



## RINGKASAN

LOVELA JONESPA. Mutu Penyimpanan Bahan Makanan Kering Nabati di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta. *Storage Quality of Plant-based Dry Food at Dharmais Cancer Hospital Jakarta*. Dibimbing oleh R.A HANGESTI EMI WIDYASARI

Tujuan umum dari pengamatan ini adalah mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering nabati di instalasi gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta. adapun tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta, meliputi tipe rumah sakit, kapasitas tempat tidur, struktur organisasi instalasi gizi dan fasilitas fisik instalasi gizi (2) Mengetahui Jenis atau Macam bahan makanan kering yang disimpan (3) Mengetahui fasilitas fisik penyimpanan bahan makanan kering (4) Mengidentifikasi system penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan standar penyimpanan (5) Mengetahui mutu bahan makanan yang disimpan.

Pengamatan dan pengumpulan data ini dilakukan pada tanggal 10 Februari sampai tanggal 31 Mei 2021 dengan menggunakan data sekunder berupa laporan pkl jurnal,serta buku yang didapatkan melalui web mengenai instalasi gizi di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta, Khususnya tentang penyimpanan bahan makanan. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip higine dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan.

Rumah sakit Kanker Dharmais (RSKD) adalah rumah sakit khusus tipe A. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Fasilitas fisik Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais Jakarta ini terdapatnya ruang penyimpanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan terdiri dari penyimpanan bahan makanan kering dan basah Jenis bahan makanan kering nabati di RS Kanker Dharmais ini terdiri dari makanan pokok seperti beras, mie, bihun dan sebagainya, lauk nabati seperti tempe,kentang dan sebagainya,serta bumbu dapur yang termasuk kedalam jenis pengelompokan bahan makanan kering.

Berdasarkan hasil pengamatan melalui data sekunder yang dilakukan Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta sudah memenuhi kriteria penyimpanan yang baik dan benar sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip higine dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan dengan tersedianya fasilitas penyimpanan dan metode penyimpanan bahan, selain higene dan sanitasi perorangan dan makanan serta lingkungan.

Kata Kunci : Pengamatan, Penyimpanan, Bahan, dan Mutu