 Juni 2026

Tanggal Lulus :

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kelawat pada tanggal 26 Januari 2005 dari pasangan Alm. Bapak Teguh Priyono dan Ibu Siti Anisah. Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) di tempuh di SMAN 1 Lubuk Batu Jaya, Kecamatan Lubuk Batu Jaya, Kabupaten Indragiri Hulu, Provinsi Riau dan lulus pada tahun 2023. Penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di program studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

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 Makanan Basah di Catering X ” 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 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, MH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Riau
3. Roziana, SST, M.Gizi selaku Pembimbing 1 yang telah memberi kesempatan kepada saya menempuh pendidikan hingga saat ini dan meluangkan waktu, tenaga dalam memberikan bimbingan, arahan, serta saran dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Dewi Rahayu, SP, M.Si selaku Pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan tenaga dalam memberikan arahan serta saran kepada penulis untuk perbaikan penulisan Tugas Akhir ini
5. Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku Penguji yang telah meluangkan waktu dan tenaga dalam memberikan arahan serta saran kepada penulis untuk perbaikan penulisan Tugas Akhir ini
6. Sebagai ungkapan terimakasih, penulis persembahkan kepada orang tua saya Alm. Bapak Teguh Priyono dan Ibu Siti Anisah, dua orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan Tugas Akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 22 Juni 2026

Ranti Widyaningsih

P032313411035

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRAC	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Ilmiah atau Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Penyelenggaraan Makanan Catering.....	5
2.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	5
2.3 Pengertian Bahan Makanan Basah.....	6
2.4 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	6
2.5 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	7
2.6 Langkah-Langkah Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	8
2.7 Faktor-Faktor Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	9
2.8 Keamanan Pangan.....	12
BAB III KERANGKA KONSEP	13

3.1	Kerangka Konsep.....	13
BAB IV METODE PENELITIAN.....		14
4.1.	Jenis dan Desain Penelitian.....	14
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
4.3.	Sampel	14
4.4.	Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	14
4.4.1	Data Primer	14
4.4.2	Cara Pengumpulan Data.....	14
4.4.3	Instrumen Penelitian.....	14
4.5.	Pengolahan dan Analisis Data.....	15
4.5.1	Pengolahan	15
4.5.2	Analisis Data	15
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		16
5.1	Gambaran Umum Catering X.....	16
5.2	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah	16
5.2.1	Kondisi Ruang Penyimpanan	16
5.2.2	Penyimpanan Bahan Makanan Basah	19
5.2.3	Pengawasan Penyimpanan	25
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		27
6.1	Kesimpulan	27
6.2	Saran	27
DAFTAR PUSTAKA		28

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Suhu Penyimpanan Bahan Basah	7
Tabel 2 Definisi Operasional	13
Tabel 3 Kategori Penilaian	15
Tabel 4 Kondisi Ruang Penyimpanan	16
Tabel 5 Observasi Kondisi Ruang Penyimpanan	17
Tabel 6 Proses Penyimpanan Bahan Makanan.....	19
Tabel 7 Observasi Proses Penyimpanan Bahan Makanan.....	20
Tabel 8 Pengawasan Penyimpanan.....	25
Tabel 9 Observasi Pengawasan Penyimpanan.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Konsep	13
Gambar 2 Kondisi Ruang Penyimpanan.....	17
Gambar 3 Kondisi Termometer di Penyimpanan	21
Gambar 4 Kondisi Tempat Penyimpanan.....	22
Gambar 5 Pemisahan Bahan Makanan Mentah dan siap Konsumsi	23
Gambar 6 Kerusakan Bahan Makanan	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Observasi Penyimpanan Bahan Basah.....	32
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian	34
Lampiran 3 Dokumentasi Kegiatan Observasi	39