



KARYA TULIS ILMIAH

Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan di
Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon
Tahun 2024

Shaima Aulia

P2.06.31.2.22.033

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT PERMATA CIREBON TAHUN 2024

Shaima Aulia¹, Uun Kunaepah²

INTISARI

Penyimpanan bahan makanan dibedakan menjadi dua jenis yaitu, penyimpanan bahan makanan kering dan penyimpanan bahan makanan basah. Bahan makanan kering dan basah harus dipisah agar tidak terjadinya kontaminasi silang. Adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Rumah Sakit Permata Cirebon.

Jenis penelitian ini menggunakan deskriptif observasi. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan sekunder. Data primer adalah tentang data penyimpanan yang didapatkan dari formulir ceklist, observasi langsung dan wawancara. Data sekunder adalah data penyimpanan yang didapatkan dari gambaran umum Rumah Sakit Permata Cirebon.

Penyimpanan bahan makanan kering yang ada di Rumah Sakit Permata menunjukkan beberapa ketidaksesuaian dengan standar yang ada seperti, suhu dan kelembaban ruang penyimpanan bahan makanan kering, Bahan makanan kering tidak ditempatkan ditempat tertutup, jarak rak dan dengan dinding. Sedangkan penyimpanan bahan makanan basah sudah sesuai dengan standar yang ada.

Kata Kunci : Penyelenggaraan makanan, Penyimpanan bahan makanan.

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

PRAKATA

Puji Syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, dorongan, dan petunjuk, tidak mungkin dapat diselesaikan. Untuk itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Wiwit Estuti, STP, M.Si, selaku ketua program studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon, yang telah memberikan motivasi dan dukungan penuh terhadap tugas akhir ini.
2. Ibu Uun Kunaepah SST, M.Si, selaku Dosen Pembimbing, yang telah menjadi pengingat, memberikan masukan, dukungan, motivasi, arahan, saran serta meluangkan waktu yang berharga untuk membimbing penulis sehingga mampu menyelesaikan tugas akhir tepat pada waktunya.
3. Bapak Jongga Adiyaksa, SKM, M.Biomed, selaku dewan penguji 1, yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.
4. Ibu Diyah Sri Yuhandini, S.SiT, SKM, M.Pd, selaku dewan penguji 2, yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.
5. Kedua orang tua penulis, Mama dan Bapak yang telah memberikan doa, nasihat, motivasi, pengorbanan dan kasih sayang tanpa henti.

6. Seluruh dosen dan keryawan program studi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon, atas segala dukungan dan bimbingannya
7. Adik penulis, yaitu Aiman Muzakki, Alya Syakila dan Nayla Azkiyah, yang telah berbagi canda tawa sehingga penulis selalu semangat setiap harinya.
8. Teman terbaik penulis, tim Bubadibako, yaitu Hani Nurul, Lila Agustina, Intan Nurul dan Zulfa Alwutsqo, yang membantu penulis menghadapi segala permasalahan di dunia perkuliahan. Terima kasih telah berbagi canda dan tawa, semoga kebahagiaan kalian melebihi segala rasa lelah yang telah kita hadapi bersama.
9. Teman-teman Arunika Angkatan 13, prodi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon, atas dukungannya dan kebersamaan selama ini.
10. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri karena mampu berjuang dan bertahan sejauh ini. Dapat mengendalikan diri dari berbagai tantangan diluar sana, dan tidak menyerah walaupun sesulit apapun penyusunan tugas akhir ini. Ini merupakan pencapaian yang pantas dibanggakan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal penelitian masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pihak lain.

Cirebon, 20 Mei 2025

Penulis,
(Shaima Aulia)

DAFTAR ISI

INTISARI	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Manfaat Teoritis.....	4
2. Manfaat Praktis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Penyelenggaraan Makanan.....	5
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan	5
2. Penyimpanan bahan makanan kering	12
3. Penyimpanan bahan makanan basah	17
B. Kerangka Teori.....	20
C. Kerangka Konsep	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
C. Responden penelitian.....	22
D. Variabel dan Definisi Operasional	23
E. Teknik Pengumpulan Data	24
1. Jenis Data.....	24
2. Cara Pengumpulan Data	24
3. Instrumen Penelitian	24
F. Pengolahan dan Analisis Data	25
1. Pengolahan Data	25

2. Analisis Data.....	25
G. Tahap Penelitian	25
1. Tahap Persiapan.....	26
2. Tahap Pelaksanaan.....	26
3. Tahap Akhir	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil.....	27
1. Gambaran Umum Rumah Sakit Permata Cirebon.....	27
2. Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit Permata	31
3. Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Permata.....	34
B. Pembahasan.....	37
1. Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit Permata	37
2. Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Permata.....	40
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Simpulan.....	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis dan Golongan Bahan Makanan dan Rempah.....	12
Tabel 2 Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah	15
Tabel 3 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	15
Tabel 4 Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Segar	19
Tabel 5 Variabel dan Definisi Operasional.....	23
Tabel 6 Hasil Observasi Jenis dan Macam Bahan Makanan Kering	31
Tabel 7 Hasil Observasi Dan Wawancara Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.....	32
Tabel 8 Hasil Observasi Jenis dan Macam Bahan Makanan Basah.....	34
Tabel 9 Hasil Observasi Dan Wawancara Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori.....	20
Gambar 2 Kerangka Konsep	21
Gambar 3 Struktur Organisasi	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Jadwal Penelitian	48
Lampiran 2 Izin Penelitian.....	49
Lampiran 3 Naskah Penjelasan Penelitian	51
Lampiran 4 Lembar Persetujuan Responden	52
Lampiran 5 Jenis dan Macam Bahan Makanan Kering	53
Lampiran 6 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	54
Lampiran 7 Jenis dan Macam Bahan Makanan Basah	55
Lampiran 8 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	56
Lampiran 9 Lembar Wawancara Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan	57
Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian.....	58