



## RINGKASAN

SRI JUMADILAH. Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Ummi Bogor. *Receipt and Storage of Wet Food at Ummi Hospital Bogor*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen. Tujuan umum dari pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi Bogor. Tujuan khususnya yaitu menjelaskan keadaan umum instalasi gizi Rumah Sakit Ummi, mengidentifikasi jenis bahan makanan basah, mengkaji proses penerimaan bahan makanan basah, dan mengkaji proses penyimpanan bahan makanan basah.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 14 Februari 2022 hingga 14 Maret 2022 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ummi Bogor. Data diperoleh dari hasil pengamatan dan praktik langsung, serta wawancara. Data juga didapatkan dari pencatatan arsip di Rumah Sakit Ummi Bogor serta tambahan sumber pustaka yang dapat dipertanggungjawabkan.

Rumah Sakit Ummi Bogor merupakan rumah sakit umum Tipe C yang memiliki kapasitas tempat tidur sebanyak 240 buah. Rumah Sakit Ummi dilengkapi dengan fasilitas IGD dengan dokter yang bersertifikasi, ICU, PICU, NICU, Ruang Perinatologi serta tiga kamar operasi, dan instalasi gizi. Fasilitas fisik instalasi gizi di Rumah Sakit Ummi Bogor terdiri atas ruang kantor gizi, ruang penyimpanan bahan makanan basah, ruang penyimpanan bahan makanan kering, ruang gas, ruang pengolahan, ruang *pastry*, dapur susu, ruang persiapan makanan, dan ruang amidis/ruang troli. Sumber daya manusia meliputi kepala instalasi gizi, ahli gizi, penanggungjawab gizi, *staff* administrasi, pramusaji, tenaga pengolah, *dishwasher*, dan *cleaning service*.

Penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Ummi menerapkan metode konvensional. Penerimaan bahan makanan basah dilakukan oleh satu orang *staff* administrasi gudang setiap hari pada pukul 08.00 WIB. Metode penyimpanan yang digunakan dalam menyimpan bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi yaitu *First In First Out* (FIFO). Fasilitas penyimpanan bahan makanan basah terdiri atas satu kulkas besar empat pintu, satu *Chiller*, satu *freezer*, dan satu kulkas dua pintu. Hasil evaluasi mengacu kepada Permenkes RI No, 78 tahun 2013, terdapat evaluasi mengenai belum terdapatnya ruang penerimaan bahan makanan dan suhu penyimpanan belum memenuhi standar secara keseluruhan.

Tidak tersedianya ruangan khusus untuk penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Ummi Bogor. Bangunan instalasi gizi di Rumah Sakit Ummi Bogor belum terdapat ruangan khusus untuk APD, ruangan untuk meletakkan barang pribadi bagi karyawan yang tidak memadai, serta tidak tersedianya musholla. Terkait ruang penerimaan bahan makanan, sebaiknya pihak rumah sakit segera melakukan penanganan untuk ketersediaan ruang penerimaan khusus bahan makanan. *Chiller* satu pintu pada ruang penyimpanan basah sering terjadi error pada saat melakukan pengamatan di ruang penyimpanan sehingga suhu *chiller* tidak bisa diketahui secara jelas, sebaiknya pihak instalasi gizi melakukan perbaikan terhadap alat pengukur suhu pada *chiller* di ruang penyimpanan bahan makanan.

Kata kunci : Bahan makanan basah, penerimaan, penyimpanan, Rumah Sakit.