



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.