



# PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI SUB DEPARTEMEN GIZI RUMAH SAKIT PUSAT ANGKATAN LAUT DR. RAMELAN SURABAYA

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



HASNA SYAFIRA ABIDIN

**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022

Bogor Agricultural University



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul: “Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Sub Departemen Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya” adalah karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hasna Syafira A.  
J3FT19021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Salah satu cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

HASNA SYAFIRA ABIDIN. Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Sub Departemen Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut dr. Ramelan Surabaya. (*Storage of non-Perishable Food in Sub Department of Nutrition at RSPAL dr. Ramelan Surabaya*). Dibimbing oleh ROSYDA DIANA H.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut dr. Ramelan Surabaya. Secara khusus laporan ini bertujuan untuk (1) Menjelaskan keadaan umum rumah sakit khususnya Sub Departemen Gizi, (2) Mengidentifikasi fasilitas fisik dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering, (3) Mengkaji proses penyimpanan bahan makanan kering, (4) Mengkaji pencatatan dan pelaporan pada kegiatan penyimpanan bahan makanan kering, (5) Mengkaji kesesuaian penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi dengan standar penyimpanan bahan makanan.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya pada tanggal 14 Maret 2022 hingga 09 April 2022. RSPAL dr. Ramelan Surabaya merupakan rumah sakit militer tipe A atau Tk. I TNI yang memiliki 41 poliklinik dan jumlah tempat tidur sebanyak 692 buah. Sub Departemen Gizi di RSPAL dr. Ramelan Surabaya memiliki ruangan untuk mendukung proses pelayanan gizi salah satunya adalah ruangan penyelenggaraan makanan.

Penyimpanan bahan makanan kering disimpan di gudang kering dengan luas ruangan sebesar 24,6 m<sup>2</sup>. Fasilitas fisik dan peralatan yang tersedia yaitu rak baja lima tingkat, rak *stainless* tiga tingkat, *Air Conditioner* (AC), etalase kaca, meja, kursi, komputer, timbangan, tempat sampah, *thermohygrometer* ruangan, *valet* plastik, *box container*, toples, dan wastafel. Penyimpanan bahan makanan kering terdiri dari proses penerimaan bahan makanan oleh petugas gudang, penggolongan bahan makanan, pengeluaran bahan makanan, serta pencatatan dan pelaporan. Sistem penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*). Suhu dan kelembaban pada gudang kering selalu dicek secara berkala setiap hari. Pencatatan dan pelaporan dilakukan setiap hari oleh petugas gudang meliputi pencatatan bahan makanan yang masuk dan keluar dari gudang, bahan makanan yang digunakan dalam sehari, serta grafik suhu ruangan gudang kering. Hasil pencatatan tersebut dibuat menjadi laporan bulanan, laporan triwulan, dan laporan tahunan.

Proses penyimpanan, fasilitas fisik serta *hygiene* dan sanitasi gudang kering di Sub Departemen Gizi bahan makanan kering sudah hampir memenuhi standar penyimpan, terdapat standar yang belum terpenuhi yaitu sistem penyimpanan bahan makanan hanya memperhatikan prinsip FIFO, suhu dan kelembaban yang tidak sesuai, jendela gudang yang tidak dibuat tipe dorong dan tidak terdapat tirai, serta sirkulasi udara gudang kering yang belum baik. Suhu dan kelembaban yang tidak sesuai standar disebabkan oleh AC yang tidak berfungsi dengan baik. Sebaiknya AC harus segera diperbaiki agar tidak mengurangi kualitas dari bahan makanan yang disimpan.

Kata kunci : Bahan Makanan Kering, Fasilitas, Pelaporan, Pencatatan, Penyimpanan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan Sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan Pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.*



# PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI SUB DEPARTEMEN GIZI RUMAH SAKIT PUSAT ANGKATAN LAUT DR. RAMELAN SURABAYA

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

**HASNA SYAFIRA ABIDIN**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar A.Md.  
pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan Akhir : Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Sub Departemen  
Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut Dr. Ramelan  
Surabaya  
Nama : Hasna Syafira Abidin  
NIM : J3F119021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:  
Rosyda Dianah, SKM, MKM



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si  
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi IPB:  
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001

Tanggal ujian:  
(07 Juli 2022)

Tanggal lulus: 03 AUG 2022

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.