

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2023**

Ridha Septa Ardini

Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dinas Kesehatan Tentara (DKT) Bandar Lampung Tahun 2023

xiv + 73 halaman + 8 tabel, 2 gambar, 10 lampiran

**ABSTRAK**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan terdapat tahapan yang cukup penting yang dilakukan pada bahan makanan, yaitu tahap penyimpanan. Makanan harus dilindungi dari waktu dan suhu penyimpanan sesuai dengan aturan kelayakan sistem penyimpanan makanan. Langkah atau tahap penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu bagian dari proses menghasilkan makanan yang aman dan bermutu bagi konsumen. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran umum penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering di RS DKT Bandar Lampung.

Jenis penelitian ini menggunakan metode survey deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan pada instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung pada bulan Mei tahun 2023 selama 3 hari. Sampel pada penelitian ini adalah petugas gudang penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung. Pengumpulan data dengan cara wawancara dan observasi menggunakan kuisioner lembar checklist kepada petugas. Data dianalisis secara univariat.

Hasil penelitian penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RS DKT Bandar Lampung yaitu penyimpanan bahan makanan basah dengan skor 77 % termasuk dalam hasil cukup dan penyimpanan bahan makanan kering dengan skor 75 % termasuk dalam hasil cukup. Oleh karena itu, ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung tergolong cukup memenuhi sesuai dengan persyaratan yang sudah ditetapkan.

Sistem penyimpanan bahan makanan secara keseluruhan belum dikategorikan baik dan diperlukan adanya peningkatan yaitu prosedur penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Saran dalam penelitian ini diharapkan terpenuhinya sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering yang baik dengan cara meningkatkan prosedur penyimpanan.

Kata Kunci : Makanan, Penyelenggaraan, Penyimpanan  
Referensi : 14 (2011-2021)

**TANJUNGPURBA HEALTH POLYTECHNIC DEPARTMENT OF NUTRITION**

**Final Project , June 2023**

Ridha Septa Ardini

Overview Of Storing Food Ingredients In Food Delivery At The Nutrition Installation At The Bandar Lampung Army Health Service Hospital (DKT) in 2023

xiv + 73 pages + 8 tables, 2 pictures, 10 attachments

**ABSTRACT**

Organizing hospital meals is a series of activities starting from menu planning, planning food needs, budget planning, procurement of food ingredients, receiving and storing, cooking food ingredients, distribution and recording, reporting and evaluation. Based on the stages of food preparation, there are quite important stages carried out in food ingredients, namely the storage stage. Food must be protected from storage time and temperature in accordance with the proper rules of food storage systems. The step or stage of food storage is one part of the process of producing safe and quality food for consumers. The purpose of this study was to find out the general description of the storage of wet food ingredients and dry food ingredients at DKT Bandar Lampung Hospital.

This type of research uses a descriptive survey method. This research was conducted at the DKT Bandar Lampung Hospital Nutrition Installation in May 2023 for 3 days. The sample in this study were food storage warehouse staff at the nutrition installation at DKT Bandar Lampung Hospital. Data collection by means of interviews and observations using a checklist sheet questionnaire to officers. Data were analyzed univariately.

The results of the research on storing wet and dry food ingredients at DKT Bandar Lampung Hospital for storing wet food ingredients, namely with a score of 77%, are included in the sufficient yield and storage of dry food ingredients with a score of 75%, is included in the sufficient yield. Therefore, the storage space for wet and dry food ingredients in the Nutrition Installation of DKT Bandar Lampung Hospital is classified as sufficient according to the requirements that have been set.

The food storage system as a whole has not been categorized as good and an improvement is needed, namely wet and dry food storage procedures. Suggestions in this study are expected to fulfill a good wet and dry food storage system by increasing storage procedures.

Keywords : Food, Organizing, Storage

References : 14 (2011-2021)