

## RINGKASAN

**VINKA SINDIKA.** Penerapan ISO 22000 pada Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering di RS Kanker Dharmais Jakarta. *The application of ISO 22000 on Keeping and Expenditures of Dried Food Material at RS Kanker Dharmais Jakarta.* Dibimbing oleh **RINA MARTINI.**

Tujuan umum dari menulis laporan akhir ini adalah untuk mempelajari penerapan ISO 22000 pada penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering di RS Kanker Dharmais Jakarta. Tujuan khusus penulisan laporan akhir adalah: (1) Mempelajari keadaan umum Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais Jakarta. (2) Mengidentifikasi penerapan ISO 22000 pada penyimpanan bahan makanan kering di RS Kanker Dharmais Jakarta. (3) Mengidentifikasi penerapan ISO 22000 pada pengeluaran bahan makanan kering di RS Kanker Dharmais Jakarta.

Pengamatan dilakukan di RS Kanker Dharmais Jakarta mulai tanggal Desember 2019 sampai 31 Januari 2020. Pengambilan data dilakukan dengan cara data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan pengamatan langsung serta melakukan wawancara kepada staff instalasi gizi, sedangkan data sekunder diperoleh dari arsip-arsip RS Kanker Dharmais Jakarta.

Rumah Sakit Kanker Dharmais merupakan rumah sakit tipe A yang terdiri dari 368 kamar. Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais Jakarta memiliki tugas pokok seperti penyelenggaraan makanan. Bentuk penyelenggaraan makanannya berupa sistem swakelola. Sistem swakelola yaitu instalasi gizi bertanggungjawab penuh terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan.

Bahan makanan di RS Kanker Dharmais Jakarta dibedakan menjadi dua jenis, yaitu bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Bahan makanan kering dibedakan menjadi dua kelompok yaitu bahan makanan kering kelompok I dan bahan makanan kering kelompok II. Semua bahan makanan kering disimpan di gudang penyimpanan bahan makanan kering. Gudang penyimpanan bahan makanan kering memiliki fasilitas dan peralatan yang mendukung penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering. Pengeluaran bahan makanan kering dilakukan tiga kali sehari sesuai dengan bon permintaan bahan makanan kering.

Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais menerapkan ISO 22000 pada penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering. Penerapan ISO 22000 pada penyimpanan bahan makanan kering yang telah dilakukan yaitu penyimpanan bahan makanan menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*) namun tetap memperhatikan sistem FEFO (*First Expired First Out*), penyimpanan bahan makanan kering menggunakan jarak terhadap dinding, lantai dan langit-langit, pencatatan pengukuran suhu tempat penyimpanan, pencatatan pengukuran suhu dan kelembapan ruang khusus, dan penggunaan sistem umur simpan untuk bahan makanan kering yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa pada kemasannya. Penerapan ISO 22000 pada pengeluaran bahan makanan kering yang telah dilakukan yaitu pengeluaran bahan makanan kering menggunakan sistem FIFO atau sistem FEFO dan pencatatan pengeluaran bahan makanan kering tersebut.

**Kata kunci :** bahan makanan kering, ISO 22000, penyimpanan bahan makanan kering, pengeluaran bahan makanan kering, rumah sakit