

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI ALINDA CATERING

Risma Nirmawanti¹, Diah Sri Yuhandini²

INTISARI

Penyimpanan bahan makanan dalam proses penyelenggaraan makanan terdiri dari penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Penyimpanan bahan makanan yang salah dapat menyebabkan pembusukan, dan pertumbuhan bakteri pada bahan makanan. Tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Alinda Catering mengenai suhu penyimpanan, Sistem FIFO, jarak penyimpanan bahan makanan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menggunakan data primer dan sekunder. Informan penelitian adalah pemilik catering dan pegawai dapur makanan.

Alinda Catering memiliki tempat penyimpanan bahan makanan kering. Suhu penyimpanan bahan makanan kering di Alinda Catering yaitu 29,6°C tidak sesuai. Berdasarkan hasil wawancara mengenai prinsip penyelenggaraan sistem FIFO di Alinda Catering sudah sesuai. Jarak penyimpanan bahan makanan di Alinda Catering belum sesuai. Suhu di ruang penyimpanan bahan makanan kering tercatat pada 29,6°C, yang tidak sejalan dengan standar yang ditentukan, yaitu antara 19-21°C atau 25°C tergantung dari jenis bahan, sehingga dapat meningkatkan risiko kerusakan pada bahan makanan. Namun demikian, sistem penyimpanan bahan makanan kering dengan metode FIFO (*First In First Out*) sudah diterapkan dengan baik. Bahan makanan yang disimpan lebih awal digunakan terlebih dahulu, sesuai dengan prinsip penyimpanan yang seharusnya. Sementara itu, jarak penyimpanan bahan makanan dari lantai belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang ada, di mana ditemukan jarak hanya 10 cm dari lantai, padahal ketentuan menyebutkan minimal 15 cm. Hal ini berisiko menyebabkan kontaminasi dari lantai.

Kata kunci: FIFO, jarak penyimpanan, penyimpanan bahan makanan kering, suhu

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Proposal Penelitian Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Alinda Catering”.

Sholawat serta salam kita limpah curahkan kepada Nabi besar kita Muhammad SAW, kepada para sahabatnya, keluarganya, serta kita selaku umatnya hingga akhir zaman.

Penulis ucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini, penulis ingin menyampaikan penghargaan sebesar – besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon.
2. Ibu Diah Sri Yuhandini, S.SiT, SKM, M.Pd dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi dosen penguji I yang telah memberikan saran dan solusi dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Ibu Hj. Alina Hizni, SKM, MPH dosen penguji II yang telah memberikan saran dan solusi dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Keluarga saya yang selalu memberi dukungan serta doa yang tidak pernah putus sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan tepat waktu dan baik.

6. Teman – teman dan orang – orang terdekat penulis yang tidak tidak bisa disebutkan satu – persatu, terima kasih karena telah memberikan dukungan serta doanya.
7. Teman – teman kuliah seperjuangan saya “ALLAHUAKBAR” yang selalu memberikan dukungan, motivasi serta semangat dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini belum dapat dikatakan sempurna. Untuk itu, penulis dengan sangat terbuka menerima kritik dan saran yang membangun dari para pembaca agar tugas akhir ini dapat lebih baik.

Cirebon, Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DARTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teori.....	7
1. Pengertian Catering	7
2. Penyelenggaraan Makanan Komersil.....	7
3. Penyimpanan Bahan Makanan.....	8
4. Penyimpanan Bahan Makanan Segar.....	13
5. Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	13
B. Kerangka Teori	17

C. Kerangka Konsep.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian	19
C. Populasi & Sampel	19
D. Variabel dan Definisi Penelitian	20
E. Teknik Pengumpulan Data	24
1. Jenis Data	24
2. Cara Pengumpulan Data.....	24
3. Instrumen Penelitian.....	24
F. Pengolahan dan Analisis Data	25
G. Jalannya Penelitian	25
1. Tahap persiapan	25
2. Tahap Pelaksanaan	25
3. Tahap Akhir	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. HASIL	27
1. Profil Alinda Catering	27
2. Gambaran Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Alinda Catering	27
3. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Sistem FIFO di Alinda Catering	29
4. Jarak Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Alinda Catering.....	29
B. PEMBAHASAN	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36

DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	9
Tabel 2. Variabel dan Definisi Operasional.....	20
Tabel 3. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Alinda Catering	28
Tabel 4. Sistem FIFO Bahan Makanan Kering di Alinda Catering.....	29
Tabel 5. Jarak Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Alinda Catering.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	17
Gambar 2. Kerangka Konsep	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Perizinan Penelitian.....	41
Lampiran 2. Naskah Penjelasan Penelitian	42
Lampiran 3. Kuesioner Lembar Check List Suhu Penyimpanan	43
Lampiran 4. Formulir Check List Sistem FIFO	44
Lampiran 5. Formulir Check List Jarak Penyimpanan Bahan Makanan	45
Lampiran 6. Kuesioner Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	46
Lampiran 7. Dokumentasi.....	47