



# **Kemenkes Poltekkes Tasikmalaya**

## **LAPORAN TUGAS AKHIR**

Disusun guna mencapai derajat ahli Madya Gizi

## **GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING RUMAH MAKAN ROSO ECHO**

Disusun Oleh:

**NUR RAHMAWATI SUWARDI**

NIM.P2.06.31.2.21.045

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON**

**JURUSAN GIZI**

**POLTEKKES KEMENKES TASIKMALAYA**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**2024**



# GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING

## RUMAH MAKAN ROSO ECHO

Nur rahmawati suwardi<sup>1</sup> Sholichin<sup>2</sup>

### INTISASI

**Latar Belakang.** Rumah makan Roso Echo Cirebon merupakan rumah makan yang pertama dan satu-satunya makan di Cirebon yang menyediakan aneka masakan Jawa dengan kualitas rasa khas masakan Jawa.

**Tujuan.** Mengetahui gambaran tempat penyimpanan bahan makanan kering di rumah makan Roso Echo Cirebon.

**Metode.** Jenis penelitian yang digunakan adalah observasi dengan pendekatan deskriptif yang menggunakan data primer dan sekunder. Informan penelitian adalah pemilik rumah makan Roso Echo dan pegawai gudang makanan.

**Hasil.** Rumah makan Roso Echo Cirebon memiliki dua buah gudang penyimpanan yaitu gudang penyimpanan segar/ basah dan gudang penyimpanan kering. Gudang penyimpanan rumah makan Roso Echo Cirebon ini sudah sesuai dengan standar yaitu terdapat gudang penyimpanan bahan makanan segar/ basah dan gudang penyimpanan bahan makanan kering, suhu penyimpanan bahan makanan kering di gudang penyimpanan yaitu 32,2<sup>0</sup>C tidak sesuai ketentuan ideal 19-20<sup>0</sup>C. Berdasarkan hasil pengamatan penyimpanan bahan sistem FIFO, terdapat 6 dari 8 indikator yang sudah sesuai, yang berarti kesesuaian 75%.

**Kata kunci:** bahan makanan, FIFO, rumah makan.

1. Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D III Gizi Poltekes Kemenkes Tasikmalaya

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena stas rahmat dan hidayah-Nya, penulis mampu menyelesaikan tugas akhir yang berjudul " gambaran penyimpanan bahan makanan kering rumah makan roso echo ”.

Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai syarat untuk melaksanakan tugas akhir. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Uun Kunaepah, SST, MSi Dan Bapak Sholichin, SP, MT Dosen Pembimbing yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, saran dan solusi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya.
2. Dosen penguji satu Ibu Uun Kunaepah, SST, MSi dan dosen penguji dua Ibu Dewi Vimala, SST, MPH yang telah memberikan saran, dukungan, bimbingan, motivasi, dan evaluasi sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir.
3. Seluruh dosen Prodi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan Tugas akhir.
4. Kedua orang tua tercinta dan kakak perempuan satu-satunya yang selalu memberikan dukungan baik dari segi materi maupun non materi serta doa yang selalu tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir .
5. Teman Angkatan Kelas 3A yang membantu memberikan dukungan, semangat dan doanya dalam menyelesaikan tugas akhir.

6. Teman dekat penulis Asri sundary, Elsa rahmatina dan kaka saya Yuli Wulandari yang membantu menyusun dan selalu memberikan dukungan, semangat dan doa dalam menyelesaikan tugas akhir.
7. Rekan – rekan dan semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan karena keterbatasan yang dimiliki peneliti. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi menyempurnakan tugas akhir agar menjadi lebih baik. Semoga tugas akhir bermanfaat bagi kita semua.

Cirebon, 07 Mei 2024

Nur Rahmawati Suwardi

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
1. Peneliti.....	4
2. Tenaga pengelola.....	4
3. Kampus Prodi D III Gizi Cirebon .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
A. Tinjauan Teori .....	5
1. Bahan Makanan .....	5
2. Penyimpanan Bahan Makanan Segar .....	6
3. Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	7
4. Penyimpanan Bahan Makanan .....	8
B. Kerangka Teori .....	12
C. Kerangka Konsep .....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	13
A. Jenis Penelitian .....	13
B. Waktu dan Tempat .....	13
C. Desain Penelitian .....	13
D. Variabel dan Definisi Operasional .....	14

E. Teknik Pengumpulan Data .....	15
1. Jenis Data.....	15
2. Cara pengumpulan data .....	15
3. Instrumen penelitian .....	15
F. Pengolahan dan analisis data .....	16
G. Jalannya Penelitian.....	16
1. Tahap persiapan .....	16
2. Tahap pelaksanaan .....	16
3. Tahap akhir .....	17
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
A. Profil Rumah Makan Roso Echo Cirebon .....	18
B. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	20
C. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Sistem FIFO .....	22
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>24</b>
A. Simpulan.....	24
B. Saran.....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>26</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>26</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Variabel dan Definisi Operasional .....	14
<b>Tabel 2.</b> Sistem FIFO Bahan Makanan Kering Digudang Penyimpanan Bahan Makanan Roso Echo Cirebon .....	22

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Kerangka Teori.....	12
<b>Gambar 2.</b> Kerangka Konsep .....	12
<b>Gambar 3.</b> Bahan Makanan Kering .....	20



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Lembar Surat Izin Penelitian Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Rumah Makan Roso Echo .....	27
<b>Lampiran 2.</b> Naskah Penjelasan Penelitian .....	28
<b>Lampiran 3.</b> Contoh SOP Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	29
<b>Lampiran 4.</b> Formulir Pengamatan Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	30
<b>Lampiran 5.</b> Formulir Check List Berkaitan Dengan FIFO .....	31
<b>Lampiran 6.</b> Sesi Pengisian Formulir Check List Berkaitan Dengan FIFO .....	32
<b>Lampiran 7.</b> Tempat Penyimpanan Bahan makanan kering dirumah makan roso echo cirebon.....	32