

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT
HASANUDDIN DAMRAH
BENGKULU SELATAN**



Disusun Oleh :

SRI HARTINI

NIM : P0 5130117101

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

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING
DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT HASANUDDIN DAMRAH
BENGKULU SELATAN**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Mendapatkan Gelar Ahli Madya Gizi

Oleh :

SRIHARTINI

NIM : PO 5130117101

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

HALAMAN PERSETUJUAN

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT**

**HASANUDDIN DAMRAH
BENGKULU SELATAN**

Yang Dipersiapkan dan Dipersentasikan Oleh :

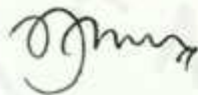
**SRIHARTINI
NPM : PO 5130117101**

**Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipersentasikan
Dihadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada tanggal : 07 Agustus 2018**

Oleh

Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah

Pembimbing I



**Miratul Haya, SKM., M.Gizi
NIP. 197308041997032003**

Pembimbing II



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

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT
HASANUDDIN DAMRAH
BENGKULU SELATAN**

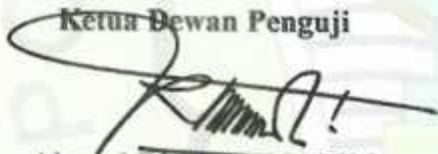
Yang Dipersiapkan dan Dipertahankan oleh :

SRIHARTINI
NPM : PO 5130117101

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Dihadapan Tim Penguji
Pada Tanggal : 07 Agustus 2018

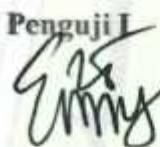
Tim Penguji

Ketua Dewan Penguji



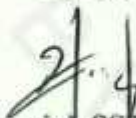
Ahmad Rizal, SKM., MM
NIP. 196303221985031006

Penguji I



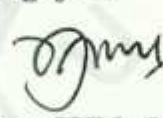
Emy Yuliantini, SKM., M.PH
NIP. 197502061998032001

Penguji II



Kamsiah SST., M.Kes
NIP. 197408181997032002

Penguji III



Miratul Haya, SKM., M.Gizi
NIP. 197308041997032003

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi



Kamsiah SST., M.Kes
NIP. 197408181997032002

MOTTO

“ Karunia Allah yang paling lengkap adalah kehidupan yang didasarkan Ilmu dan Pendidikan”

(Ali bin Abi Thalib)

“Man Jadda Wa Jadda”

Siapa yang bersungguh-sungguh pasti akan berhasil

(Al-Hadits)

PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur kehadiran Allah SWT, Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orang tuaku tercinta dan Mertua: terimakasih atas segala kasih sayang, doa, perhatian, nasihat serta dukungan baik moril maupun materiil yang telah dicurahkan untuk menyelesaikan studi dan tugas akhir ini.
2. Suamiku (H. Mukri), terimakasih atas dukungan dan doanya.
3. Anak-anaku Friska Muti Apelya, M.Rifki Fadilah, Abdullah Ammar Dzaky yang selalu memberi motivasi.
4. Ibu Miratul Haya, SKM., M. Gizi, yang telah banyak memberikan bimbingan, motivasi, saran dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Kamsiah, SST, M.Kes yang telah banyak membantu dalam penulisan karya sederhana ini.
6. Bapak Ahmad Rizal, SKM., MM yang telah banyak memberi saran dalam penulisan karya sederhana ini
7. Ibu Emy Yulianti, SKM., MPH yang memberi saran dan masukan dalam penulisan karya sederhana ini
8. Sahabat-sahabat di Instalasi Gizi RSUD Hasanuddin Damrah yang telah memberi semangat dan memotivasiku

Prodi DIII. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Karya Tulis Ilmiah, Juli 2018

Srihartini

**Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi
Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan**

34 Halaman, 1 Tabel, 3 Bagan, 7 Lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang : Setiap masyarakat memiliki hak untuk mengharapkan bahwa pangan yang mereka akan konsumsi aman dan pantas untuk dikonsumsi. Penyimpanan bahan makanan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari kerusakan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran prosedur penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018.

Metode : Jenis penelitian adalah observasi dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Variabel yang digunakan adalah kegiatan penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan.

Hasil : Penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RS Hasanuddin Damrah sudah berjalan sesuai dengan prosedur dan syarat yang ditetapkan oleh Kemenkes RI tahun 2013.

Kesimpulan : Kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit Hasanuddin Damrah salah satunya penyimpanan. Untuk menjaga kualitas bahan makanan kering maka petugas benar-benar menjaga kebersihan ruang penyimpanan.

Saran: Hendaknya dalam penerimaan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi, hendaknya dilakukan pengadaan peralatan penyimpanan agar sesuai standar rumah sakit.

Kata Kunci : **Gambaran, Penyimpanan Bahan Makanan Kering, Instalasi Gizi**

Prodi DIII. Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Scientific Writing, August 2018

Srihartini

Overview of Storage Procedures for Dry Foods at the Nutrition Installation of Hasanuddin Damrah Hospital in South Bengkulu

34 Pages, 1 Table, 3 Charts, 7 Attachments

ABSTRACT

Background: Every society has the right to expect that the pangan they consume will be safe and suitable for consumption. Food storage with the right procedure will make the material last longer and can withstand damage. The purpose of this study was to find out the description of dry food ingredients storage procedures at the Nutrition Installation of Hasanuddin Damrah Hospital in South Bengkulu in 2018.

Method: Type of research is observation with qualitative descriptive approach. The variable used was the storage of dry food ingredients at Hasanuddin Damrah Hospital in South Bengkulu.

Results: Storage of dry food ingredients at the nutritional installation of Hasanuddin Damrah Hospital has been carried out in accordance with the procedures and requirements laid out by the Ministry of Health of the Republic of Indonesia in 2013.

Conclusion: Food delivery activities at Hasanuddin Damrah hospital are one of them. To maintain the quality of dry food ingredients, the officers really maintain the cleanliness of the storage room.

Suggestion: Should the receipt of food ingredients in accordance with specifications, should be carried out the procurement of storage equipment to meet hospital standards.

Keywords: Description, Storage of Dry Foodstuffs, Nutrition Installation

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan judul : Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasannuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018. Tujuan penulisan karya tulis ilmiah penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran prosedur penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RS. Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan.

Dalam penyelesaian karya tulis ilmiah ini penulis banyak mendapat bantuan baik materiil maupun moril dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Darwis, S.Kp., M.Kes, Direktur Politeknik Kesehatan 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 dan Pembimbing II yang telah membantu penulis untuk mendapatkan fasilitas dan memberi saran masukan dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
3. Bapak Ahmad Rizal, SKM., MM, Ketua Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu dan Penguji yang telah memberikan semangat dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Miratul Haya, SKM., M. Gizi, Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta koreksi dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.
5. Ibu Emy Yulianti, SKM., MPH, Penguji yang memberi saran dan masukan dalam penulisan karya sederhana ini
6. Seluruh dosen yang telah memberi masukan dalam penyusunan karya tulis ilmiah.

Mudah-mudahan proposal ini dapat dilaksanakan penelitiannya

Bengkulu, Agustus 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACK.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR BAGAN.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)	11
B. Penyelenggaraan Bahan Makanan.....	13
C. Penyimpanan Bahan Makanan.....	17
D. Kerangka Pikir Penelitian.....	26
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancang Penelitian.....	27
B. Kerangka Konsep.....	27
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
D. Variabel Penelitian.....	28
E. Definisi Istilah.....	28
F. Teknik Pengumpulan Data	29
G. Rencana Pengujian Keabsahan Data.....	30

H. Pengolahan dan Penyajian Data.....	31
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum RS. Hasanuddin Damrah.....	28
B. Hasil Penelitian.....	28
C. Pembahasan.....	30
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Penelitian.....	26
Bagan 3.1 Kerangka Konsep.....	27

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap masyarakat memiliki hak untuk mengharapkan bahwa pangan yang mereka akan konsumsi aman dan pantas untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, pengendalian hygiene pangan perlu ditingkatkan secara efektif, karena dengan demikian dapat menghindarkan diri dari terjadinya bencana gangguan kesehatan masyarakat dengan konsekuensi timbulnya wabah penyakit yang dibawa oleh makanan dan kerusakan dan pembusukan makanan. (Winarno, 2011).

Berdasarkan Undang–Undang Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2009 tentang kesehatan (dalam Hafifatul, dkk, 2011) dinyatakan bahwa penyelenggaraan upaya kesehatan dilaksanakan antara lain melalui kegiatan pengamanan makanan dan minuman, kesehatan lingkungan, pemberantasan penyakit, penyembuhan penyakit dan pemulihan kesehatan maupun melalui kegiatan penyuluhan kesehatan masyarakat didukung oleh sumber daya kesehatan.

Rumah sakit berfungsi sebagai sarana pelayanan kesehatan bagi masyarakat luas yang diharapkan dapat mewujudkan kesehatan masyarakat. Akan tetapi, di dalam fungsinya tersebut tidak sedikit permasalahan yang dihadapi. Peranan rumah sakit untuk mempercepat penyembuhan dan pemulihan penderita sebagaimana yang diharapkan, belum diselenggarakan secara optimal. Sehingga dapat menimbulkan dampak negatif. Dampak negatif ini menjadikan tujuan utama rumah sakit memberi pelayanan yang berkualitas tinggi bagi pasien belum dapat tercapai secara optimal, salah satu penyebab adalah kurangnya perhatian terhadap sanitasi dan hygiene rumah sakit. Salah satu hal penting dalam sanitasi rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan terutama bagi penderita yang dirawat inap, sebab kebutuhan akan makanan merupakan kebutuhan dasar yang juga bisa berperan untuk membantu proses penyembuhan. (Hafifatul, 2011).

Pelayanan gizi di Rumah Sakit merupakan kegiatan pelayanan bagi pasien rawat inap dan rawat jalan untuk keperluan metabolisme tubuh dan kelainannya dan peningkatan kesehatan sebagai upaya *preventif*, *kuratif*, *rehabilitative* dan *promotif* (Hafifatul, 2011). Salah satu pelayanan gizi di Rumah Sakit adalah penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penyimpanan bahan makanan merupakan satu diantara tahapan proses penyelenggaraan makanan.

Penyimpanan bahan makanan dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah bahan makanan yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas (Bartono, 2005). Adapun kerusakan bahan pangan kering yang biasa terjadi pada tepung-tepungan yaitu penggumpalan, perubahan warna, dan perubahan bau menjadi tengik.

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. 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 pembungkusan bahan dan penataan barang yang akan disimpan (Bartono 2005).

Berdasarkan observasi pendahuluan yang dilakukan pada 8 April 2018 melalui observasi, diketahui penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Hasanuddin Damrah belum berjalan dengan standar yang ditetapkan oleh Kemenkes, 2013. Hal ini dapat dilihat dari seringnya petugas penyelenggaraan makanan kehabisan stok bahan makanan kering. kHal ini menunjukkan perencanaan dalam manajemen penyimpanan bahan makanan kering kurang berjalan dengan baik, kontrol stok bahan makanan kering tidak

dijalankan sebagaimana mestinya oleh petugas penyimpanan bahan makanan. Saat melakukan penyimpanan bahan makanan kering, petugas tidak memberikan label mengenai tanggal masuk store. Selain itu petugas sering lalai melakukan sanitasi ruang penyimpanan, standar sanitasi ruang penyimpanan dilakukan seminggu sekali sedangkan petugas melakukan sanitasi bila petugas melihat ruang penyimpanan sudah kotor atau sanitasi dilakukan 2 minggu sekali.

Hasil observasi menunjukkan bahwa peralatan penyimpanan bahan makanan kering tidak sesuai standar rumah sakit. Rumah sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan tidak memiliki timbangan digital, *chiller* 4 pintu, tangga lipat, hand lift dan AC split. Selain itu diketahui kapasitas ruang penyimpanan yang tidak memadai, pengontrolan suhu yang tidak dijalankan.

Berdasarkan permasalahan tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk mengetahui gambaran prosedur penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Bagaimana Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran prosedur penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketuinya syarat sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018.

- b. Diketuainya prosedur sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018
- c. Diketuainya kualitas bahan makanan pada sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bagi institusi pendidikan penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan sebagai sarana informasi dan referensi bagi mahasiswa lain dalam bidang pembelajaran dan bagi peneliti selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan secara langsung di lapangan dan meningkatkan pengetahuan peneliti mengenai prosedur pelaksanaan sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan.

b. Bagi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pihak Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan dalam membuat kebijakan prosedur penyelenggaraan makanan di rumah sakit khususnya pada proses penyimpanan bahan makanan kering.

c. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk aplikasi riset lebih lanjut mahasiswa Politeknik Kesehatan Bengkulu mengenai penyelenggaraan makanan di rumah sakit dengan menggunakan variabel penelitian yang lainnya.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian ini dilakukan tidak terlepas dari hasil penelitian-penelitian terdahulu yang pernah dilakukan sebagai bahan perbandingan dan kajian :

Jusniati Jufri, tahun 2015 dengan judul Manajemen Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto. Metode yang digunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan manajemen pengelolaan makanan berdasarkan perencanaan anggaran menggunakan pembiayaan secara langsung, perencanaan menu dilakukan secara tim dengan mengacu pada siklus menu 10 hari, perhitungan kebutuhan bahan makanan dilakukan per hari dengan berdasar kepada jumlah pasien per hari, pemesanan dan pembelian bahan makanan, tidak ada sistem yang dibuat terhadap penerimaan-penyimpanan-penyaluran bahan makanan, persiapan bahan makanan dilakukan secara tim dengan mempersiapkan segala keperluan sebelum pengolahan bahan makanan, pengolahan dilakukan oleh juru masak, pengetahuan juru masak yang ditugaskan untuk memasak terutama tentang gizi yang sangat kurang, pendistribusian makanan dilakukan setelah semua proses dalam pengolahan selesai, makanan disajikan dalam rantang bersekat dan mangkuk stainless, proses pendistribusian dibedakan atas dua sistem yaitu sentralisasi dan desentralisasi. Diharapkan seluruh aspek pengelolaan makanan di rumah sakit dapat diperhatikan untuk menghasilkan kualitas pelayanan rumah sakit yang maksimal.

Persamaan : Penelitian terdahulu dan penelitian ini sama-sama meneliti tentang penyelenggaraan bahan makanan d instalasi gizi rumah sakit

Perbedaan : Penelitian terdahulu membahas manajemen penyelenggaran bahan makanan secara menyeluruh sedangkan penelitian sekarang meneliti prosedur penyimpanan bahan makanan kering.

ST. Aisyah Taqhi, tahun 2014 dengan judul Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. Metode penelitian yang digunakan kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa dari segi input jumlah biaya rata-rata setiap minggu ialah sebesar Rp.27.444.000,- dan jumlah tenaga yang mencukupi. Perencanaan menu dilakukan secara tim dengan mengacu pada siklus menu 7

hari, tidak dilakukan perhitungan kebutuhan santri. Pemesanan dan pembelian bahan makanan secara langsung oleh kepala dapur, persiapan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi dan desentralisasi. Mutu makanan dapat diterima, nilai gizi makanan terutama energi hanya mencapai sekitar 76% dari kebutuhan total santri.

Persamaan : Penelitian terdahulu dan penelitian ini sama-sama meneliti tentang penyelenggaraan bahan makanan.

Perbedaan : Penelitian terdahulu membahas manajemen penyelenggaraan bahan makanan secara menyeluruh di Pondok Pesantren sedangkan penelitian sekarang hanya meneliti prosedur penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

Pelayanan gizi Rumah Sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien, berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk, hal ini akibat tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh, karena diet yang sudah diupayakan penyelenggaraannya oleh petugas tidak bisa optimal (PGRS, 2003).

Menurut Departemen Kesehatan (2006), pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien.

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu pelayanan penunjang medik dalam pelayanan kesehatan paripurna rumah sakit yang terintegrasi dengan kegiatan lainnya, mempunyai peranan penting dalam mempercepat pencapaian tingkat kesehatan baik bersifat promotif, preventif, kuratif maupun rehabilitatif. Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi : pengadaan dan pengolahan/produksi makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan bidang terapan. (PGRS, 2003)

2. Visi dan Misi Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Menurut Kementerian Kesehatan (2013), visi dan misi pelayanan gizi rumah sakit adalah :

b. Visi

Pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna

c. Misi

- a. Menyelenggarakan pelayanan gizi yang berorientasi pada kebutuhan dan kepuasan klien/pasien dalam aspek promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif untuk meningkatkan kualitas hidup.
- b. Meningkatkan profesionalisme sumber daya kesehatan.
- c. Mengembangkan penelitian sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

3. Tujuan Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Menurut Kementerian Kesehatan (2013), tujuan pelayanan gizi rumah sakit adalah :

a. Tujuan Umum

Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit.

b. Tujuan Khusus

Tujuan khusus meningkatkan:

- 1) Menyelenggarakan Asuhan Gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap
- 2) Menyelenggarakan Makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi
- 3) Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya
- 4) Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

B. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan

anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. (Kemenkes RI, 2013)

Menurut Moehyi (2002), dari sejumlah institusi yang menyelenggarakan makanan kelompok, rumah sakit merupakan institusi yang terpenting. Bukan saja karena institusi rumah sakit yang makin bertambah banyak jumlahnya, tetapi juga fungsi makanan yang dihasilkan dan disajikan kepada orang sakit jauh berbeda dengan makanan yang disajikan institusi lain, seperti di panti asuhan dan lembaga permasyarakatan. Di samping sebagai salah satu komponen kegiatan dalam upaya penyembuhan penyakit, makanan yang disajikan di rumah sakit tidak jarang dijadikan sebagai acuan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang boleh diberikan dan makanan yang tidak boleh diberikan kepada orang sakit selama dirawat di rumah sakit akan dianggap sebagai patokan yang terbaik dalam pengaturan makanan sehari-hari. Pandangan itu tumbuh karena makanan yang boleh atau yang tidak boleh diberikan berdasarkan anjuran dan di bawah pengawasan dokter dan perawat rumah sakit.

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Aritonang, 2009).

3. Bentuk Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Menurut Moehyi (2002) yang menyatakan bahwa bentuk penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi :

a. Sistem Swakelola

Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan sistem swakelola, instalasi gizi/unit gizi bertanggungjawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Dalam sistem swakelola ini, seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, dana, metode, sarana, dan prasarana) disediakan oleh pihak rumah sakit. Pada

pelaksanaannya Instalasi Gizi/Unit Gizi mengelola kegiatan gizi sesuai fungsi manajemen yang dianut dan mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku dan menerapkan standar prosedur yang ditetapkan.

b. Sistem Diborongkan ke Jasa Boga (*Outsourcing*)

Sistem diborongkan yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau catering untuk penyediaan makanan rumah sakit. Sistem diborongkan dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu diborongkan secara penuh (*full outsourcing*) dan diborongkan hanya sebagian (*semi outsourcing*). Pada sistem diborongkan sebagian, pengusaha jasa boga selaku penyelenggara makanan menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga milik rumah sakit. Pada sistem diborongkan penuh, makanan disediakan oleh pengusaha jasa boga yang ditunjuk tanpa menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga dari rumah sakit. Dalam penyelenggaraan makanan dengan sistem diborongkan penuh atau sebagian, fungsi Dietisien RS adalah sebagai perencana menu, penentu standar porsi, pemesanan makanan, penilai kualitas dan kuantitas makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi hidangan yang ditetapkan dalam kontrak.

c. Sistem Kombinasi

Sistem kombinasi adalah bentuk sistem penyelenggaraan makanan yang merupakan kombinasi dari sistem swakelola dan sistem diborongkan sebagai upaya memaksimalkan sumberdaya yang ada. Pihak rumah sakit dapat menggunakan jwaboga/catering hanya untuk kelas VIP atau makanan karyawan, sedangkan selebihnya dapat dilakukan dengan swakelola

4. Kondisi Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit menerapkan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya. Rumah sakit

merupakan rumah tempat menginap orang sakit dan juga orang “sehat”, jadi makanan yang diproduksi adalah makanan biasa dan makanan khusus.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Pelayanan ini harusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit, mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda. (Kemenkes, 2013)

Kondisi penyelenggaraan makanan rumah sakit (Kemenkes, 2013) adalah:

1. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
2. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan kebijakan rumah sakit
3. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit
4. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan
5. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit
6. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

C. Penyimpanan Bahan Makanan

1. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan

Ruffino dan Bartono (2010) menyatakan bahwa selain pengadaan barang oleh purchasing, standar penyimpanan bahan makanan juga penting karena cara penyimpanan yang salah dapat mempengaruhi kualitas barang yang disimpan. *Store* biasanya dipusatkan pada satu gudang milik kitchen yang di atur oleh *store keeper*. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah.

Penyimpanan yang tepat dari makanan yaitu segera setelah bahan makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut (West, 2007).

Pengetahuan dasar tentang berbagai bahan makanan mencakup berbagai aspek seperti: jenis bahan makanan, mutu bahan makanan, cara penyimpanan dan mengolah bahan makanan yang bertalian dengan sifat-sifat fisik bahan makanan sangat penting karena untuk menghasilkan makanan dengan cita rasa yang memuaskan harus menggunakan bahan makanan yang berkualitas (Moehyi, 2002).

2. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan

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 operasional, gudang perlengkapan, gudang barang jadi dan gudang musiman (Depkes, 2007).

Dalam sistem penyelenggaraan makanan yang terkait dengan bahan makanan adalah gudang operasional. Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah: tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah dan tepat nilai. Syarat penyimpanan bahan makanan secara umum antara lain:

- a. Adanya sistem penyimpanan makanan. Sistem yang digunakan dalam sistem penyimpanan yaitu FIFO (*First in First out*). Makanan yang disimpan pertama dan dipakai pertama.
- b. *Recording* atau pencatatan secara sistematis. Adanya pencatatan setiap barang yang masuk dan barang yang keluar.
- c. *Classifying* atau mengklasifikasikan barang.
 - 1) Penyimpanan sejuk (*cooling*) yaitu suhu penyimpanan 10°C -15°C, untuk buah dan sayuran.

- 2) Penyimpanan dingin (*chilling*) yaitu suhu penyimpanan 4°C -10°C, untuk jenis bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali.
 - 3) dingin sekali (*freezing*) yaitu suhu penyimpanan 0°C – 4°C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
 - 4) Penyimpanan beku (*frozen*) yaitu suhu penyimpanan < 0°C, untuk bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu >24 jam.
- d. *Gruping* atau mengelompokkan menurut jenis barang. Ada jenis barang yang berbau dan tidak mengeluarkan bau. Keduanya harus dipisah. Apabila menjadi satu tempat, makanan yang tidak mengeluarkan bau akan terkontaminasi oleh bahan yang mengeluarkan bau.
 - e. *Labeling* atau memberi label identifikasi. Setiap bahan makanan dan minuman harus diberi label dan catatan. Catatan itu berisi nama barang, quantity, tanggal masuk ke store, dengan tujuan yang mana barang yang masuk ke *store* terlebih dahulu karena menggunakan system FIFO (*first in, first out*). Fungsi dari pelabelan mempermudah dalam pengambilan bahan jadi kita mengetahui mana bahan yang terlebih dahulu masuk ke store dan akan dikeluarkan terlebih dahulu (FIFO).
 - f. *Checking* atau memeriksa rutin setiap hari
 - g. *Inventory* atau melakukan inventarisasi bahan makanan
 - h. *Reporting* atau membuat laporan bulanan
 - i. *Cleaning* dan *sanitizing* atau tugas kebersihan di *store*. Ruang penyimpanan harus dibersihkan setidaknya satu minggu sekali agar terhindar dari serangga ataupun jamur.

Langkah-langkah penyimpanan bahan makanan:

- a) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau pendingin ruangan.
- b) Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Untuk semua kelas rumah sakit

diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (*freezer*). Luas macam dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. *Freezer* (pembeku) umumnya dimiliki oleh instansi yang besar yang dimaksudkan untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu yang agak lama.

Sedangkan tahapan dalam proses penyimpanan dalam *National Restaurant Association*, (2004) adalah

a) *Food labeling*

Semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi, dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.

b) Perputaran barang

Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah *FIFO*.

c) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa.

d) Membuat jadwal pengecekan barang.

Untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kadaluarsa harus dikosongkan dari kontainer kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.

e) Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar

f) Hindari bahan makanan dari temperatur danger zone (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).

g) Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.

h) Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.

i) Menjaga semua area penyimpanan tetap kering dan bersih.

3. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Penyimpanan bahan makanan kering ditempatkan berbeda dengan penyimpanan bahan makanan basah. Gudang bahan makanan kering merupakan tempat menyimpan bahan makanan kering yang tahan lama seperti: beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lain. Syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, tidak lembab, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat lainnya. Penyimpanan bahan makanan dalam kondisi gelap dan lembab akan mendorong pertumbuhan organisme tertentu seperti jamur. Suhu ruangan yang dianjurkan adalah 19-20 °C, yang harus sering dikontrol untuk menjaga kestabilan. Penataan/penempatan barang, bahan makanan harus disusun beraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan (PGRS, 2013).

Syarat penyimpanan bahan kering (gudang) menurut Kemenkes 2013 sebagai berikut :

- a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
- b. Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu (*FIFO= First In First Out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.
- c. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
- d. Kartu/buku stock dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya
- e. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.

- f. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang. Diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- g. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- h. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C.
- i. Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu.
- j. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan,
- k. Semua lubang yang ada digudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

4. Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Prinsip *Food Hygiene*

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari 6 prinsip higiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak (untuk catering dan jasa boga) dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut.

Adapun tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik menurut higiene dan sanitasi makanan sebagai berikut (Depkes, 2007):

a. Suhu penyimpanan yang baik

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya.

b. Tata cara penyimpanan

Untuk makanan kering dan makanan terolahan yang disimpan dalam suhu kamar, maka rak penyimpanan harus diatur sebagai berikut:

- 1) Makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, maksudnya adalah: untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk ke seluruh ruangan, mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus, untuk memudahkan pembersihan lantai dan untuk mempermudah dilakukan stok opname.

- 2) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur.
- 3) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir dan tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai

c. Cara penyimpanan

Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata ke seluruh bagian. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata ke seluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan (Kemenkkes, 2013).

Persyaratan *hygiene* dari sanitasi makanan pada penyimpanan bahan makanan menurut Kepmenkes No 12 Tahun 2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit untuk bahan makanan kering adalah sebagai berikut (Kemenkkes, 2013):

- 1) Gudang bahan makanan hendaknya berada di bagian yang tinggi
- 2) Bahan makanan tidak diletakkan di bawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
- 3) Tidak ada *drainase* di sekitar gudang makanan.
- 4) Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian rak terbawah 15 cm-25 cm.
- 5) Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 22°C.
- 6) Gudang harus dibuat anti tikus dan serangga.
- 7) Penempatan bahan makanan harus rapi dan ditata tidak padat untuk
- 8) menjaga sirkulasi udara.

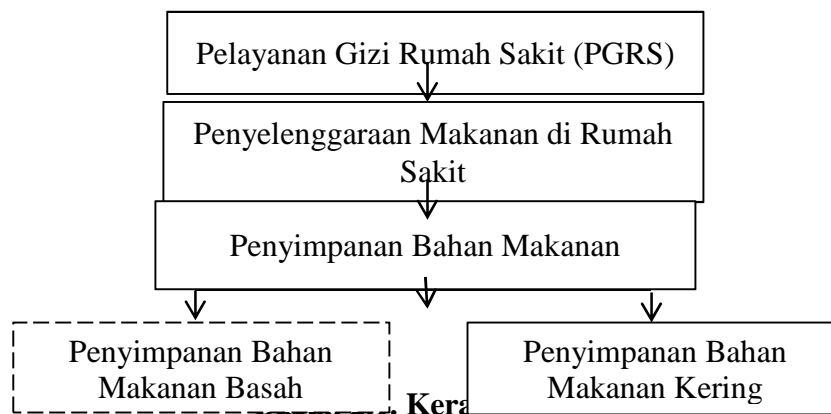
d. Administrasi penyimpanan

Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis makanan mempunyai kartu stock, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui (Purawidjaja, 2005).

Untuk menciptakan informasi dan pengendalian persediaan bahan baku sangat diperlukan adanya: prosedur penerimaan barang, prosedur penyimpanan dan pengeluaran barang, fasilitas gudang, metode penilaian persediaan, kartu persediaan dan metode pencatatan persediaan. *Desain* dan *lay out store room* berpengaruh pada proses cleaning maintenance. Persyaratan desain dan *lay out* yang baik adalah sebagai berikut:

- 1) Rak penyimpanan, bahannya stainless steel karena anti karat, kuat, tahan lama dan mudah dibersihkan
- 2) Lantai, harus terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak menyerap air, mudah dibersihkan.
- 3) Dinding, harus dicat dengan warna terang untuk mengetahui apakah dinding kotor
- 4) Langit-langit, harus bersih, berwarna terang dan sudutnya berhubungan dengan dinding/tidak ada celah
- 5) Ventilasi, untuk memindahkan panas, uap, pengembunan dengan cepat.
- 6) Pencahayaan, pencahayaan yang kurang dan menyulitkan pengenalan jenis barang.

D. Kerangka Pikir Penelitian



Keterangan : Variabel yang diteliti : Variabel tidak diteliti

BAB III METODE PENELITIAN

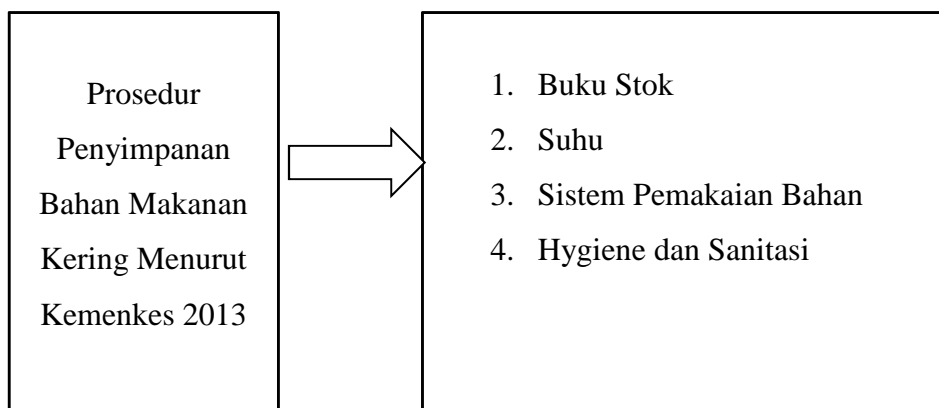
A. Jenis Dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan penelitian yang mengungkapkan situasi sosial tertentu dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar, data dibentuk oleh kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan dan analisa data yang relevan yang diperoleh dari situasi yang alamiah (Satori, 2013).

Pendekatan deskriptif yaitu suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan secara objektif (Notoatmojo, 2012).

Pada penelitian ini, penulis bermaksud untuk mendeskripsikan prosedur penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan.

B. Kerangka Konsep



Kerangka Konsep Penyimpanan Bahan Makanan Kering

C. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di instalasi gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan pada bulan Juni 2018.

D. Variabel Penelitian

Variabel penelitian menurut Sugiono (2013) adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulan.

Pada penelitian ini, variabel yang digunakan adalah kegiatan penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan.

E. Definisi Istilah

Definisi istilah adalah penjelasan tentang setiap variabel yang ada didalam kerangka pikir yang perlu diamati dalam penelitian sehingga memiliki garis batas yang jelas (Purwanto, 2010).

Penyimpanan bahan makanan kering adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporannya.

F. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, peneliti mengumpulkan data menggunakan teknik observasi yaitu peneliti melakukan pengamatan secara langsung terhadap proses penyimpanan bahan makanan kering, apakah sudah sesuai dengan prosedur atau syarat yang ditetapkan oleh Kemenkes (2013).

G. Teknik Analisa Data

Pada penelitian ini, data yang diperoleh dari partisipan dan observasi kemudian dianalisa menggunakan teknik partisipan observasi yaitu dengan membandingkan hasil observasi dan wawancara dengan teori

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Rumah Sakit Hasanuddin Damrah

RSUD Hasanuddin Damrah Manna adalah salah satu RS milik Pemkab Bengkulu Selatan yang berwujud RSU, diurus oleh Pemda Kabupaten dan tercatat kedalam Rumah Sakit Kelas C. RS ini telah terdaftar semenjak 31/12/2013 dengan Nomor Surat Izin 445/495/Tahun 2011 dan Tanggal Surat Izin 17/09/2011 dari Bupati Kab. Bengkulu Selatan dengan Sifat Tetap. Setelah melaksanakan Proses AKREDITASI RS Seluruh Indonesia dengan proses Pentahapan I (5 Pelayanan) akhirnya diberikan status Lulus. RSU ini beralamat di Jl. Raya Padang Panjang Manna, Bengkulu Selatan, Indonesia.

B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa kegiatan di Instalasi Gizi RSUD Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan menurut laporan tahun 2018 mencakup 10 kegiatan yaitu perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, pencatatan pelaporan dan evaluasi.

Berdasarkan hasil observasi, pada kegiatan penyimpanan bahan makanan di instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah diketahui bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan kering sudah mengikuti tahapan prosedur yang sesuai dengan standar PGRS dan syarat penyimpanan menurut Kemenkes 2013 namun terkadang ada petugas yang lalai dalam prosedur dan syarat penyimpanan yang ditetapkan.

Petugas penyelenggaraan makanan sering mengalami kehabisan stok bahan makanan kering yang artinya manajemen penyimpanan bahan makanan kering kurang berjalan dengan baik, kontrol stok bahan makanan kering tidak dijalankan sebagaimana mestinya oleh petugas penyimpanan bahan makanan.

Saat melakukan penyimpanan bahan makanan kering, petugas tidak memberikan label mengenai tanggal masuk store. Setiap bahan makanan dan minuman harus diberi label dan catatan. Pencatatan sangat penting dilakukan setiap kali bahan makanan masuk. Catatan itu berisi nama barang, quantity, tanggal masuk ke store, dengan tujuan yang mana barang yang masuk ke *store* terlebih dahulu karena menggunakan system FIFO.

Selain itu petugas sering lalai melakukan sanitasi ruang penyimpanan, standar sanitasi ruang penyimpanan dilakukan seminggu sekali sedangkan petugas melakukan sanitasi bila petugas melihat ruang penyimpanan sudah kotor atau sanitasi dilakukan 2 minggu sekali.

Hasil observasi menunjukkan bahwa peralatan penyimpanan bahan makanan kering tidak sesuai standar rumah sakit. Instalasi gizi rumah sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan tidak memiliki timbangan digital, *chiller* 4 pintu, tangga lipat, hand lift dan AC split. Selain itu diketahui kapasitas ruang penyimpanan yang tidak memadai, pengontrolan suhu yang tidak dijalankan.

C. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penyimpanan makanan kering di RSUD Hasanuddin Damrah sudah cukup berjalan dengan baik. Syarat dan prosedur penyimpanan bahan makanan di RS. Hasanuddin Darmrah berpedoman pada ketentuan dan syarat yang ditentukan dari Kemenkes RI tahun 2013. Berikut hasil observasi yang peneliti temukan dalam penyimpanan bahan makanan kering di RSUD Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan.

1. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan

Berdasarkan hasil penelitian di instalasi gizi RS.Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan, penyusunan bahan makanan kering sudah disimpan secara teratur menurut macam, golongan dan urutan pemakaian bahan makanan walaupun terkadang masih ada juga petugas yang lalai melakukan dengan meletakkan tidak sesuai golongan.

- 2. Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu (*FIFO= First In First Out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan**

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa petugas instalasi gizi dalam menyimpan bahan makanan kering menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*). Hal ini dilakukan agar penggunaan bahan makanan kering mendahulukan bahan makanan yang lebih dulu disimpan dengan tujuan memperpendek masa penyimpanan dan keteraturan dalam pemakaian bahan makanan kering. Setiap bahan makanan yang akan digunakan terlebih dahulu, maka bahan makanan kering tersebut diletakkan di bagian depan sehingga mudah dalam proses pengambilan. Bahan makanan sebelum disimpan, diberi tanggal oleh petugas

- 3. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui pada proses penyimpanan bahan makanan kering, setiap penerimaan dan pengeluaran bahan makanan kering selalu dicatat oleh petugas instalasi gizi rumah sakit Hasanuddin Damrah ke dalam buku pembukuan bahan makanan kering. Namun terkadang masih sering terjadi kelalaian pencatatan bahan makanan kering yang masuk dan keluar sehingga sering terjadi kekosongan stok bahan makanan kering.

- 4. Kartu/buku stock dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa petugas di instalasi gizi RS Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan bagian penyimpanan melakukan pencatatan posisi stok bahan makanan kering dikartu stok.

- 5. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan**

Berdasarkan hasil observasi di instalasi gizi RS. Hasanuddin Damrah diketahui bahwa gudang tidak dapat dibuka oleh sembarang orang. Gudang hanya dapat dibuka berdasarkan jadwal yang telah ditentukan. Hanya petugas penyimpanan bahan makanan kering yang dapat membuka gudang. Bila tidak ada petugas maka pintu gudang akan terkunci rapat.

- 6. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang. Diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dalam prosedur penyimpanan bahan makanan kering, semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup. Makanan kering disimpan dalam kondisi tertutup rapat dan tidak berlubang yang selanjutnya diletakkan di rak-rak sehingga makanan kering tersebut tidak terkena pengaruh kelembaban suhu lantai dan dinding.

- 7. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan**

Prosedur penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit Hasanuddin Damrah menerapkan aturan yang tegas dalam penyimpanan bahan makanan kering yaitu pintu gudang harus selalu ditutup rapat dan terkunci bila tidak ada kegiatan dan dibuka pada waktu-waktu tertentu. Selain itu aturan menetapkan bahwa yang boleh masuk ke gudang bahan penyimpanan hanya petugas yang berwenang.

- 8. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C.**

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui juga bahwa kondisi gudang penyimpanan bahan makanan kering dalam kondisi baik dan kering. Suhu ruangan gudang penyimpanan berkisar pada suhu kamar yaitu 36°C. Namun instalasi gizi RSUD Hasanuddin Damrah lebih memaksimalkan ventilasi udara untuk menjaga kestabilan suhu ruangan.

9. Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu.

Setiap 2 minggu sekali, petugas penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit Hasanuddin Damrah melakukan pembersihan gudang penyimpanan. Hal ini dilakukan untuk menjaga sanitasi makanan kering yang akan berakibat pada mutu bahan makanan itu sendiri.

10. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa, petugas instalasi gizi yang bertanggung jawab dalam proses penyimpanan bahan makanan jarang melakukan penyemprotan ruangan dengan insektisida. Hal ini dikarenakan kondisi ruangan penyimpanan bahan kering selalu dalam posisi penuh dengan keberadaan bahan makanan kering. Penyemprotan ruangan penyimpanan makanan kering dilakukan oleh petugas khusus yang menjadi tanggung jawabnya.

11. Semua lubang yang ada digudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

Hasil pengamatan peneliti juga menemukan bahwa kondisi gudang RSUD Hasanuddin Damrah sudah baik, hal ini dapat dilihat dari keadaan gudang yang baik dan setiap ventilasi gudang diberi kasa.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Prosedur dan syarat penyimpanan bahan makanan kering RSUD Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan sudah baik.
2. RSUD Hasanuddin Damrah telah melaksanakan sebagian besar syarat dan prosedur yang ditentukan oleh Kemenkes 2013.
3. Kualitas bahan makanan kering RSUD Hasanuddin Damrah baik.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka terdapat beberapa saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Sehubungan pencatatan kartu stok tidak dilakukan setiap hari, sebaiknya petugas penyimpanan bahan makanan kering selalu mencatat kondisi stok bahan makanan kering setiap harinya.
2. Sebaiknya petugas selalu mengontrol suhu ruangan gudang penyimpanan bahan makanan kering sehingga kualitas bahan makanan kering tetap terjaga.
3. Hendaknya penyemprotan ruangan dengan insektisida harus dilakukan dibawah pengawasan petugas instalasi gizi dan petugas khusus yang bertanggung jawab dalam penyemprotan insektisida.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Depkes RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Hafifatul Rahmi Auliya, dkk. 2011. *Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Kemenkes, RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta
- Moehji, S. 2002. *Ilmu Gizi 2*. Jakarta. Bhratara Niaga Media
- National Restaurant Association 2004 *Oralia, Michael."Demand for Ethnic & International Foods Reflects a Changing America"*. National Restaurant Association.
- Purawidjaja. 2005. *Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makan Di Hotel, Restoran dan Jasaboga*. Jakarta. Kanisius
- Rachmat, R. dkk. 2004. *Hygiene Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit*. Jakarta. Erlangga
- Ratna, M.R. 2009. *Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso*. Jurnal Studi Perpustakaan dan Informasi Surakarta Vol. 4 No.2.Pdf.
- Satori, Djama'an dan Komariah. 2013. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung. Alfabeta
- Soediono. 2009. *Gizi Rumah Sakit*. EGC. Jakarta

Subagya, M.S. 2004. *Manajemen Logistik*. Cetakan Keempat. Jakarta. Masagung

Sugiono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta, Jakarta

West Richard dan Lynn H. Turner. 2008. *Pengantar Teori Komunikasi: Analisis Dan Aplikasi*. Buku 1 edis ke-3 Terjemahan Maria Natalia Damayanti Maer. Jakarta: Salemba Humanika

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia

L

A

M

P

I

R

A

N

OBSERVASI
PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT HASANUDDIN DAMRAH
BENKULU SELATAN

No	Prosedur	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan		
2	Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu (<i>FIFO= First In First Out</i>). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan		
3	Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu		
4	Kartu/buku stock dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya		
5	Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan		
6	Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang. Diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding		
7	Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan		

8	Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C		
9	Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu		
1 0	Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan		
1 1	Semua lubang yang ada digudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki		

DOKUMENTASI



Gambar 1. Buku Stok Bahan Makanan



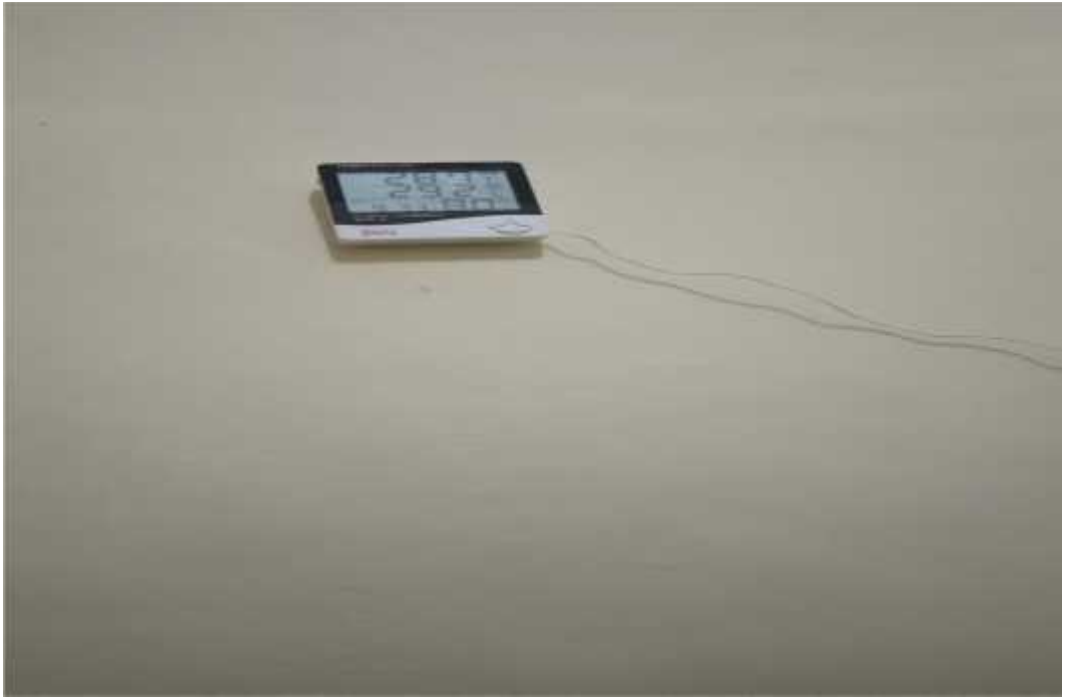
Gambar 2. Kondisi Rak Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Gambar 3. Bahan Makanan Kering Di Susun Berdasarkan Jenisnya



Gambar 4. Bahan Makanan Disimpan dalam Keadaan Terbungkus dan Tertutup Rapat



Gambar 5. Alat Ukur Suhu Ruangan



Gambar 6. Pintu Gudang Yang Selalu Terkunci Rapat Bila Tidak Ada Kegiatan

24 Mei 2018

Nomor : : DM. 01.04/45068/2/2018
Lampiran : -
Hal : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,
Kepala Kesbangpol Kabupaten Bengkulu Selatan
di
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2017/2018, maka bersama ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data kepada:

Nama : Srihartini
NIM : P05130117101
Program Studi : Diploma III Gizi
No Handphone : 081368236205
Tempat Penelitian : Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan
Waktu Penelitian : 2 Minggu
Judul : Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan Tahun 2018

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Pembantu Direktur Bidang Akademik,



Eliana, SKM, M.PH
NIP.196505091989032001

Tembusan disampaikan kepada:
Kepala Kesbangpol Kabupaten Bengkulu Selatan

PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU SELATAN
KEPUTUSAN KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
KABUPATEN BENGKULU SELATAN
NOMOR : 070/72/IP/DPMP/TSP/VI/2018

TENTANG

IZIN PENELITIAN

KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU (DPMP/TSP)
KABUPATEN BENGKULU SELATAN

Membaca)
Menimbang)
dan sebagainya)
Mengingat)

MEMUTUSKAN

- Menetapkan
PERTAMA : Memberikan Izin Penelitian Kepada Sdr :
Nama : SRI HAKTINI
Alamat Tempat Tinggal : Jl. Rembio 1 No. 37 Kec. Kota Manna
Judul : "Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan."
Tujuan : Untuk Melengkapi Bersyaratannya Perkuliahan
Tempat / Lokasi Penelitian : Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan
Lembaga : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
- KEDUA : Apabila peneliti mengubah dan atau menambah Spesifikasi, peneliti harus mengajukan permohonan untuk izin perubahan dan atau penambahan.
- KETIGA : Apabila dalam pelaksanaan penelitian terdapat pelanggaran atau tidak sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan maka :
1. Pemohon / Peneliti dikenai sanksi,
2. Izin Penelitian dibatalkan / dicabut.
- KEEMPAT : Izin penelitian ini berlaku sampai dengan tanggal 7 Juli 2018.
- KELIMA : Keputusan ini disampaikan kepada Sdr. SRI HAKTINI berupa petikan untuk diketahui, diindahkan dan dipergunakan sesuai dengan keperluan.
- KEENAM : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Manna
Pada tanggal : 7 Juni 2018

BIAYA GRATIS

An. Bupati Bengkulu Selatan
Kepala Dinas Penanaman Modal
dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Kabupaten Bengkulu Selatan



Drs. H. SAMSU HARDI, S.E., M.Si
NIP. 19620202 199203 1 005



PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU SELATAN
RSUD HASANUDDIN DAMRAH MANNA

Jl. Raya Padang Panjang Telp (0739) 21118 21012 22870 Kode Pos 38511
Manna



Manna, 25 Juni 2018

Nomor : 445/753/SDRS/VI/2018
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian
An.Srihartati
NIM. P 05130117101

Kepada
Karu, Instalasi Gizi
RSUD Hasanuddin Damrah
Manna
Di-
Tempat

Berdasarkan Surat dari Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nonor: DM.01.04/4655/2/2018, Tanggal 19 Mei 2018 dan Surat rekomendasi dari kantor Kepala Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMP/TSP) Kabupaten Bengkulu Selatan nomor: 070/72/IP/DPMP/VI/2018, Tanggal 07 Juni 2018 perihal tersebut diatas Dengan judul "*Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Manna Bengkulu Selatan Tahun 2018*" Yang akan dilaksanakan mulai tanggal 25 Juni s/d 07 Juli 2018. Guna kelancaran pelaksanaan penelitian tersebut diharapkan pada saudara dapat memberikan bimbingan. Demikianlah atas kerja sama yang baik diucapkan terima kasih.

An. Direktur

RSUD Hasanuddin Damrah Manna
Kabid Sarpras dan Pengembangan SDRS



NIP. 09690601 199303 2 004

Tembusan :

1. Yang bersangkutan
2. Arsip



PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU SELATAN
RSUD HASANUDDIN DAMRAH MANNA

Jl. Raya Padang Panjang Manna Bengkulu Selatan



SURAT KETERANGAN

Nomor : 445/969 /VII/2018

Nama : **ROBERT GINTING, SKM**
NIP : 19670605 199002 1 002
Pangkat/Gol : Penata Tk.I Gol. III.d
Jabatan : Kabid Saprasi & Pengembangan SDRS
Instansi : RSUD Hasanuddin Damrah Manna

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : **SRIHARTINI**
NIM : **P 05130117101**
Universitas : Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Telah selesai melakukan Penelitian dan pengambilan data di lingkungan RSUD Hasanuddin Damrah Manna yang gunanya untuk menyusun Skripsi dengan judul "*Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Manna Bengkulu Selatan Tahun 2018* " yang telah dilaksanakan dari tanggal 25 Juni s/d 07 Juli 2018

Demikianlah Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Manna, 07 Juli 2017
An. Direktur RSUD Hasanuddin
Damrah Manna
Kabid Saprasi & Pengembangan
SDRS



ROBERT GINTING, SKM
NIP. 19670605 199002 1 002

Tembusan :

1. Yth Ketua Prodi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
2. Yang Bersangkutan
3. Arsip



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN DIPLOMA III GIZI
Jl. Indra Giri no.3. Padang Harapan Bengkulu



**LEMBAR BIMBINGAN / KONSULTASI
KARYA TULIS ILMIAH MAHASISWA RPL**

Pembimbing I : Miratul Haya, SKM.,M.Gizi
Nama Mahasiswa : Sri Hartini
NIM : PO 5130117101
Judul KTI : Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering
di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah
Bengkulu Selatan

No	Tanggal	Topik	Saran perbaikan	Paraf
1.	29 juni 2018	Konsultasi Bab IV	Perbaikan	
2.	2 juli 2018	Konsultasi Bab IV	Perbaikan	
3.	5 juli 2018	Konsultasi Bab IV	Perbaikan	
4.	13 juli 2018	Konsultasi Bab IV	Perbaikan	
5.	2 Agustus 2018	Konsultasi Bab IV	Acc ujian KTI	
6.	10 Agustus 2018	Konsultasi Bab IV	Perbaikan KTI	
7.	13 Agustus 2018		Acc KTI	

Pembimbing I

Miratul Haya, SKM.,M.Gizi
Nip: 197308041997032003




**LEMBAR BIMBINGAN / KONSULTASI
KARYA TULIS ILMIAH MAHASISWA RPL**

Pembimbing II : Kamsiah, SST., M.Kes
Nama Mahasiswa : Sri Hartini
NIM : PO 5130117101
Judul KTI : Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering
di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah
Bengkulu Selatan

No	Tanggal	Topik	Saran perbaikan	Paraf
1.	16 juli 2018	Konsultasi Bab IV	Perbaikan	2/
2.	20 juli 2018	Konsultasi Bab IV	Perbaikan	2/
3.	23 juli 2018	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan	2/
4.	25 juli 2018	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan	2/
5.	3 Agustus 2018	Konsultasi Bab IV dan V	Acc Ujian KTI	2/
6.	13 Agustus 2018	Konsultasi KTI	Perbaikan KTI	2/
7.	15 Agustus 2018	Konsultasi KTI	Acc KTI	2/

Pembimbing II


Kamsiah, SST., M.Kes
Nip: 197408181997032002