

BAB II

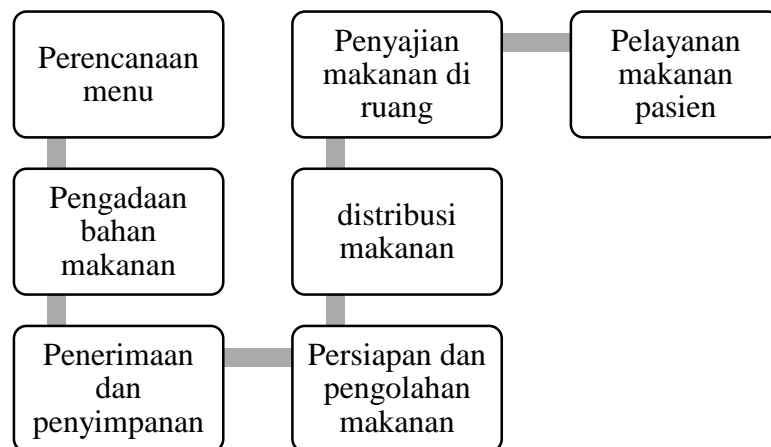
TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian tahapan yang diawali dengan perencanaan menu, hingga tahap pelaporan serta evaluasi. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan. Menurut Kemenkes RI (2013) penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta pelaporan dan evaluasi.

Alur penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi:



Gambar 1. Alur penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013)

Tujuan dilaksanakannya penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan bagi pasien rawat inap agar selama perawatan mendapatkan asupan makanan yang baik dan berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima sehingga status gizi pasien dapat optimal. Selain bagi pasien, penyelenggaraan makanan juga dapat dilakukan untuk karyawan yang bekerja.

Berdasarkan Kemenkes (2013) kondisi penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah:

- a. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan kebijakan rumah sakit.
- b. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan yang dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
- c. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
- d. Dilakukan dengan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan orang sakit.
- e. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

2. Penyimpanan bahan makanan

a. Pengertian penyimpanan bahan makanan

Menurut Permenkes No 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Proses kegiatan dalam penyimpanan bahan makanan menyangkut pemasukkan bahan makanan serta penyaluran sesuai dengan permintaan untuk pemasakan (Wibowo, 2014).

b. Tujuan penyimpanan bahan makanan

Menurut Rotua (2014) tujuan penyimpanan bahan makanan yaitu:

- 1) Memelihara dan mempertahankan mutu bahan makanan yang disimpan.
- 2) Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lainnya.
- 3) Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.
- 4) Menyediakan persediaan bahan makanan dalam macam, jumlah, dan mutu yang memadai.

c. Prinsip Penyimpanan bahan makanan

Menurut Bakri Bachyar (2018) penyimpanan bahan makanan memiliki lima prinsip dasar yang biasa disebut dengan 5T, yakni:

- 1) Tepat tempat meliputi ketepatan letak penyimpanan bahan sesuai dengan karakteristiknya dan ketepatan ruangan penyimpanan.
- 2) Tepat waktu meliputi ketepatan lama waktu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan.
- 3) Tepat mutu yaitu mutu bahan setelah tiga hari penyimpanan.
- 4) Tepat jumlah yaitu ada tidaknya penyusutan setelah dilakukan penyimpanan selama tiga hari.
- 5) Tepat nilai yaitu ada tidaknya penurunan harga setelah dilakukan penyimpanan.

d. Persyaratan penyimpanan bahan makanan

Berdasarkan Kemenkes RI tahun 2013 penyimpanan bahan makanan dapat berjalan baik apabila sudah memenuhi tiga prasarat penyimpanan bahan makanan yang meliputi:

- 1) Adanya sistem penyimpanan bahan makanan.
- 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai dengan persyaratan.
- 3) Tersedianya buku catatan untuk keluar masuknya bahan makanan.

Dalam Kemenkes (2013) juga menjelaskan terkait syarat penyimpanan bahan makanan yang harus dipenuhi, yakni sebagai berikut:

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- 2) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan prinsip *First in first out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa harus digunakan atau dimanfaatkan terlebih dahulu.
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- 5) Kelembabab penyimpanan dalam ruang berkisar antara 80% - 90%.
- 6) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik.
- 7) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu +10⁰C.

- 8) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Suhu penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar

No.	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
		< 3 hari	≤ 1 minggu	>1 minggu
1.	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5 – 0 ⁰ C	-10 - -50 ⁰ C	<-10 ⁰ C
2.	Telur, buah dan hasil olahannya	5 – 7 ⁰ C	-5 – 0 ⁰ C	<5 ⁰ C
3.	Sayur, buah, dan minuman	10 ⁰ C	10 ⁰ C	10 ⁰ C
4.	Tepung dan biji-bijian	25 ⁰ C	25 ⁰ C	25 ⁰ C

Sumber : Permenkes No. 78 Tahun 2013

- 9) Tidak menempel pada lantai, dinding, dan langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut
- a) Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm
 - b) Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm
 - c) Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm
- e. Faktor yang perlu diperhatikan saat melakukan penyimpanan bahan makanan

Faktor penyimpanan yang perlu diperhatikan saat melakukan penyimpanan bahan makanan (Depkes RI, 2013):

- 1) Keadaan ruang penyimpanan dan peralatan harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang, di antaranya ruang penyimpanan kering dan basah.
- 2) Letaknya harus dekat dengan ruang penerimaan dan ruang produksi.
- 3) Ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan dan bahan makanan harus sistematis dan teratur.
- 4) Harus dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan dan cukup ruangan untuk mensortir bahan makanan, menimbang serta cukup luas untuk petugas dan lalu lintas kereta dorong bahan makanan yang masuk atau bahan makanan yang akan keluar.
- 5) Harus cukup kontainer untuk tempat bahan makanan segar (sayur-sayuran) dan bahan makanan jadi.
- 6) Harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat. Sangat dianjurkan menggunakan alat sirkulasi udara di dinding.
- 7) Rak-raknya harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak berada langsung di atas lantai. Jarak lantai dengan bahan makanan atau rak kurang lebih 25 cm, 15 cm dari dinding dan 30 cm dari langit-langit, sehingga memungkinkan udara bebas mengalir.

- 8) Harus mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpanan bahan segar seperti *refrigerator* atau *freezer* dengan kondisi yang baik (temperatur baik).
 - 9) Rak-raknya harus cukup dan mudah digeser sehingga mudah di bersihkan.
 - 10) Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-20°C dan penyimpanan bahan makanan segar 0-10°C.
 - 11) Hindari ruangan gelap dan lembab karena kondisi demikian memudahkan timbulnya organisme perusak terutama tepung-tepungan dan rempah-rempah.
 - 12) Jendela ruang penyimpanan sebaiknya dibuat tipe dorong, serta bertirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari.
- f. Langkah-langkah penyimpanan bahan makanan

Langkah penyimpanan bahan makanan berdasarkan Kemenkes RI (2013) yaitu:

- 1) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera bawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin.
- 2) Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan.

Setiap kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan), ruang pendingin, serta ruang pembeku (*Freezer*).

- 3) Perputaran bahan makanan bertujuan untuk memastikan barang yang lama dipakai terlebih dahulu atau biasa disebut dengan menggunakan *FIFO (First in First Out)*.
- 4) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa.
- 5) Membuat jadwal pengecekan barang untuk memastikan makanan yang telah mencapai tanggal kadaluarsa segera dikosongkan dari kontainer kemudian dibersihkan dan diisi dengan bahan makanan baru.
- 6) Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
- 7) Hindari bahan makanan dari *temperature danger zone (temperature* di mana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
- 8) Mengecek *temperature* bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
- 9) Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.
- 10) Menjaga semua area penyimpanan kering dan bersih. Penempatan barang atau bahan makanan harus disusun peraturan,

diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak didekatkan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan.

3. Penyimpanan bahan makanan kering

a. Penyimpanan bahan makanan kering

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki kadar air sekitar 0,065 sehingga bakteri atau khamir sukar untuk tumbuh. Penyimpanan bahan makanan kering ditempatkan pada gudang kering dengan menggunakan suhu ruang berkisar 19 – 21⁰C.

Penyimpanan kering adalah penyimpanan bahan makanan pada suhu kamar atau lebih rendah dalam ruang penyimpanan dengan kelembaban dan kebersihan yang terjaga. Penyimpanan kering sering digunakan untuk menyimpan beras dan sereal, mie dan pasta, tepung-tepungan, kacang-kacangan, bahan makanan yang dikalengkan, minyak dan bumbu kering (Anisakoh, 2020).

Penataan atau penempatan barang harus disusun secara berurutan, diberi tanggal penerimaan dan juga pembatas di setiap jenis bahan makanan. Bahan makanan yang memiliki peraturan cepat sebaiknya diletakkan dekat dengan tempat penyaluran, dan bahan

makanan yang berbau tajam harus dipisahkan dari bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan agar tidak menyebabkan bau tengik (Kemenkes RI, 2013).

b. Cara penyimpanan bahan makanan kering

Penyimpanan bahan makanan yang baik harus sesuai dengan syarat penyimpanan bahan makanan agar kualitas atau bahan makanan yang disimpan tidak rusak atau mengalami perubahan. Syarat penyimpanan bahan makanan kering menurut Kemenkes RI (2013) yaitu:

- 1) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
- 2) Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu (*FIFO = First In First Out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima terlebih dahulu maka bahan makanan diberi tanggal penerimaan.
- 3) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan kering, seperti kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, letakan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
- 4) Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakan pada tempatnya.

- 5) Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
 - 6) Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang. Diletakan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
 - 7) Pintu harus terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang keluar masuk gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
 - 8) Suhu ruangan harus kering yaitu berkisar antara 19 – 21°C.
 - 9) Pembersihan ruangan secara periodik 2 kali seminggu.
 - 10) Penyemprotan ruangan dengan insektisida sebaiknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
 - 11) Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.
- c. Fasilitas penyimpanan bahan makanan kering

Untuk menunjang keberhasilan penyimpanan bahan makanan kering diperlukan fasilitas yang memadai. Kebutuhan fasilitas atau sarana dan prasarana penyimpanan bahan makanan kering telah diatur dalam Permenkes No. 56 Tahun 2014. Fasilitas, sarana dan prasarana yang harus ada dalam gudang penyimpanan seperti timbangan digital, pallet, dll. Rumah sakit memiliki beberapa tipe kelas, yaitu antara lain rumah sakit tipe A, kelas B, kelas C, maupun rumah sakit tipe kelas

D. setiap rumah sakit perlu memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan kering seperti yang tercantum dalam Permenkes No. 56 Tahun 2014. Fasilitas, sarana, dan prasarana yang perlu dimiliki oleh setiap tipe rumah sakit tercantum dalam Tabel 2.

Tabel 2. Fasilitas Penyimpanan Bahan makanan Kering

No.	Fasilitas Bahan Makanan Kering	Kelas A	Kelas B	Kelas C	Kelas D
1.	Timbangan digital	V	V	V	V
2.	Timbangan duduk	V	V	V	V
3.	Pallet (alas bahan makanan yang disimpan)	V	V	V	V
4.	<i>Refrigerator</i>	V	V	V	V
5.	Tempat sampah	V	V	V	V
6.	<i>Chiler</i> 4 pintu	V	V	V	V
7.	Tangga lipat	V	V	V	V
8.	<i>Hand lift</i> (alat angkut)	V	V	V	V
9.	Trolley barang	V	V	V	V
10.	Timbangan lantai (<i>hybrid</i>)	V	V	V	V
11.	Kontainer tertutup	V	V	V	V
12.	<i>AC Split</i>	V	V	V	V

Sumber : Permenkes No. 56 Tahun 2014

d. Mutu bahan makanan kering

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki waktu simpan yang lama sehingga dapat menyediakan cadangan bahan di gudang penyimpanan. Pemesanan bahan makanan kering biasanya dilakukan dua kali dalam seminggu dengan melihat terlebih dahulu stok di gudang sebagai pertimbangan pemesanan. Bahan makanan kering biasanya datang 2-3 hari sekali dalam satu minggu. Namun rata-rata bahan datang seminggu sekali, (Bakri, 2018).

Sedangkan penerimaan bahan makanan kering di rumah sakit ini dilakukan 1 kali dalam seminggu dan datang sewaktu-waktu tergantung suplier.

Berdasarkan laporan PKL Arista (2022) bahan makanan kering yang disimpan di gudang penyimpanan kering yaitu, agar-agar, aguaria, arbas galon, margarin, minyak goreng, cokelat, susu energen, susu kental manis, garam, kopi, teh, gula, mie instan, selai, keju, madu, sirup, kecap, biskuit, makaroni, beras, tepung-tepungan, telur ayam ras, tuna fillet, rolade tuna, dan ikan dori fillet.

Menurut Mumuaja (2016) mutu atau kualitas adalah kumpulan sifat-sifat atau karakteristik bahan/produk yang mencerminkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan/produk. Berdasarkan SNI 19-8402-1996 tentang Manajemen Mutu dan Jaminan Mutu, mutu diartikan sebagai keseluruhan gambaran atau karakteristik produk yang berkaitan dengan kemampuan untuk memenuhi atau memuaskan kebutuhan yang dinyatakan secara langsung atau tidak langsung.

Mutu suatu produk ditentukan oleh banyak hal yang dapat mempengaruhi mutu atau dapat disebut dengan unsur mutu. Unsur mutu meliputi hal yang dapat dilihat, diukur, dan yang tidak dapat diukur.

Sifat mutu terdiri atas:

1) Sifat mutu fisik objektif

Sifat mutu fisik disebut juga mutu objektif karena cara pengujiannya menggunakan mesin, binatang, dan bahan kimia. Mutu fisik objektif meliputi mutu mekanik, mutu fisik, mutu morfologi, mutu kimiawi, mutu gizi, dan mutu biologi.

2) Sifat mutu organoleptik

Sifat organoleptik disebut sebagai mutu subjektif karena pengujiannya hanya melibatkan persepsi motorik dan psikologi dari sang penguji. Sifat organoleptik dapat dikenali dengan pengamatan/pengujian sensori, yaitu menggunakan indera manusia. Sifat mutu organoleptik (indrawi) meliputi rasa, bau, warna, tekstur, dan penampakan.

Dalam penyelenggaraan makanan diperlukan spesifikasi mutu untuk memastikan bahan makanan yang akan digunakan memiliki mutu yang baik. Bahan makanan yang digunakan harus memiliki mutu yang baik agar makanan yang disajikan kepada konsumen terjamin mutunya dan aman dikonsumsi.

Mutu bahan pangan dapat mengalami penurunan setelah disimpan. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi penurunan mutu pangan, yaitu kerusakan fisik, kimia, dan biologis. Tingkat

kerusakan bahan makanan banyak ditentukan oleh kadar air produk, semakin kering produk maka semakin tinggi daya simpannya.

1) Beras

Beras merupakan makanan pokok bagi masyarakat Indonesia. Beras harus memiliki mutu yang baik sebelum dimasak menjadi nasi dan dikonsumsi. Hal ini karena beras dikonsumsi setiap hari sehingga apabila beras yang dikonsumsi tercemar oleh mikroorganisme maupun benda asing dapat membahayakan kesehatan.

Syarat umum mutu beras berdasarkan SNI 6128:2015 adalah bebas hama dan penyakit, bebas bau apek, asam, atau bau lainnya, bebas dari campuran dedak dan bekatul, bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan konsumen. Sedangkan spesifikasi beras di rumah sakit yakni jenis C4, kemasan 25 Kg, terdapat tanggal kadaluarsa, kemasan tidak berlubang, bersih, tidak berbau apek, asam atau bau lainnya, tidak berkerikil, tidak terdapat kutu ataupun ulat, dan beras tidak berbubuk.

Penurunan mutu beras saat penyimpanan dapat disebabkan karena hama dan penyakit termasuk serangga dan jamur. Penyebab utama terserangnya beras oleh kutu yaitu kondisi suhu dan kelembapan ruangan tidak sesuai (Aslam, 2017). Apabila

jumlah kutu yang terdapat dalam beras semakin meningkat dapat menyebabkan semakin tingginya derajat susut pada beras dan butir beras berlubang. Beras yang terserang oleh kutu akan mengalami kerusakan menjadi berlubang dan rapuh. Pengeropasan yang terjadi pada beras menyebabkan terbentuknya bubuk beras, sehingga beras menjadi rusak dan tidak dapat dikonsumsi (Hendriani, 2017). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Juniarti (2022) beras yang terserang kutu *S. Oryzae* mengakibatkan menurunnya daya serap, air, daya serap minyak, dan derajat putih.

2) Tepung tapioka

Tepung tapioka merupakan salah satu produk ubi kayu yang diperoleh dengan cara ekstraksi dan kemudian dilanjutkan dengan proses pengendapan dan pengeringan (Suismoni, 1989). Umur simpan tepung tapioka berkisar 1-1,5 tahun dan bahan pengemas menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi mutu tapioka selama proses penyimpanan. Jenis bahan pengemas yang paling sering digunakan adalah karung goni dan plastik. Bahan tersebut masih memiliki permeabilitas, sehingga masih dapat menyebabkan terjadinya perpindahan gas, penguapan air, ataupun penyerapan air pada bahan yang disimpan sehingga kadar air meningkat. Apabila tepung mengalami kenaikan kadar air maka dapat memudahkan pertumbuhan jamur sehingga

aroma, warna, pemadatan, dan sifat tepung menjadi berubah, (Suyitna, 1981).

Mutu tepung tapioka berdasarkan SNI 3451:2011 adalah berbentuk serbuk halus, bau normal, warna putih khas tapioka, pengemasan tapioka dalam wadah tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, dan aman selama pengangkutan. Spesifikasi mutu tapioka di rumah sakit adalah merk Rose Brand, ukuran 500 gr, kemasan tidak rusak, terdapat tanggal kadaluarsa, berbentuk serbuk halus, berwarna putih, tidak menggumpal, tidak berketu tidak berbau apek, asam atau bau lainnya.

3) Gula merah

Gula merah merupakan salah satu potensi daerah yang banyak dijumpai di Indonesia. Gula merah dibuat dari pemanasan nira hingga menjadi pekat. Nira merupakan cairan yang dikeluarkan oleh bunga pohon palma seperti kelapa, aren dan siwakalan. Gula merah memiliki beberapa jenis, antara lain gula kelapa, gula semut, dan gula aren (Hau, 2016).

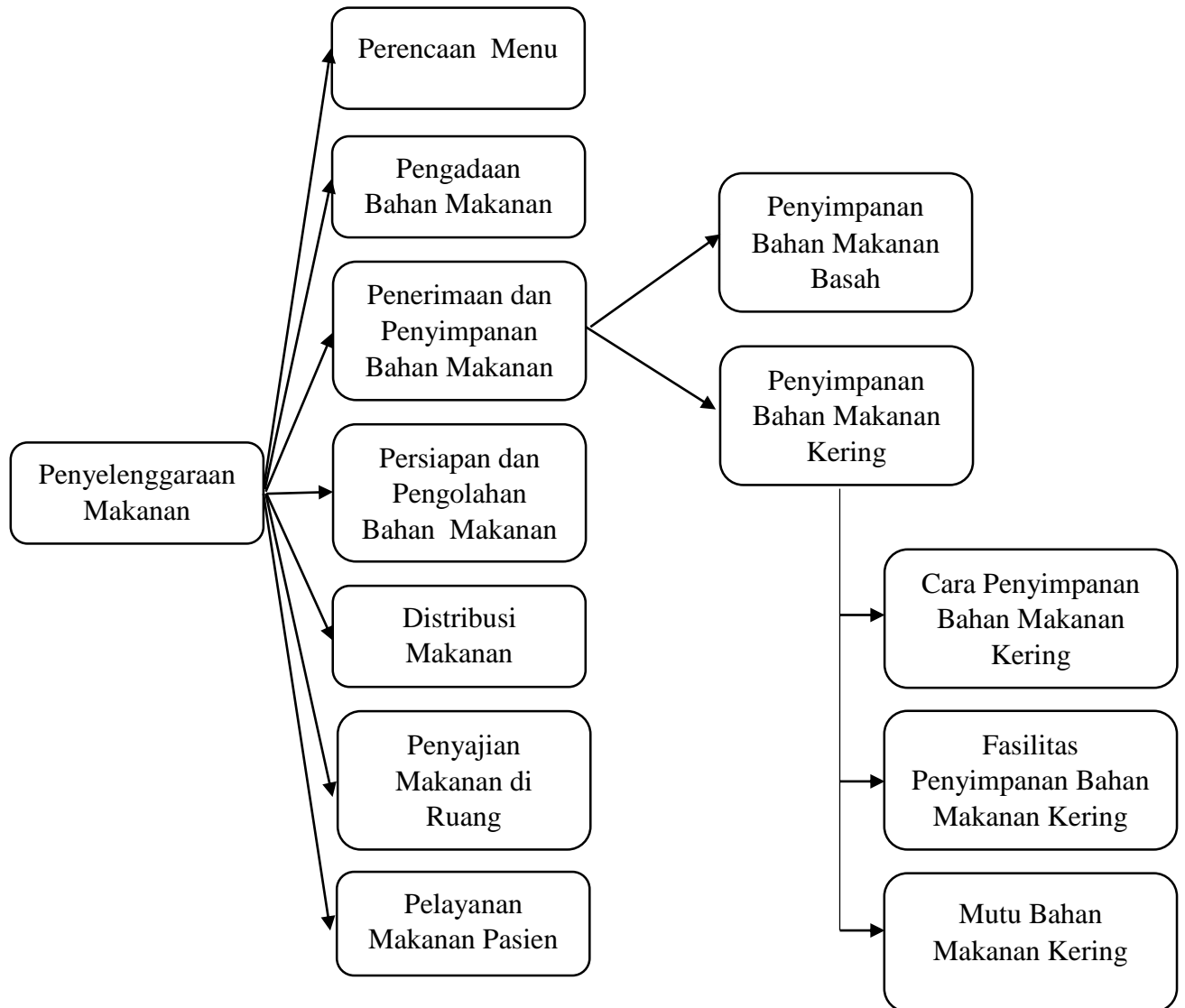
Mutu gula merah ditentukan oleh rasa dan penampilannya yakni bentuk, warna, kekeringan, dan kekerasannya, (Santoso, 1993). Gula merah yang baik adalah gula merah yang memiliki karakteristik mutu sesuai dengan syarat mutu gula merah

berdasarkan Badan Standardisasi Nasional (BSN) yang ditetapkan (SNI 01-3743-1995) yakni bentuk normal, bau normal, rasa normal dan khas, warna kuning hingga kecokelatan.

Setiap instalasi gizi rumah sakit biasanya memiliki spesifikasi sendiri untuk menentukan mutu suatu bahan pangan. Spesifikasi mutu gula merah di rumah sakit ini yakni gula merah berbentuk seperti tempurung, tekstur empuk, padat dan tidak lembek, berwarna merah, bersih dari kutu maupun serangga, dan tidak berjamur.

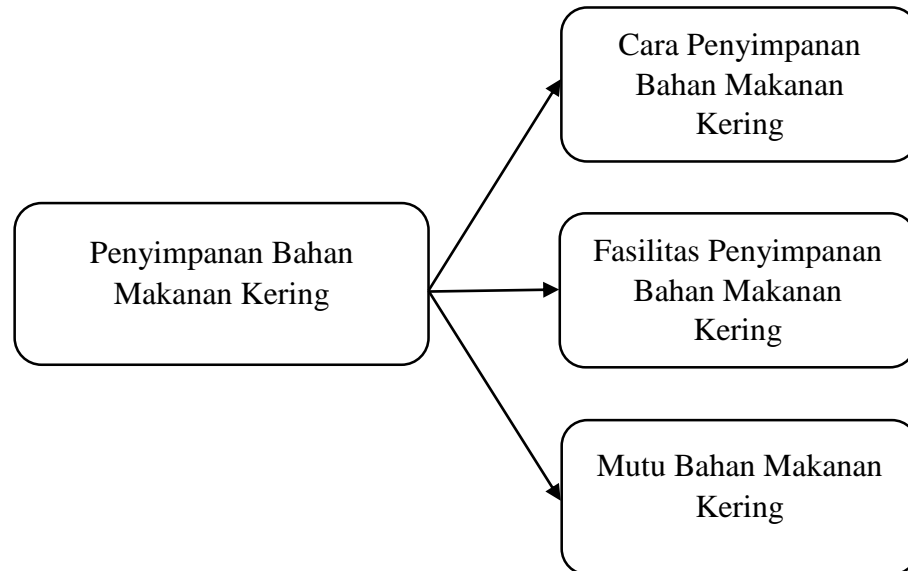
Mutu gula merah dapat mengalami penurunan saat penyimpanan. Hal ini dapat dipengaruhi oleh kadar air dari produk itu sendiri. Kadar air gula merah berdasarkan SNI adalah maksimal 10%. Kadar air yang tinggi pada produk dapat mengakibatkan aktivitas air menjadi cukup tinggi sehingga menjadi media pertumbuhan mikroorganisme. Kadar air yang tinggi menandakan bahwa terjadi penyerapan uap lingkungan (Heryani, 2016).

B. Kerangka Teori



Gambar 2. Kerangka Teori Alur Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit
(Sumber Permenkes No. 78 Tahun 2013)

C. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep Kajian Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit

D. Pertanyaan Penelitian

1. Apakah cara penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit sudah sesuai dengan Permenkes No. 78 Tahun 2013?
2. Apakah fasilitas yang terdapat dalam gudang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit sudah lengkap sesuai dengan Permenkes No. 56 Tahun 2014?
3. Apakah mutu bahan makanan kering yang disimpan hingga 3 hari sudah sesuai dengan spesifikasi mutu yang ditetapkan oleh instalasi gizi rumah sakit?