

Jenis Artikel *)

Gambaran Sistem Penyimpanan Makanan Kering Di Instalasi Rumah Sakit X Tahun 2022*(Overview of Dry Food Storage System in Hospital X Installation in 2022)***Septiana Astatu Wugha^{1*}, Novrida Tambunan², Risky Kusuma Hartono³**¹²³Universitas Indonesia Maju, Jakarta, Indonesia

Email correspondent: *septianasepti171@gmail.com

Abstract

Introduction: Storage of food ingredients is an important procedure in hospital nutrition management, involving the systematic organization, storage, maintenance, and documentation of both dry and wet food supplies. The storage and distribution process begins with the receipt of goods at the warehouse, followed by inspection, verification, and recording on warehouse stock cards as part of the inventory control system. After documentation, food ingredients are placed in predetermined storage locations according to hospital standards and nutritional service regulations. Proper food storage greatly contributes to maintaining food quality, ensuring safety, and supporting continuous patient meal service.

Methods: This research employed a descriptive qualitative approach. The study was designed to describe storage management practices within the hospital nutrition installation objectively and in detail. The qualitative method allowed in-depth exploration of storage procedures, infrastructure, personnel performance, and compliance with hospital standards.

Results: Data were collected through interviews, observations, and document review. Based on the findings, the warehouse personnel were actively involved in the organization and management of food storage. However, there was no special checking procedure for dry food ingredients, and some essential equipment, such as low preparation tables, was unavailable. Operational funds used for storage activities were sourced from the hospital treasurer. Despite certain limitations in equipment and checking procedures, the overall storage process within the Nutrition Installation of Hospital X was carried out in accordance with the applicable Hospital Nutrition Service Standards (PGRS).

Conclusion: Storage management at the Nutrition Installation was implemented properly and aligned with PGRS guidelines, although improvements in equipment and inspection procedures are still needed.

Keywords: Hospital, Nutrition Installation, Storage System

Artikel

Disubmit (Received) : 14 Agustus 2025

Diterima (Accepted) : 25 Agustus 2025

Diterbitkan (Published): 26 Agustus 2025

Copyright: © 2025 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 lainnya di rumah sakit dan secara menyeluruh merupakan salah satu upaya dalam rangka meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan bagi pasien rawat inap maupun pasien rawat jalan. Dalam rangka menyongsong era globalisasi dan menghadapi persaingan bebas di berbagai bidang, maka pelayanan gizi rumah sakit harus disiapkan secara professional disertai adanya usaha untuk memperbaiki di setiap unit pelayanan, sehingga kualitas pelayanan dalam rangka memperbaiki pelayanan yang optimal akan dapat dipertahankan dan ditingkatkan.¹

Kualitas Bahan makanan yang ideal yaitu kualitas bahan makanan bisa di pengaruhi oleh warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, tingkat kematangan, penyimpanan bahan makanan sangat berperan penting terhadap kualitas makanan yang di berikan kepada pasien di rumah sakit diantaranya untuk memberikan makanan yang bermutu, bergizi, higienis dan sanitasi sesuai dengan sanitasi kesehatan.²

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. Gudang bahan makanan basah yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti ikan, daging, sayuran dan buah. Bahan makanan basah merupakan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu adanya tindakan untuk memperlambat kerusakan yang disebabkan oleh mikrobia³. 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.⁴

Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas.⁵ Untuk melakukan penyimpanan yang baik supaya kualitas makanan tetap terjaga maka harus menempatkan setiap bahan makanan kering pada tempat yang tepat, hindari kontaminasi antar bahan dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya, dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang.⁶ 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.⁷

Metode

Desain dan Setting Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan kualitatif, yang bertujuan menggambarkan secara mendalam kondisi nyata terkait sistem penyimpanan bahan makanan kering. Penelitian dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X pada tahun 2022.⁸

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian adalah seluruh petugas yang terlibat dalam proses penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit X. Sampel penelitian diambil secara purposive sampling, yaitu dipilih berdasarkan peran dan relevansi dalam proses pengelolaan bahan makanan. Sampel terdiri dari: Kepala Instalasi Gizi, Petugas gudang/logistik bahan makanan, Staf yang terlibat dalam pencatatan dan distribusi bahan makanan.⁹

Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian meliputi: Pedoman wawancara mendalam (in-depth interview), Lembar observasi untuk melihat secara langsung sistem penyimpanan, Alat perekam suara dan catatan lapangan sebagai dokumentasi data.¹⁰

Prosedur dan Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa tahapan: Observasi langsung terhadap proses penerimaan, penyimpanan, pencatatan, dan distribusi bahan makanan kering. Wawancara mendalam

dengan petugas terkait mengenai prosedur penyimpanan dan kendala yang terjadi. Dokumentasi terhadap format kartu stok, laporan gudang, serta kondisi ruang penyimpanan. Data kemudian dicatat secara sistematis dan disusun dalam bentuk narasi deskriptif.¹¹

Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian kualitatif ini adalah: Sistem penyimpanan bahan makanan kering yang meliputi: Tata ruang gudang Metode pencatatan dan pengendalian persediaan Standar operasional penyimpanan Ketepatan distribusi bahan makanan.¹²

Uji Statistik / Analisis Data

Penelitian ini menggunakan analisis tematik kualitatif, yang meliputi: Reduksi data, Penyajian data dalam bentuk uraian deskriptif.¹³

Penarikan kesimpulan

Analisis dilakukan tanpa uji statistik kuantitatif, tetapi menggunakan interpretasi mendalam untuk menggambarkan fenomena penyimpanan bahan makanan secara objektif berdasarkan temuan lapangan.¹⁴

Hasil

Tabel 1. Sumber Daya Manusia, Bahan, dan Fasilitas di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo

Aspek	Temuan Wawancara / Observasi	Analisis / Standar
Sumber Daya Manusia (SDM)	Banyak tenaga gizi lulusan D3, D4, dan S2 Gizi - Tenaga gizi mampu menjalankan tugas sesuai yang diberikan.	SDM dinilai cukup dari sisi jumlah dan kompetensi.
Bahan	Bahan makanan seperti beras, gula, tepung, dan lainnya disimpan sesuai sistem penyimpanan Informan A: rak dibuat berjarak dari dinding dan lantai, suhu ruang AC <25°C.- Informan B: sistem FIFO diterapkan, gudang sesuai spesifikasi bahan makanan.	Sesuai Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS): pemeriksaan, pencatatan, pelaporan, kualitas, dan kuantitas bahan makanan sesuai pesanan dan spesifikasi.
Fasilitas	Fasilitas peralatan gudang hanya terpenuhi ~70%. Tersedia: termometer ruang, rak beras, rak bertingkat, pallet, meja tulis dan kursi, container tertutup, alat pengangkut beroda. Belum tersedia: timbangan beroda, trolley barang, lemari telur.	Standar fasilitas peralatan untuk penyimpanan bahan kering: timbangan beroda, alat pengangkut beroda, meja tulis & kursi, rak beras, rak bertingkat, lemari telur, alat pengecek telur, termometer ruang. Kekurangan fasilitas dapat mempengaruhi keamanan dan kualitas bahan makanan kering.

Berdasarkan Tabel diatas hasil penelitian di Rumah Sakit Pasar Rebo tentang Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo Tahun 2022 dapat diketahui bahwa input pada sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo terdapat petugas gudang yang terlibat dalam penyelenggaraan terutama bagian penyimpanan bahan makanan yang bertanggung jawab penuh terhadap kegiatan tersebut adalah petugas logistik/gudang. Bahan makanan kering, tidak ada pengecekan khusus terhadap bahan tersebut di gudang. Fasilitas di intalasi gizi Rumah Sakit Pasar Rebo tidak ada peralatan seperti timbangan beroda, trolley barang, lemari telur, meja yang rendah untuk melakukan persiapan bahan makanan, sehingga saat bahan makanan datang semua yang diantar seperti gula, tepung, dll diletakkan dilantai sebelum dikantongi dan diletakkan ke dalam bok-bok tertutup.

Dana yang digunakan adalah dana dari Bendahara Rumah Sakit langsung ke orang yang ke 3 (Rekan yang membeli bahan makanan) sehingga di Instalasi gizi tidak mengetahui masalah dana yang dikeluarkan peralatan untuk penyimpanan bahan makanan saat bahan makanan datang tidak ada semuanya diletakkan dilantai, sehingga untuk peralatan pada penyimpanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo tidak sesuai dengan Depkes. Sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo dengan menggunakan kartu stock dan diatur dengan sistem FIFO.

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 gizinya mampu mengerjakan sesuai tugas yang diberikan.

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. 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. Sedangkan menurut Informan B mengatakan bahwa bahan makanan yang disimpan dipakai sistem FIFO dan gudang penyimpanan sesuai spesifikasi bahan makanan.

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. 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).¹⁵

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. 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.

Kesimpulan

Tenaga gizi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pasar Rebo memiliki kompetensi yang memadai dan mampu menjalankan tugas sesuai tanggung jawab. Sistem penyimpanan bahan makanan sudah sesuai standar, menjaga kualitas dan keamanan bahan. Namun, fasilitas gudang masih kurang lengkap, sehingga perlu perbaikan agar penyimpanan bahan kering lebih optimal.

Makna Singkatan (Abbreviations)

FIFO : *First In, First Out* (sistem penyimpanan bahan makanan berdasarkan urutan masuk pertama keluar pertama)

PGRS : Pedoman/Garis Panduan Pelayanan Gizi Rumah Sakit

SDM : Sumber Daya Manusia

Konflik Kepentingan

Penelitian ini adalah penelitian independen 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

Penelitian ini dilakukan oleh Septiana Astati Wugha, Novrida Tambunan, dan Risky Kusuma Hartono selaku author.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh responden yang telah bersedia menjadi narasumber dalam penelitian ini.

References

1. Hardinsyah. Buku Kesehatan Masyarakat: Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi [Internet]. 2017. Available from: <https://www.egmedbooks.com/buku/detail/2178/ilmu-gizi-teori-dan-aplikasi>
2. Hairil Akbar, Muhammad Ichsan Hadiansyah, Endang Purnawati Rahayu, Diana Sylvia. (PDF) Sanitasi Rumah Sakit [Internet]. 2021 [cited 2025 Nov 20]. Available from: https://www.researchgate.net/publication/354271832_Sanitasi_Rumah_Sakit
3. Hafifatul. Hafifatul Auliya Rahmy | PDF [Internet]. Scribd. 2011. Available from: <https://id.scribd.com/doc/130856286/HAFIFATUL-AULIYA-RAHMY>
4. Citra Annisa Febriani P. Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X [Internet] [diploma]. Poltekkes Kemenkes Riau; 2023. Available from: <http://repository.pkr.ac.id/>
5. Anisakoh A. GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING SLEMAN [Internet] [skripsi]. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2020. Available from: <http://poltekkesjogja.ac.id>
6. Zakharia F, Adiputra F, Meko P. PERANAN METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOTEL BINTANG LABUHAN BAJO FLORES. JURNAL ILMIAH GLOBAL EDUCATION. 2023 Dec 15;4:2153–62.
7. Apriani. Prosedur Penyimpanan Gizi RS Dustira | PDF | Kesehatan Holistik [Internet]. Scribd. 2017 [cited 2025 Nov 20]. Available from: <https://id.scribd.com/document/739206571/Jurnal-Penyimpanan-Bm>
8. Octarina. GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RS UMUM DAERAH KAYUAGUNG (OKI) · Repository Poltekkes Kemenkes Palembang [Internet]. 2022. Available from: <https://repository.poltekkespalembang.ac.id/items/show/4297>
9. Ilainiwati I, Cortis T, Jumiyati J, Rizal A, Yuliantini E. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rskj Soeprapto Provinsi Bengkulu tahun 2018 (Studi Kualitatif) [Internet] [other]. Poltekkes Kemenkes Bengkulu; 2018. Available from: <https://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/2136/>

10. Fiantika F, Wasil M, Jumiyati S, Honesti L, Wahyuni S, Mouw E, et al. Metodologi Penelitian Kualitatif. 2022.
11. Alfadani H, Sutiadiningsih A, Bahar A, Romadhoni I. Penyelenggaraan Operasional Pemesanan, Penerimaan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Edukasi Elita : Jurnal Inovasi Pendidikan*. 2024 Oct 21;2:01–20.
12. Nuriawan IR. PROGRAM STUDI D-III GIZI POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YAYASAN ADI UPAYA YOGYAKARTA 2022. 2022;
13. Rifa'i MA. Reduksi Data, Penyajian Data, dan Penarikan Kesimpulan dalam Penelitian Kualitatif - STAIDA SUMSEL [Internet]. 2024. Available from: <https://staidasumsel.ac.id/reduksi-data-penyajian-data-dan-penarikan-kesimpulan-dalam-penelitian-kualitatif/>
14. Prayogi A, Abdul Halim F. *METODOLOGI PENELITIAN: PENDEKATAN KUALITATIF DAN KUANTITATIF*. 2024.
15. Riskesdas. Katalog Data - Layanan Permintaan Data | Kementerian Kesehatan RI [Internet]. 2013. Available from: <https://layanandata.kemkes.go.id/katalog-data/riskesdas/ketersediaan-data/riskesdas-2013>

*) Original Article.

--- ISJNMS ---