

**GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT
ISLAM SITI RAHMAH PADANG**

SKRIPSI



Diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran pada Fakultas Kedokteran
Universitas Baiturrahmah

NUR AZIZAH ERA

2110070100103

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS BAITURRAHMAH
PADANG**

2025

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**Judul : Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah
di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang**

Disusun Oleh
Nur Azizah Era
2110070100103

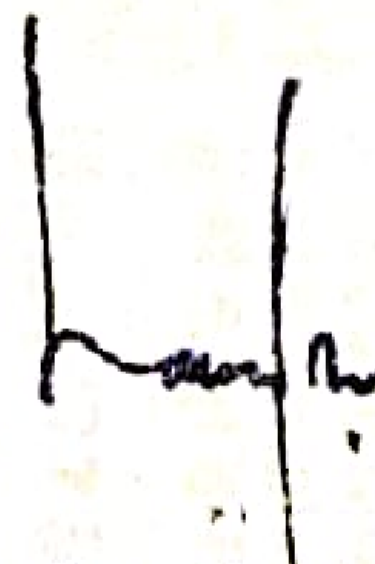
Telah disetujui
Padang, 20 Januari 2025

Pembimbing 1



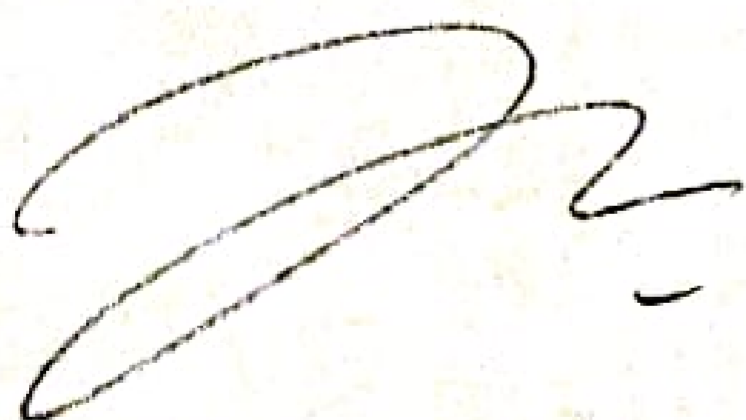
(dr. Rika Amran, MARS)

Pembimbing 2



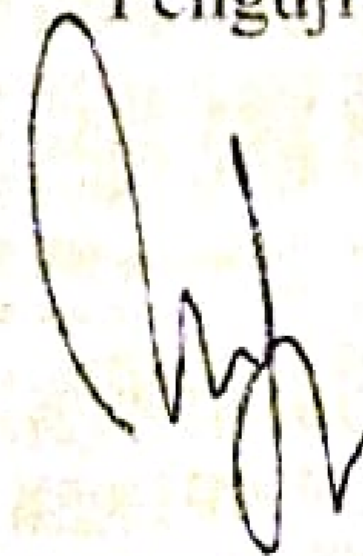
(dr. Laura Zeffira, Sp.A, M.Biomed)

Penguji 1



(dr. Annisa Lidra Maribeth, MKM)

Penguji 2



(dr. Yuni Handayani Gusmira,
M.Ked(Ped), Sp.A)

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Nur Azizah Era

Npm : 2110070100103

Mahasiswa : Program Pendidikan Sarjana Kedokteran Fakultas Kedokteran
Universitas Baiturrahmah, Padang.

Dengan ini menyatakan bahwa,

1. Karya tulis saya ini berupa skripsi dengan judul **“Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang”** adalah asli dan belum pernah dipublikasi atau diajukan untuk mendapatkan gelar akademik di Universitas Baiturrahmah maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan peneiitian saya sendiri, tanpa bantuan orang lain, kecuali pembimbing dan pihak lain sepengetahuan pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan judul buku aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Apabila terdapat penyimpangan didalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lain sesuai norma dan hukum yang berlaku.

Padang, 20 Januari 2025

Yang membuat pernyataan



Nur Azizah Era

ABSTRAK

GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT ISLAM SITI RAHMAH PADANG

Nur Azizah Era

Latar Belakang: Makanan di instalasi gizi harus memenuhi standar kesehatan, yang berarti harus bersih, aman, dan bebas dari zat-zat berbahaya. Layanan gizi di rumah sakit harus dirancang sesuai standar oleh ahli dengan tujuan untuk meningkatkan layanan instalasi gizi yang optimal. Salah satu tanggung jawab instalasi gizi adalah penyimpanan, penyimpanan bahan makanan yang tepat penting agar kualitasnya makanan yang diolah tetap terjaga. Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan cara penyimpanan yang benar karena kesalahan penyimpanan mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan makanan.

Tujuan: Untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang.

Metode: Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan observasional menggunakan teknik wawancara mendalam yang dipandu dengan pertanyaan terstruktur, observasi dan dokumentasi. Sampel dalam penelitian ini ditentukan sebanyak yang diperlukan hingga mencapai saturasi data.

Hasil: Penyimpanan bahan makanan kering dan basah yang meliputi sistem penyimpanan, kesesuaian (standar operasional), proses penyimpanan, sarana dan fasilitas penunjang, pencegahan kontaminasi, serta *personal hygiene* di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang telah dilaksanakan, akan tetapi masih terdapat sedikit ketidaksesuaian antara penerapan di lapangan dengan peraturan yang berlaku.

Kesimpulan: Penerapan sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang sebagian besar sudah sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Kata Kunci: Penyimpanan, Bahan makanan kering, Bahan makanan basah, Instalasi gizi

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR SKRIPSI.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Bagi Rumah Sakit.....	6
1.4.2 Manfaat Bagi Jurusan	7
1.4.3 Manfaat Bagi Peneliti	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Definisi Bahan Makanan.....	8
2.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	3
2.2.1 Definisi Penyimpanan Bahan Makanan.....	8
2.2.2 Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan	9
2.2.3 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan	10
2.2.4 Langkah-Langkah Penyimpanan Bahan Makanan	12
2.2.5 Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan	13
2.2.6 Faktor-Faktor Penyimpanan Bahan Makanan	13
2.2.7 Pencegahan dan Pengendalian Infeksi Bahan Makanan.....	15
2.3 Penyimpanan Bahan Makanan Kering (<i>Dry Storage</i>)	16
2.3.1 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	17
2.3.2 Sarana dan Alat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	19
2.4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah (<i>Wet Storage</i>).....	19

2.4.1 Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	20
2.4.2 Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Basah	21
2.4.3 Sarana dan Alat Penyimpanan Bahan Makanan Basah	22
2.4.4 Penyimpanan Daging	22
2.4.5 Penyimpanan Ikan.....	22
2.4.6 Penyimpanan Sayur-Sayuran	23
2.5 Pencegahan dan Pengendalian Infeksi	23
2.6 Instalasi Gizi	24
2.6.1 Pengertian Instalasi Gizi	24
2.6.2 Pelayanan Gizi Rumah Sakit	24
2.6.3 Personal Hygiene di Instalasi Gizi.....	24
BAB III. KERANGKA TEORI.....	26
3.1 Kerangka Teori.....	26
BAB IV. METODOLOGI PENELITIAN	27
4.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	27
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian	27
4.2.1 Tempat Penelitian.....	27
4.2.2 Waktu Penelitian	27
4.3 Jenis dan Rancangan Penelitian	27
4.4 Populasi dan Sampel	27
4.4.1 Populasi Target.....	27
4.4.2 Populasi Terjangkau	28
4.4.3 Sampel	28
4.5 Definisi Operasional	28
4.6 Cara Pengambilan Data.....	29
4.7 Alur Penelitian	31
4.8 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	31
4.8.1 Pengolahan Data	31
4.8.2 Analisis Data	32
4.9 Etika Penelitian	32
BAB V. HASIL PENELITIAN	34
5.1 Mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	34
5.2 Mengetahui kesesuaian (standar operasional) penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	43

5.3 Mengetahui proses penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	57
5. 4 Mengetahui sarana dan fasilitas penunjang penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	61
5. 5 Mengetahui pencegahan kontaminasi bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	64
5.6 Mengetahui gambaran personal hygiene di gudang penyimpanan bahan makanan kering dan basah instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang.....	67
BAB VI. PEMBAHASAN.....	71
6.1 Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	71
6.2 Kesesuaian (standar operasional) penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	72
6.3 Proses penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	74
6.4 Sarana dan fasilitas penunjang penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	75
6.5 Pencegahan kontaminasi bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang	75
6.6 Gambaran personal hygiene di gudang penyimpanan bahan makanan kering dan basah instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang.....	76
BAB VII. PENUTUP.....	77
7.1 Kesimpulan	77
7.2 Saran.....	78
7.2.1 Bagi Instalasi Gizi.....	78
7.2.2 Bagi Rumah Sakit.....	78
7.2.3 Bagi Peneliti Selanjutnya.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN.....	83