

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
 Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung
 Lampung 35145
 ☎ (0721) 783852
 🌐 <https://www.poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1730/2025
 Lampiran : 1 eks
 Hal : Izin Penelitian

14 Maret 2025

Yth, Direktur RS.Bhayangkara Polda Lampung
 Di- Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di institusi yang Bapak/Ibu Pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

NO	NAMA	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1.	Yasfina Aulia NIM: 2213411127	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Dan Kering Di Instalasi Gizi Pada Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung Tahun 2024	RS.Bhayangkara

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian
 Kesehatan Tanjungkarang,



Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes

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

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tke.keminfo.go.id/verifyPDF>.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Lampiran 2. Surat Balasan Rumah Sakit



KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
DAERAH LAMPUNG
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG

Bandar Lampung, April 2025

Nomor : B/138/IV/DIK.2.6./2025/RSB
Klasifikasi : BIASA
Lampiran : -
Hal : Pemberian Izin Penelitian.

Kepada:

Yth. Direktur Poltekkes Tanjungkarang.

di

Tempat

1. Rujukan :

- a. Nota Kesepahaman antara Universitas Aisyah Pringsewu dan Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Nomor: 025/UAP.RK/DI/HM/IX/2022, Nomor: MOU/221/IX/HUK.8.1/2022/RSB tanggal 05 September 2022 tentang Penyelenggaraan Tri Dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Masyarakat);
- b. Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Nomor: PP.01.04/F.XXXV/1730/2025 tanggal 14 Maret 2025 Perihal Izin Penelitian.

2. Sehubungan dengan rujukan tersebut diatas, diberitahukan kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang kami memberikan izin penelitian kepada mahasiswa di bawah ini dengan mematuhi tata tertib yang ada di Rumah Sakit Bhyangkara Bandar Lampung,

Nama : Yasfina Aulia
NPM : 2213411127
Prodi : D3 Gizi
No.HP : 0823-7481-3364
Judul : Gambaran penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering Instalasi Gizi Pada Rumah Sakit Bhyangkara Ruwa Jurai Tahun 2024.

3. Demikian untuk menjadi maklum, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


dr. HIDAYATULLAH, Sp.THT-KL
AJUN KOMISARIS BESAR POLISI NRP 74020589

Lampiran 3. Form Checklist

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1	Apakah adanya sistem penyimpanan barang?		
2	Apakah tersedia ruang gudang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering?		
3	Apakah tersedia nya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan?		
4	Apakah terdapat pengaturan suhu pada ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering?		
5	Apakah dilakukannya sistem <i>FIFO</i> dan <i>FEFO</i> ?		
6	Apakah pengisian kartu stok selalu segera dan tidak pernah ditunda?		
7	Apakah ada pemisahan di setiap jenis bahan makanan basah dan bahan makanan kering?		
8	Apakah tempat penyimpanan sudah terhindar dari kontaminasi serangga atau hewan lainnya?		
9	Apakah ada pengecekan suhu setiap harinya?		
10	Apakah terdapat - Jarak bahan makanan dengan lantai : 16-30 cm. - Jarak bahan makanandengan dinding : 10-15 cm. - Jarak bahan makanan denganlangit-langit : 60 cm.		

Lampiran 4. Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No	Proses Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Kartu stok dan pengeluaran diletakkan langsung pada tempatnya		
2.	Menetapkan system <i>FIFO</i> dan <i>FEFO</i>		
3.	Pengisian kartu stok bahan makanan segera diisi tanpa ditunda diperiksa dan diteliti		
5.	Pembukaan gudang pada waktu yang ditentukan		
6.	Bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup, terbungkus, dan tidak berlubang		
7.	Suhu ruangan berkisar 19-21		
8.	Pembersihan ruangan 2x seminggu		
9.	Penyemprotan insektisida dilakukan secara periodik		
10.	Semua lubang yang ada digudang harus berkasa		
11.	Ketentuan rak penyimpanan bahan makanan - Jarak rak dengan lantai 15cm - Jarak rak dengan dinding 5 cm - Jarak rak dengan langit langit 60 cm		
12.	Ditempatkan secara teratur		
13.	Pencahayaan gudang cukup		
14.	Suhu ruangan tetap lembab		

Lampiran 5. Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah	Iya	Tidak
1	Suhu sesuai dengan keperluan bahan makanan yang disimpan		
2	Semua bahan makanan basah atau segar di bungkus dengan wadah atau plastik		
3	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau menyengat dan bahan makanan yang tidak berbau		
4	Bahan makanan tidak disimpan lebih dari 2 atau 3 hari		
5	Pengecekan suhu dilakukan 2 kali sehari dengan pembersihan lemari pendingin setiap hari		
6	Adanya pemasukan bahan makanan setiap hari		
7	Keluar masuknya bahan makanan dan berbagi pembukuan pada bagian penyimpanan bahan makanan basah, termasuk juga kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan di tempatnya, diperiksa dan diteliti secara <i>continue</i> dengan system FIFO		

Lampiran 6. Hasil Form Checklist

Hasil Lembar Checklist Syarat Penyimpanan Bahan Makanan

No.	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Total	Presentase	Kode
1.	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	8	80%	Baik

Hasil Lembar Checklist Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah

No.	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	Total	Presentase	Kode
1.	1	1	1	1	0	0	1	5	71%	Baik
2.	1	1	1	1	0	0	1	5	71%	Cukup
3.	1	1	1	1	0	1	1	6	86%	Cukup

Hasil Lembar Checklist Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

No.	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	Total	Presentase	Kode
1.	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	10	77%	Cukup
2.	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	10	77%	Cukup
3.	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	10	77%	Cukup

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian

Gambar 1 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah/Segar



[illegible]