

# LAMPIRAN

*Lampiran 1. Anggaran Penelitian*

No.	Kegiatan	Volume	Satuan	Unit	Jumlah
1.	Transportasi peneliti				
2.	Transport ke loksi	40	kl	10.000	40.000
2.	ATK Penggandaan				
a.	Print	400	lbr	500	200.000
b.	<i>Foto Copy</i>	7	lbr	250	1.750
c.	Jilid	4	pkt	5.000	20.000
d.	Bolpoin	1	bh	2.500	2.500
<b>JUMLAH</b>					<b>264.250</b>

Lampiran 2. Jadwal Penelitian

No	KEGIATAN	WAKTU																											
		Nov 2022				Des 2022				Januari 2023				Februari 2023				Maret 2023				April 2023				Mei 2023			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Penyusunan Proposal KTI																												
2.	Seminar Proposal KTI																												
3.	Revisi Proposal KTI																												
4.	Perijinan Penelitian																												
5.	Persiapan Penelitian																												
6.	Pelaksanaan Penelitian																												
7.	Pengolahan data																												
8.	Laporan KTI																												
9.	Sidang KTI																												
10.	Revisi Laporan Akhir																												

Lampiran 3. Hasil Observasi Cara Penyimpanan Bahan Makanan Kering

**Formulir Check list Cara Penyimpanan Bahan Makanan Kering  
Berdasarkan Permenkes No. 78 Tahun 2013**

No.	Syarat penyimpanan bahan makanan kering	Perlakuan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Tempat penyimpanan terhindar dari serangga, tikus, hewan pengerat, dan bahan berbahaya	V		Terdapat upaya pencegahan seperti lem serangga, dan jebakan tikus
2.	Penyimpanan menggunakan prinsip <i>FIFO</i> dan <i>FEFO</i>	V		
3.	Terdapat pemisahan tempat bahan makanan kering dan basah	V		Ruang penyimpanan basah terpisah dengan gudang kering
4.	Fasilitas penyimpanan sesuai dengan persyaratan		V	Tidak sesuai dengan Permenkes No. 56 Tahun 2014
5.	Penempatan bahan makanan sesuai dengan karakteristik dan jenis bahan	V		
6.	Terdapat pemisahan bahan makanan berbau tajam dan tidak berbau	V		Penyimpanan rempah terpisah dengan tepung-tepungan
7.	Terdapat pencatatan atau pembukuan stok makanan (kartu stok bahan makanan)	V		Pencatatan dan pembukuan stok bahan makanan dilakukan di komputer
8.	Kartu stok bahan makanan segera diisi saat terdapat barang masuk maupun keluar	V		Pengisian dilakukan pada hari yang sama
9.	Kelembaban ruangan penyimpanan berkisar 80% - 90%		V	Kelembaban ruangan 78%
10.	Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm	V		Jarak lantai dengan bahan 40,5 cm
11.	Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm		V	Jarak gula merah ke dinding $\leq 5$ cm
12.	Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm	V		Jarak bahan makanan ke langit-langit $\geq 60$ cm
13.	Pintu dibuka pada waktu yang ditentukan dan ditutup kembali saat sudah tidak ada kegiatan yang dilakukan di dalam ruangan		V	Pintu selalu dibuka karena ruang penyimpanan digunakan juga sebagai kantor
14.	Bahan ditempatkan pada tempat tertutup, terbungkus rapat, dan tidak berlubang		V	Kontainer tidak ditutup rapat
15.	Bahan makanan kering diletakkan di atas rak bertingkat yang kuat dan tidak menempel dinding	V		Kerangka rak terbuat dari baja dan jarak rak ke dinding 8,5 cm
16.	Suhu terjaga berkisar antara 19 – 21 <sup>o</sup> C		V	Suhu ruangan 21,1 <sup>o</sup> C
17.	Pembersihan ruangan dilakukan sebanyak 2x seminggu	V		Pembersihan dilakukan 2x sehari pagi dan sore
18.	Penyemprotan insektisida dilakukan secara periodik sesuai dengan keadaan ruangan penyimpanan	V		Memiliki jadwal pengecekan insektisida setiap 3 bulan sekali
19.	Lubang yang ada di ruang penyimpanan harus berkasa serta bila rusak segera diperbaiki	V		Melapor ke bagian sarpras RS agar diperbaiki
<b>Kesimpulan</b>		<b>68,4 %</b>	<b>31,6%</b>	<b>Tidak sesuai dengan Kemenkes, 2013</b>

*Lampiran 4. Hasil Observasi Kelengkapan Fasilitas Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering*

**Formulir *Check List* Fasilitas Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering Instalasi Gizi Menurut Permenkes No. 56 Tahun 2014**

No.	Fasilitas Bahan Makanan Kering	Ada	Tidak Ada	Keterangan
1.	Timbangan digital	V		
2.	Timbangan duduk		V	
3.	Pallet (alas bahan makanan yang disimpan)	V		
4.	<i>Refrigerator</i>		V	
5.	Tempat sampah		V	
6.	Tangga lipat		V	
7.	<i>Chiller</i> 4 pintu		V	
8.	<i>Hand lift</i> (alat angkut)		V	
9.	Troli barang	V		
10.	Timbangan lantai ( <i>hybrid</i> )		V	
11.	Kontainer tertutup	V		
12.	<i>AC Split</i>		V	
<b>Kesimpulan</b>		<b>33,3%</b>	<b>66,7%</b>	<b>Tidak sesuai dengan Kemenkes, 2014</b>

Lampiran 5. Hasil Pengamatan Mutu Beras

**Formulir Check List Pengamatan Mutu Bahan Makanan Kering**

No.	Spesifikasi bahan makanan kering	Penerimaan Hari ke-0	Hari ke-4	Hari ke-5	Hari ke-6	Ket
1	Kesesuaian jenis barang	V	V	V	V	
2	Kesesuaian kemasan 25 kg	V	V	V	V	
3	Terdapat tanggal kadaluarsa	V	V	V	V	
4	Kemasan tidak berlubang	V	V	V	V	
5	Bersih	V	V	-	-	Terdapat semut
6	Tidak berbau apek, asam, atau bau lainnya	V	V	V	V	
7	Tidak berkerikil	V	V	V	V	
8	Tidak terdapat kutu maupun ulat	V	-	-	-	Terlihat beberapa kutu beras
9	Tidak berbubuk	V	V	V	V	
<b>Kesimpulan</b>		<b>Sesuai</b>	<b>77,8%</b>			<b>Mutu beras belum baik</b>
		<b>Tidak sesuai</b>	<b>22,2%</b>			

Keterangan:

V = Sesuai dengan spesifikasi

- = Tidak sesuai dengan Spesifikasi

Lampiran 6. Hasil Pengamatan Mutu Tepung Tapioka

**Formulir Check List Pengamatan Mutu Bahan Makanan Kering**

No.	Spesifikasi bahan makanan kering	Penerimaan Hari ke-0	Hari ke-4	Hari ke-5	Hari ke-6	Ket
1	Merk rose brand	V	V	V	V	
2	Kemasan 500 gr	V	V	V	V	
3	Terdapat tanggal kadaluarsa	V	V	V	V	
4	Kemasan tidak rusak	V	V	V	V	
5	Berbentuk serbuk halus	V	V	V	V	
6	Berwarna putih	V	V	V	V	
7	Tidak menggumpal	V	V	V	V	
8	Tidak berkutu	V	V	V	V	
9	Tidak berbau apek, asam, atau bau lainnya	V	V	V	V	
<b>Kesimpulan</b>		<b>Sesuai</b>	<b>100%</b>			<b>Mutu tapioka baik</b>
		<b>Tidak sesuai</b>	<b>0%</b>			

Keterangan:

V = Sesuai dengan spesifikasi

– = Tidak sesuai dengan Spesifikasi

Lampiran 7. Hasil Pengamatan Mutu Gula Merah

**Formulir *Check List* Pengamatan Mutu Bahan Makanan Kering**

No.	Spesifikasi bahan makanan kering	Penerimaan Hari ke-0	Hari ke-4	Hari ke-5	Hari ke-6	Ket
1	Berbentk seperti tempurung dan utuh	V	V	V	V	
2	Tekstur empuk	V	V	V	V	
3	Padat dan tidak lembek	V	V	V	V	
4	Berwarna merah kecokelatan	V	V	V	V	
5	Bersih dari kutu dan serangga	V	-	-	-	Terdapat semut
6	Tidak berjamur	V	V	V	V	
<b>Kesimpulan</b>		<b>Sesuai</b>	<b>83,3%</b>			<b>Mutu gula merah belum baik</b>
		<b>Tidak sesuai</b>	<b>16,7%</b>			

Keterangan:

V = Sesuai dengan spesifikasi

- = Tidak sesuai dengan Spesifikasi



Lampiran 8. Dokumentasi kegiatan



Gambar 16. Monitor suhu dan kelembapan



Gambar 17. Rak penyimpanan bahan makanan



Gambar 18. Ventilasi ruang penyimpanan



Gambar 19. Tanggal kadaluarsa beras



Gambar 20. Penyimpanan tepung tapioka



Gambar 21. Penampakan gula merah yang disimpan



Gambar 22. Label penyimpanan barang