

LAMPIRAN

Lampiran 1

From checklist Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No.	Penyimpanana bahan makanan segar	Memenuhi	
		Ya	Tidak
1.	Suhu tempat penyimpanan sesuai dengan keperluan bahan makanan yang disimpan a. Daging Penyimpanan pada lemari es suhu (-4 °C) Penyimpanan pada freezer (-18 °C) Daging kaleng Penyimpanan pada lemari es suhu (-4 °C) Penyimpanan pada freezer (-18 °C) Daging cincang Penyimpanan pada lemari es suhu (- 4 °C) Penyimpanan pada freezer (-18 °C)	 °C
	b. Ikan Penyimpanan pada lemari es suhu (-4 °C)	 °C
	c. Ayam Penyimpanan pada lemari es suhu (-4°C)	 °C
	d. Telur Penyimpanan pada lemari es suhu (-4°C)	 °C
	e. Buah dan sayur segar Penyimpanan pada lemari es suhu (-4°C)	 °C
2.	Pengecekan suhu dilakukan dua kali sehari		
3.	Pencairan es segera dilakukan setelah terjadi pengerasan		
4.	Semua bahan makanan yang akan dimasukkan kedalam ruang pendingin seperti daging, ikan, sayur dan buah sebaiknya dimasukkan kedalam wadah plastik		
5.	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam/ keras bersama dengan bahan makanan yang tidak berbau		
6.	Tidak menempatkan buah-buahan yang tidak memerlukan pendingin kedalam lemari pendingin		

Lampiran 2

From checklist Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No.	Penyimpanana bahan makanan segar	Memenuhi	
		Ya	Tidak
1.	Bahan makanan ditempatkan secara teratur		
2.	Menetaokan sistem FIFO		
3.	Pengisian kartu stock bahan makanan diisi tanpa ditunda diperiksa dan diteliti		
4.	Kartu stock dan pengeluaran diletakkan pada tempatnya		
5.	Gudang dibuka pada waktu yang ditentukan		
6.	Bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup, terbungkus dan tidak berlubang		
7.	Pintu gudang terkunci pada saat tidak ada kegiatan		
8.	Suhu ruangan berkisar antara 19 – 21 °C		
9.	Pembersihan ruangan dua kali dalam seminggu	 kali/minggu
10.	Penyemprotan insektisida dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan ruangan	Ya, ... kali / minggu	
11.	Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa		
12.	Ketentuan rak penyimpanan bahan makanan :		
	Jarak rak dengan lantai ≥ 15 cm cm cm
	Jarak rak dengan dinding ≥ 5 cmcmcm
	Jarak rak dengan langit-langit ≥ 60 cm cm cm

Lampiran 3

Form Checklist Hasil observasi penyimpanan bahan makanan basah

No	Penyimpanan BM Basah	Kategori				Hasil Pengamatan
		Ya		Tidak		
		Hari 1	Hari 2	Hari 1	Hari 2	
1.	Suhu tempat penyimpanan sesuai dengan keperluan bahan makanan yang disimpan					Penyimpanan suhu masing-masing bahan makanan tidak semuanya sesuai dengan ketentuan. Hari pertama dan ketiga suhu – 18 °C dan dihari kedua – 16 °C
2.	Pengecekan suhu dilakukan 2 kali sehari					Pengecekan suhu hanya dilakukan satu kali sehari.
3.	Pencairan es segera dilakukan setelah terjadi pengerasan					Pencairan es dilakukan apabila sudah terjadi pengerasan
4.	Semua bahan makanan yang dimasukkan ke dalam ruang pendingin seperti daging, ikan, sayur dan buah sebaiknya dimasukkan kedalam wadah plastik					Penyimpanan bahan makanan di dalam lemari pendingin dibungkus plastic
5.	Tidak menempatkan bahan makana yang berbau tajam/keras bersama dengan bahan makanan yang tidak					Menempatkan bahan makanan secara terpisah dari bahan makanan yang berbau tajam dank keras dan tidak bau

	berbau					
6.	Tidak menempatkan buah-buahan yang tidak memerlukan pendingin ke dalam lemari pendingin					Buah-buahan yang tidak memerlukan pendingin disimpan kedalam wadah yang sesuai
	TOTAL SKOR					Hasil ukur : Cukup
	PERSENTASE					

Lampiran 4

Form checklist Hasil observasi penyimpanan bahan makanan kering

No	Penyimpanan BM Kering	Kategori				Hasil Pengamatan
		Ya		Tidak		
		Hari 1	Hari 2	Hari 1	Hari 2	
1.	Bahan makanan ditempatkan secara teratur					Bahan makanan sudah ditempatkan secara teratur
2.	Menetapkan sistem FIFO					Sudah menetapkan sistem FIFO
3.	Pengisian kartu stock bahan makanan diisi tanpa ditunda, diperiksa dan diteliti					Pengisian kartu stock sudah cukup baik dan diperhatikan
4.	Kartu stock dan pengeluaran diletakkan pada tempatnya					Kartu stock sudah diletakkan sesuai dengan tempatnya
5.	Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan					Membuka gudang pada waktu yang ditentukan, jika tidak gudang ditutup
6.	Bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup, terbungkus dan tidak berlubang					Semua bahan makanan yang disimpan sudah tertutup dan terbungkus rapi
7.	Pintu gudang selalau terkunci					Pintu gudang selalau terkunci
8.	Suhu ruang berkisar antara 19 – 21 °C					Suhu ruangan 20 °C
9.	Pembersihan ruangan 2 kali dalam seminggu					Pembersihan ruangan dilakukan 4 kali sehari

10.	Penyemprotan insektisida dilakukan secara periodik					Tidak dilakukan penyemprotan dengan insektisida
11.	Semua lubang ventilasi yang ada di gudang harus berkasa					Semua lubang ventilasi belum berkasa
12.	Ketentuan rak penyimpanan bahan makanana :					Jarak rak dengan lantai, dinding, dan juga langit-langit sudah sesuai :
	Jarak rak dengan lantai \geq 15 cm Jarak rak dengan dinding \geq 5 cm Jarak rak dengan langit-langit \geq 60 cm					Jarak rak dengan lantai 20 cm Jarak rak dengan dinding 8 cm Jarak rak dengan langit-langit 96 cm
	TOTAL SKOR					Hasil ukur : Cukup
	PERSENTASE					

*Lampiran 5***Form Ceklist Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan**

Kebutuhan peralatan	Ada	Tidak Ada	keterangan
Timbangan digital			
Timbangan duduk			
<i>Refrigerator</i>			
Tempat Sampah			
<i>Chiller</i>			
Trolley barang			
Timbangan Lantai			
Container tertutup			
<i>Freezer cabinet</i>			
<i>Coldroom freezer</i>			
<i>Coldroom chiller</i>			
<i>Insect killer</i>			

*Lampiran 6***Gambar Kegiatan Penelitian**

Gambar 1 : Tempat penyimpanan bahan makanan basah



Gambar 2 : Tempat penyimpanan bahan makanan kering



Gambar 3 ; Pengecekan penyimpanan bahan makanan



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.03.01/I.1/2733/2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

12 Mei 2023

Yang Terhormat , Direktur RS. Artha Bunda Lampung Tengah
 Di – Lampung Tengah

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	RINFI APICTA LEONA NIM. 1913411097	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Artha Bunda Lampung Tengah	RS. Artha Bunda

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP. 196705271988012001

Tembusan :
 1. Ka. Jurusan Gizi
 2. Ka. Bid. Diklat



YAYASAN TRI DHARMA ARTHA PERDANA
RUMAH SAKIT ARTHA BUNDA
Jln Lintas Timur, Kelurahan Sido Binangun, Kecamatan Way Seputih
Kabupaten Lampung Tengah Kode Pos. 34179
Email : rsarthabunda@gmail.com



Nomor : 262/RSAB/V/2023
Sifat : Penting
Lampiran :
Hal : **Izin Penelitian Mahasiswa D III**
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes
Tanjung Karang

Way Seputih, 31 Mei 2023
Kepada
Yth. Direktur Politeknik Kesehatan
Kemenkes Tanjung Karang
Jln. Soekarno – Hatta No 06
Bandar Lampung
di --- **Tempat**

Menunjuk Surat saudara nomor : PP.03..1 / I. 1 / 2733 / 2023 tanggal 12 Mei 2023, perihal surat Permohonan Izin Penelitian, Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang yang di laksanakan pada tanggal 31 Mei 2023 di RS Artha Bunda Way Seputih, Kabupaten Lampung Tengah, dapat kami izinkan sesuai dengan jadwal.

Adapun kontribusi yang dibebankan kepada mahasiswa yang bersangkutan sesuai dengan kesepakatan bersama Direktur RS Artha Bunda senilai **Rp. 150.000 (Seratus Lima Puluh Ribu Rupiah)**.

Demikian Kami sampaikan atas kerja sama dan perhatiannya diucapkan terima kasih.

A.n Direktur
Rumah Sakit Artha Bunda
Wakil Direktur



Ni Wayan Candrawati, S.S.T