



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

EVALUASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI CIPUTRA *HOSPITAL* CITRA RAYA TANGERANG

MORALLA NURANISZA SUNDIANDRA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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.



Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. 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 akhir ini.

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

Bogor, Juli 2022

Moralla Nuranisza Sundiandra
J3F119034



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.



RINGKASAN

MORALLA NURANISZA SUNDIANDRA. Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. *Evaluation of Non-Perishable Food Storage at Ciputra Hospital Citra Raya Tangerang*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji proses penyimpanan bahan makanan kering di Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah (1) Mengidentifikasi keadaan umum Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. (2) Mengidentifikasi fasilitas dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. (3) Mengkaji pengelompokan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. (4) Mengkaji proses penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. (5) Mengevaluasi penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang.

Pengumpulan data dilakukan pada tanggal 14 Maret 2022 hingga 8 Mei 2022 di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. Waktu pengamatan dilakukan dengan dua *shift*. *Shift* pagi dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB, sedangkan *shift* siang dimulai dari pukul 10.00 WIB sampai dengan pukul 18.00 WIB. Pengamatan yang dilakukan terdiri dari pengamatan di ruang administrasi dan ruang penyimpanan bahan makanan kering.

Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang adalah Rumah Sakit tipe B dengan kapasitas tempat tidur sebanyak 116 buah. Fasilitas dan peralatan yang tersedia di ruang penyimpanan bahan makanan kering sudah sesuai dengan standar yang ada pada pedoman pelayanan gizi meliputi rak stainless, *air conditioner*, alat pengukur suhu dan kelembaban ruangan, timbangan digital, label, dan kartu stok.

Pengelompokan bahan makanan kering diurutkan berdasarkan golongan dalam DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Proses penyimpanan bahan makanan kering sudah memperhatikan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired Date First Out*). Pencatatan pada *form* dan kartu stok selalu dilakukan saat penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan namun pengawasannya masih kurang. Penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang secara garis besar sudah menerapkan prinsip pedoman pelayanan gizi rumah sakit terkait dengan keadaan ruangan, fasilitas, dan peralatan ruang penyimpanan bahan makanan kering.

Beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu petugas administrasi harus lebih teliti pada saat melakukan pengisian *form* dan kartu *stock* dengan menyesuaikan jumlah barang yang ada di ruang penyimpanan agar tidak ada perbedaan pencatatan data serta menyediakan tempat penyimpanan kartu *stock* yang aman di ruang penyimpanan untuk mencegah kartu *stock* hilang atau rusak.

Kata Kunci: Bahan Makanan Kering, Evaluasi, Penyimpanan, Rumah Sakit



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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 apa pun tanpa izin IPB.

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

EVALUASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI CIPUTRA *HOSPITAL* CITRA RAYA TANGERANG

MORALLA NURANISZA SUNDIANDRA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya 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 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.



© 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.

Peneliti pada ujian Laporan Akhir : Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.



Judul Laporan : Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Ciputra *Hospital*
Citra Raya Tangerang

Nama : Moralla Nuranisza Sundiandra
NIM : J3F119034

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rosyda Dianah, SKM, MKM



Sekolah Vokasi
Diketahui oleh
College of Vocational Studies

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

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



Tanggal Ujian:
11 Juli 2022

Tanggal Lulus: 03 AUG 2022