

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH
DAN BAHAN MAKANAN KERING DI RUMAH SAKIT
PELABUHAN CIREBON**



**RISKA SUGIHARTINI
NIM. P2.06.31.2.23.044**

**PROGRAM STUDI DIII GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si selaku pembimbing dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Ibu Dr. Hj, Wiwit Estuti, STP, M.Si Ketua Jurusan Program Studi D-III Gizi Poltekkes Tasikmalaya.
3. Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si pembimbing utama yang telah mendukung jalannya penyusunan karya tulis ilmiah, memberikan saran, masukan, motivasi, dan solusi pada penyusunan tugas akhir ini, memberikan banyak ilmu, serta waktu untuk membimbing dan mengarahkan dalam proses penyusunan karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Alina Hizni, SKM, MPH, dewan penguji 1, yang telah memberikan arahan, saran, motivasi, serta solusi dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
5. Ibu Dewi Vimala, SST, M.PH, dewan penguji 2, yang telah memberikan arahan, saran, motivasi, serta solusi dalam penyusunan karya ilmiah ini.
6. Seluruh dosen dan staff Program studi D-III Gizi Cirebon yang telah memberikan motivasi dan masukan dalam penyusunan karya tulis ilmiah.
7. Pihak Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.
8. Yang teristimewa yaitu kedua orang tua tercinta, terima kasih telah memberikan doa yang tak pernah putus, nasihat, motivasi, pengorbanan dan

kasih sayang tanpa henti, serta cinta yang terus menjadi sumber kekuatan penulis.

9. Kakak dan adik penulis yang selalu memberikan dukungan, masukan, dan semangat dalam setiap langkah. Kehadiran kalian adalah penyemangat dalam perjalanan ini.
10. Sahabat dan teman terkasih “Makalah Mulu” Fika Aprianto, Nasywa Seira, dan Rihanah Fithriyyah yang sudah menjadi partner dan tempat berkeluh kesah yang senantiasa menemani penulis dalam keadaan sulit dan senang, memberikan dukungan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
11. Teman-teman yang selalu mendukung, baik melalui bantuan, ide, maupun semangat yang kalian berikan selama penyusunan karya tulis ilmiah ini. Dukungan kalian sangat membantu sehingga karya tulis ilmiah bisa selesai tepat waktu.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Cirebon, Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACK.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Teori.....	7
1. Pelayanan Gizi	7
2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
3. Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	14
4. Penyimpanan Bahan Makanan Kering	16
B. Kerangka Teori	19
C. Kerangka Konsep	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
C. Informan Penelitian.....	21

D. Variabel dan Definisi Operasional.....	22
E. Teknik pengumpulan data	24
F. Pengolahan dan analisis data.....	25
G. Jalannya Penelitian.....	27
H. Etika Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Hasil	29
1. Gambaran Umum Rumah Sakit Pelabuhan Kota Cirebon.....	29
2. Gambaran Umum Unit Gizi.....	33
3. Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Pelabuhan.....	38
B. Pembahasan.....	45
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Macam-macam Bahan Makanan.....	13
Tabel 2. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Segar.....	15
Tabel 3. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah.....	18
Tabel 4. Definisi Operasional.....	22
Tabel 5. Jumlah Tenaga Penyelenggaraan Makanan.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	20
Gambar 3. Struktur Organisasi.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian	64
Lampiran 2. Surat Izin Studi Pendahuluan	65
Lampiran 3. Rencana Anggaran Biaya.....	66
Lampiran 4. Naskah Penjelasan Penelitian	67
Lampiran 5. Lembar Persetujuan Responden	68
Lampiran 6. Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Kering	69
Lampiran 7. Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	70
Lampiran 8. Form Checklist Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Basah Rumah Sakit Tipe C	72
Lampiran 9. Form Checklist Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering Rumah Sakit Tipe C	72
Lampiran 10. Form Checklist Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	73
Lampiran 11. Form Checklist Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	74
Lampiran 12. Lembar Persetujuan Responden	76
Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian	77

OVERVIEW OF STORAGE OF WET FOOD AND DRY FOOD MATERIALS AT PELABUHAN HOSPITAL CIREBON

Riska Sugihartini¹, Uun Kunaepah²

ABSTRACT

Food storage is categorized into two types: perishable food storage and non-perishable food storage. It is an essential component of hospital foodservice management, aimed at maintaining the quality, safety, and nutritional value of food items to ensure they remain safe for patient consumption.

Objective: This study aimed to provide an overview of perishable and non-perishable food storage practices at Pelabuhan Hospital Cirebon.

Methods: This study employed a descriptive research design with an observational approach. Data were collected through direct observations and interviews with food storage staff responsible for managing food storage.

Results: The findings indicated that non-perishable food items were generally stored in appropriate storage areas. However, several non-conformities were identified regarding the arrangement of food items, storage temperatures, and storage facilities. Perishable food items were stored appropriately, and the storage requirements generally complied with established standards. Nevertheless, deficiencies were identified in the storage facilities for both perishable and non-perishable food items.

Conclusion: The storage of non-perishable food items in the Nutrition Department of Pelabuhan Hospital Cirebon generally met the required standards. However, several issues were identified, including rice being stored in direct contact with the floor, storage room temperatures exceeding the recommended standards, and incomplete storage facilities that did not fully comply with the provisions of the Indonesian Ministry of Health Regulation Number 56 of 2014. Meanwhile, the storage of perishable food items complied with institutional foodservice management standards and regulations. However, the storage facilities were still not fully equipped in accordance with the requirements of the Indonesian Ministry of Health Regulation Number 56 of 2014.

Keywords: Food Storage, Perishable Food Items, Non-Perishable Food Items

1. Student of the D III Nutrition Study Program, Cirebon Health Polytechnic, Tasikmalaya.
2. Lecturer of the D III Nutrition Study Program, Cirebon Health Polytechnic, Tasikmalaya.

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DAN BAHAN MAKANAN KERING DI RUMAH SAKIT PELABUHAN CIREBON

Riska Sugihartini¹, Uun Kunaepah²

ABSTRAK

Penyimpanan bahan makanan dibagi menjadi dua jenis yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit yang bertujuan menjaga kualitas, keamanan, dan mutu bahan makanan agar tetap layak dikonsumsi pasien.

Tujuan, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit Pelabuhan.

Metode, Penelitian ini menggunakan deskriptif dengan pendekatan observasional. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara dengan petugas penyimpanan bahan makanan.

Hasil penelitian, menunjukkan bahwa bahan makanan kering sesuai dengan tempat penyimpanan nya, namun ada beberapa ketidaksesuaian terhadap tata letak bahan makanan, suhu dan fasilitas penyimpanan bahan makanan. Bahan makanan basah sudah sesuai dengan penyimpanan nya, dan pada syarat penyimpanan bahan makanan basah sesuai dengan standar, tetapi ada ketidaksesuaian pada fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering.

Kesimpulan, menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan memenuhi standar tetapi masih terdapat ketidaksesuaian pada cara penyimpanan bahan makanan beras yang bersentuhan langsung dengan lantai dan suhu ruang penyimpanan melebihi standar, serta fasilitas ruang penyimpanan yang belum lengkap sesuai ketentuan Permenkes Nomor 56 Tahun 2014. Sedangkan penyimpanan bahan makanan basah sudah sesuai dengan ketentuan dan standar sistem penyelenggaraan makanan institusi. Tetapi, fasilitas penyimpanan masih belum lengkap sesuai ketentuan Permenkes Nomor 56 Tahun 2014.

Kata Kunci: Penyimpanan, Bahan Makanan Basah, Bahan Makanan Kering

1. Mahasiswa Program Studi D-III Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Tasikmalaya.
2. Dosen Program Studi D-III Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Tasikmalaya.