



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM PROSES PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RS PMI BOGOR

DINDA PERMATA KUSHERAWATI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan di RS PMI 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 ini.

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

Subang, Juni 2021

Dinda Permata Kuserawati
J3F218092



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



RINGKASAN

DINDA PERMATA KUSHERAWATI. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan di RS PMI Bogor (*The Application of Hygiene and Sanitation in the Process of Storing a Foodstuffs at PMI Bogor Hospital*). Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Tujuan umum dari penulisan Laporan Akhir ini adalah untuk mengidentifikasi penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyimpanan bahan makanan di RS PMI Bogor. Adapun tujuan khususnya adalah (1) mengamati keadaan umum dan unit gizi RS PMI Bogor, (2) mengidentifikasi jenis dan spesifikasi bahan makanan, (3) mempelajari sistem penyimpanan bahan makanan yang ada di rumah sakit PMI Bogor, dan (4) mengevaluasi proses penerapan *hygiene* dan sanitasinya.

Pengamatan dilakukan selama dua bulan dengan dari awal bulan Januari 2021 hingga akhir bulan Februari 2021 yang dilakukan secara *online* di kediaman pribadi di Subang, dengan menggunakan metode penelitian berupa penelitian kualitatif yang bersumber dari data sekunder dari berbagai jurnal, buku atau situs internet

RS PMI Bogor merupakan rumah sakit rujukan medik untuk wilayah Bogor dan sekitarnya. RS PMI termasuk kedalam rumah sakit kategori B yang memberikan pelayanan spesialis dan subspecialis terbatas. Penyelenggaraan makanan di RS PMI terdapat berbagai proses di dalamnya, salah satunya adalah penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan atau storage atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan diawali dengan penerimaan barang di gudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan di dalam gudang. Ruang penyimpanan sendiri terdiri dari dua ruang penyimpanan yaitu basah dan kering. Proses penyimpanan bahan makanan memiliki banyak faktor pengganggu dan rentan terjadi kesalahan, sehingga penerapan *hygiene* sanitasi harus selalu diamati serta dilakukan dengan maksimal. *Hygiene* sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Oleh karena itu, dalam pengendalian resiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan resiko bahayanya, baik itu yang berasal dari bahan baku, peralatan, sarana, proses penyimpanan, maupun perseorangan agar keamanan terjamin.

Kata Kunci: Bahan Baku, *hygiene*, penyimpanan, sanitasi, standar.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021¹
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 IPB.

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



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

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM PROSES PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RS PMI BOGOR

DINDA PERMATA KUSHERAWATI

 Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rosyda Dianah S.KM. M.KM.



Judul Laporan : Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Proses Penyimpanan
Bahan Makanan di RS PMI Bogor

Nama : Dinda Permata Kuserawati
NIM : J3F218092

Disetujui oleh

Pembimbing :
Firman Muhammad Basar, S.Pd, M.Pd.



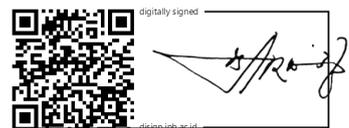
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 19690328 200910 2002



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 19610618 198609 1001



Tanggal Ujian: (13 Juli 2021)

Tanggal Lulus:

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.