

Original Article<sup>\*)</sup>**Gambaran Sistem Penyimpanan Makanan Kering Di Instalasi Rumah Sakit X***Overview of Dry Food Storage Systems in Hospital X Installations***Septiana Astati Wugha<sup>1\*</sup>, Novrida Tambunan<sup>2</sup>**<sup>1</sup>*Universitas Indonesia Maju, Jakarta, Indonesia*

\*Email: septianasepti171@gmail.com

**Abstract**

**Introduction:** Storage of food ingredients is a procedure for organizing, storing, and maintaining dry and wet food ingredients and recording their reporting. Storage and distribution activities begin with the receipt of goods at the warehouse, research and checking, recording on the warehouse stock card for inventory control, and goods being entered and placed in a predetermined place in the warehouse.

**Methods:** This type of research uses descriptive research methods with a qualitative approach.

**Results:** By using collected data by using interview techniques, observation, and document review. Based on the results of the HR research namely the warehouse staff who were involved in organizing the storage, dry food ingredients did not have special checks, the equipment did not have such a low table to prepare food ingredients, the funds used were from the House Treasurer pain the process of storing food ingredients at the Hospital X Nutrition Installation is in accordance with the Hospital Nutrition Service (PGRS).

**Discussion:** The HR is that the warehouse staff is involved in organizing the storage, dry food ingredients do not have special checks, the equipment is not there such as a low table to prepare food ingredients, and the funds used are from the Hospital Treasurer for the process of storing food ingredients at the Pasar Rebo Hospital Nutrition Installation already in accordance with the Hospital Nutrition Services (PGRS).

**Keywords:** nutrition installation, storage system, hospital

**Artikel**

Disubmit (Received) : 11 May 2023

Diterima (Accepted) : 06 November 2023

Diterbitkan (Published) : 06 November 2023

**Copyright: © 2023 by the authors. License DPOAJ, Jakarta, Indonesia. This article is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)**

## Pendahuluan

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan di Rumah Sakit dan secara menyeluruh merupakan salah satu upaya dalam rangka meningkatkan kualitas pelayanan Kesehatan bagi pasien rawat inap maupun pasien rawat jalan.<sup>1</sup> Dalam rangka menyongsong era globalisasi dan menghadapi persaingan bebas di berbagai bidang makan pelayanan gizi Rumah Sakit harus disiapkan secara profesional disertai adanya usaha untuk memperbaiki di setiap unit pelayanan dalam rangka memperbaiki pelayanan yang optimal akan dapat dipertahankan dan ditingkatkan.<sup>2</sup> Kualitas bahan makanan yang ideal yaitu kualitas bahan makanan bisa di pengaruhi oleh warna, penampilan, porse, bentuk, temperature, tekstur, aroma, tingkat kematangan, penyimpanan bahan makanan sangat berperan penting terhadap kualitas makanan yang diberikan kepada pasien di Rumah Sakit diantaranya untuk memberikan makanan yang bermutu bergizi, higienis dan sanitasi sesuai dengan sanitasi Kesehatan.<sup>3</sup>

Bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan berkaitan dengan gudang operasional. Gudang operasional dibagi menjadi dua yaitu gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan basah.<sup>4</sup> Gudang bahan makanan basah yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti ikan, daging, sayuran dan buah.<sup>5</sup> Bahan makanan basah merupakan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu adanya tindakan untuk memperlambat kerusakan yang disebabkan oleh mikrobia.<sup>13</sup> Untuk tetap menjaga bahan makanan basah agar tetap terjaga kesegarannya dengan baik maka gudang atau ruang penyimpanan bahan makanan basah dan penempatannya harus disesuaikan dengan jenisnya agar tidak terjadi kerusakan.<sup>14</sup>

Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas. Untuk melakukan penyimpanan yang baik supaya kualitas makanan tetap terjaga makan harus menempletkan setiap bahan makanan kering pada tempat yang tepat, hindari kontaminasi antar bahan dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya dilakukan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang. Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode *FIFO*, yaitu metode *First In First Out* dengan arti yaitu barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan pula.<sup>6</sup>

## Metode Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu metode penelitian yang digunakan dengan tujuan utamanya untuk mendeskripsikan situasi dengan gambar secara objektif.<sup>15</sup> Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi di Rumah Sakit X.<sup>7</sup> Penelitian kualitatif mengandalkan pengamatan atau wawancara mendalam pengumpulan data di lapangan untuk memberikan gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2022.<sup>7</sup>

## Hasil Dan Pembahasan

### Sumber Daya Manusia

Menurut hasil wawancara dengan kepala instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo serta petugas gudang logistik bahan makanan instalasi gizi Rumah Sakit Pasar Rebo dari sisi kinerja dan jumlah sumber daya manusia sudah banyak lulusan dari D3 Gizi, D4 Gizi, bahkan S2 Gizi sehingga pihak dari Instalasi percaya bahwa tenaga gizi nya mampu mengerjakan sesuai tugas yang diberikan.<sup>8</sup>

### Bahan

Peneliti dengan penanggung jawab yang ada pada penyimpanan bahan makanan (petugas gudang) tentang menurut hasil wawancara apakah bahan makanan yang disimpan seperti beras, gula, tepung-tepungan dan bahan makanan lainnya sudah sesuai dengan sistem penyimpanan dan bagaimana dengan suhu ruangan supaya bahan makanan tidak cepat rusak.<sup>9</sup> Dapat dibuktikan menurut pengakuan dari **Informan A** yang mengatakan bahwa bahan makanan yang disimpan dibuat rak berjarak dari dinding dan lantai, pengaturan suhu ruang dengan AC suhu kurang dari 25°C.<sup>10</sup> Sedangkan menurut

**Informan B** mengatakan bahwabahan makanan yang disimpan dipakai sistem FIFO dan gudang penyimpanan sesuai spesifikasi bahan makanan.<sup>11</sup>

Menurut PGRS yaitu penyimpanan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang disimpan sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli.<sup>12</sup> Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa pada penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo sudah sesuai dengan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).

### **Fasilitas**

Fasilitas peralatan di gudang penyimpanan bahan makanan instalasi gizi Rumah Sakit Pasar Rebo dikategorikan kurang karena hanya 70% fasilitas peralatan yang terpenuhi seperti termometer ruang, rak beras, rak bertingkat, pallet, meja tulis dan kursi, container tertutup, dan alat pengangkut beroda. Hal ini dapat dilihat bahwa belum tersedianya timbangan beroda, trolley barang, dan lemari telur. Untuk standar fasilitas peralatan penyimpanan.<sup>13</sup> Bahan makanan kering perlu diperhatikan karena jika fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering itu belum memadai maka akan membuat keamanan bahan makanan kering tersebut kurang terpelihara dan kualitas bahan makanannya kurang baik selain itu juga dari hasil penelitian Octaviani dilaporkan bahwa kebutuhan peralatan dan perlengkapan penyimpanan bahan makanan kering terdiri dari timbangan beroda, alat pengangkut beroda, meja tulis dan kursi, rak beras, rak bertingkat, lemari telur, alat pengecek telur, dan termometer ruang.

### **Makna Singkatan (Abbreviations)**

PGRS : Pelayanan Gizi Rumah Sakit

### **Konflik Kepentingan**

Penelitian ini adalah penelitian independent yang tidak terkait dan tidak memiliki kepentingan individu dan juga organisasi manapun.

### **Pendanaan**

Sumber dana yang digunakan dalam penelitian ini sepenuhnya bersumber dari dana pribadi peneliti.

### **Kontribusi Penulis**

Peneliti ini dilakukan oleh SAW sebagai author.

### **Ucapan Terima Kasih**

Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penelitian ini.

### **References**

1. AIPGI. Ilmu Gizi: Teori Dan Aplikasi. Jakarta: EGC: 2017.
2. Akbar, Hairil, Dan Dkk. Sanitasi Rumah Sakit. 2021.
3. Anisakoh, Adila. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. Karya Tulis Ilmiah Diploma III Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. 2020.
4. Apriani SR. Implementasi Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira Berdasarkan Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013. J Hospital Administration PPT ARSI. 2022: 01(01): 25-36.
5. Aritonang, I. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: Jurusan Gizi Poltekkes. 2012.
6. Arisman. Ilmu Gizi Dalam Daur Kehidupan. Rineka Cipta. Jakarta. 2013.
7. Bakri B., Ani, D an Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta. 2018.
8. Damanik B.N. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Dr. R.M. Djoelham Binjai. Universitas Sumatera Utara. 2017.

9. Depkes RI. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2013.
10. Dewi KR. Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Dan Porsi Makanan Biasa Sebagai Kualitas Bahan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit TK. II Dr. AK. Gani Palembang. Poltekkes Palembang: 2017.
11. Habi B. Gambaran Personal Hygiene Dan Sanitasi Penyelenggara Makanan Di Dapur Darat Reska Multi Usaha Area 3 Yogyakarta Dan Dapur Lalu lintas Kereta Api Eksekutif Taksaka Yogyakarta. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II: 2018.
12. Izza, Nancy Falahatul. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. Diploma Thesis. Poltekkkes Kemenkes Yogyakarta. 2021.
13. Utari, Rahmandhita. Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan Tentang Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di RSIY PDHI Sleman. Diss. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. 2022.
14. Layunda, Bella Adhe. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun 2021. Diss. Poltekkes Tanjungkarang. 2021.
15. Yusanto, Yoki. Ragam Pendekatan Penelitian Kualitatif. *Journal of Scientific Communication (JSC)* 1.1 (2020).

\*) Original Article

--- ISJMHS ---