

RINGKASAN

SITI SARAH DZAARIYATI. Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Cibadak. *Procurement and Storage of Perishable Food in the Nutrition Installation at RSUD Sekarwangi Cibadak*. Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

Pengadaan merupakan usaha/proses dalam penyediaan bahan makanan. Proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan atau sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan. Tujuan umum dari penulisan laporan ini yaitu untuk mengkaji kegiatan pengadaan dan penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak. Tujuan khusus dari laporan ini yaitu untuk (1) Mengkaji perencanaan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak (2) Mengkaji pemesanan dan pembelian bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak (3) Mengkaji sistem penerimaan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak (4) Mengkaji sistem penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di RSUD Sekarwangi Cibadak pada tanggal 14 Februari hingga 14 Maret 2022. Pengambilan data melalui pengamatan langsung, partisipasi aktif, wawancara, dan pencatatan arsip-arsip yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi.

RSUD Sekarwangi Cibadak merupakan salah satu rumah sakit tipe B yang memiliki kapasitas tempat tidur sebanyak 358 buah. Fasilitas fisik di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak antara lain yaitu ruang penyimpanan, ruang persiapan, ruang pengolahan, ruang pemorsian, ruang APD dan ruang *staff*. Sumber daya manusia meliputi kepala instalasi gizi, penanggung jawab asuhan gizi klinik dan rawat jalan, penanggung jawab penelitian dan pengembangan gizi, penanggung jawab penyelenggaraan makanan, *nutritionist*, penanggung jawab logistik, kepala tim produksi, penanggung jawab administrasi, pelaksana produksi, pelaksana distribusi dan *cleaning service*.

Pengadaan bahan makanan merupakan proses penyediaan bahan makanan yang sesuai dengan prosedur dan peraturan yang berlaku. Pengadaan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi diawali dengan perencanaan kebutuhan bahan makanan basah, metode pembelian, pemesanan bahan makanan. Setelah itu dilakukannya penerimaan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan basah. Perencanaan kebutuhan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi dilakukan oleh seorang kepala instalasi gizi yang dilakukan selama 1 tahun sekali. Metode pembelian yang digunakan di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi yaitu pengadaan langsung. Pemesanan bahan makanan dilakukan setiap 2 hari sekali oleh penanggung jawab penyelenggaraan makanan. Setelah pemesanan bahan makanan telah selesai, maka dilakukan penerimaan bahan makanan yang datang selama 2 hari sekali. Bahan makanan basah yang datang harus sesuai dengan pesanan yang telah dibuat, jika tidak sesuai atau masih ada bahan yang kurang maka akan dilakukan *return* dan pemesanan dilakukan kembali pada hari tersebut. Penyimpanan bahan makanan basah disimpan ke gudang bahan makanan basah/segar disesuaikan dengan spesifikasi bahan makanan terkait.

Kata kunci : pengadaan, penyimpanan, bahan makanan basah, rumah sakit

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 memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.