



SISTEM PENYIMPANAN DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN KERING DI RSAU DR. M. HASSAN TOTO LANUD ATANG SENDJAJA BOGOR

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

ANISA NUR FITRIANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Sistem Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor” 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

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

Purwakarta, Juli 2020

Anisa Nur Fitriani
J3F117094



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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

ANISA NUR FITRIANI. Sistem Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor. *Dry Food Storage and Expenditure System at RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Tujuan umum pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji sistem penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering di RSAU dr. M. Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor. Tujuan khususnya yaitu (1) mengkaji keadaan umum Unit Gizi, meliputi fasilitas fisik unit gizi, sumberdaya manusia di Unit Gizi, dan sistem menu, (2) mengkaji sistem penyimpanan bahan makanan kering meliputi, jenis-jenis bahan makanan kering, metode penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas fisik dan peralatan penimpanan bahan makanan kering, dan pencatatan dan pelaporan penyimpanan bahan makanan kering, (3) mengkaji sistem pengeluaran bahan makanan kering meliputi, prosedur pengeluaran bahan makanan kering, dan pencatatan dan pelaporan pengeluaran bahan makanan kering.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada tanggal 06 Agustus 2019 sampai dengan 30 September 2019 di RSAU dr. M. Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor. Data diperoleh dari hasil pengamatan dan praktik langsung, serta dari hasil wawancara dan diskusi dengan petugas di Unit Gizi. Data juga diperoleh dari pencatatan arsip-arsip dan sumber pustaka yang dapat dipertanggungjawabkan.

RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor merupakan salah satu rumah sakit tingkat III/Tipe C yang memiliki kapasitas tempat tidur sebanyak 134 tempat tidur. Fasilitas fisik Unit Gizi RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor antara lain yaitu ruang penerimaan bahan, ruang penyimpanan, ruang persiapan, ruang pengolahan, ruang pemorsian, ruang APD dan ruang *staff* Unit Gizi. Sumberdaya manusia meliputi kepala unit gizi, kepala gizi klinik, kepala gizi dapur, sekretaris, koordinator, dan anggota. Menu yang digunakan adalah jenis menu non pilihan.

Metode penyimpanan bahan makanan kering di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*). Luas ruang penyimpanan bahan makanan kering menggunakan box kontainer berbahan plastik yang disusun diatas rak besi yang memiliki lima tingkatan. Bahan-bahan makanan kering diantaranya beras, makaroni, mie bihun, tepung-tepungan, roti, regal, pacar cina, telur, kacang-kacangan, kecap, agar-agar, kerupuk, minyak goreng, kara, bumbu penyedap, bumbu dapur, dan minuman seduh kemasan. Metode pengeluaran bahan makanan kering menggunakan metode FIFO (*First In First Out*).

Penyimpanan bahan makanan kering kurang sesuai dengan standar, tidak adanya penanggalan bahan makanan (*labelling*) pada makanan yang akan disimpan diruangan penyimpanan, kurangnya keamanan di ruangan penyimpanan dan tidak adanya pencatatan saat bahan makanan akan dikeluarkan. Pengeluaran bahan makanan pun harus dilakukan secara terstruktur agar bahan tidak terbuang secara cuma-cuma.

Kata Kunci : Bahan makanan kering, pengeluaran, penyimpanan



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
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 yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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.



SISTEM PENYIMPANAN DAN PENGELUARAN BAHAN MAKANAN KERING DI RSAU DR. M HASSAN TOTO LANUD ATANG SENDJAJA BOGOR

ANISA NUR FITRIANI



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
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Penyaji pada ujian laporan akhir: Dr. Ir. Rina Martini, M.Si



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Judul Laporan Akhir : Sistem Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor
Nama : Anisa Nur Fitriani
NIM : J3F117094

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing 1 : Rosyda Dianah, SKM, MKM
NPI. 201811198306292001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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



Tanggal Ujian: 26 Juni 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020