

## 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.