

## DESCRIPTION OF THE STORAGE ANIMAL SIDE DISHES IN NUTRITION INSTALLATION BAGAS WARAS KLATEN HOSPITAL

Ardelia Fatonah Nurdin<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Noor Tifauzah<sup>3</sup>  
Department of Nutrition Health Polytechnic Of Yogyakarta,  
St. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I Yogyakarta, 55293  
(Email: ardeliadella76@gmail.com)

### ABSTRACT

**Background.** Based on the series of food administration activities, there is a fairly important stage, namely the food storage stage. Food storage is a procedure for regulating, storing, maintaining foodstuffs and recording and reporting them. The storage process is closely related to the quality of the material stored in a certain time. Animal foodstuffs are the main source of bacterial breeding that causes infection and poisoning and have a high risk of contamination, so it is necessary to store foodstuffs properly.

**Objectives.** It is known that the description of the storage of animal side dishes food ingredients at the Nutrition Installation of Bagas Waras Klaten Hospital.

**Method.** This study is a descriptive study that describes the storage of animal side dishes at the Nutrition Installation of Bagas Waras Klaten Hospital. The study was conducted on January 22 until February 2, 2022 with the object of the study, namely animal side dishes foodstuffs stored for more than 3 days.

**Result.** The quality of animal side dishes observed at the Nutrition Installation of Bagas Waras Hospital is included in the good category based on predetermined specifications, in the storage facility there are several equipment that is not available, namely refrigerators and the limited number of containers with lids so that it is said that it does not meet the standards of Permenkes No.56 of 2014 concerning Hospital Specifications and Classification. How to store animal side dishes, there are also items that are not in accordance with the standards of Permenkes No. 78 of 2013 concerning Hospital Nutrition Service Guidelines, namely in the storage of tilapia fillets and broiler chicken meat, each of which is stacked so that it is more than 10 cm and the refrigerator for storage and for daily is not distinguished so that it is often opened.

**Conclusion.** The storage of animal side dishes as a whole has been categorized both as a way of storing, storing facilities, and the quality of the foodstuffs stored, but by means of storage and storage facilities there are still items that are not in accordance with the standards. The advice in this study is that it is hoped that the hospital institution can complete the food storage facilities needed, namely refrigerators and the addition of containers with lids and it is hoped that the nutrition installation will review the arrangement of stored animal side dishes.

**Keywords.** grocery storage of animal side dishes, storage methods, storage facilities, quality of foodstuffs

## **GAMBARAN PENYIMPANAN LAUK HEWANI DI INSTALASI GIZI RSUD BAGAS WARAS KLATEN**

Ardelia Fatonah Nurdin<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Noor Tifauzah<sup>3</sup>

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I Yogyakarta, 55293

(Email: ardeliadella76@gmail.com)

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang.** Berdasarkan rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan, terdapat tahapan yang cukup penting yaitu tahap penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan serta mencatat dan melaporkannya. Proses penyimpanan erat kaitannya dengan kualitas bahan yang disimpan dalam waktu tertentu. Bahan makanan hewani merupakan sumber utama perkembangbiakan bakteri yang menjadi penyebab terjadinya infeksi dan intoksikasi serta memiliki resiko tinggi terjadinya kontaminasi, maka perlu dilakukan penyimpanan bahan makanan yang benar.

**Tujuan.** Diketuinya gambaran penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten.

**Metode.** Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menggambarkan tentang penyimpanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten. Penelitian dilakukan pada 22 Januari-2 Februari 2022 dengan obyek penelitian yaitu bahan makanan lauk hewani yang disimpan lebih dari 3 hari.

**Hasil.** Mutu bahan makanan lauk hewani yang diamati di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras termasuk dalam kategori baik berdasarkan spesifikasi yang telah ditetapkan, pada fasilitas penyimpanan terdapat beberapa peralatan yang tidak tersedia yaitu refrigerator dan terbatasnya jumlah container bertutup sehingga dikatakan tidak memenuhi standar Permenkes No.56 tahun 2014 tentang Spesifikasi dan Klasifikasi Rumah sakit. Cara penyimpanan bahan makanan lauk hewani juga terdapat item yang tidak sesuai dengan standar Permenkes No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yaitu pada penyimpanan ikan nila fillet dan daging ayam broiler yang masing-masing ditumpuk sehingga lebih 10 cm dan lemari es untuk penyimpanan dan untuk sehari-hari tidak dibedakan sehingga sering dibuka.

**Kesimpulan.** Penyimpanan bahan makanan lauk hewani secara keseluruhan sudah dikategorikan baik seperti cara penyimpanan, fasilitas penyimpanan, dan mutu bahan makanan yang disimpan, namun pada cara penyimpanan dan fasilitas penyimpanan masih terdapat item yang tidak sesuai dengan standar. Saran dalam penelitian ini diharapkan pihak institusi rumah sakit dapat melengkapi fasilitas penyimpanan bahan makanan yang dibutuhkan yaitu refrigerator dan penambahan kontainer bertutup serta diharapkan kepada pihak instalasi gizi untuk meninjau ulang penataan bahan makanan lauk hewani yang disimpan.

**Kata Kunci.** penyimpanan bahan makanan lauk hewani, cara penyimpanan, fasilitas penyimpanan, mutu bahan makanan