

ABSTRAK

Kartika Rifqi Adelia

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT ISLAM SURABAYA JEMURSARI

vi + 163 Halaman + 10 Tabel + 13 Lampiran

Penyimpanan yang tidak dilakukan dengan sesuai memungkinkan terjadinya kerusakan pada bahan pangan yang akan digunakan, sehingga pada setiap tahapannya diperlukan penanganan yang tepat. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Surabaya Jemursari.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode observasional. Data yang dikumpulkan melalui observasi menggunakan form checklist berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013 dan spesifikasi mutu bahan makanan di rumah sakit. Data kemudian dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentase.

Hasil penelitian menunjukkan suhu dalam kategori sesuai pada ruang penyimpanan kering sebesar 80,00% pada pagi dan 100,00% pada siang hari, pada ruang penyimpanan basah sebesar 80,00% pada pagi dan siang hari. Pengamatan mutu bahan kering menunjukkan kategori sesuai sebesar 100% pada saat masuk dan 99,30% pada saat keluar ruang penyimpanan, dan bahan basah sebesar 100% pada saat masuk dan 98,46% pada saat keluar ruang penyimpanan. Persyaratan ruang penyimpanan kering dalam kategori baik dengan persentase sebesar 98,18% pada pagi hari dan 100% pada siang hari. Persyaratan ruang penyimpanan basah juga menunjukkan hasil yang baik dengan persentase 100% pada pagi dan siang hari. Penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam (RSI) Surabaya Jemursari telah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013.

Kata Kunci : penyimpanan bahan makanan, bahan makanan kering, bahan makanan basah, instalasi gizi

Daftar Bacaan : 11 buku (2013-2026)

ABSTRACT

Kartika Rifqi Adelia

*OVERVIEW OF DRY AND PERISHABLE FOOD STORAGE IN THE NUTRITION
DEPARTMENT OF SURABAYA JEMURSARI ISLAMIC HOSPITAL*

vii + 163 Pages + 10 Tables + 13 Appendices

Improper food storage may cause deterioration of food ingredients to be used, making proper handling necessary at every stage. This study aimed to describe the storage of dry and perishable food ingredients at the Nutrition Department of Rumah Sakit Islam Surabaya Jemursari.

This study employed a quantitative descriptive research design using an observational method. Data were collected through observation using a checklist form based on the 2013 Hospital Nutrition Service Guidelines (PGRS) and the hospital's food ingredient quality specifications. The data were then analyzed descriptively and presented as percentages.

The results showed that the storage room temperature was categorized as compliant, with percentages of 80.00% in the morning and 100.00% in the afternoon for the dry food storage room, and 80.00% in both the morning and afternoon for the perishable food storage room. The quality of dry food ingredients was categorized as compliant, with percentages of 100.00% upon entry into the storage room and 99.30% upon removal from the storage room, while the quality of perishable food was categorized as compliant, with percentages of 100.00% upon entry and 98.46% upon removal from the storage room. The dry food storage room requirements were categorized as good, with percentages of 98.18% in the morning and 100.00% in the afternoon. The perishable food storage room requirements also showed good results, with percentages of 100.00% in both the morning and afternoon. The study indicates that the storage of dry and perishable food ingredients at the Nutrition Department of Rumah Sakit Islam (RSI) Surabaya Jemursari has been implemented properly and is in accordance with the 2013 Hospital Nutrition Service Guidelines (PGRS).

Keywords: food storage, dry food ingredients, perishable food, nutrition department

References: 11 books (2013–2026)