

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.