



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

MUTU PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING NABATI DI RUMAH SAKIT KANKER DHARMAIS JAKARTA

**LOVELA JONESPA
J3F118003**



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Mutu Penyimpanan Bahan Makanan Kering Nabati di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta” 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.

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

Bogor, 8 Juli 2021

Lovela Jonespa
J3F118003



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

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



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 apa pun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta Milik IPB, Tahun 2021
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 yang wajar IPB.

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



MUTU PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING NABATI DI RUMAH SAKIT KANKER DHARMAIS JAKARTA

**LOVELA JONESPA
J3F118003**



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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

Pengutipan pada ujian Laporan Akhir: Firman Muhammad Basar,S.Pd M.Pd

