

## 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