

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGKARANG

JURUSAN GIZI

Tugas Akhir, Juni 2025

Yasfina Aulia

Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering pada Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Ruwa Jurai Bandar Lampung.

xiv + 40 halaman + 7 tabel, 3 gambar, dan 7 lampiran

ABSTRAK

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan bahan makanan kering dan segar digudang makanan kering dan beku. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan pada instalasi gizi di Rumah Sakit Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.

Penelitian ini dilaksanakan pada Instalasi Gizi RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung pada bulan Mei Tahun 2025. Jenis penelitian menggunakan metode survey deskriptif, dalam penelitian ini penulis ingin melihat penyimpanan bahan makanan. Pengumpulan data dengan metode observasi yang dilakukan selama tiga hari.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan basah atau segar dan penyimpanan bahan makanan kering RS Bhayangkara Ruwa Jurai dari hasil observasi didapatkan hasil presentase secara keseluruhan sebesar 76% untuk penyimpanan bahan makanan basah dan hasil keseluruhan sebesar 77% untuk penyimpanan bahan makanan kering. Secara keseluruhan penyimpanan bahan makanan pada RS Bhayangkara tergolong cukup memenuhi persyaratan. Disimpulkan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan secara keseluruhan belum dikategorikan baik dan diperlukan adanya peningkatan yaitu prosedur penyimpanan bahan makanan basah, kering dan makanan masak dan ruangan khusus untuk masing-masing penyimpanan bahan makanan dan makanan masak. Saran dalam penelitian ini diharapkan terpenuhinya sistem penyimpanan bahan makanan yang baik sesuai dengan persyaratan.

Kata kunci : Penyimpanan, bahan makanan basah, bahan makanan kering

Daftar bacaan : 24 (2011-2024)

HEALTH TANJUNGKARANG OF POLYTECHNIC
NUTRITION DEPARTMENT
Final Project, Juni 2025

Yasfina Aulia

Overview of Wet and Dry Food Storage Operations in the Nutrition Installation of Bhayangkara Ruwa Jurai Hospital Bandarlampung.

xiv + 40 pages + 7 tables, 3 figures, and 7 appendices

ABSTRACT

Food storage is a procedure for organizing, storing, maintaining the amount, quality and dry and fresh food ingredients in dry and frozen food warehouses. The purpose of this study was to determine the description of food storage in the nutrition installation at Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung Hospital.

This research was conducted at the Nutrition Installation of Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung Hospital in May 2025. This type of research uses a descriptive survey method, in this study the author wants to see the storage of food ingredients. Data collection using the observation method was carried out for three days.

The results of this study indicate that the storage of wet or fresh food ingredients and the storage of dry food ingredients at Bhayangkara Ruwa Jurai Hospital from the observation results obtained an overall percentage of 76% for the storage of wet food ingredients and an overall result of 77% for the storage of dry food ingredients. Overall, food storage at Bhayangkara Hospital is classified as meeting the requirements. It is concluded that the overall food storage system has not been categorized as good and improvement is needed, namely the procedure for storing wet, dry and cooking food and a special room for each food storage and cooking food. Suggestions in this study are expected to fulfill a good food storage system in accordance with the requirements.

Keywords : Storage, wet food ingredients, dry food ingredients

Reading list : 24 (2011-2024)