

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING  
DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO PROVINSI  
BENGKULU TAHUN 2018  
(STUDI KUALITATIF)**



**Disusun Oleh**

**ILAINIWATI**  
**NIM : PO 5130117090**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKKES KEMENKES BENGKULU JURUSAN GIZI  
REKOGNISI PEMBELAJARAN LAMPAU (RPL)  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III  
2018**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING  
DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO PROVINSI  
BENGKULU TAHUN 2018  
(STUDI KUALITATIF)**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh gelar

**AHLI MADYA GIZI**

**Disusun Oleh :**

**ILAINIWATI**  
**NIM : PO 5130117090**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU  
PROGRAM RPL JURUSAN GIZI  
2018**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING  
DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO PROVINSI  
BENGKULU TAHUN 2018  
(STUDI KUALITATIF)**

**Yang Dipersembahkan dan Dipersentasikan Oleh:**

**ILAINIWATI  
NIM : PO 5130117090**

**Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipersentasikan  
Dihadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi**

**Pada Tanggal : 01 Agustus 2018**

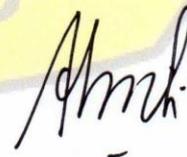
**Oleh :  
Pembimbing Karya Tulis Ilmiah**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**



**Dr. Tonny C. Maigoda., SKM.MA  
NIP. 196101101981031003**



**Jumiyati, SKM, M. Gizi  
NIP. 197502122001122001**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING  
DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO PROVINSI  
BENGKULU TAHUN 2018  
(STUDI KUALITATIF)**

Oleh :

**ILAINIWATI**  
NIM : PO 5130117090

**Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Dan Dipresentasikan Dihadapan Tim  
Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi  
Pada Tanggal 01 Agustus 2018  
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima**

**Tim Penguji :**

**Ketua Dewan Penguji**



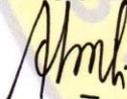
**Ahmad Rizal, SKM.,MM**  
NIP: 196303221985031006

**Penguji I**



**Emy Yuliantini, SKM.,MPH**  
NIP : 197502061998032001

**Penguji II**



**Jumiyati, SKM.,M.GIZI**  
NIP: 197502122001122001

**Penguji III**



**Dr. Tonny C. Maigoda, SKM.,MA**  
NIP: 196101101981031003

**Mengesahkan**  
**Ketua Jurusan Poltekkes Kemenkes Bengkulu**



**Kamsiah, SST., M.Kes**  
NIP: 197408181997032002

## BIODATA

**Nama** : **ILAINIWATI.**  
**Tempat/Tanggal Lahir** : **Pajar Bulan, 03 08 1965.**  
**Agama** : **Islam**  
**Anak ke** : **4 dari 6 bersaudara**  
**Ayah** : **H. Mahari. T.**  
**Ibu** : **Hj. Darina.**  
**Suami** : **Joko Sutrisno.**  
**Anak** : **1. Yessi Fitria Asparingga**  
**2. Arianti Sutrisno**  
**3. M. Rizky Febriansyah S**  
**Suku Bangsa** : **Indonesia**  
**Alamat** : **Jl. Ciliwung Bawah Rt. 001 Rw. 001 No. 15**  
**Kel.** : **Lempuing. Kec. Ratu Agung Kota Bengkulu.**  
**Telp/Hp** : **085267635644.**  
**Riwayat Pendidikan** :  
**1. SD. Muhammadiyah Tj. Sakti (Sum-sel) 1979.**  
**2. SMP Negeri. Tj. Sakti (Sum-sel) 1982**  
**3. SMA Negeri. Lahat (Sum-sel) 1985**  
**4. SPAG Dep-Kes Palembang 1986**  
**5. Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi (RPL) Angkatan 1**  
**Tahun 2017/2018**

## PERSEMBAHAN KTI

Puji Syukur Kehadirad Allah SWT, yang telah melimpahkan Berkah dan Rahmatnya yang tak pernah habis kepada kita umatnya. Karena kekuatannya saya berhasil menyelesaikan KTI ini, KTI ini saya Persembahkan kepada :

- ❖ Kepada orang tuaku yang tercinta (H. Mahari.T. & Hj. Darina) yang mendoakan aku, untuk kebahagiaanku.
- ❖ Suamiku (Joko Sutrisno) yang telah memberikan penuh kasih Sayang . Berjuang dan selalu berdoa untuk keberhasilan dan ke Suksesan ku.
- ❖ Anak-anakku : Yessi, Ari, Rizky yang selalu mendukung dan Mendoakan mama. Terima kasih untuk dukungannya.
- ❖ Ivan menantuku & Anggie keponakkanku yang selalu membantu Memberi dukungan untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmia ini.
- ❖ Semua keluargaku yang selalu mendoakanku, selama ini sehingga Aku dapat menyelesaikan kuliahku di Poltekkes Kemenkes ini.
- ❖ Dosen Pembimbing dan pengujiku (Bapak Tonny C Maigoda, SKM, MA), (Ibu Jumiaty, SKM, M. Gizi), (Ibu Emmy Yuliantini, SKM, MPH), (Bapak Ahmad Rizal, SKM, MM). yang telah membimbing, Memberikan motivasi dan semangat dalam menyelesaikan Karya Tulis ilmia ini.
- ❖ Bapak Edy Nur, SST, S. sos, MPH dan seluruh staff Yang bersedia membantu dan Memberikan data-data waktu penelitianku di RSKJ untuk Menyelesaikan Pembuatan Karya Tulis Ilmia ini.
- ❖ Ibu Iswati, SKM,MM. selalu mendukung dan membantuku selama Ini, sehingga aku dapat menyelesaikan kuliahku di Poltekkes Kemenkes Bengkulu ini.
- ❖ Teman-teman seperjuanganku (Yeni Farida, Holipah, Elva dahlia, Aisyah, Maryaty Br. Setepu, Sri Hartini, Marni dan Desmaniar) serta teman-teman lainnya yang tak dapat ku sebutkan satu persatu yang telah bersama-sama selama 1 tahun ini, terima kasih atas dukungan Dan doanya.

- ❖ Seluruh Dosen, Staff dan Karyawan jurusan Gizi poltekkes Kemenkes Bengkulu yang telah membantu dan memberikan Saran untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmia ini.
- ❖ TOSHIBAKU yang selalu menemani jemariku menari dan tatapan mataku dalam pembuatan KTI ini dan “ REVO SILVERKU “ yang Selalu menemaniku saat panas maupun hujan, setia menemaniku Setiap saat, selalu ada setiap aku butuhkan.....
- ❖ ALMAMATERKU yang menjadi KEBANGGAANKU.....
- ❖ Aamiiiiiiiiin.....

## MOTTO

- Hidup itu untuk dinikmati bukan untuk disesali, jika kita Merasa terpuruk dalam hidup percayalah pasti ada jalan Keluarnya, karena Allah pasti bersama dan menolong kita
- Bertahanlah walaupun itu sangat pahit, teruslah berjuang Dan jangan pernah mendengar apapun yang dikatakan orang.
- Belajar dari pengalaman, hidup untuk sekarang dan berharap Untuk masa depan.
- Jangan terlalu berharap pada orang lain, kadang mereka tak ada Ketika kamu butuh, dan kamu harus jadi PAHLAWAN bagi diri Mu sendiri.
- Jangan takut mencoba, kesalahan adalah guru terbaik, jika Kamu jujur mengakuinya dan mau belajar darinya.
- Sadar akan kekurangan lebih baik dari pada bangga akan Kelebihan , jadi dalam menuntut ilmu janganlah cepat merasa Puas atau sombong dengan apa yang kita dapatkan, teruslah Rendah hati dan berusaha menjadi yang terbaik.
- Orang bisa belajar dari pengalaman sendiri, aku juga belajar Dari pengalaman orang lain, karena orang lain adalah cermin Untuk diriku. Kalau orang lain bisa kenapa aku tidak bisa.
- Hidup perlu perjuangan dan pengorbanan, untuk merasakan Kebahagiaan maka berusahalah, berdoalah, bersabarlah dan Bertawakallah.

**Program RPL Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu**

**Karya Tulis Ilmiah, Agustus 2018**

**Ilainiwati**

**Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSKJ  
Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018 (Studi Kualitatif)**

### **ABSTRAK**

**Xiii + 73 Halaman + 8 lampiran**

**Dr. Tonny C. Maigoda., SKM.MA, Jumiwati, SKM, M. Gizi**

**Latar Belakang :** Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan anggaran, menu sampai dengan pendistribusian makanan konsumen. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang di gudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian inventori serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan di dalam gudang.

**Tujuan Penelitian:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu tahun 2018.

**Metode Penelitian:** menggunakan penelitian kualitatif yaitu suatu penelitian yang diamati pada saat proses penyimpanan bahan makanan dapat menentukan kualitas makanan yang akan diolah dalam selang waktu sebelum proses pengolahan makanan. Pegawai yang diwawancarai adalah Informan A yaitu Ka.Instalasi Gizi dan Informan B adalah petugas gudang instalasi gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu.

**Hasil Penelitian:** SDMnya yaitu petugas gudang yang terlibat dalam penyelenggaraan penyimpanan, Bahan makanan kering tidak ada pengecekan khusus, Peralatan tidak ada seperti meja yang rendah untuk melakukan persiapan bahan makanan, Dana yang digunakan dari Bendahara Rumah Sakit, proses penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu sudah sesuai dengan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).

**Simpulan :** Sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu sudah sesuai dengan Pelayanan Gizi Rumah Sakit.

**Kata Kunci : Sistem Penyimpanan, Bahan Makanan Kering.**

**Program Studi RPL Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu**

**Karya Tulis Ilmiah, August 2018**

**Ilainiwati**

**Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSKJ  
Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018 (Studi Kualitatif)**

**ABSTRACT**

**73 + Xiii Page + 8 Attachments**

**Dr. Tonny C. Maigoda., SKM. MA, Jumiyati, SKM, M. Nutrition**

**Background:** Organizing hospital food is a series of activities ranging from budget planning, menus to distributing consumer food. Storage and distribution activities begin with the receipt of goods in the warehouse, research and checking, recording on the warehouse stock card for inventory control and goods inserted and placed in the designated place in the warehouse.

**Research Objectives:** This study aims to determine how the food storage system in RSKJ Soeprapto Bengkulu Province in 2018.

**Research Method:** using qualitative research that is a study that is observed during the process of storing food ingredients can determine the quality of food to be processed at intervals before the food processing. The employees interviewed were Informant A, namely the Nutrition Installation Head and Informant B was the nutrition installation warehouse officer of the Soeprapto Hospital of Bengkulu Province.

**Research Results:** The human resources are warehouse staff involved in storing storage, dry food ingredients have no special checking, equipment does not exist like a low table to prepare food ingredients, funds used from hospital treasurer, food storage process at RSKJ Nutrition Installation Soeprapto Bengkulu Province is in accordance with Hospital Nutrition Services (PGRS).

**Conclusion:** The food storage system at the Nutrition Installation at RSKJ Soeprapto Bengkulu Province is in accordance with the Hospital Nutrition Service.

**Keywords:** Storage Systems, Dry Food Ingredients.

## **KATA PENGANTAR**

Bismillahirrahmanirrohim.

Alhamdulillahirobbilalamin, Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan petunjuk-Nya sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini

Karya Tulis Ilmiah ini penulis susun guna melengkapi tugas dan memenuhi syarat kelulusan program RPL Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu dengan judul “SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI RSKJ SOEPRAPTO PROVINSI BENGKULU TAHUN 2018” (STUDI KUALITATIF)

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari beberapa pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Darwis, S.Kep, M.Kes Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan di Poltekkes Kemenkes jurusan Gizi Bengkulu.
2. Ibu Kamsiah, SST. M.Kes Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang selalu member semangat.
3. Bapak Ahmat Rizal, SKM, MM. Ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang telah memberikan semangat dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

4. Bapak Dr. Tonny C. Maigoda, MA, Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, motivasi serta koreksi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Jumiati, SKM. M. Gizi, Pembimbing II yang telah membantu penulis, memberikan arahan dan bimbingan.
6. Seluruh dosen yang telah memberikan masukan kepada penulis menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Seluruh keluarga tercinta yang selalu member semangat motivasi dan doa yang semua itu tak akan mungkin terbalas walau dengan sesuatu apapun.
8. Teman-teman seperjuangan D III Gizi khususnya angkatan RPL terima kasih atas dukungan dan kerjasama, susah, senang, sedih, gembira dan saat-saat sulit kita lalui selama 1 tahun ini. Semoga kita akan bersama-sama meraih kesuksesan . Amiiiii.

Semoga Allah SWT, membalas dan melimpahkan Rahmat serta Hidayah-Nya dan menjadikannya sebagai amal jariyah. Akhirnya semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembangunan ilmu pendidikan dan ilmu kesehatan bagi semua yang membacanya, Amiiiii.

Wassalamu'alaikum.Wr.WB

Bengkulu, Mei 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>BIODATA .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>MOTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Bagi Mahasiswa .....	5
1.4.2 Manfaat Institusi Pendidikan.....	5
1.4.3 Manfaat Isntitusi.....	5
1.5 Keaslian Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	7
2.1.1 Pengertian Sistem.....	7
2.1.2 Pengertian Penyimpanan.....	8
2.1.3 Pengertian Bahan Makanan Kering .....	9
2.1.4 Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	10
2.2 Sumber Daya Manusia .....	15
2.2.1 Pengertian Sumber Daya Manusia .....	15

2.2.2	Komponen Data Sumber Daya Manusia.....	17
2.2.3	Fungsi dan Tujuan Sumber Daya Manusia .....	20
2.3	Bahan Makanan Kering.....	22
2.3.1	Pengertian Bahan Makanan Kering .....	22
2.3.2	Jenis-Jenis Bahan Makanan Kering .....	23
2.3.3	Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan.....	24
2.3.4	Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	26
2.3.5	Syarat-Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering...	27
2.4	Sarana, Peralatan dan Perlengkapan di Unit Pelayanan Gudang	30
2.5	Anggaran .....	31
2.6	Gudang .....	34
2.6.1	Pengertian Gudang .....	34
2.6.2	Tujuan Gudang .....	35
2.6.3	Manfaat Gudang.....	36
2.6.4	Syarat Gudang Penyimpanan Bahan Kering.....	37
2.6.5	Syarat Ruang Penyimpanan Bahan Kering .....	38

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1	Desain Penelitian.....	40
3.2	Kerangka Konsep .....	40
3.3	Definisi Istilah.....	41
3.4	Tempat dan Waktu Penelitian .....	41
3.5	Subjek Penelitian.....	42
3.6	Variabel Penelitian .....	42
3.7	Alat Pengumpulan Data .....	42
3.8	Teknik Pengumpulan Data.....	42
3.8.1	Data Primer .....	42
3.8.2	Data Sekunder .....	43
3.9	Analisis Data .....	43
3.9.1	Pengumpulan Data .....	43
3.9.2	Reduksi Data .....	43
3.9.3	Penyajian Data .....	43
3.9.4	Penarikan Kesimpulan atau Verifikasi Data .....	44
3.9.5	Validitas Data.....	44

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1	Jalannya Penelitian.....	45
4.1.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	45
4.1.2	Tahapan Penelitian .....	45
4.2	Hasil Penelitian .....	46

4.2.1 Input .....	46
4.2.2 Proses .....	55
4.3 Pembahasan.....	57

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan .....	73
5.2 Saran.....	74

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Lampiran 1 Pedoman Wawancara
2. Lampiran 2 Kuesioner
3. Lampiran 3 Matriks Hasil Transkrip Wawancara
4. Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian
5. Lampiran 5 Surat Permohonan Izin Mengambil Data Awal Penelitian
6. Lampiran 6 Surat Rekomendasi Penelitian
7. Lampiran 7 Surat Permohonan Izin Penelitian
8. Lampiran 8 Surat Keterangan Selesai Penelitian

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan anggaran, menu sampai dengan pendistribusian makanan konsumen. Agar dapat memberikan pelayanan dengan optimal, maka dibutuhkan berbagai sumber daya yang harus diatur sedemikian rupa antara perencanaan kebutuhan, pengadaan, penyimpanan dan distribusi, serta adanya evaluasi sehingga dapat menghasilkan kualitas pelayanan yang sesuai (Depkes, 2003).

Menurut Soediono, dkk (2009) Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Soediono, dkk, 2009).

Dengan adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan yang layak maka akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing-masing bahan-bahan tersebut. Maka dari itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut di simpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan-bahan makanan yang lainnya. Apabila bahan

makanan tersebut tidak di simpan pada tempat yang sesuai maka akan berpengaruh terhadap rasa atau warna bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi kurang berkualitas. Untuk tetap menjaga bahan makanan tersebut agar tetap terjaga dengan baik maka gudang penyimpanan bahan makanan dan penempatan bahan makanan harus disesuaikan dengan jenisnya atau dibeda-bedakan agar tidak mudah rusak.

Berdasarkan tahap-tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, terdapat bagian penting dalam proses penyelenggaraan makanan yaitu proses penyimpanan bahan makanan. Proses penyimpanan bahan makanan dapat menentukan kualitas makanan yang akan diolah kemudian. Proses penyimpanan sangat menentukan kualitas bahan makanan dalam selang waktu sebelum proses pengolahan makanan dimulai (Moehyi,1992).

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan (Depkes RI,2004)

“Panduan On Job Trining untuk pendidikan pariwisata dan kapal pesiar di Hotel Training yang efektif”. Dengan hasil penelitian penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan dengan beberapa cara penyimpanan, yaitu suhu yang cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, ruangan bersih, lantai dan dinding tidak lembab, rak-rak berjarak 15 cm dari dinding dan lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan dan

dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*) artinya bahan makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dahulu (Bartono PH 2005).

Perencanaan dalam persediaan bahan makanan kering di Rumah Sakit tidak terlepas dari kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan oleh pasien. Untuk menghasilkan makanan yang mengandung gizi dan memenuhi syarat kesehatan bagi pasien yang ada di rumah sakit, maka diperlukan perencanaan bahan makanan yang baik untuk menyediakan bahan dan makanan baru yang sesuai dengan standar kesehatan di instalasi gizi rumah sakit. Apabila fungsi manajemen logistik dalam penyimpanan bahan makanan kering belum berjalan baik maka akan terjadi out of stock dan over stock (Z. Eriska. 2015).

Syarat ruang Penyimpanan bahan kering : Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan, ataupun urutan pemakaian bahan makanan, Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, Ruang yang bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab, Rak - rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit, Rak mudah dibersihkan, Penyimpanan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*), dan Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat misalnya, harus segera diperbaiki.

Kegiatan penyimpanan atau Storage atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan

penerimaan barang di gudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian inventori serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan di dalam gudang.

Berdasarkan survey dan pengamatan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan kering di gudang logistik di instalasi gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu masih ada yang belum tepat atau belum sesuai dengan syarat ruang penyimpan diantaranya tata cara, letak penempatan bahan makanan, tidak ada jarak dari dinding ke rak-rak tempat penyimpanan bahan makanan (rak-rak menempel ke dinding) dan penyusunan barang-barang tidak beraturan atau tidak rapi, karena sempitnya lokasi gudang tempat penyimpanan bahan makanan. Khususnya ditempat penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu (Tahun 2018).

## **1.2 Rumusah Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, Maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut : “Bagaimana Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering yang ada di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu ?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk diketahui bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu tahun 2018.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Diketahui Input (SDM, Dana, Bahan dan Peralatan) pada sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018.
- b. Diketahui Proses pada sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Mahasiswa**

Sebagai pembelajaran serta menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan dalam membuat laporan penelitian yang bersifat ilmiah di bidang gizi terutama mengenai Sistem Penyimpanan bahan Makanan Kering di Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu tahun 2018.

### **1.4.2 Manfaat Institusi Pendidikan**

Diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi terutama mahasiswa Politeknik Kesehatan Bengkulu Khususnya Jurusan RPL Gizi

### **1.4.3 Manfaat Institusi**

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi Rumah Sakit lainnya, untuk mengembangkan program dan intervensi yang tepat dalam upaya peningkatan kualitas penyelenggaraan makanan khususnya dalam sistem penyimpanan bahan makanan kering yang ada di Instalasi Gizi

RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu serta dapat dimanfaatkan sebagai referensi untuk pengembangan dan penelitian lebih lanjut.

### **1.5 Keaslian Penelitian**

Penelitian ini pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya antara lain :

1. Bartono PH (2005), berjudul “ Hotel Training yang Efektif; Panduan On Job Training untuk Pendidikan Pariwisata dan Kapal Pesiar “dengan hasil penelitian penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan dengan beberapa cara penyimpanan, yaitu suhu yang cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab, rak – rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60cm dari langit – langit, rak mudah dibersihkan dan dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan system FIFO (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu.
2. Fuad alhamidy (2006) , berjudul “ Analisis Model Pengadaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Metode EOQ Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Roemani Semarang “ dengan hasil penelitian sistem pengadaan bahan makanan kering yang sekarang dilakukan adalah dengan pembelian langsung oleh bagian pembelian berdasarkan pada bahan yang dianggap mencapai safety stok atau bahan yang habis. Sistem perencanaan kebutuhan bahan makanan kering yang dilaksanakan sekarang adalah berdasarkan metode konsumsi, yaitu jumlah pemakaian periode lalu ditambah kurang lebih 10 %.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

##### **2.1.1 Pengertian Sistem**

Sistem adalah sekelompok komponen dan elemen yang digabungkan menjadi satu untuk mencapai tujuan tertentu. Sistem berasal dari bahasa Latin (*systēma*) dan bahasa Yunani (*sustēma*) adalah suatu kesatuan yang terdiri komponen atau elemen yang dihubungkan bersama untuk memudahkan aliran informasi, materi atau energi untuk mencapai suatu tujuan. Istilah ini sering dipergunakan untuk menggambarkan suatu set entitas yang berinteraksi, di mana suatu model matematika seringkali bisa dibuat (Hutahaean, 2014).

Berikut adalah pengertian sistem menurut para ahli:

- a. Al Fatta (2007) mendefinisikan sistem sebagai suatu kumpulan atau himpunan dari unsur atau variabel-variabel yang saling terorganisasi, saling berinteraksi, dan saling bergantung sama lain
- b. Menurut Gaol (2008) sistem adalah hubungan satu unit dengan unit lainnya yang saling berhubungan satu sama lainnya dan yang tidak dapat dipisahkan serta menuju satu kesatuan dalam rangka mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

- c. Menurut Indrajit (2001) berpendapat bahwa sistem mengandung arti kumpulan-kumpulan dari komponen-komponen yang dimiliki unsur keterkaitan antara satu dengan lainnya.

### **2.1.2 Pengertian Penyimpanan**

Penyimpanan berarti mengelola barang yang ada dalam persediaan, dengan maksud selalu dapat menjamin ketersediaannya bila sewaktu-waktu dibutuhkan pasien, terjadi stock out atau over stock, tempat penyimpanan yakni gudang logistik (Z. Eriska. 2015).

Penyimpanan adalah tindakan pengamanan barang (dalam hal ini komoditas pertanian) yang karena sesuatu keadaan atau tujuan harus ditahan untuk beberapa waktu sebelum dijual, didistribusikan atau diproses lebih lanjut.

Tujuan penyimpanan secara umum adalah untuk pengamanan baik dari pencurian maupun kerusakan oleh serangga, tikus, jasad renik dengan jalan menghindari, mengurangi atau menghilangkan berbagai faktor yang dapat mengurangi nilai komoditas.

Tempat penyimpanan biasa terdiri dari :

1. Gudang yaitu tempat penyimpanan yang memungkinkan orang dan barang leluasa bergerak didalamnya dan sering terkait dengan adanya sistem administrasi serta kegiatan perdagangan.
2. Lumbung yaitu tempat penyimpanan yang lebih mengarah pada sistem penyimpanan tradisional khususnya yang menyangkut

tempat atau wadah baik berupa kotak, terumbu bambu ataupun berupa bangunan khusus tempat penyimpanan pangan.

### **2.1.3 Pengertian Bahan Makanan Kering**

Menurut Minantyo (2011) Bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat di makan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi.

Bahan makanan kering yaitu bahan kelontong seperti beras, gula, minyak, bumbu kering, kopi, spagetti dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin, cukup dengan hawa (suhu) sejuk. Berdasarkan tingkat kesiapannya untuk diolah, bahan dikategorikan menjadi tiga tingkatan. Yaitu bahan mentah yang masih harus disiangi dan diolah. Barang setengah jadi dan siap masak. Barang jadi yang tinggal disajikan (Bartono 2005).

Minantyo (2011) mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar yaitu :

1. Barang *perishables*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya.
2. Barang *groceries*, yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau disimpan ditempat kering.

Adapun jenis bahan makanan yang dipakai untuk produksi makanan memiliki kriteria sebagai berikut :

- a) Berkualitas dan segar
- b) Hygienis dan bersih
- c) Harga dan penimbangan yang jelas
- d) Cara penyimpanan yang tepat
- e) Rasioanal dalam jumlah persediaannya
- f) Selalu ada dan stok tidak pernah kosong
- g) Mudah dibedakan dengan barang lain

#### **2.1.4 Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Menurut Alamsyah (2003 : 71) mengatakan bahwa sistem penyimpanan adalah suatu sistem yang digunakan dalam penyimpanan barang untuk kemudahan dalam kerja. Menurut Wursanto (2001 : 22) mengatakan bahwa sistem penyimpanan adalah rangkaian tata cara dan langkah-langkah yang harus dilaksanakan dalam penyimpanan barang, sehingga apabila diperlukan lagi barang tersebut dapat ditemukan kembali secara cepat.

Sistem penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan seria mencatat seria pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan. gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan

makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), persyaratan penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan barang.
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Cara penyimpanan bahan makanan (Depkes RI, 2003):

1. Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruhan bagian.
2. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (container) masing-masing, wadah dapat berupa bak, rak-rak atau lemari yang berbeda.
3. Bahan makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian sehingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruhan bagian.

Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

4. Bahan makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik atau toples yang rapat dan dipisahkan dari bahan makanan

lain, atau mungkin dalam lemari yang berbedah, kalau tidak letaknya harus berjauhan.

5. Suhu ruang untuk penyimpanan gudang kering seperti, beras, bumbu. dan lain-lain.

Tujuan penyimpanan :

- a. Memelihara mutu barang dan menjaga kelangsungan persediaan (selalu ada stock)
- b. Menjamin keamanan dari kecurian dan lain-lain.
- c. Memudahkan dalam pencarian dan pengawasan persediaan barang kadaluarsa.
- d. Menjamin pelayanan yang cepat dan tepat.

Fungsi gudang logistik adalah :

- a. Tempat untuk menyimpan bahan makanan sebelum di distribusikan
- b. Menyiapkan penyusunan rencana, pencatatan pelaporan mengenai persediaan dan penggunaan bahan makanan kering.
- c. Mengamati bahan makanan yang kadaluarsa

Menurut Utari (2009) Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya, setelah bahan makanan diterima harus segera di dibawa keruang penyimpanan untuk disimpan baik itu gudang atau ruang pendingin. Prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah :

1. Adanya sistem penyimpanan barang
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan

Menurut Ninemeier (2011), mengemukakan bahwa sistem penyimpanan yang tepat penting bagi pengawas makanan untuk mencegah kerusakan adalah :

1. Makanan harus tetap dirotasi.
2. Makanan harus disimpan pada suhu dan kelembapan yang tepat.
3. Makanan harus disimpan dalam penyimpanan yang bersih.
4. Penyimpanan yang efektif harus sesuai dengan ventilasi dan sirkulasi udara yang ditentukan.

Ketentuan penyimpanan bahan makanan yang efektif menurut Ninemeier (2011) adalah sebagai berikut :

1. Menjaga keamanan produk dari kekhawatiran
2. Mempertahankan kualitas produk
3. Memberikan informasi yang diperlukan atau akuntansi keuangan

Menurut Ninemeier (2011) asas-asas yang harus dilakukan di dalam cara penyimpanan (penggudangan) yang efektif untuk kedua produksi makanan dan minuman difokuskan pada tiga hal utama :

1. Penyimpanan produk atau barang bebas atau aman dari pencurian.
2. Menjaga kualitas produk dengan ketat.
3. Menyediakan informasi yang tepat untuk penghitungan keuangan.

Menurut Athanas (1978), yang mengemukakan bahwa didalam sistem penyimpanan bahan makanan terdapat tiga tempat penyimpanan secara garis besar, diantaranya :

- a. Ruangan pendingin (Refregerator Storage) untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak dalam jangka waktu simpan pendek.
- b. Ruang pembeku (Freezer Storage) untuk menyimpan bahan makanan mudah rusak dalam jangka waktu simpan lama.
- c. Ruang bersuhu kamar (Dry Store) untuk menyimpan bahan makanan kering atau yang tidak mudah rusak.

Cara menyimpan dengan prosedur benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari proses kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan yang salah dapat membuat bahan cepat rusak. Penyimpanan Bahan Makanan yang baik adalah :

1. Jenis alat penyimpanan yang tepat sesuai bahan makanan yang disimpan.
2. Suhu yang seharusnya diterapkan.
3. Cara menyusun dan menempatkan barang.
4. Alat atau wadah bahan makanan yang sesuai.
5. Kebersihan tempat penyimpanan dan sekitarnya.
6. Lama maksimum penyimpanan
7. Penutupan atau pembungkusan bahan agar tidak tercemar.
8. Pemilahan dalam menata bahan makanan kering. (Minantyo, 2011)

## **2.2 Sumber Daya Manusia**

### **2.2.1 Pengertian Sumber Daya Manusia**

Sumber daya manusia merupakan potensi yang terkandung dalam diri manusia untuk mewujudkan perannya sebagai makhluk sosial yang adaptif (mampu beradaptasi) dan transformatif (mampu bermasyarakat / berkelompok) yang mampu mengelola dirinya sendiri serta seluruh potensi yang terkandung di alam menuju tercapainya kesejahteraan kehidupan dalam tatanan yang seimbang dan berkelanjutan. Dalam pengertian praktis sehari-hari, SDM lebih dimengerti sebagai bagian integral dari sistem yang membentuk suatu organisasi yang mengelola sumberdaya alam (SDA).

Sonny Sumarsono (2003) mengartikan bahwa sumber daya manusia mempunyai beberapa pengertian yaitu sumber daya manusia adalah usaha kerja yang bermanfaat bagi keberlangsungan produksi. Sedangkan makna yang kedua, sumber daya manusia merupakan kelompok manusia yang terdiri dari manusia yang memiliki kemampuan untuk memberikan jasa.

Sumber daya manusia merupakan elemen organisasi yang sangat penting. Sumber daya manusia merupakan pilar utama sekaligus penggerak roda organisasi dalam upaya mewujudkan visi dan misinya. Karenanya harus dipastikan sumber daya ini dikelola dengan sebaik mungkin agar mampu memberi kontribusi secara optimal. Maka diperlukanlah sebuah pengelolaan secara sistematis dan masa terencana

agar tujuan yang diinginkan dimasa sekarang dan masa depan bisa tercapai yang sering disebut sebagai manajemen sumber daya manusia. Tujuan manajemen sumberdaya manusia adalah mengelola atau mengembangkan kompetensi personil agar mampu merealisasikan misi organisasi dalam rangka mewujudkan visi.

Rumah sakit merupakan organisasi pelayanan jasa yang mempunyai kespesifikan dalam hal SDM, sarana prasarana dan peralatan yang dipakai. Sering rumah sakit dikatakan sebagai organisasi yang padat modal, padat sumber daya manusia, padat tehnologi dan ilmu pengetahuan serta padat regulasi. Padat modal karena rumah sakit memerlukan investasi yang tinggi untuk memenuhi persyaratan yang ada. Padat sumberdaya manusia karena didalam rumah sakit pasti terdapat berbagai profesi dan jumlah karyawan yang banyak. Padat tehnologi dan ilmu pengetahuan karena di dalam rumah sakit terdapat peralatan-peralatan canggih dan mahal serta kebutuhan berbagai disiplin ilmu yang berkembang dengan cepat. Padat regulasi karena banyak regulasi/peraturan-peraturan yang mengikat berkenaan dengan syarat-syarat pelaksanaan pelayanan di rumah sakit.

Sumber daya manusia yang ada di rumah sakit terdiri dari : 1) Tenaga kesehatan yang meliputi medis (dokter), paramedic (perawat) dan paramedis non keperawatan yaitu apoteker, analis kesehatan, asisten apoteker, ahli gizi, fisioterapis, radiographer, perekam medis. 2) Tenaga non kesehatan yaitu bagian keuangan, administrasi, personalia dll.

### **2.2.2 Komponen Data Sumber Daya Manusia**

Adapun komponen data-data SDM untuk meningkatkan dan mengelola SDM dalam mengembangkan usaha yaitu :

#### **1. Kualitas pekerjaan dan inovatifnya**

Kualitas kerja adalah suatu hasil yang dapat diukur dengan efektifitas dan efisiensi suatu pekerjaan yang dilakukan oleh sumber daya manusia atau sumber daya lainnya dalam pencapaian tujuan atau sasaran perusahaan dengan baik dan berdaya guna. Inovatif yaitu Kemampuan seseorang dalam mendayagunakan kemampuan dan keahlian untuk menghasilkan karya baru.

#### **2. Kejujuran dalam bekerja**

Kejujuran selain membawa banyak dampak positif juga membawa kepada kehidupan yang jauh lebih baik. Pentingnya kejujuran dalam bekerja wajib kita terapkan sejak usia dini agar senantiasa bersikap jujur dalam berbagai tindakan.

#### **3. Kehadiran dalam bekerja**

Kehadiran seorang karyawan sebagai sebuah kewajiban yang harus dilakukan kecuali ada hal-hal lain yang sifatnya penting dan hal tersebut dapat dipertanggung jawabkan oleh yang bersangkutan. Sistem kehadiran karyawan sudah ditentukan dan diatur dari perusahaan dan kemudian diterapkan di masing-masing bagian.

#### 4. Sikap dalam bekerja

Sikap positif diperlukan terutama jika menemukan masalah dalam pekerjaan. Jangan langsung pasrah melainkan berusaha mencari berbagai jalan untuk mencari solusi permasalahannya. Bisa jadi ini langkah untuk mencapai posisi yang lebih tinggi jadi selesaikan dengan hati yang jernih.

#### 5. Inisiatif dan kreatif

Seseorang akan dikatakan kreatif apabila dia mampu membuat atau menciptakan sesuatu, entah itu hasil pemikiran atau asumsi dari orang” yang belum pernah melihat hal yang dibuatnya, namun orang yang kreatif belum tentu inisiatif, Sedangkan seseorang akan dikatakan mempunyai inisiatif apabila dia mampu melakukan sesuatu tanpa disadari oleh orang lain disekitarnya, mungkin pula dia selalu mengandalkan dirinya sendiri dalam melakukan hal apapun, namun orang yang punya inisiatif belum tentu kreatif. Kerjasama dengan pihak lain. Kerjasama dengan pihak lain sangat diperlukan dalam bekerja, karena kerjasama akan membantu kelancaran dalam bekerja dan berjalannya suatu pekerjaan.

#### 6. Keandalan dalam bekerja

Keandalan dalam menjaga pekerjaan berarti mampu menjalani kepatuhan terhadap prinsip-prinsip moral dan etika kerja; mampu mengembangkan karakter diri yang taat moral dan

etika; mampu menjaga kejujuran dan keikhlasan hati untuk berkontribusi terhadap kemajuan perusahaan, serta mampu membebaskan diri dari kontrol dan pengaruh negatif orang lain.

7. Pengetahuan tentang pekerjaan

Pengetahuan yang harus dimiliki oleh seorang tenaga kerja agar dapat melakukan kerja dengan wajar, Pengalaman kerja ini sebelum ditempatkan dan harus diperoleh pada ia bekerja dalam pekerjaan tersebut.

8. Tanggung jawab terhadap pekerjaan

Dalam bertanggung jawab berarti kita sedang menyelesaikan sebuah masalah. Di dalam bekerja selalu saja ada kesalahan yang kita perbuat. Dan kesalahan tersebut harus dipertanggung jawabkan, harus diselesaikan. Di saat kita menyelesaikan masalah itu kita harus bijaksana dalam memilih cara untuk menyelesaikan masalah tersebut. Hal tersebut agar rasa tanggung jawab yang telah kita kerjakan dapat berhasil dengan baik. Sehingga masalah itu kita dapat selesaikan dengan bijaksana.

9. Pemanfaatan waktu dalam bekerja

Waktu tidak hanya setara dengan uang, namun lebih dari itu. Waktu merupakan aset tak kasat mata yang paling sulit untuk dikendalikan penggunaannya. Untuk itulah kita harus memanfaatkan waktu dengan lebih efisien lagi.

## **2.2.3 Fungsi dan Tujuan Sumber Daya Manusia**

### **2.2.3.1 Fungsi Sumber Daya Manusia**

#### **a) Fungsi Pengadaan Tenaga Kerja**

Fungsi pengadaan tenaga kerja meliputi kegiatan penentuan kebutuhan tenaga kerja (baik mengenai mutu maupun jumlahnya), mencari sumber-sumber tenaga kerja secara efektif dan efisien, mengadakan seleksi terhadap para pelamar, menempatkan tenaga kerja sesuai dengan posisi yang sesuai, dan memberikan pendidikan serta latihan yang diperlukan untuk pelaksanaan tugas bagi para tenaga kerja baru.

#### **b) Fungsi pemeliharaan tenaga kerja**

Fungsi pemeliharaan tenaga kerja mencakup pelaksanaan program-program ekonomis maupun non-ekonomis, yang diharapkan dapat memberikan ketentraman kerja bagi pekerja, sehingga mereka dapat bekerja dengan tenang dan penuh konsentrasi guna menghasilkan prestasi kerja yang diharapkan oleh organisasi.

### **2.2.3.2 Tujuan Manajemen Sumber Daya Manusia**

Tujuan manajemen SDM adalah meningkatkan kontribusi produktif orang-orang yang ada dalam perusahaan melalui sejumlah cara yang bertanggung jawab secara strategis, etis, dan sosial. Selain itu, Tujuan pengembangan sumber daya manusia

menurut Martoyo (1992) adalah dapat ditingkatkannya kemampuan, keterampilan dan sikap karyawan/anggota organisasi sehingga lebih efektif dan efisien dalam mencapai sasaran-sasaran program ataupun tujuan organisasi.

### **2.2.3.3 Manfaat Pengelolaan Sumber Daya Manusia**

Sedangkan manfaat dan tujuan dari kegiatan pengembangan sumber daya manusia menurut Schuler (1992), yaitu :

#### **1. Mengurangi dan menghilangkan kinerja yang buruk**

Dalam hal ini kegiatan pengembangan akan meningkatkan kinerja pegawai saat ini, yang dirasakan kurang dapat bekerja secara efektif dan ditujukan untuk dapat mencapai efektivitas kerja sebagaimana yang diharapkan oleh organisasi.

#### **2. Meningkatkan produktivitas**

Dengan mengikuti kegiatan pengembangan berarti pegawai juga memperoleh tambahan ketrampilan dan pengetahuan baru yang bermanfaat bagi pelaksanaan pekerjaan mereka. Dengan semikian diharapkan juga secara tidak langsung akan meningkatkan produktivitas kerjanya.

#### **3. Meningkatkan fleksibilitas dari angkatan kerja**

Dengan semakin banyaknya ketrampilan yang dimiliki pegawai, maka akan lebih fleksibel dan mudah

untuk menyesuaikan diri dengan kemungkinan adanya perubahan yang terjadi dilingkungan organisasi. Misalnya bila organisasi memerlukan pegawai dengan kualifikasi tertentu, maka organisasi tidak perlu lagi menambah pegawai yang baru, oleh Karena pegawai yang dimiliki sudah cukup memenuhi syarat untuk pekerjaan tersebut.

#### 4. Meningkatkan komitmen karyawan

Dengan melalui kegiatan pengembangan, pegawai diharapkan akan memiliki persepsi yang baik tentang organisasi yang secara tidak langsung akan meningkatkan komitmen kerja pegawai serta dapat memotivasi mereka untuk menampilkan kinerja yang baik.

#### 5. Mengurangi turn over dan absensi

Bahwa dengan semakin besarnya komitmen pegawai terhadap organisasi akan memberikan dampak terhadap adanya pengurangan tingkat turn over absensi. Dengan demikian juga berarti meningkatkan produktivitas organisasi.

## **2.3 Bahan Makanan Kering**

### **2.3.1 Pengertian Bahan Makanan Kering**

Bahan makanan kering yaitu bahan kelontong seperti beras, gula, minyak, bumbu kering, kopi, sphagetti dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin, cukup dengan hawa (suhu) sejuk. Berdasarkan

tingkat kesiapannya untuk diolah, bahan dikategorikan menjadi tiga tingkatan. Yaitu bahan mentah yang masih harus disiangi dan diolah. Barang setengah jadi dan siap masak. Barang jadi yang tinggal disajikan (Bartono 2005).

### 2.3.2 Jenis-Jenis Bahan Makanan Kering

Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Adapun jenis bahan makanan kering dapat dilihat pada Tabel 2.1

Tabel 2.1 Jenis Bahan Makanan kering

No	Golongan	Nama Bahan
1	Sereal, umbi-umbian dan hasil olahannya	Beras, bihun, biskuit, jagung giling, macaroni, maizena, mie kering, tepung beras, tepung terigu, tepung sagu.
2	Kacang-kacangan, biji-bijian dan hasil olahannya	Kacang arab, kacang bogor, kacang merah, kacang kedelai, kacang tanah, keju kacang tanah, kemiri, ketumbar, pala, tepung hunkwe, tepung kedelai
3	Daging dan hasil olahannya	Corned beef daging asap, kerupuk kulit, sosis, telur.
4	Ikan, kerang, udang dan hasil olahannya	Ikan asin, ikan teri, udang kering, ebi.
5	Buah—buahan	Chery kaleng, sukade, leci kaleng, dan

		rambutan kaleng.
6	Susu dan hasil olahannya	Keju, tepung susu.
7	Lemak dan hasil olahannya	Minyak goreng, minyak kelapa, margarine.
8	Serba serbi	Agar-agar bubuk, coklat bubuk, cuka, kecap, merica, pala halus, daun salam, gula kelapa, gula aren, jahe, aneka kecap, aneka saus, the bubuk, terasi.

Sumber : Daftar komposisi Bahan Makanan

Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas, cara penyimpanan yang tepat, jumlahnya dalam persediaan, selalu ada dan stok tidak pernah kosong dan mudah dibedakan dengan barang lain (Bartono 2005).

### 2.3.3 Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan memelihara keamanan bahan makanan kering baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporannya (Depkes, 2007).

Dengan tujuan supaya bahan makanan tidak cepat rusak, ruangan tidak terasa pengap, bahan makanan terjaga kualitasnya dan tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan

kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan. Dan adapun salah satu syarat tempat penyimpanan bahan makanan itu harus ada tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan. Dalam penyimpanan bahan makanan kering, terdapat tahapan-tahapan yang apabila dilakukan dengan tepat dapat menghindari terjadinya kerusakan bahan makanan baik secara fisik, kimia, maupun cita rasa (Moehyi, 1992).

Kegiatan penyimpanan atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau didistribusikan. Kegiatan penyimpanan diawali dengan penerimaan barang di gudang dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian barang dimasukan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan didalam gudang. Penyimpanan bahan makanan kering adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporan yang jelas (Depkes, 2003).

Penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan dengan beberapa cara penyimpanan, yaitu suhu yang cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab, rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan dan dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO ( first

in first out ) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dahulu (Bartono ,2005).

Kerusakan bahan makanan kering, misalnya pada tepung – tepungan yaitu pengumpalan, perubahan warna, dan perubahan bau menjadi tengik. Kadar air yang sangat rendah menyebabkan bahan makanan kering bersifat lebih awet, penyebab kerusakan bahan makanan kering secara umum diakibatkan oleh cara penyimpanan yang salah. Bahan makanan kering mudah menyerap air dan bau.

Faktor utama yang menyebabkan kerusakan tersebut adalah oksigen, cemaran metal, suhu penyimpanan dan kadar air. Kerusakan mutu diantaranya berupa penyimpangan cita rasa, penurunan daya larut dan nilai gizi. Penyimpanan bahan makanan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan bahan makanan dengan cara yang salah akan dapat membuat bahan cepat rusak dan busuk serta berbau. Yang dimaksud dengan penyimpanan yang benar antara lain, jenis dan alat penyimpanan yang tepat, suhu yang seharusnya diterapkan, cara menyusun dan menempatkan barang, alat atau wadah barang, kebersihan alat penyimpanan, penutupan atau pembungkus bahan dan penataan barang yang akan disimpan (Bartono, 2005)

#### **2.3.4 Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu

diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat dan aman digunakan dengan cara yang efisien. Sesuai dengan jenis barang dalam suatu proses industri, terdapat empat jenis gudang yaitu gudang oprasional, gudang perlengkapan, gudang barang jadi, dan gudang musiman.

### **2.3.5 Syarat- Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Ruang penyimpanan kering disebut gudang. Besar kecilnya gudang tergantung berbagai faktor, yaitu:

1. Jenis dan jumlah pasien di rumah sakit.
2. Jumlah porsi per hari.
3. Macam dan jenis bahan makanan yang disajikan per hari.
4. Berapa kali distribusinya per hari.
5. Penanaman modal keuangan.

Adapun syarat-syarat penyimpanan bahan makanan kering menurut Depkes, 2003 antara lain :

1. Ruang penyimpanan harus bebas dari hewan, serangga dan memiliki sirkulasi udara yang baik.
2. Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
3. Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab
4. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai, tinggi rak dari permukaan lantai minimal 15 cm dan 60cm dari langit-langit.
5. Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan

6. Penyimpanan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*First In First Out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu.
7. Temperatur untuk ruang penyimpanan kering sebaiknya berkisar antara 10 °C sampai dengan 21 °C.
8. Hindari ruangan gelap dan lembab, karena kondisi demikian memudahkan tumbuhnya organisme, bakteri perusak terutama tepung-tepungan dan rempah-rempah.
9. Ukuran luas area yang memadai
10. Berdekatan dengan area penerimaan dan pengolahan makanan.
11. Aman dari berbagai kebocoran (*security of contents*).
12. Memiliki suhu, kelembapan, dan pencahayaan yang memadai.
13. Suhu dan tingkat kelembapan gudang harus dijaga pada tingkat tertentu.
14. Tata letak bahan makanan harus disesuaikan dengan tingkat kebutuhan bahan makanan tersebut.
15. Beberapa syarat bangunan/ruang untuk penyimpanan bahan makanan kering yang perlu diperhatikan antara lain:
  - a. Bangunan gedung harus dirancang bebas dari kelembapan, mudah dibersihkan, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat.

- b. Dinding langit-langit dibuat dari bahan yang tidak mudah keropos, tetapi mudah dibersihkan, bebas dari kebocoran dan panas.
  - c. Jendela harus dilengkapi dengan tirai yang tidak tembus pandang, sehingga sinar matahari tidak dapat langsung masuk ke dalam gudang.
  - d. Lantai sebaiknya dari ubin, teraso atau beton, dan tidak licin.
  - e. Gudang tidak boleh gelap, pencahayaan harus cukup. Letak lampu sebaiknya di atas lorong gudang, sehingga memudahkan dalam memeriksa bahan makanan.
16. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur dan sistematis menurut jenis golongan dan frekuensi pemakaian. Sebaiknya bahan makanan tersebut diletakkan dalam rak baja. Jarak rak dengan dinding  $\pm$  15-30 cm dari lantai. Bahan makanan sereal, tepung-tepungan, rempah-rempah harus dimasukkan kedalam kontainer plastik dan tertutup rapat.
17. Pembersihan rak-rak penyimpanan hendaknya dilakukan secara teratur setiap hari.
18. Bahan makanan seperti beras dan gula hendaknya disusun secara bergantian dan diletakkan di atas papan. Hindari kontak langsung dengan lantai dan dinding.
19. Fasilitas bak cuci tangan sebaiknya ada.

20. Tempat penyimpanan bahan makanan kering sebaiknya letaknya permanen

#### **2.4 Sarana, Peralatan dan Perlengkapan Di Unit Pelayanan Gudang**

Berdasarkan Buku Pedoman Pelayanan Gudang Logistik Rumah Sakit (Departemen Kesehatan RI, 2013). Sarana, peralatan dan perlengkapan yang memadai baik untuk rawat inap maupun ruang di unit pelayanan gudang logistik.

1. Konstruksi sarana fisik,
2. Peralatan dan perlengkapan, sangat mempengaruhi kerja, berdasarkan hal tersebut maka fasilitas fisik dan sarana harus tersedia, efisien, bersih dan aman

##### **Ruang Penyelenggaraan Makanan**

- a. Perencanaan Bangunan, Peralatan Dan Perlengkapan
  - 1) Agar perencanaan makanan dapat berjalan dengan optimal, maka ruangan, peralatan dan perlengkapannya perlu direncanakan dengan baik dan benar.
  - 2) Dalam merencanakan sarana fisik/bangunan untuk unit pelayanan gudang logistik rumah sakit, maka diperlukan kesatuan pemikiran antara perencana dan pihak manajemen yang terkait.
  - 3) Satu tim yang memiliki keahlian yang berbeda, yang terdiri dari arsitek, konsultan manajemen, insinyur bangunan/sipil, listrik, disainer bagian dalam gedung, instalator, ahli gizi serta unsur lain di rumah sakit yang terkait langsung seperti pemilik rumah sakit

## b. Fasilitas Ruang

### 1) Tempat Penerimaan Bahan Makanan

- a) Tempat penerimaan bahan makanan ini digunakan untuk penerimaan bahan makanan dan mengecek kualitas serta kuantitas bahan makanan.
- b) Letak ruangan ini sebaiknya mudah dicapai kendaraan, dekat dengan ruang penyimpanan serta persiapan bahan makanan.
- c) Luas ruangan tergantung dari jumlah bahan makanan yang akan diterima (Departemen Kesehatan RI, 2013).

### 2) Tempat/Ruang Penyimpanan Bahan Makanan

- a) Ada dua jenis tempat penyimpanan bahan makanan segar (ruang pendingin) dan tempat penyimpanan bahan makanan kering.
- b) Luas tempat pendingin ataupun gudang bahan makanan tergantung pada jumlah bahan makanan yang akan disimpan, cara pembelian bahan makanan, dan frekuensi pemesanan bahan.

### 3) Peralatan Penyimpanan Bahan makanan kering di ruang logistik

- a) Lemari, Rak-rak, Timbangan, dan wadah tertutup.
- b) Kartu stock/buku catatan keluar masuknya barang.(Kenmenkes RI 715 /Menkes/V/2003.

## 2.5 Anggaran

Penganggaran (budgetting), adalah semua kegiatan dan usaha untuk merumuskan perincian penentu kebutuhan dalam suatu skala tertentu/skala

standar yaitu skala mata uang dan jumlah biaya (Subagya & Mustikasari, 2007).

Perencanaan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani.

Dalam fungsi penganggaran, semua rencana-rencana dari fungsi perencanaan dan penentu kebutuhan dikaji lebih lanjut untuk disesuaikan dengan besarnya biaya dari dana-dana yang tersedia. Dengan mengetahui hambatan-hambatan dan keterbatasan yang dikaji secara seksama maka anggaran tersebut merupakan anggaran yang reliable.

Apabila semua perencanaan dan penentu kebutuhan telah dicek berulang kali dan diketahui untung ruginya serta telah diolah dalam rencana biaya keseluruhan, maka penyediaan dana tersebut tidak boleh diganggu lagi, kecuali dalam keadaan terpaksa. Pengaturan keuangan yang jelas, sederhana dan tidak rumit akan sangat membantu kegiatan.

Dalam menyusun anggaran terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain adalah:

- a. Peraturan-peraturan terkait
- b. Pertimbangan politik, sosial, ekonomi dan teknologi
- c. Hal-hal yang berhubungan dengan anggaran
- d. Pengaturan anggaran seperti: sumber biaya pendapatan sampai dengan pengaturan logistik

Sumber anggaran di suatu rumah sakit bermacam-macam, tergantung pada institusi yang ada apakah milik pemerintah atau swasta. Pada Rumah sakit Pemerintah, sumber anggaran dapat berasal dari Dana Subsidi (Bappenas, Depkes, Pemda) dan dari penerimaan rumah sakit. Sedangkan pada rumah sakit swasta sumber anggaran berasal dari Dana Subsidi (Yayasan dan Donatur), Penerimaan rumah sakit dan Dana dari pihak ketiga. Alokasi anggaran logistik Rumah Sakit 40 % - 50 % dalam bentuk obat-obatan dan bahan farmasi, alat tulis kantor, cetakan, alat rumah tangga, bahan makanan, alat kebersihan dan suku cadang (Mustikasari, 2007).

Langkah perencanaan anggaran bahan makanan:

- a. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen/pasien tahun sebelumnya.
- b. Tetapkan macam dan jumlah konsumen/pasien.
- c. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
- d. Buat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor
- e. Hitung indeks harga makanan per orang per hari dengan cara mengalikan berat kotor bahan makanan yang digunakan dengan harga satuan sesuai konsumen/pasien yang dilayani.
- f. Hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen/pasien yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan).

- g. Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing-masing) untuk meminta perbaikan.
- h. Rencana anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif yang berlaku (Mustikasari, 2007).

## **2.6 Gudang**

### **2.6.1 Pengertian Gudang**

Gudang merupakan suatu fasilitas yang berfungsi sebagai lokasi penyaluran barang dari pemasok, sampai ke pengguna. Dalam praktik operasional setiap perusahaan cenderung memiliki suatu ketidak pastian akan permintaan. Hal ini mendorong timbulnya kebijakan dari perusahaan untuk melakukan sistem persediaan agar permintaan dapat diantisipasi dengan cermat. Dengan adanya kebijakan mengenai/mendorong Instalasi Gizi untuk menyediakan fasilitas gudang sebagai tempat untuk menyimpan bahan makanan kering.

Gudang adalah lokasi untuk penyimpanan bahan makanan kering sampai permintaan cukup besar untuk melaksanakan distribusinya (Bowersox, 1978). Penyimpanan dianggap perlu untuk menyesuaikan produk dengan kebutuhan konsumen. Prinsip kegunaan waktu (time utility) dijadikan alasan untuk membenarkan alasan ini. Untuk manu faktor yang memproduksi berbagai produk di banyak lokasi, pergudangan memberikan metode untuk mengurangi biaya penyimpanan bahan mentah, dan suku cadang serta biaya penanganan, di samping memaksimumkan

bahan makanan. Persediaan dasar untuk seluruh bahan makanan dapat dipertahankan di gudang sehingga dapat menurunkan kebutuhan penumpukan persediaan di masing-masing bahan makanan .

Pengertian lain tentang gudang adalah tempat yang dibebani tugas untuk menyimpan barang yang akan dipergunakan dalam distribusi, sampai barang tersebut diminta sesuai jadwal distribusi(Apple, 1990:242). Gudang dapat digambarkan sebagai suatu sistem logistik dari sebuah instalasi gizi yang berfungsi untuk menyimpan bahan makanan kering didalam gudang menyediakan informasi mengenai status serta kondisi bahan makanan yang disimpan di gudang sehingga informasi tersebut mudah diakses oleh siapapun yang berkepentingan.

### **2.6.2 Tujuan Gudang**

Secara umum gudang diperlukan dengan tujuan sebagai berikut:

Pengurangan biaya transportasi dan produksi. Gudang memiliki peranan penting dalam proses pengendalian dan pengurangan biaya transportasi dan produksi, pada dasarnya gudang berkaitan erat dengan persediaan barang namun pada posisi tertentu gudang dapat mengurangi biaya transportasi dan produksi.

Pengkoordinasian antara penawaran dengan permintaan. Gudang mempunyai peranan dalam hal mengkoordinasikan antara penawaran dengan permintaan, hal ini disebabkan karena permintaan pasar tidak selalu bisa diproyeksikan secara akurat sedangkan proses penawaran suatu barang harus terus berjalan. Untuk itu diperlukan sebuah gudang untuk

menyimpan barang pada saat volume produksi naik dan volume permintaan menurun.

Kebutuhan produksi. Dalam suatu produksi tentunya akan menghasilkan barang dengan karakteristik dan sifat yang berbeda pula, ada jenis barang yang bisa langsung dikonsumsi dan ada juga barang yang harus disimpan terlebih dahulu untuk dikonsumsi. Contoh dari barang ini adalah minuman anggur, untuk barang seperti ini dan karakteristik serupa memerlukan gudang sebagai tempat penyimpanan barang ini untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

### **2.6.3 Manfaat Gudang**

Menurut Purnomo (2004) secara garis besar manfaat pergudangan antara lain adalah:

a. Proses penyimpanan bahan makanan

Operasi pergudangan mempunyai peranan sangat penting dalam proses penyimpanan bahan makanan, logistik sangat penting bagi kelancaran proses penyimpanan bahan makanan, sistem menata, menyimpan bahan makanan kering dan mendistribusikan dalam pergudangan diatur sedemikian hingga proses berjalan sesuai dengan hendak dicapai.

b. Penyortiran bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan berbagai macam dari berbagai sumber yang akan dilakukan penyortiran dan menyiapkan tempat yang akan disimpan.

c. Sebagai perlindungan terhadap barang

Gudang merupakan jenis peralatan /tempat dengan sistem pengamanan yang dapat diandalkan dengan demikian barang akan mendapatkan jaminan keamanan baik dari bahaya pencurian, kebakaran, banjir, serta problem keamanan lainnya.

d. Dalam sistem pergudangan

Material berbahaya dan material tidak berbahaya akan dipisahkan beberapa material ada yang beresiko membahayakan dan menimbulkan pencemaran, untuk itu dengan menggunakan kode keamanan tidak diijinkan material yang beresiko tersebut ditempatkan dengan lokasi pabrik.

e. Sebagai persediaan

Untuk melakukan peramalan permintaan produk yang akurat merupakan hal yang sangat sulit, agar dapat melayani pelanggan setiap waktu operasi pergudangan dapat digunakan sebagai alternatif tempat persediaan barang yang mana akan berfungsi sebagai tempat penyimpanan dan penanganan persediaan.

#### **2.6.4 Syarat Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

1. Suhu ruangan 19-21°C
2. Ruangan tidak lembab, pencahayaan & ventilasi cukup, sirkulasi udara baik, serta bebas serangga & binatang pengerat lainnya.
3. Penataan barang sistem FIFO

### 2.6.5 Syarat Ruang Penyimpanan Bahan kering

Persyaratan ruangan penyimpanan bahan makanan kering (gudang) menurut Depkes 2003 :

- a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan, ataupun urutan pemakaian bahan makanan
- b. Menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO = First In First out). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal permintaan.
- c. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
- d. Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakan pada tempatnya.
- e. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- f. Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang, diletakan diatas rak bertingkat yang cukup kuat tidak menempel pada dinding.
- g. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu yang telah ditentukan. Pegawai yang masuk keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- h. Suhu ruangan harus kering , hendaknya berkisar antara 19°C-21°C
- i. Pembersihan ruangan secara periodek, 2 kali seminggu.

- j. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
- k. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh pengerat, harus segera diperbaiki.



### 3.3 Definisi Istilah

1. SDM adalah Sumber daya manusia merupakan potensi yang terkandung dalam diri manusia untuk mewujudkan perannya sebagai makhluk sosial yang adaptif dan transformatif yang mampu mengelola dirinya sendiri serta seluruh potensi yang terkandung di alam menuju tercapainya kesejahteraan kehidupan dalam tatanan yang seimbang dan berkelanjutan.
2. Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki AW sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada AW tersebut bakteri dan khamer sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya kadar air yang sangat rendah. Bahan adalah Telur, tepung, biji-bijian, umbi kering.
3. Peralatan adalah fasilitas penyimpanan bahan makanan :
  - Lemari, Rak-rak, Timbangan, dan wadah tertutup.
  - Kartu stock/buku catatan keluar masuknya barang.
4. Dana Penganggaran (budgetting), adalah semua kegiatan dan usaha untuk merumuskan perincian penentu kebutuhan dalam suatu skala tertentu/skala standar yaitu skala mata uang dan jumlah biaya

### 3.4 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di instalasi gizi RSKJ Soeprpto Provinsi Bengkulu. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei sampai Juni 2018.

### **3.5 Subjek Penelitian**

#### **3.5.1 Informan**

Informan adalah Orang atau pegawai yang diwawancarai dalam penelitian ini adalah Informan A yaitu Ka.Instalasi Gizi dan Informan B adalah petugas gudang instalasi gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu.

### **3.6 Variabel Penelitian**

Variabel adalah ukuran atau ciri yang dimiliki oleh anggota-anggota suatu kelompok yang berbeda dengan yang dimiliki oleh kelompok lain. Variabel dari penelitian ini terdiri dari variable sistem penyimpanan bahan makanan kering.

### **3.7 Alat Pengumpulan Data**

Alat yang dikumpulkan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah kuesioner dan menggunakan alat bantu perekam.

### **3.8 Teknik Pengumpulan Data**

#### **3.8.1 Data Primer**

Data primer adalah data yang diperoleh dari hasil pengumpulan langsung. Pada penelitian ini data primer digunakan untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan kering. Data yang diambil yaitu Semua bahan makanan kering. Data-data yang diperlukan dikumpul dan diperoleh dengan teknik pengumpulan metode ceklis dengan standar sistem penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

### **3.8.2 Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari hasil pengumpulan oleh pihak lain hasil pengumpulan oleh pihak lain yang menunjang penelitian ini. Data ini dapat diperoleh dari pihak Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu. Data ini diperoleh dengan cara melihat sistem penyimpanan bahan makanan kering dan data arsip di instalasi gizi di RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018

## **3.9 Analisis Data**

### **3.9.1 Pengumpulan Data**

Data dikumpulkan dari wawancara kepala instalasi gizi, dengan tenaga logistik yang ada di gudang bahan penyimpanan bahan makanan kering, ditulis dalam bentuk catatan dan alat bantu rekaman.

### **3.9.2 Reduksi Data**

Peneliti melakukan proses penelitian, pemusat perhatian, pengabstaksian dan pentransportasian data kasar dari lapangan terkait dengan sistem penyimpanan bahan makanan baik itu data primer maupun data skundernya.

### **3.9.3 Penyajian Data**

Penyajian data yang digunakan dalam penelitian ini dalam bentuk teks, dan wawancara

#### **3.9.4 Penarikan Kesimpulan atau Verifikasi Data**

Peneliti berusaha mencari makna dari data yang diperoleh. Untuk itu peneliti berusaha mencari pola, model, tema dan persamaan, hal-hal yang sering muncul dan sebagainya. Jadi dari data tersebut peneliti mencoba mengambil kesimpulan. Verifikasi dapat dilakukan dengan singkatan yaitu dengan cara mengumpulkan data baru.

#### **3.9.5 Validitas Data**

Validitas merupakan derajat ketepatan antara data yang terjadi pada objek penelitian dengan data yang dapat dilaporkan oleh peneliti. Dengan demikian data yang valid adalah “data yang tidak berbeda” antara data yang dilaporkan oleh peneliti dengan data yang sesungguhnya terjadi pada objek penelitian.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Jalannya Penelitian**

##### **4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Rumah Sakit Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu, letaknya berhadapan dengan Hamparan Rumput Hijau Lapangan Golf nan asri dan sejuk di dampingi bentangan laut biru yang luas, menambah ketenangan pasien dan mempercepat pemulihan kesehatan. Sebagai satu-satunya Rumah Sakit Pemerintah Daerah yang melaksanakan Pelayanan Kesehatan khusus Jiwa di Wilayah Regional Sumatera, tentu menjadi tumpuan dan harapan masyarakat.

##### **4.1.2 Tahapan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di wilayah Rumah Sakit Khusus jiwa Soeprapto provinsi Bengkulu Tahun 2018 pada tanggal 21 Mei sampai dengan 21 Juni 2018. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui Sistem Penyimpanan Bahan Makanan kering, di wilayah kerja Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu tahun 2018. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif karena dapat dilihat dan mengetahui efektifitas penyelenggaraan penyimpanan Bahan Makanan. Pelaksanaan penelitian dibagi menjadi 2 tahap yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan.

Adapun tahap persiapan dimulai dari pengurusan surat izin penelitian dan institusi pendidikan yaitu Poltekkes Kemenkes

Bengkulu dan dilanjutkan pengurusan surat izin penelitian. Setelah mendapat surat izin penelitian kemudian diserahkan ke *DPMPPTSP (Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu)* Provinsi Bengkulu, setelah itu diberi tembusan kepada Kepala Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu, yang dijadikan tempat pengambilan data penelitian.

Pengambilan data pada penelitian ini dilakukan dengan melakukan wawancara atau Tanya jawab dengan Informan sambil bertatap muka antara Pewawancara dan FGD (Focus Group Discussion). Kemudian hasil wawancara di Transkripkan dalam catatan tertulis dan dikelompokkan sesuai dengan bidang yang akan dianalisis kemudian dilakukan penafsiran data secara narasi dan interpretasi kemudian dibandingkan dengan teori.

## **4.2 Hasil Penelitian**

Adapun hasil penelitian melalui wawancara mendalam (In Depth Interview) pada Informan dapat diuraikan sebagai berikut :

### **4.2.1 Input**

Input adalah segala sesuatu yang dibutuhkan bagi terlaksananya sebuah kegiatan atau program tertentu, dalam kaitannya dengan pelaksanaan program penatalaksanaan Sistem Penyimpanan Bahan Makanan, maka diperlukan input tertentu yang menjadi persyaratan bagi berjalan dan hasilnya program tersebut. Adapun input yang akan dibahas pada uraian ini adalah Sumber Daya manusia (SDM).

#### 4.2.1.1 Sumber Daya Manusia

Sesuai dengan analisis jabatan dan analisis beban kerja (Anjab & ABK), terdiri dari :

No	Jabatan	Jumlah Orang	Jumlah yang dibutuhkan
1	Pramusaji	9	10
2	D3 Tenaga Nutrisiones Madya	2	2
3	Nutrisiones Muda	-	
4	Nutrisiones Pertama (D4/S1 Gizi pangkat 3a/3b)	2	44
5	Nutrisiones Penyelia (D3 Gizi Pangkat 3c/3d)	1	1
6	Nutrisiones pelaksana Lanjutan D3 Gizi pangkat 3a/3b).	4	-
7	Juru Masak	6	15

##### a. Petugas gudang pada penyimpanan

Dari hasil penelitian di wilayah kerja Instalasi Gizi Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu, dapat disimpulkan bahwa petugas gudang yang terlibat dalam penyelenggaraan terutama bagian penyimpanan bahan makanan yang bertanggung jawab penuh terhadap kegiatan tersebut adalah petugas logistik/gudang.

Hal ini didukung oleh pertanyaan informan sebagai berikut :

1. Siapa yang bertanggung jawab penuh atas ruang logistik di instalasi gizi RSKJ ?

“....Petugas logistik/gudang tu 1 orang penanggung jawabnyo, tapi yang bantu....saling bantu....” (Petugas logistik / gudang di

Intalasi RSKJ ada 1 orang yang bertanggung jawab, dan yang lainnya hanya membantu jika diperlukan).

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018*

“...Sebenarnya yang bertugas di gudang tu 1 (satu) orang, tapi banyak yang bantu, amboko banyak dayang—dayang, kadang-kadang pak wo nimbang bere, kadang kito dak masuk ado yang ngantikan, itulah pak wo....” (Sebenarnya yang bertugas di gudang tersebut ada 1 orang, tetapi yang lainnya hanya membantu, saya banyak dibantu oleh rekan-rekan lain, terkadang ada yang membantu saya menimbang beras, ada yang tidak masuk maka ada yang menggantikan, sehingga ruang logistik tetap terkendali.)

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018*

## 2. Bagaimana cara penyimpanan menggunakan sistem FIFO?

“...Yang duluan datang diletakkan ditempat yang akan duluan diambil atau digunakan....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018,*

“.....Keluarkan barang masuk, barang yang masuk duluan dan dikeluarkan terlebih dahulu, cakmano nyusun kato-kato nyo tu .....yoo.....” (Barang yang datang pertama diletakkan dibagian depan, dan harus dikeluarkan/digunakan terlebih dahulu. barang yang datang pertama maka digunakan terlebih dahulu, bagaimana ya cara menyampaikannya itu.. iya)

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi*

3. Bagaimana cara menyimpan dan menjaga bahan makanan yang ada di gudang logistik supaya tidak cepat rusak ?

“.....Dibuat rak ....berjarak dari dinding dan lantai, pengaturan suhu ruangan dengan AC. Suhu kurang dari 25°C.....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018,*

“.....Yang duluan datang diletakkan di tempat yang akan duluan diambil/digunakan, ya sistem FIFO laaa yang kita pakai....”

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018*

4. Bagaimana caranya untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanan kering di ruang penyimpanan ?

“.....Disediakan kartu stok....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018,*

“....Cakmano yo caro ngiceknyo, kan ado kartu, buku pengeluaran dan kartu stok/buku stok jugo....” (Ada buku stok dan ada buku pengeluaran stok untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanan kering di ruang logistik tersebut)

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018*

#### 4.2.1.2 Bahan

##### a. Bahan makanan pada penyimpanan

Dari hasil penelitian di wilayah kerja Instalasi Gizi Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprpto Provinsi Bengkulu terkait masalah bahan makanan kering dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengecekan untuk penyimpanan bahan makanan kering. Hal ini didukung oleh pernyataan informan sebagai berikut :

1. Apakah bahan makanan kering digudang itu sudah memenuhi syarat suhu ruangan ?

“.....Iya....suhu lebih kurang ( $\pm$ ) 25°C....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018,*

“.....Sudah memenuhi standar penyimpanan yaitu 26°C .....”

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi Gizi pada tanggal 30 Mei 2018*

2. Apakah ada pengecekan suhu ruangan digudang untuk bahan makanan kering ?

“..... Ada.....iya.....suhu sekitar 25°C.

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 30 Mei 2018,*

“.....nah untuk pengecekan suhu idak juko yuk, sebab dari awal beli/masang sampai kini segitulah suhunya, idak pernah mati-mati, suhunya 26 °C Bisu ayuk tengok deweklah suhunya dak ado

berubah-ubah.....”. (Untuk masalah pengecekan, hal tersebut belum dilakukan dari awal pembelian alat suhu ruangan, hingga saat ini suhu di ruang penyimpanan tersebut tetap stabil yaitu 26°C, dan suhu tersebut masih tetap seperti pertama pembelian belum di ubah).

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Instalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018*

- b. Berdasarkan hasil penelitian di wilayah kerja Instalasi Gizi Rumah Sakit Khusus Jiwa Provinsi Bengkulu dapat disimpulkan bahwa yang bertugas dalam Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi masih membutuhkan satu orang untuk membantu pelaksanaan penyimpanan bahan makanan tersebut, karena petugas gudang penyimpanan bahan makanan hanya satu orang yang bekerja.

Hal ini diperkuat oleh pernyataan informan sebagai berikut :

1. Bagaimana petugas logistik menjaga keamanan gudang bahan makanan ? dan berapa orang yang bertugas di gudang logistik dalam penyimpanan bahan makanan kering ?

“..... Pintu terkunci, dibuka sesuai jadwal keluar masuk bahan.....1 orang penanggung jawabnyo, tapi yang bantu .....saling bantu.....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Instalasi gizi) pada tanggal 30 Mei 2018,*

“....Pintu selalu dikunci terus menjaga kebersihan dari serangga.... kan, kebersihan nyo jugo. Sebenarnya yang bertugas digudang tu 1 (satu) orang, tapi banyak yang bantu, omboko banyak dayang-dayang, kadang-kadang pakwo, dak telok aku nimbang bere yuk, itulah pakwo nimbang bere, kadang kito dak masuk ado yang ngantikan, itulah pakwo....”

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi Gizi pada tanggal 30 Mei 2018*

2. Apakah ada jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa per minggu atau per bulannya pada bahan makanan kering ?

“.....Ada....dilihat dari tanggal ekspayer masing-masing bahan makanan yang tertera di kemasan, tapi tidak per minggu, per bulan.....nggak lah....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 06 Juni 2018*

“....kalo terjadwal idak yuk, sebab nyo tiap nak makai ditengok tanggal kadaluarsanyo, tapi idak ado terjadwal cak itu yuk, yang tiap minggu atau perbulan, kalo kadaluarsa idak dipakai lagi cak itu yuk....” (Jadwal pengecekan kadarluarsa tidak ada, karena setiap bahan yang akan digunakan selalu dilihat tanggal kadarluarsa tersebut sehingga tidak ada jawdwal khusus pengecekan seperti tiap minggu, jika tanggal kadarluarsa ada maka bahan tersebut tidak digunakan).

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Instalasi Gizi pada tanggal 06 Juni 2018*

#### 4.2.1.3 Peralatan

Dari hasil penelitian di wilayah kerja Instalasi Gizi Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu terkait masalah peralatan dapat disimpulkan bahwa peralatan untuk penyimpanan bahan makanan kering seperti rak untuk menyimpan beras itu belum sesuai . Hal ini didukung oleh pernyataan informan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah cara menjaga bahan makanan supaya tidak cepat rusak seperti penyimpanan beras?

“...Dibuat rak berjarak dari dinding dan lantai, pengaturan suhu ruang dengan AC suhu sekitar 25°C ....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Instalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018*

“...Dipakai sistem FIFO dan gudang penyimpanan sesuai spesifikasi bahan makanan.....”

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Instalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018*

2. Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?

“.....Ventilasi ditiadakan ini sekarang, diminimalkan atau tidak ada. Lubang bawah pintu dipersempit. Adanya **EXHAUST PAN** artinya penyedut blower, exhaust itu penghampah udara,

pertukaran darah.... Ya pertukaran Udarah dan AC. Kalau ac aja cuman debu.....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018*

“....Dengan kebersihan tadila dak, kan uda bersih, dibersihkan terus..... terus yang cak-cak ini dimasukkan ke box galo kelak tu....tepung, gulo dikemas lagi terus dimasukkan ke dalam bok, bok tertutup.....” (Dengan menjaga kebersihan, yaitu dilakukan kebersihan rutin hingga tidak ada lagi yang kotor. jika bahan telah dipakai dan ada sisa maka bahan tersebut di simpan kembali di tempat yang rapat/box)

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018*

#### **4.2.1.4 Dana**

Sumber Dana Bahan Makanan

Dari hasil penelitian di wilayah kerja Instalasi Gizi Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu terkait jumlah Dana bahan makanan dapat disimpulkan bahwa dana yang digunakan adalah dana dari Bendahara Rumah Sakit langsung ke orang yang ke 3 (Rekan yang membeli bahan makanan) sehingga di Instalasi gizi tidak mengetahui masalah dana yang dikeluarkan, pernyataan informan sebagai berikut :

1. Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan dalam pembelian bahan makanan kering ?

“.....Dana sesuai Rencana Anggaran biasa tahunan Instalasi Gizi Rumah Sakit Khusus Jiwa Provinsi Bengkulu....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Instalasi gizi) pada tanggal 06 Juni 2018*

“.....Setahu aku dana itu dari atas langsung ke bendahara, udah tuu langsung ke rekanan, jadi kami ko dak tau apo—apo soal dana....tapi yang pasti lagi cubo tanyokan kek pak Edy Nur, kan nyo yang paling ngerti masalah dana-dana tuu....”  
(Sepengetahuan saya dana tersebut dari Direktur RS kemudian ke bandahara, lalu kerekanan, jadi saya tidak mengetahui asal usul dana tersebut, jika ingin lebih jelas maka tanyakan pada kepala Instalasi Gizi)

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Instalasi Gizi pada tanggal 06 Juni 2018).*

#### **4.2.2 Proses**

Proses adalah urutan pelaksanaan atau kejadian secara alami, mungkin menggunakan waktu, ruang, keahlian atau sumberdaya lainnya, yang menghasilkan suatu hasil. Adapun bagian dari proses dalam Sistem penyimpanan Bahan Makanan Kering sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?

“.....Ventilasi ditiadakan ini sekarang, diminimalkan atau tidak ada. Lubang bawah pintu dipersempit. Adanya **EXHAUST PAN** artinya penyedut blower, exhaust itu penghampah udara, pertukaran udara.... Ya pertukaran Udara dan AC. Kalau AC aja cuman debu.....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018*

“....Ado petugas yang merapikannyo, sudah pagi—pagi kito mengeluarkan barang tu kan atau sudah barang masuk tu kan langsung dirapikan disusun dirapikan terus dibersihka (cs) sudah bersih langsung dikunci pintunyo, dan membersihkan ruangan.... iyo ac dan suhu ruangan....” (Ada petugas yang merapikannya, sesudah mengeluarkan barang atau setiap barang masuk ruangan selalu dibersihkan dan dirapikan oleh petugas kebersihan kemudian ruangan yang bersih tersebut kami kunci)

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Intalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018).*

2. Bagaimana cara menyimpan dan menjaga bahan makanan yang ada di gudang logistik supaya tidak cepat rusak ?

“.....Dibuat rak..... berjarak dari dinding dan lantai, pengaturan suhu ruangan dengan AC. Suhu kurang dari 25°C.....”

*Wawancara dengan Informan A (Ka.Intalasi gizi) pada tanggal 28 Mei 2018*

“.....Yang duluan datang diletakkan di tempat yang akan duluan diambil/digunakan, yaa.....sistem FIFO laaa yang kita pakai.....”

*Wawancara dengan Informan B (Petugas Logistik Instalasi Gizi pada tanggal 28 Mei 2018.*

## **4.3 Pembahasan**

### **4.3.1 Input**

#### **4.3.1.1 Sumber Daya Manusia**

Menurut hasil wawancara dengan kepala instalasi Gizi RSKJ Soeprapto provinsi Bengkulu, serta petugas gudang logistik bahan makanan instalasi gizi RSKJ Soeprapto dari sisi kinerja dan jumlah sumber daya manusia sudah banyak lulusan dari D3 Gizi, D4 Gizi, bahkan S2 Gizi sehingga pihak dari Instalasi percaya bahwa tenaga gizi nya mampu mengerjakan sesuai tugas yang diberikan.

Menurut Bartono PH, 2005 mengatakan bahwa penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu suhu yang cukup sejuk, udarah kering dengan ventilasi yang bik, ruangan bersih, lantai dan dinding tidak lembab, rak-rak berjarak 15 cm dari dinding dan lantai tidak menimpel ke dinding dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan dan dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem *FIFO (first in first out)* artinya bahan makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dahulu).

Hasil observasi penelitian dengan petugas gizi yaitu penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSKJ Soeprapto provinsi Bengkulu sudah baik dan rapi, tetapi masih ada bahan makanan seperti beras yang letaknya masih beralaskan papan dan tidak ada jarak dari dinding dan lantai sehingga lantainya tidak bisa dibersihkan dan ruangan tidak memakai ventilasi/ventilasi ditiadakan sehingga cahaya atau sinar dari luar itu tidak ada.

Hasil dari wawancara mengenai penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi menurut *Informan A* mengatakan bahwa Ruang bahan makanan kering tersendiri, ber AC, ber rak, lantai mudah dibersihkan, disorter terlebih dahulu.

Sedangkan menurut *Informan B* yang bertugas di gudang logistik penyimpanan bahan makanan mengatakan bahwa penyimpanan menggunakan rak-rak plastik atau bok.

Menurut Depkes 2003, penyimpanan bahan makanan kering di gudang logistik bahan makanan menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (*FIFO*) = *Fist In Fist out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan.

Dari observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa petugas gudang penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSKJ Soeprapto Bengkulu sudah cukup bagus akan tetapi masih

ada kurangnya mengenai barang yang datang tidak ditulis tanggal penerimaannya.

Berdasarkan hasil wawancara yang didapat mengenai cara penyimpanan bahan makanan menggunakan sistem FIFO menurut pengakuan dari *Informan A* dan *Informan B* adalah bahan makanan yang duluan datang diletakkan ditempat yang akan duluan diambil atau digunakan, akan tetapi karena tanggal penerimanya tidak ditulis maka kesalahan atau kerusakan akan mudah terjadi.

Menurut Depkes RI, 2004 Bahan makanan yang digunakan dalam proses penyimpanan, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan.

Dari observasi menurut peneliti bahwa penyimpanan bahan makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik atau toples yang rapat dan dipisahkan dari bahan makanan lain, atau dalam lemari berbedah, kalau tidak letaknya harus berjauhan. Karena kalau penyimpanan bahan makanan yang bercampur itu akan terjadi kerusakkan dan menurunkan mutu keamanan bahan makanan.

Hasil wawancara mengenai cara penyimpanan dan menjaga bahan makanan yang ada digudang logistik supaya tidak cepat rusak, menurut *informan A*, dibuat rak berjarak dari dinding dan

lantai, pengaturan suhu ruangan dengan AC suhu kurang dari 25°C. Sedangkan menurut *Informan B*, Bahan yang terlebih dulu datang diletakkan pada tempat yang akan diambil/digunakan dahulu, maka sistem FIFO yang digunakan.

Menurut Depkes 2003 Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan kering dan untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanan, petugas harus mengetahui pemasukkan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditundadan diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa petugas penyimpanan bahan makanan kering sudah mengetahui aturan-aturan menurut Depkes tentang keluar masuknya bahan makanan kering, hanya saja terkadang masih lalai untuk pembukuan atau mengisi kartu stok dan meletakkan kartu stok pada tempatnya sehingga cara untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanan digudang logistik ruang penyimpanan Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu masih perlu dibenahi menurut aturan-aturan yang telah ditetapkan.

Hasil wawancara dengan petugas mengenai Bagaimana caranya untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanan kering diruang penyimpanan. Menurut hasil wawancara dengan informan

di Instalasi gizi mengatakan bahwa disediakannya kartu stok bahan makanan untuk mencatat pembukuan bahan makanan kering yang akan digunakan dan bahan makanan kering yang datang.

Hasil observasi menurut peneliti bahwa yang bertugas pada penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu hanya satu orang. Pada penyimpanan bahan makanan kering untuk tenaga gizi yang bertanggung jawab juga mengetahui syarat-syarat apa saja pada penyimpanan bahan makanan kering itu sendiri, seperti : tidak ada pengecekan suhu pada ruang penyimpanan bahan makanan kering sehingga suhu pada ruang penyimpanan itu sendiri dari awal beli/pasang sampai saat ini tetap seperti itu, tidak ada perubahan pada pengaturan suhu.

Menurut Depkes 2003 tentang Persyaratan ruang penyimpanan (gudang) yaitu gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan dan pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan itu belum dapat dilakukan/diterapkan.

Menurut peneliti tentang Persyaratan Ruangan Penyimpanan bahan Makanan bahan makanan kering tersebut di gunakan juga untuk tempat beristirahat seperti : Duduk-duduk, Hasil Observasi peneliti menunjukkan bahwa pada petugas penyimpanan bahan makanan kering sebenarnya mengetahui apa saja aturan-aturan menurut Depkes tentang ruang penyimpanan,

hanya saja terkadang masih saja didapatkan beberapa tenaga gizi menjadikan ruang penyimpanan (gudang bahan makanan) sebagai tempat ruang ganti pakaian, tempat sholat dll, dikarenakan tidak ada ruangan tempat ganti pakaian dan ruangan tempat sholat, dilihat sempitnya ruang yang ada.

Seharusnya Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu bisa lebih baik dari sekarang dengan ilmu yang mereka punya dan dapat diterapkan pada Instalasi. Untuk petugas penyimpanan bahan makanan (petugas gudang ) juga seharusnya tidak satu orang, sehingga pada waktu ada kegiatan digudang bahan makanan selalu kekurangan tenaga dan selalu meminta bantuan terutama untuk penimbangan beras atau untuk mengangkat bahan makanan yang berat-berat pada waktu penyimpanan bahan makanan tersebut.

#### **4.3.1.2 Bahan**

Peneliti dengan penanggung jawab yang ada pada penyimpanan bahan makanan (petugas gudang) tentang Menurut hasil wawancara apakah bahan makanan yang disimpan seperti beras, gula, tepung-tepungan dan bahan makanan lainnya sudah sesuai dengan sistem penyimpanan ? dan bagaiman dengan suhu ruangan supaya bahan makanan tidak cepat rusak ? Dapat dibuktikan menurut pengakuan dari **Informan A** yang mengatakan bahwa bahan makanan yang disimpan dibuat rak berjarak dari

dinding dan lantai, pengaturan suhu ruang dengan AC, suhu kurang dari 25°C. Sedangkan menurut *Informan B* mengatakan bahwa bahan makanan yang disimpan dipakai sistem FIFO dan gudang penyimpanan sesuai spesifikasi bahan makanan.

Menurut PGRS yaitu penyimpanan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang disimpan sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa pada penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu sudah sesuai dengan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).

Menurut hasil wawancara yang didapatkan mengenai untuk jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa pada penyimpanan bahan makanan kering terhadap pengecekan suhunya didapatkan pengakuan menurut *Informan A* dan *Informan B* sama yang mengatakan bahwa pengecekan tanggal kadaluarsa pada penyimpanan bahan makanan kering tidak terjadwal namun dilakukan saat sebelum pemakaian bahan makanan maka diperiksa terlebih dahulu oleh yang bertanggung jawab apakah bahan makanan tersebut sudah kadaluarsa atau tidak. Jadi sistem pengecekan kadaluarsa yang ada diruang penyimpanan bahan

makanan kering adalah pemeriksaan tanggal kadaluarsa dilakukan sebelum pemakaian.

Hasil wawancara untuk pengecekan suhu pada penyimpanan bahan makanan kering menurut pengakuan dari *Informan A* dan *Informan B* juga sama yang mengatakan bahwa tidak pernah ada pengecekan pada suhu yang ada pada penyimpanan bahan makanan kering tidak pernah dirubah dari awal hingga sekarang menurut *Informan A* dan *Informan B*.

Menurut Depkes 2003 merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporannya.



Gambar 4.1 Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa untuk penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto belum sesuai dengan Depkes (2003) yang mana merupakan suatu tata cara menata pada penyimpanan bahan

makanan yang seharusnya menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik kualitas maupun kuantitas di gudang itu, tidak ada pengecekan suhu maupun kadaluarsa yang terjadwal untuk penyimpanan bahan makanan kering.

Sedangkan saat ditanyakan kepada petugas gudang penyimpanan bahan makanan mengenai berapakah suhu yang ada pada ruang penyimpanan bahan makanan kering, dan bagaimana cara pengecekan suhunya, dapat dilihat pengakuan dari Informan A dan Informan B. Mengatakan bahwa dari Informan A..... suhu lebih kurang ( $\pm$ ) 25°C sedangkan Informan B mengatakan suhu 26°C. Dari kedua Informan jawabannya sudah berbeda, dan informan B mengatakan suhu ruangan tersebut dari awal pembelian hingga sekarang belum pernah di ubah.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa kedua Informan menunjukkan jawaban yang berbeda tentang suhu yang ada pada ruang penyimpanan bahan makanan tersebut, karena alat pengukur suhu ruang dalam gudang penyimpanan itu dari awal beli/masang tidak pernah mati, tidak pernah dilihat, jadi jawaban kedua Informan tidak sama, gudang penyimpanan bahan makanan kering juga tidak ada Ventilasi, tempat penyimpanan beras tidak memakai rak, hanya diatas lantai yang dialasi papan tidak ada jarak dari lantai sehingga sulit untuk dibersihkan dan dipindahkan, sehingga penyimpanan bahan makanan kering yang

ada pada Instalasi Gizi tidak memenuhi persyaratan penyimpanan bahan makanan kering menurut Depkes, 2003 Tentang syarat-syarat penyimpanan bahan makanan kering.

#### **4.3.1.3 Peralatan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas gudang logistik instalasi gizi tersebut mengenai tempat/rak yang ada di gudang penyimpanan bahan makanan kering. Maka didapat pengakuan dari Informan A dan Informan B tidak ada peralatan seperti meja yang rendah untuk melakukan persiapan bahan makanan, sehingga saat bahan makanan datang semua yang diantar seperti gula, tepung, dll diletakkan dilantai sebelum dikantongi dan diletakkan ke dalam bok-bok tertutup.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa peralatan untuk penyimpanan bahan makanan saat bahan makanan datang tidak ada semuanya diletakkan dilantai, sehingga untuk peralatan pada penyimpanan di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto tidak sesuai dengan Depkes (2003) yang mengatakan seharusnya saat bahan makanan datang tidak diletakkan dilantai, minimal barang diletakkan 10 cm dari lantai untuk menjaga kualitas dan kuantitas dari bahan makanan itu sendiri.

#### **4.3.1.4 Dana**

Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas gudang logistik instalasi gizi tersebut mengenai anggaran dana yang digunakan oleh RSKJ Soeprapto Bengkulu ialah dana sesuai Rencana Anggaran biasa tahunan Instalasi Gizi Rumah Sakit Khusus Jiwa Provinsi Bengkulu. Dana tersebut dari Bendahara Rumah Sakit langsung ke orang yang ke 3 (Rekan yang membeli bahan makanan) sehingga di Instalasi gizi tidak mengetahui masalah dana yang dikeluarkan.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa anggaran dana yang digunakan oleh RSKJ Soeprapto Bengkulu ialah menggunakan dana rutin yang di APBD kan.

### **4.3.2 Proses**

#### **4.3.2.1 Sistem Penyimpanan Bahan Makanan**

Adanya sistem penyimpanan barang, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan, tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan. Definisi ini substansinya telah sama dengan definisi yang ditetapkan oleh Departemen kesehatan dalam PGRS yaitu penyimpanan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan makanan yang disimpan

sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli.

Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas gizi di Instalasi Gizi RSKJ Soeprato Provinsi Bengkulu mengenai sistem/aturan-aturan di gudang penyimpanan bahan makanan dapat dibuktikan menurut pengakuan dari Informan A dan informan B sama yang mengatakan bahwa aturan pada penyimpanan bahan makanan itu ada cumin tidak tertulis, sehingga petugas yang ada di Instalasi Gizi melakukan pekerjaan sesuai dengan tugas mereka masing-masing, jadi aturan pada penyimpanan bahan makanan ada hanya tidak tertulis.

Menurut Bartono PH, 2005 mengatakan bahwa penyimpanan bahan makanan dapat dilakukan dengan beberapa cara penyimpanan yaitu, suhu yang cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, ruangan bersih, lantai dan dinding tidak lembab, rak-rak berjarak 15 cm dari dinding dan lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (first in first out) artinya bahan makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu.

Hasil observasi menurut peneliti yang menunjukkan bahwa peraturan yang ada di penyimpanan itu ada, menurut observasi selama penelitian di instalasi bahwa penyimpanan bahan makanan

di ainstalasi menggunakan sistem konvensional yang mana petugas penyimpanan bahan makanan kering menyimpan Faktur dan Spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Apabila jumlah dan mutu tidak sesuai, maka petugas penyimpanan ber hak mengembalikannya.

Hasil wawancara mengenai proses penyimpanan bahan makanan kering berlangsung dapat dibuktikan menurut pengakuan dari Informan A dan Informan B sama yang mengatakan tidak tahu pasti mengenai bahan makanan kering datang dua hari sekali kadang satu minggu sekali, itu biasanya bahan makanan kering datang hari selasa, rabu dan kamis. Jadi penyimpanan bahan makanan kering itu dimulai apabila rekan atau pengantar bahan makanan tersebut sudah sampai, biasanya jam 08.00 kadang jam 08.30 dan terkadang juga sampai siang hingga jam 12.00. sehingga dari pihak Instalasi tidak bisa memastikan jam berapa penyimpanan bahan makanan kering tersebut berlangsung.

Menurut Purnomo (2004) tentang manfaat gudang, secara garis besar manfaat pergudangan yaitu :

- a. ***Proses penyimpanan bahan makanan***, sangat penting untuk kelancaran sistem menata, menyimpan bahan makanan kering dan mendistribusikan sehingga proses berjalan sesuai dengan hendak dicapai.

- b. *Penyortiran bahan makanan*, Penyimpanan bahan makanan dari berbagai macam sumber yang akan dilakukan penyortiran dan menyiapkan tempat yang akan disimpan.
- c. *Sebagai perlindungan terhadap barang*. Gudang merupakan jenis peralatan/tempat dengan sistem pengamanan dan mendapatkan jaminan keamanan yang baik dari bahaya pencurian, kebakaran, banjir, serta problem keamanan lainnya.



**Gambar 4.3 Kegiatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Hasil observasi peneliti yang menunjukkan bahwa untuk waktu/jam proses berlangsungnya kegiatan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi masih kurang baik, dikarenakan jam/waktu rekan mengantar bahan makanan tidak sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan oleh pihak Instalasi gizi.

Menurut hasil wawancara dengan petugas gudang di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu yang mengenai untuk penyimpanan bahan makanan kering seperti gula, tepung, yang baru datang masih diletakkan dilantai dan dialasi dengan

karvet telur sebelum dikantongi dan disimpan di dalam box-bok plastik, dan bahan makanan yang baru datang itu diletakkan dibelakang dan bahan makanan lama diletakkan didepan sehingga bahan makanan tetap terjaga dengan baik atau sistem FIFO (*First in first out*) ?

Dapat dilihat dari pengakuan Informan A yang mengatakan bahwa penyimpanan bahan makanan kering itu disimpan tersendiri, fasilitasnya AC, rak dan disorter terlebih dahulu, sedangkan Informan B mengatakan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan kering di RSKJ menggunakan rak-rak, menggunakan lemari, menggunakan feber untuk beras dan pakai seperti bakul-bakul dengan baskom .

Hasil observasi peneliti menunjukkan bahwa penyimpanan yang ada di instalasi Gizi RSKJ bengkulu itu untuk ruangnya tidak memakai ventilasi atau ditiadakan, dan untuk beras tidak ada menggunakan feber yang seperti dikatakan oleh informan B tadi, dan hanya di alasi dengan papan/treplik dari lantai, dan tidak ada jarak dari lantai dan dinding, tidak ada pakai yang seperti bakul-bakul dengan baskom.jadi untuk letak penyimpanan beras itu masih perlu diperbaiki lagi, dan bagaimana dengan ventilasi yang ditiadakan itu.

Menurut Bartono (2005) Penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan dengan beberapa cara penyimpanan, yaitu

suhu yang cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab, rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding dan lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan dan dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (first in first out) artinya bahan makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dahulu.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu tentang Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018 dapat disimpulkan bahwa :

1. Input pada sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu yaitu diantaranya
  - a) SDMnya yaitu petugas gudang yang terlibat dalam penyelenggaraan terutama bagian penyimpanan bahan makanan yang bertanggung jawab penuh terhadap kegiatan tersebut adalah petugas logistik/gudang.
  - b) Bahan makanan kering, tidak ada pengecekan khusus terhadap bahan tersebut di gudang
  - c) Peralatann di intalasi gizi RSJK Sorprapto tidak ada peralatan seperti meja yang rendah untuk melakukan persiapan bahan makanan, sehingga saat bahan makanan datang semua yang diantar seperti gula, tepung, dll diletakkan dilantai sebelum dikantongi dan diletakkan ke dalam bok-bok tertutup.
  - d) Dana yang digunakan adalah dana dari Bendahara Rumah Sakit langsung ke orang yang ke 3 (Rekan yang membeli bahan makanan)

sehingga di Instalasi gizi tidak mengetahui masalah dana yang dikeluarkan peralatan untuk penyimpanan bahan makanan saat bahan makanan datang tidak ada semuanya diletakkan dilantai, sehingga untuk peralatan pada penyimpanan di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto tidak sesuai dengan Depkes.

## 2. Proses

Sistem Penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu dengan menggunakan kartu stock dan diatur dengan sistem FIFO.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan oleh peneliti pada petugas penyimpanan bahan makanan kering yaitu :

1. Pada gudang penyimpanan bahan makanan kering seperti tempat beras, seharusnya diberi rak yang berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai, tinggi rak dari permukaan lantai minimal 15 cm dan 60cm dari langit-langit, supaya bisa cepat dibersihkan dan mudah dipindahkan untuk menjaga keamanan dan kerusakkan, dan gudang tempat penyimpanan bahan makanan kering seharusnya diberikan juga ventilasi supaya ada pencahayaan, serta sirkulasi udarah yang baik.
2. Pada petugas penyimpanan bahan makanan/petugas gudang, sebaiknya itu ditambah lagi agar lebih maksimal lagi sistem penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu, karena petugas yang ada selama ini hanya satu orang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Al Fatta, Hanif. 2007. *Analisis & Perancangan Sistem Informasi untuk Keunggulan Bersaing Perusahaan dan Organisasi Modern*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta : Kelompok Gramedia
- Apple. M. James 1990. *Tata letak Pabrik Dan Pемindahan Bahan*.ITB Bandung.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Bowersox, Donald J,(1978). *Manajemen Logistik (Integrasi)sistem-sistem Manajemen Distribusi Fisik dan Manajemen Distribusi dan Manajemen Material*), Jilid I, Bumi Aksara.
- Depkes RI. 2003 *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Depkes RI. 2007 *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Depkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Gaol, L, Jimmy. 2008. *Sistem Informasi Manajemen Pemahaman dan Aplikasi*. Jakarta : Penerbit PT Grasindo
- Hutahaean, Jeperson. 2014. *Konsep Sistem Informasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Indrajit, 2001, *Analisis dan Perancangan Sistem Berorientasi Object*. Bandung, Informatika
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No.715/Menkes/Sk/2003.Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jsboga.
- Minantyo. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara.
- Mustikasari, Elia, 2007 *Kajian Empiris Tentang Kepatuhan Wajib Pajak Badan Di Perusahaan Industri Pengolahan Di Surabaya*. *Simposium Nasional Akuntansi X*:1-42
- Ninemeier, Jack D. & Hayes, David K. 2011. *Restaurant Operations Management*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.

- P.H. Bartono. SE. dan Ruffino E.M.SE. 2005. *Food Product Management di Hoteldan Restoran*. Yogyakarta : ANDI
- Purnomo Hari., 2004, “*Pengantar Teknik Industri*”, Graha ilmu, Yogyakarta.
- Purnomo, Hari, 2004, *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*, Edisi Pertama, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Schuler, Randal S & Susan E. Jackson. 1997. *Strategic Theory Research*. Oxlord Blacwell
- Sonny Sumarsono. 2003. *Manajemen Koperasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Utari, R. 2009. *Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap Di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar*. Karya tulis ilmiah FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wursanto. 2001. *Manajemen Kepegawaian 2*. Yogyakarta: Kanikus

## PEDOMAN WAWANCARA

### SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO PROVINSI BENGKULU 2018 (Studi Kualitatif)

#### Pedoman

1. Mengucapkan salam
2. Memperkenalkan diri kepada informan
3. Menyampaikan maksud dan tujuan wawancara

No	Pertanyaan	Responden	Jawaban
1.	Apakah ada jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa per minggu atau per bulannya pada bahan makanan kering ?	I 1, I 2	
2.	Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan dalam pembelian bahan makanan kering ?	I 1, I 2	
3.	Bagaimana caranya untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanankering di ruang penyimpanan ?	I 1, I 2	
4.	Apakah bahan makanan kering di gudang itu sudah memenuhi syarat suhu ruangan ?	I 1, I 2	
5.	Apakah ada pengecekan suhu ruangan di gudang untuk bahan makanan kering ?	I 1, I 2	
6.	Bagaimana petugas logistik menjaga keamanan gudang bahan makanan ? dan berapa orang yang bertugas di gudang logistik dalam penyimpanan bahan makanan kering ?	I 1, I 2	

7.	Bagaimana cara penyimpanan menggunakan sistem FIFO ?	I 1, I 2	
8.	Bagaimana cara menjaga bahan makanan supaya tidak cepat rusak seperti penyimpanan beras ?	I 1, I 2	
9.	Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya	I 1, I 2	
10.	Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?	I 1, I 2	
11.	Bagaimana cara menyimpan dan menjaga bahan makanan yang ada di gudang logistic supaya tidak cepat rusak ?	I 1, I 2	

## **KUESIONER**

### **SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO PROVINSI BENGKULU 2018 (Studi Kualitatif)**

#### **Data Responden**

Jabatan : Kepala Instalasi Gizi  
Jenis kelamin :  
Umur :  
Pendidikan terakhir :

JAWABLAH PERTANYAAN BERIKUT DENGAN JAWABAN YANG SINGKAT DAN JELAS

1. Bagaimana petugas logistik menjaga keamanan gudang bahan makanan ? dan berapa orang yang bertugas di gudang logistik dalam penyimpanan bahan makanan kering ?
2. Bagaimana cara penyimpanan menggunakan sistem FIFO ?
3. Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan dalam pembelian bahan makanan kering ?
4. Bagaimana caranya untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanankering di ruang penyimpanan ?
5. Apakah bahan makanan kering di gudang itu sudah memenuhi syarat suhu ruangan ?

6. Apakah ada pengecekan suhu ruangan di gudang untuk bahan makanan kering ?
7. Bagaimana cara menjaga bahan makanan supaya tidak cepat rusak seperti penyimpanan beras ?
8. Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?
9. Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?
10. Bagaimana cara menyimpan dan menjaga bahan makanan yang ada di gudang logistic supaya tidak cepat rusak ?

## **KUESIONER**

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING  
DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO  
PROVINSI BENGKULU  
2018  
(Studi Kualitatif)**

### **Data Responden**

- 1. Jabatan** : **Petugas Gudang/Logistik**
- 2. Jenis kelamin** :
- 3. Umur** :
- 4. Pendidikan terakhir** :

JAWABLAH PERTANYAAN BERIKUT DENGAN JAWABAN YANG SINGKAT DAN JELAS

1. Bagaimana petugas logistik menjaga keamanan gudang bahan makanan ? dan berapa orang yang bertugas di gudang logistik dalam penyimpanan bahan makanan kering ?
2. Bagaimana cara penyimpanan menggunakan sistem FIFO ?
3. Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan dalam pembelian bahan makanan kering ?
4. Bagaimana caranya untuk mengetahui keluar masuknya bahan makanankering di ruang penyimpanan ?
5. Apakah bahan makanan kering di gudang itu sudah memenuhi syarat suhu ruangan ?

6. Apakah ada pengecekan suhu ruangan di gudang untuk bahan makanan kering ?
7. Apakah ada jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa per minggu atau per bulannya pada bahan makanan kering ?
8. Bagaimana cara menjaga bahan makanan supaya tidak cepat rusak seperti penyimpanan beras ?
9. Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?
10. Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?
11. Bagaimana cara menyimpan dan menjaga bahan makanan yang ada di gudang logistic supaya tidak cepat rusak ?

**MATRIKS HASIL TRANSKRIP WAWANCARA SISTEM  
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING  
DI INSTALASI GIZI RSKJ SOEPRAPTO  
PROVINSI BENGKULU 2018  
(Studi Kualitatif)**

**1. INPUT**

No	Informasi	Pertanyaan	Jawaban Informan A	Jawaban Informan B
1	Sumber Daya manusia (SDM)	Bagaimana petugas logistik menjaga keamanan gudang bahan makanan ? dan berapa orang yang bertugas di gudang logistik dalam penyimpanan bahan makanan kering ?	“.....Pintu terkunci, dibuka sesuai jadwal keluar masuk bahan .....1 orang penanggung jawabnyo, tapi yang bantu .....saling bantu.....”	“.....Pintu selalu dikunci, terus menjaga kebersihan dari serangga.....kan, kebersihan nyo jugo.Sebenarnyo yang bertugas di gudang tu ....1 (satu) orang, tapi banyak yang bantu, amboko banyak dayang-dayang, kadang pakwo, dak telok aku nimbang bere yuk, itulah pakwo nimbang bere, kadang kito dak masuk ado yang ngantikan, itulah pakwo.....”
		Bagaimana cara penyimpanan menggunakan sistem FIFO ?	“.....yang duluan datang diletakkan di tempat yang akan duluan diambil atau digunakan.....”	“.....keluarkan barang masuk, barang yang masuk duluan dan dikeluarkan terlebih dahulu, cakmano nyusun kato-kato nyo tu.....”

2	Bahan	Apakah bahan makanan kering di gudang itu sudah memenuhi syarat suhu ruangan ?	“.....Iya.....suhu lebih kurang ( $\pm$ ) 25°C.....”	“.....Sudah.....26°C iyo.....”
		Apakah ada pengecekan suhu ruangan di gudang untuk bahan makanan kering ?	“.....Ada.....iya.....suhu sekitar 25°C.....”	“.....Nah untuk pengecekan suhu idak jago yuk, sebab dari awal beli/masang sampai kini segitulah suhunya, idak pernah mati-mati, suhunya 26°C....Biso ayuk tengok deweklah suhunya dak ado berubah-ubah.....”
		Apakah ada jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa per minggu atau per bulannya pada bahan makanan kering ?	“.....Ada....dilihat dari tanggal ekspayer masing-masing bahan makanan yang tertera di kemasan, tapi tidak per minggu, per bulan.... Nggaklah.....”	“.....Kalo terjadwal idak yuk, sebabnya tiap nak makai ditengok tanggal kadaluarsanya, tapi idak ado terjadwal cak itu yuk, yang tiap minggu atau per bulan, kalo kadaluarsa idak dipakai lagi....cak itu yuk.....”
3	Peralatan	Bagaimana cara menjaga bahan makanan supaya tidak cepat rusak seperti penyimpanan beras ?	“.....Dibuat rak berjarak dari dinding dan lantai, pengaturan suhu ruang dengan AC suhu sekitar 25°C.....”	“.....Dipakai sistem FIFO dan gudang penyimpanan sesuai spesifikasi bahan makanan.....”

		<p>Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?</p>	<p>“.....Ventilasi ditiadakan ini sekarang, diminimalkan atau tidak ada. Lubang bawah pintu dipersempit. Adanya EXHAUST PAN artinya penyedot blower, exhaust itu penghampah udarah, pertukaran udarah.....ya pertukaran udarah dan AC. Kalau AC aja cumin debu.....”</p>	<p>“.....Dengan kebersihan tadilah....dak, kan udah bersih, dibersihkan terus.....terus yang cak-cak ini dimasukkan ke bok galo kelak tu....tepung, gulo dikemas lagi ....terus dimasukkan ke dalam bok-bok tertutup.....”</p>
4	Dana	<p>Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan dalam pembelian bahan makanan kering ?</p>	<p>“.....Dana sesuai Rencana Anggaran biasa tahunan instalasi Gizi Rumah Sakit khusus Jiwa Provinsi Bengkulu.. ....”</p>	<p>“.....Setahu aku dana itu dari atas langsung ke bendahara, udah tuu langsung ke rekanan, jadi kami ko dak tau apo-apo soal dana....tapi yang pasti lagi cobo tanyokan kek pak Edy Nur, kan nyoo yang paling ngerti masalah dana dana tuu.....”</p>
		<p>Bagaimana caranya untuk mengetahui keluar masuknya bahan makananker ing di ruang penyimpanan ?</p>	<p>“.....Disediakan kartu stok.....”</p>	<p>“.....Cakmano yo caro ngiceknyo, kan....ado kartu, buku pengeluaran dan kartu stok/hari dan buku stok jugo.....”</p>

## 2. PROSES

No	Informan	Pertanyaan	Jawaban Informan A	Jawaban Informan B
1	Proses sistem penyimpanan bahan makanan kering	Bagaimana cara menjaga gudang bahan makanan agar tidak ada kecoak, tikus dan binatang perusak lainnya ?	“.....Ventilasi ditiadakan ini sekarang, diminimalkan atau tidak ada, lubang bawah pintu dipersempit. Adanya EXHAUST PAN artinya penyedot blower, exhaust itu penghampah udarah, pertukaran udarah.....Ya pertukaran udarah dan AC , Kalau AC aja cumin debu.....”	“.....Ado petugas yang merapikannya, sudah pagi-pagi kito mengeluarkan barang tu kan...atau sudah barang masuk tu ...kan ...langsung dirapikan, disusun dirapikan terus dibersihkan (cs) sudah bersih langsung dikunci pintunya, dan membersihkan ruangan...iyo ac dan suhu ruangan.....”
		Bagaimana cara menyimpan dan menjaga bahan makanan yang ada di gudang logistic supaya tidak cepat rusak ?	“.....Dibuat rak .....berjarak dari dinding dan lantai, pengaturan suhu ruangan dengan AC, Suhu kurang dari 25°C.....”	“.....Yang duluan datang diletakkan di tempat yang akan duluan diambil/digunakan, yaa ...sistem FIFO Laaa yang kita pakai.....”

**LAMPIRAN  
WAWANCARA**



**Wawancara dengan petugas logistik**



**Wawancara dengan Kepala Instalasi Gizi RSKJ**

**BAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSKJ BENGKULU**



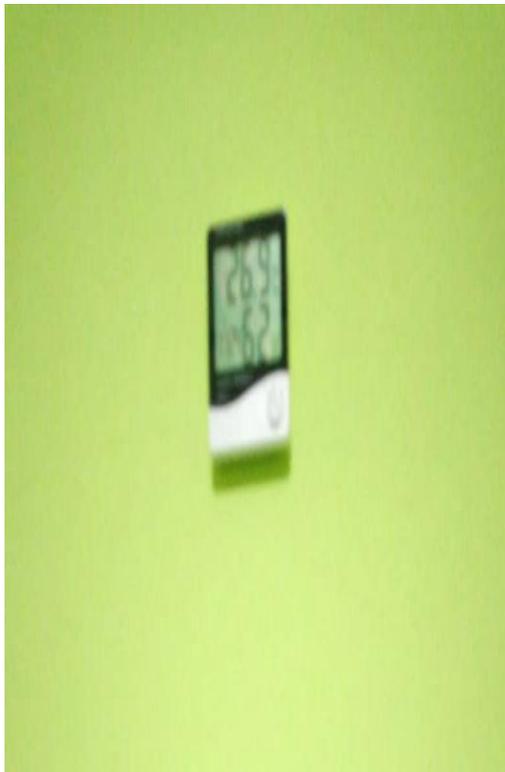
## RUANG INTALASI GIZI



**Ruangan Instalasi Gizi**



**Lemari Penyimpanan Bahan Makanan Kering**



**Alat Pengukur Suhu Ruangan**



**Alat Penyedot Debu dan AC**



**Bahan Makanan yang tiba di RSKJ (Beras)**

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**



**PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Batang Hari No.108 Padang Harapan, Kec. Ratu Agung, Kota Bengkulu Telp/Fax : (0736) 22044 SMS : 091919 35 6000  
Website: dpmpmsp.bengkuluprov.go.id / Email: email@dpmpmsp.bengkuluprov.go.id  
BENGKULU 38223

**REKOMENDASI**

Nomor : 503/08.65/1169/DPMPTSP/2018

**TENTANG PENELITIAN**

- Dasar :
1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 4 Tahun 2017 tentang Pendelegasian Sebagian Kewenangan Penandatanganan Perizinan dan Non Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bengkulu.
  2. Surat dari Pembantu Direktur Bidang Akademik Politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor : DM.01.04/4640/2/2018, Tanggal 14 Mei 2018 Perihal Rekomendasi Penelitian. Permohonan Diterima Tanggal 21 Mei 2018 .

Nama / NPM	: Ilainiwati / P05130117090
Pekerjaan	: Mahasiswi
Maksud	: Melakukan Penelitian
Judul Proposal Penelitian	: Gambaran Persyaratan Ruangan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSKJ.Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018
Daerah Penelitian	: RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu
Waktu Penelitian/ Kegiatan	: 21 Mei 2018 s.d 21 Juni 2018
Penanggung Jawab	: Pembantu Direktur Bidang Akademik Politeknik Kesehatan Bengkulu

Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan diadakan dengan ketentuan :

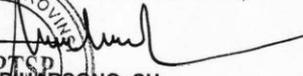
- a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur/ Bupati/ Walikota Cq.Kepala Badan/ Kepala Kantor Kesbang Pol atau sebutan lain setempat.
- b. Harus mentaati semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
- c. Selesai melakukan penelitian agar melaporkan/ menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan penelitian belum selesai, perpanjangan Rekomendasi Penelitian harus diajukan kembali kepada instansi pemohon.
- e. Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi ini tidak mentaati/ mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Bengkulu, 21 Mei 2018

**a.n. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL  
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU  
PROVINSI BENGKULU**

KEPALA BIDANG ADMINISTRASI PELAYANAN  
PERIZINAN DAN NON PERIZINAN I,

  
**DPMPTSP**  
**DIHARSONO, SH**  
PEMBINA Tk. I

NRP 19620911 198303 1 005



Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Badan Kesbang Pol Provinsi Bengkulu
2. Direktur RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu
3. Pembantu Direktur Bidang Akademik Politeknik Kesehatan Bengkulu
4. Yang Bersangkutan



**PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU  
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH  
RUMAH SAKIT KHUSUS JIWA SOEPRAPTO PROVINSI BENGKULU**

Jl. Bhakti Husada Lingkar Barat Bengkulu 38225 Telp. (0736) 343339 Fax. (0736) 22988  
Website : <http://www.rsjkobengkulu.net>; e-mail : [info@rsjkobengkulu.net](mailto:info@rsjkobengkulu.net)



**MEMO DINAS**

Kepada : 1. Kasi Penunjang Medik dan Non Medik  
2. Kepala Instalasi Gizi

Dari : Kepala Seksi Diklat dan Pengembangan SDM

Tanggal : 23 Mei 2018

Perihal : Izin Penelitian

Sehubungan dengan Surat dari Pembantu Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor: DM.01.04/4638/2/2018 Tanggal 14 Mei 2018 perihal sebagaimana tersebut di atas. Bersama ini mohon Saudara dapat memberikan data yang diperlukan sebagai bahan kerja praktik kepada :

Nama : Ilainiwati  
NPM : P05130117090  
Prodi : D III Gizi  
Judul : Gambaran Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018

Demikian atas perhatian dan proses lebih lanjut diucapkan terima kasih.

a.n Kasi Diklat dan Pengembangan SDM  
RS Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu  
PJ Diklat dan PSDM





**PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU  
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH  
RUMAH SAKIT KHUSUS JIWA SOEPRAPTO PROVINSI BENGKULU  
INSTALASI GIZI**

Jl. Bhakti Husada Lingkar Barat Bengkulu 38225 TELP (0736) 343339 Fax (0736) 22988  
Website : rskj.bengkuluprov.go.id; e-mail : rsjko.soeprapto@bengkuluprov.go.id



**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**

Nomor : 009/Inst.Gizi/RSKJS/VI/2018

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto provinsi Bengkulu menerangkan bahwa :

Nama : **ILAINIWATI**  
NIM : PO. 5130117090  
Jurusan / Prodi : Gizi / Diploma III  
Judul Penelitian : Gambaran Persyaratan Ruang Penyimpanan bahan makanan Kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu

Telah melakukan kegiatan penelitian sehubungan dengan penyusunan KARYA TULIS ILMIAH guna menyelesaikan pendidikan program Studi D-III Gizi di Poltekkes Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 26 Juni 2018

Kepala Instalasi Gizi,  
  
**EDY NUR, SST.G, MPH, RD**  
Pembina Tingkat I, IV/B  
NIP: 19670217 199003 1 005



**PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU**  
**BADAN LAYANAN UMUM DAERAH**  
**RUMAH SAKIT KHUSUS JIWA SOEPRAPTO PROVINSI BENGKULU**  
Jl. Bhakti Husada Lingkar Barat Bengkulu 38225 Telp. Kantor/Fax. (0736) 22988 Telp. IGD (0736) 343339  
Website : rskj.bengkuluprov.go.id; e-mail : rskj.soeperto@bengkuluprov.go.id



**SURAT KETERANGAN**

Nomor : ~~2255~~ /800/1.3/RSKJ/VI/2018

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : dr. Hj. Chandrainy Puri, M. Si  
NIP : 19680402 200604 2 004  
Pangkat/ Gol : Pembina / IV.A  
Jabatan : Direktur Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu

Menerangkan bahwa :

Nama : Ilainiwati  
NIM : P05130117090  
Prodi : D III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu  
Judul : Gambaran Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSKJ Soeprapto Provinsi Bengkulu Tahun 2018

Telah selesai melaksanakan Penelitian di Rumah Sakit Khusus Jiwa Soeprapto Provinsi Bengkulu dari tanggal 24 Mei 2018 s/d 26 Juni 2018.

Demikianlah surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

BENGKULU, 28 JUNI 2018

DIREKTUR  
RUMAH SAKIT KHUSUS JIWA SOEPRAPTO  
PROVINSI BENGKULU



**dr. Hj. CHANDRAINY PURI, M. Si**  
PEMBINA IV.A  
NIP. 19680402 200604 2 004