

BAB II

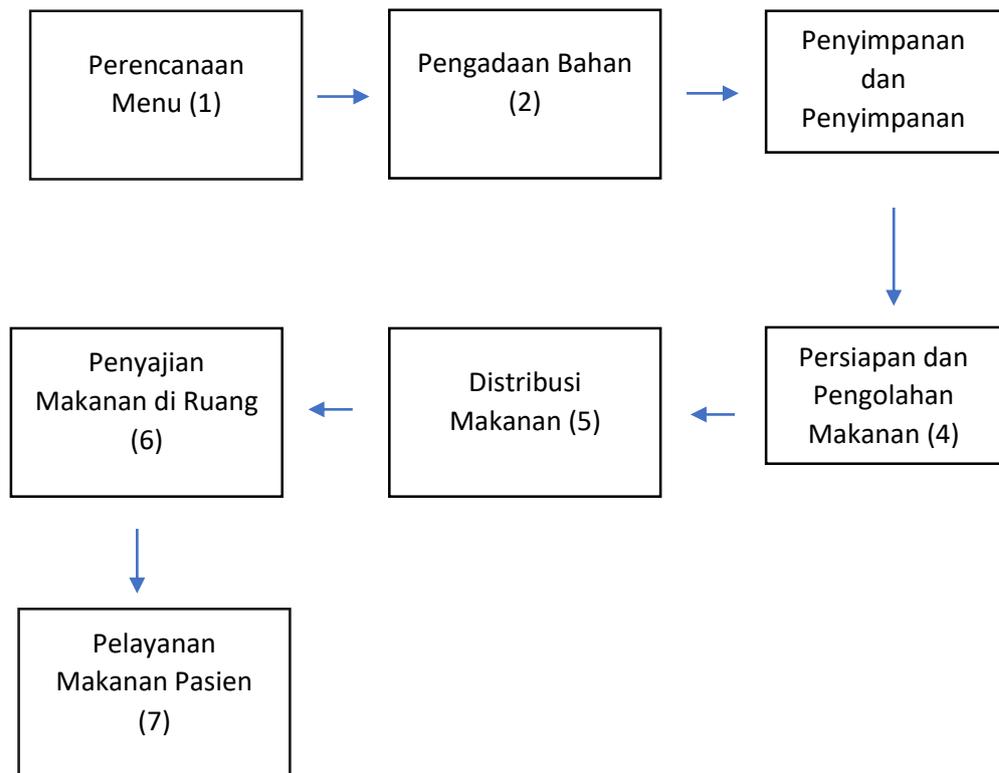
TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Suatu rangkaian kegiatan mulai dari penetapan peraturan pemberian makan rumah sakit, perencanaan menu, sampai distribusi makanan pada pasien/konsumen dalam rangka optimal melalui pemberian diet yang tepat. Tujuan penyelenggaraan makan rumah sakit yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien yang rawat inap. Sesuai dengan konsisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi:

- a. Perencanaan menu
- b. Pengadaam Bahan
- c. Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan
- d. Persipan dan Pengolah makanan
- e. Ditribusi makanan
- f. Penyajian makanan di Ruang
- g. Pelayanan makanan pasien



Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan (PGRS 2013)

2. Penyimpanan Bahan Makanan

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 (PGRS,2013).

a. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan adalah:

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

b. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan

Prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu:

1. Tepat tempat: bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat..
2. Tepat waktu: lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan.
3. Tepat mutu: dengan penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan.
4. Tepat jumlah: dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
5. Tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan (Bakri Bachyar, dkk, 2018).

c. Langkah-langkah penyimpanan bahan makanan:

1. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke keruangan penyimpanan, gudang atau pendingin ruangan.
2. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahanmakanan. Untuk semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (freezer). Luas macam dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. Freezer (pembeku) umumnya dimiliki oleh instansi yang besar yang dimaksudkan untuk

menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu yang agak lama(Utari (2009), (DepkesRI, 2003) Food labelling semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi, dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.

3. Perputaran bahan makanan. Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah *FIFO (First InFirst Out)*.
4. Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa.
5. Membuat jadwal pengecekan barang. Untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kadaluarsa harus dikosongkan dari kontainer kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.
6. Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
7. Hindari bahan makanan dari temperatur danger zone (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
8. Mengecek temperatur 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. Dalam penataan/penempatan barang, 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 berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan

Tabel 1. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Pangan Kering

Nama Bahan Makanan	Penyimpanan di Lemari Es (0-4 °C)	Penyimpanan di Freezer (-18 °C)	Penyimpanan kering (15-27 °C)
Buah dan sayur kering	-	-	2 minggu
Produk sereal	-	-	2 Bulan
Kacang-Kacangan	-	-	3-6 bulan
Bawang Merah dan Bawang Putih	-	-	6-8 minggu
Tepung	-	-	6-9 minggu

3. Faktor-Faktor Dalam Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Keadaan ruang penyimpanan dan peralatan
- b. Harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang khususnya ruang penyimpanan kering.
- c. Letaknya harus dekat dengan ruang penerimaan dari produksi. Ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan dan bahan makanan harus sistematis dan teratur.
- d. 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.
- e. Harus cukup kontainer untuk tempat bahan makanan segar (sayur-sayuran) dan bahan makanan jadi.
 - f. Harus cukup ventilasi ,sirkulasi udara ,bebas dari serangga dan binatang pengerat. Sangat di anjurkan menggunakan alat sirkulasi udara di dinding.
 - g. Rak-raknya harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak berada langsung diatas lantai.Jarak lantai dengan bahan makanan atau rak ± 25 cm dan lantai dan 15 cm dari dinding dan 30 cm dan langit-langit,sehingga memungkinkan udara bebas mengalir.
 - h. Harus mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpan bahan segar seperti refrigerator/ freezer dengan kondisi yang baik (temperatur baik).
 - i. Rak-raknya harus cukup dan mudah digeser sehingga mudah di bersihkan.
 - j. Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-20°C dan penyimpanan bahan makanan segar 0-10°C.
 - k. Hindari ruangan gelap dan lembab karena kondisi demikian memudahkan timbulnya organisme perusak terutama tepung-tepungan dan rempah-rempah
 - l. Jendela ruang penyimpanan sebaiknya dibuat tipe dorong ,serta bertirai yang tidak tembus pandang ,sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari.
4. Pengaturan bahan makanan
- a. Bahan makanan harus diletakkan dalam tempat yang tetap ,sesuai dengan sistematika pemakaian bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar harusnya diletakkan terpisah.

- b. Penyusunan bahan makanan dapat diklasifikasikan menurut jenis bahan makanan dan sistematika pemakaian bahan makanan. Bahan makanan yang sejenis diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan sebaiknya diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai petugas.
- c. Memperhatikan rotasi bahan makanan dengan menggunakan metode *FIFO*, dengan arti bahan makanan yang terdahulu diletakkan terdepan

Prinsip sistem *FIFO*:

- Letakkan produk dengan frekuensi pengeluarannya tinggi dekat dengan pintu.
- Penataan bahan makanan, diatur berdasarkan golongan masing-masing.
- Bahan makanan diatur berdasarkan alphabeta atau berdasarkan frekuensi penggunaan.
- Bahan makanan berbau menyengat ditempatkan terpisah.

Akan ada saat dimana bahan makanan yang ada dalam tempat penyimpanan menumpuk karena bahan yang lama masih sedikit dan belum habis tapi pengelola dapur sudah membeli bahan baru. Oleh karena itu, perlu dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang. Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode *FIFO*, yaitu metode *First In First Out* artinya barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan pula. Hal ini dimaksudkan supaya tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya. Metode *FIFO* sangat dipengaruhi oleh tata letak penyimpanan seperti yang sudah dijelaskan pada poin sebelumnya.

5. Keamanan Bahan Makanan

- a. Bahan makanan sebelum disimpan dalam tempat penyimpanan kering maupun segar sebaiknya disimpan dalam kertas atau kontainer plastik tertutup untuk mengurangi investasi serangga
- b. Pemandahan bahan makanan dari ruang penerimaan keruang penyimpanan harus secepat mungkin menghindari kehilangan, pencurian, dan lain-lain.
- c. Tempat penyimpanan hanya boleh dibuka pada waktu tertentu saja setiap hari.
- d. Refrigerator , freezer dan tempat penyimpanan kering segera ditutup setelah selesai menerima atau mengeluarkan barang
- e. Hanya pegawai tertentu saja yang diperbolehkan masuk ruang penyimpanan.
- f. Sebaiknya hanya satu orang yang diberi tanggung jawab memegang dan menyimpan kunci ruang penyimpanan.

6. Pencatatan

Pencatatan bahan makanan yang disimpan harus tepat, akurat, konsisten. Setiap jenis makanan memiliki kartu stok berukuran 20 30 cm yang diletakkan pada bahan agar dapat segera diketahui. Jenis pencatatan yang harus ada pada gudang penyimpanan adalah:

- a. Kartu stock di setiap jenis bahan makanan.
- b. Buku registrasi/buku induk keluar masuknya bahan makanan.
- c. Formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan

7. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Merupakan tempat menyimpan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan, unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan tersebut umumnya merupakan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan mikroba (PGRS 2007). Tempat penyimpanan bahan makanan basah

perlu pengontrolan yang cukup, karena bahan makanan basah dapat terkontaminasi fisik, biologi, maupun kimia yang dapat merusak bahan makanan. Setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu sehingga harus dicek atau diperiksa setiap 2 kali sehari.

Pengelompokan bahan makanan segar sesuai dengan suhu penyimpanan, adalah :

- a. Penyimpanan segar (*Fresh Cooling*), bahan makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu berkisar anatar $1-4^{\circ}$ C untuk suhu cair, telur dan makanan matang. Untuk sayuran segar berkisar antara $10-15^{\circ}$ C.
- b. Penyimpanan dingin (*Chilly*), bahan makanan disimpan di lemari es dengan suhu antara $(-5)- 0^{\circ}$ C. Suhu ini dibutuhkan untuk menyimpan daging, ikan atau unggas tidak lebih dari 3 (tiga) hari.
- c. Penyimpanan beku (*Freezer*), suhu di ruang penyimpanan ini sangatlah dingin yaitu sekitas $(-10)^{\circ}$ C, dapat digunakan untuk menyimpan daging dalam waktu lama.

8. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

a. Bahan Makanan Kering

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki Aw sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada Aw tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas, cara penyimpanan yang tepat, jumlahnya. dalam persediaan, selalu

ada dan stok tidak pernah kosong dan mudah dibedakan dengan barang lain (Bartono 2005)

b. Jenis-jenis Bahan Makanan Kering :

a) Bumbu-Bumbuan kering dan rempah-rempah (Bawang merah dan bawang putih)

Bumbu dan rempah adalah tanaman aromatic yang digunakan untuk bahan masakan yang berfungsi sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu dan rempah dapat dikelompokkan beberapa kelompok. Bumbu kering bumbu yang mengalami proses pengeringan, sehingga bumbu-bumbu dapat tahan lama dan awet. Bumbu kering lebih ringan dan ringkas sehingga lebih mudah dalam pengemasan dan pengangkutan serta pendistribusian. Lalu, rempah-rempah biasanya dalam bentuk kering dan digunakan sebagai ramuan bumbu pada pengolahan makanan. Bumbu dan rempah dapat digolongkan sebagai berikut yang biasa digunakan yaitu bawang merah dan bawang putih. Penyimpanan pada bumbu-bumbu an dimasukkan dalam container dan tidak dicampur dengan bahan makanan lainnya.

b) Tepung Terigu

Tepung terigu diperoleh dari hasil pengolahan biji gandum. Proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu dibagi dalam dua proses, yakni proses pembersihan (cleaning) dan penggilingan (milling). Pada proses pembersihan, gandum dibersihkan dari benda-benda asing seperti debu, kulit gandum, batang gandum, batu-batuan dan kerikil. Setelah gandum dibersihkan, proses selanjutnya adalah penambahan air (dampening), proses ini bertujuan agar gandum mencapai kadar air yang diinginkan.

Kualitas tepung terigu dipengaruhi juga oleh kadar air (moisture), kadar abu (ash), dan beberapa sifat fisik lainnya,

seperti kemampuan daya serap air (water absorption), kecepatan tepung terigu dalam pencapaian keadaan kalis (development time), dan stabilitas tepung terigu (stability). Kemampuan daya serap air pada tepung terigu akan berkurang bila kadar air dalam tepung terlalu tinggi atau tempat penyimpanan yang lembab. Sehingga, tepung-tepungan harus disimpan dalam ruangan yang berventilasi baik, karena suhu ruangan, kelembaban dan lama penyimpanan akan mempengaruhi mutu tepung. Disamping itu perlu diperhatikan juga tepung dapat cepat menyerap bau.

c) Beras

Beras menjadi pangan hampir seluruh penduduk Indonesia, tanpa terkecuali. Berdasarkan sisi gizi dan nutrisi, beras memang relatif unggul dibandingkan dengan pangan lain. Seluruh bagian beras bisa dimakan. Kandungan energinya mencapai 360 kalori per 100 gram. Beras adalah sumber protein yang baik dengan kandungan protein 6,8 gram per 100 gram (Ngabito, 2014). Menurut Octaviani (2012) bahwa terdapat patokan yang digunakan dalam memilih beras yang baik:

- beras berwarna keputih-putihan dan sedikit mengkilat.
- Butiran-butiran biji beras tampak utuh dan tidak banyak yang patah.
- Tidak berbau apek atau bau karung.
- Bersih dari kotoran seperti debu, ulat atau kutu beras, dan pasir.

Beras harus disimpan dalam karung-karung ditempatkan besilang diatas papan untuk mencegah kontak dengan lantai secara langsung dan udara.

d) Kacang-kacangan

Kacang-kacangan termasuk famili Leguminosa atau disebut juga polong-polongan. Berbagai kacang-kacangan yang telah banyak

dikenal antara lain kacang kedele (*Glycine max*), kacang tanah (*Arachis hypogea*), kacang hijau (*Phaseolus radiates*). Karakteristik setiap jenis kacang-kacang berbeda-beda.

- Biji kacang hijau berbentuk bulat atau lonjong, umumnya berwarna hijau
- Biji kacang kedele berbentuk bulat dengan ukuran yang lebih besar dan berwarna putih kekuningan dan ada yang berwarna hitam
- Kacang kacang tanah berbentuk bulat lonjong dan berwarna kecoklatan.

Penyimpanan setiap kacang juga berbeda-beda sesuai dengan sifat dan ketahanan dari kacang-kacang tersebut. Penyimpanan biji-bijian dapat dimasukkan dalam karung dan di dalam gudang juga harus teratur dan sistematis. Karung bijian harus disimpan dengan tertib dan bagian bawahnya jangan langsung menyentuh lantai tapi harus di beri alas kayu. Hal itu dimaksudkan agar biji-bijian tidak mengambil dingin dari lantai dan juga tidak akan basah bila lantai terkena air, dan di bawah alas kayu masih terdapat ruang untuk aliran udara yang memudahkan ventilasi.

e) Gula

Gula digunakan sebagai pemanis minuman, kue dan juga penyedap masakan. Gula dapat digunakan sebagai pengawet makanan alami. Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi. Gula paling banyak dijual dalam bentuk kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk memberi rasa manis dalam makanan atau minuman.

Gula memiliki sifat higroskopis (kemampuan menahan air), sehingga dapat memperbaiki daya tahan roti selama penyimpanan. Maka, gula harus disimpan dalam container tertutup rapat dan terbuat bukan dari logam.

9. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Penyimpanan kering adalah penyimpanan pada suhu kamar atau lebih rendah dengan ruang penyimpanan yang kelembaban dan kebersihannya terjaga. Ventilasi yang baik diperlukan untuk penyimpanan kering, juga bersih, dan bebas serangga dan kecoa. Penyimpanan kering sering digunakan untuk menyimpan bahan pangan yang dikalengkan, tepung-tepungan, sereal, gula, minyak, dan shortening yang dikalengkan. Lokasi ruang penyimpanan kering ini paling baik berada dekat dengan ruang penerimaan barang dan dapur, (Indrati, Retno dkk, 2014).

10. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

- a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
- b. Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu (*FIFO = First In First Out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan.
- c. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, letakkan pada tempatnya, diperiksa, dan diteliti secara kontinyu.
- d. Kartu atau buku penerimaan stock dan pengeluaran bahan makanan, harus segera di isi dan diletakkan pada tempatnya.
- e. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan

- f. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang. Diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- g. 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.
- h. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21⁰ C.
- i. Pembersihan ruangan secara periodic 2 kali seminggu.
- j. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
- k. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

11. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan kering

Berdasarkan Permenkes nomor 56 tahun 2014 fasilitas penyimpanan makanan kering yang harus ada di instalasi gizi rumah sakit tipe A, B, C dan D

- a. Timbangan digital
- b. Timbangan duduk
- c. Pallet
- d. Tempat sampah
- e. Tangga lipat
- f. *Hand lift*
- g. *Trolley* barang
- h. Timbangan lantai
- i. *Container* tertutup
- j. *AC Split*.

12. Mutu Bahan Makanan

Kramer dan Twigg (1983) Mutu merupakan gabungan atribut produk yang dinilai secara organoleptic (warna, tekstur, rasa dan bau). Hal ini

digunakan konsumen untuk memilih produk secara total (Kanza, Aula Afa dkk. 2015)

Berdasarkan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri RumahTangga (CPPB-IRT) BPOM RI tahun 2003, syarat suatu pangan yang akan dikonsumsi antara lain:

- a. Aman untuk dikonsumsi, tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan/ keselamatan manusia
- b. Keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikkan dan penyimpangan lainnya. Kondisi pangan yang kotor akan mempermudah mikroorganisme untuk tumbuh dan mengkontaminasi makanan atau minuman tersebut sehingga tidak layak untuk dikonsumsi.

Karakteristik mutu bahan pangan menurut Kramer dan Twigg (1983):1.

- a. Karakteristik fisik/tampak
Meliputi penampilan yaitu warna, ukuran, bentuk dan cacat fisik; kinestetika yaitu tekstur, kekentalan dan konsistensi; flavor yaitu sensasi dari kombinasi bau dan cicip-cicip.
- b. Karakteristik tersembunyi
Yaitu nilai gizi dan keamanan mikrobiologis. Nilai gizi sangat menentukan mutu pangan, karena dengan mengukur nilai gizi suatu pangan, konsumen dapat mengetahui kandungan apa saja yang terdapat dalam pangan tersebut dan berapa jumlah makanan atau minuman yang harus dikonsumsi untuk memenuhi kecukupan gizi seseorang. Keamanan biologis juga sangat penting dalam menentukan mutu pangan, sehingga dapat ditentukan apakah pangan tersebut layak untuk dikonsumsi atau tidak. Ada banyak uji yang dilakukan untuk mengetahui tingkat pencemaran makanan oleh mikroorganisme.

13. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering

- a. Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruh bagian.
- b. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (container) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.
- c. Makanan disimpan di dalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata ke seluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

Penyimpanan makanan kering:

- a. Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik.
- b. Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab.
- c. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60cm dari langit-langit.
- d. Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan.
- e. Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem *FIFO* (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu.

Penyimpanan bahan makanan dapat berjalan dengan baik jika sudah memiliki/memenuhi persyaratan penyimpanan yaitu:

- a. Adanya sistem penyimpanan makanan.
- b. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
- c. Tersedianya buku catatan untuk keluar masuknya bahan makanan. (PGRS, 2007)

B. Landasan Teori

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status penyembuhan penyakit. Pelayanan gizi di rumah sakit ini dilakukan di instalasi gizi

Instalasi gizi terdapat kegiatan penyelenggaraan makanan untuk memperbaiki masalah sarana fisik. 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, pelaporan serta evaluasi

Pada dasarnya, bahan pangan merupakan jaringan hidup yang setelah dipanen masih melanjutkan proses kehidupan. Adakalanya proses kehidupan yang berlanjut tersebut tidak dikehendaki karena menurunkan kualitas bahan pangan itu sendiri. Beberapa proses yang tidak dikehendaki pada bahan pangan nabati, seperti pertunasan pada kentang, bawang merah, bawang putih, jahe, dan ubi jalar. Sedang pada pangan hewani yang tidak dikehendaki adalah cepat rusaknya kandungan protein dan lemak yang dipengaruhi adanya udara sekeliling termasuk suhu dan kelembaban. Penyimpanan merupakan suatu usaha untuk menekan laju proses penurunan kualitas ini seminimum mungkin (Indrati, Retno dkk. 2014).

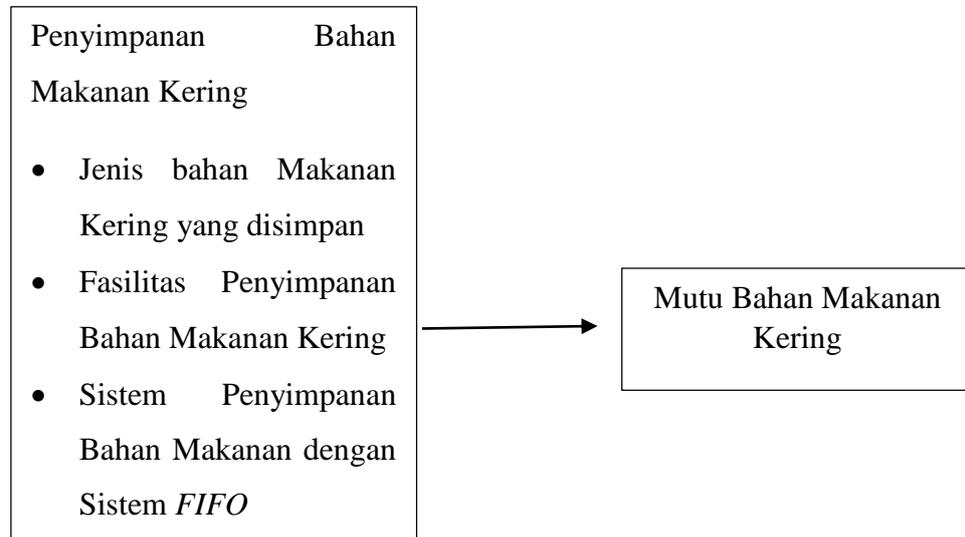
Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki A_w sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada A_w tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas, cara penyimpanan yang tepat, jumlahnya. dalam

persediaan, selalu ada dan stok tidak pernah kosong dan mudah dibedakan dengan barang lain (Bartono 2005).

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu kegiatan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit agar makanan yang dikonsumsi dapat berkualitas baik. Makanan harus dilindungi dari waktu dan suhu penyimpanan sesuai dengan aturan kelayakan system penyimpanan makanan. Langkah atau tahap penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu bagian dari proses menghasilkan makanan yang aman dan bermutu (PGRS, 2013).

Penyimpanan bahan makanan terbagi menjadi dua, yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Setiap bahan makanan memiliki kondisi penyimpanan yang berbeda-beda. Salah satu contohnya adalah dari penyimpanan bahan makanan kering. Jenis atau macam bahan makanan kering yaitu beras, mie tepung, umbi-umbian, kacang-kacangan, gula, dan minyak goreng memiliki karakteristik tersendiri dalam penanganan penyimpanan, penyimpanannya perlu menggunakan fasilitas yang sangat memadai seperti meja, rak-rak yang bersih, pembungkus plastik, kaleng, dan kertas yang terjamin kebersihannya agar tidak ada kontaminasi dengan bahan pangan lainnya dan ruangan yang memadai. Agar mendapatkan bahan makanan kering yang baik harus menggunakan prosedur sesuai dengan standar agar mutu bahan makanan tetap terjamin.

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

D. Pertanyaan Penelitian

1. Apa jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan?
2. Apa saja fasilitas penyimpanan bahan makanan kering?
3. Bagaimana penerapan system *FIFO* pada penyimpanan bahan makanan kering?
4. Bagaimana mutu bahan makanan kering yang disimpan?

