



## 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