

GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO

Cantika Yulia Hardiana¹, Noor Tifauzah², Tjarono Sari³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: cantikayuliahardiana@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memerlukan ketersediaan bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku yang bertujuan untuk menyediakan bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

Tujuan: Mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif dengan menggambarkan sistem penyimpanan bahan makanan basah di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2024 dengan tiga kali pengamatan. Objek penelitian yaitu jenis, sarana, sistem, dan mutu bahan makanan basah yang disimpan selama waktu pengamatan.

Hasil: Masih ditemukan bahan makanan kering disimpan dalam gudang bahan makanan basah. Beberapa cara penyimpanan masih belum sesuai. Beberapa sarana penyimpanan digunakan bersamaan dengan ruang penyimpanan bahan makanan kering dan ruang penerimaan bahan makanan. Selain itu, terdapat juga sarana yang tidak sama dengan standar Permenkes No. 56 Tahun 2014 tetapi disediakan sarana dengan fungsi yang sama. Beberapa mutu bahan makanan masih belum sesuai dengan spesifikasi.

Kesimpulan: Penyimpanan bahan makanan basah secara keseluruhan dapat dikategorikan cukup baik. Akan tetapi, masih perlu diperhatikan beberapa hal seperti pada kesesuaian jenis bahan makanan yang disimpan, cara penyimpanan, penggunaan sarana penyimpanan, dan mutu bahan makanan yang tersimpan.

Kata Kunci: Bahan makanan basah, sistem penyimpanan bahan makanan, sarana penyimpanan bahan makanan basah, mutu bahan makanan basah

OVERVIEW OF THE WET FOOD STORAGE SYSTEM AT dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO

Cantika Yulia Hardiana¹, Noor Tifauzah², Tjarono Sari³
^{1,2,3}Departement of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: cantikayuliahardiana@gmail.com

ABSTRACT

Background: Organizing food in hospitals requires the availability of food ingredients that are ready to be used in the right quantity and quality according to needs. Food storage is a procedure for arranging, storing, and maintaining the amount, quality and safety of dry and fresh food ingredients in dry and cold/frozen food warehouses which aims to provide food ingredients ready to be used in the right quantity and quality according to needs.

Objective: Knowing the description of the wet food storage system in the Nutrition Installation at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Method: This research is a descriptive observational study describing the wet food storage system at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. This research was carried out in February 2024 with three observations. The research object is the type, facilities, system and quality of wet food ingredients stored during the observation period.

Results: Dry food ingredients are still found stored in wet food warehouses. Some storage methods are still not suitable. Several storage facilities are used together with a dry food storage room and a food reception room. Apart from that, some facilities are not the same as the standards of Minister of Health Regulation No. 56 of 2014 but facilities are provided with the same function. Some food quality still does not meet specifications.

Conclusions: Overall wet food storage can be broken down quite well. However, several things still need to be paid attention to, such as the balance of types of food stored, how to store it, the use of storage facilities, and the quality of the food stored.

Keywords: wet food ingredients, food storage systems, wet food storage facilities, quality of wet food ingredients