

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT
ISLAM AR-RASYID PALEMBANG**



HERLIZA OKTAVIANI

Nomor Induk Mahasiswa PO.71.31.1.23.080

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2026**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT
ISLAM AR-RASYID PALEMBANG**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



HERLIZA OKTAVIANI

Nomor Induk Mahasiswa PO.71.31.1.23.080

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2026**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009, rumah sakit adalah tempat di mana bisa mendapatkan semua jenis layanan kesehatan, seperti perawatan darurat, layanan rutin, dan perawatan gawat darurat. Rumah sakit penting bagi kesehatan masyarakat karena menyediakan perawatan medis jangka panjang, aman, dan berkualitas tinggi. Salah satu bentuk pelayanan kesehatan yang tidak terpisahkan dari sistem pelayanan rumah sakit adalah pelayanan gizi.

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan bagian penting dalam membantu penyembuhan dan pemulihan pasien. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013) menyatakan bahwa rumah sakit dengan layanan gizi membantu pasien menjadi lebih baik dengan memberikan makanan dan camilan yang tepat berdasarkan kebutuhan biologis, nutrisi, dan kesehatan mereka. Pelayanan gizi mencakup kegiatan merencanakan menu, membeli bahan makanan, menerima, menyimpan, mengolah, dan menyajikan makanan kepada pasien.

Penyimpanan makanan merupakan salah satu bagian terpenting dalam penyediaan layanan gizi. Metode penyimpanan makanan yang baik sangat berpengaruh terhadap keamanan, kualitas, dan mutu makanan sebelum diolah. Penyimpanan bahan makanan adalah proses menyimpan bahan makanan sedemikian rupa sehingga jumlah, kualitas, dan keamanannya tetap terjaga hingga dibutuhkan (Kemenkes RI, 2013).

Makanan yang tidak mengandung banyak air disebut makanan kering, tetapi tetap lebih mungkin rusak jika disimpan dengan cara yang salah, terutama suhu dan kelembapan ruangan. Suhu penyimpanan yang tidak sesuai standar dapat mempercepat terjadinya kerusakan fisik, menurunkan mutu bahan makanan, serta meningkatkan risiko pertumbuhan mikroorganisme dan jamur. Agar kualitasnya tetap terjaga, bahan makanan kering harus disimpan di ruang

penyimpanan yang memenuhi standar suhu, kelembapan, dan sirkulasi udara (Abidin, 2022).

Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang adalah rumah sakit tipe C yang bertugas mengelola makanan rumah sakit. Tugas unit ini adalah menyimpan makanan kering seperti gula, tepung terigu, rempah-rempah, kacang-kacangan, dan beras. Instalasi gizi memiliki peran penting dalam memastikan bahan makanan disimpan dengan baik agar aman dan layak digunakan untuk kebutuhan pasien.

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan peneliti pada tanggal 8 Desember 2025, di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid di Palembang. Mereka menemukan bahwa kondisi penyimpanan bahan makanan kering tidak sepenuhnya memenuhi standar yang disarankan. Termometer di gudang penyimpanan menunjukkan bahwa ruangan tempat penyimpanan bahan makanan kering lebih hangat dari 30°C, yang merupakan suhu terbaik untuk menyimpan bahan makanan kering. Kondisi suhu yang tinggi tersebut berpotensi menempatkan bahan makanan pada zona suhu berbahaya (*temperature danger zone*), sehingga dapat mempercepat kerusakan bahan makanan dan menurunkan kualitasnya.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa ketidaksesuaian suhu penyimpanan bahan makanan dapat berdampak negatif terhadap mutu dan keamanan pangan. Penelitian yang dilakukan oleh Sari *et al.* (2021) di Sulawesi, khususnya pada institusi pelayanan makanan, menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan pada suhu di atas standar yang dianjurkan dapat mempercepat pertumbuhan mikroorganisme serta menyebabkan penurunan mutu bahan makanan. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Putri dan Handayani (2022) pada instalasi gizi rumah sakit di Sumatera Utara menemukan bahwa suhu penyimpanan yang tidak terkontrol berhubungan dengan penurunan kualitas bahan makanan kering, yang ditandai dengan perubahan aroma dan tekstur, serta meningkatnya risiko kontaminasi jamur.

Selain menurunkan keamanan dan kualitas makanan, kesalahan dalam menyimpan bahan makanan juga dapat menyebabkan masalah lain. Penelitian

yang dilakukan oleh Rahmawati *et al.* (2023) di beberapa rumah sakit di Jawa Tengah menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar, khususnya terkait suhu dan kondisi ruang penyimpanan, merupakan salah satu faktor utama penyebab terjadinya kerusakan bahan makanan. Kondisi tersebut berdampak pada meningkatnya jumlah bahan makanan yang tidak layak konsumsi, terjadinya pemborosan bahan makanan (food waste), serta kerugian ekonomi bagi rumah sakit.

Berdasarkan uraian tersebut, penting untuk dilakukan penelitian mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang. Hingga saat ini, berdasarkan hasil konfirmasi dengan pihak rumah sakit, belum terdapat penelitian yang secara khusus membahas sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata kondisi penyimpanan bahan makanan kering serta menjadi bahan evaluasi dan perbaikan dalam upaya meningkatkan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini didasarkan pada latar belakang yang diberikan di atas yaitu bagaimana gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang.

2. Tujuan khusus

- a. Diketahui jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang.
- b. Diketahui standar fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering.
- c. Diketahui sistem penyimpanan bahan makanan kering dengan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*).

D. Manfaat Penelitian**1. Bagi Penulis**

Memberikan gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang.

2. Bagi Rumah Sakit

Digunakan untuk menguji cara menyimpan produk makanan kering dengan lebih baik.

3. Bagi Jurusan Gizi

Menambahkan referensi ke bagian yang membahas tentang cara rumah sakit menyimpan makanan kering.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, H. S. (2022). *Penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut dr. Ramelan Surabaya*.
- Andini, A. (2022). *Gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Anisakoh, A. (2020). *Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Bakri, B., Ani, I., & Widartika. (2018). *Sistem penyelenggaraan makanan institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI. (2013). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit*. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat.
- Dewi, R. K. (2017). *Gambaran penyimpanan bahan makanan dan porsi makanan biasa sebagai kualitas bahan makanan pada pasien rawat inap kelas III Rumah Sakit TK II Dr. AK. Gani Palembang* [Karya tulis ilmiah, Poltekkes Kemenkes Palembang].
- Fadhilah, H. N. (2023). *Kajian penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Hidayat, A. (2023). Analisis penerapan sistem FIFO dan FEFO dalam penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19(1), 35–42.
- Islami, A., Tjayadhi, B. I., & S. S. T. Par. (2020). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 55–63.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit*. <https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374>
- Medah, F. F. U., & Saidah, Z. (2023). Kinerja supplier bahan pangan di Rumah Sakit X Depok. *Jurnal Gizi dan Pelayanan Kesehatan*, 7(2), 88–96.
- Muchtadi, T., Sugiyono, & Fitriyono, A. (2013). *Ilmu pengetahuan bahan pangan*. Alfabeta.

- Natalia, N., & Munifa, M. (2024). *Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah*. Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 56 Tahun 2014 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit. (2014).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. (2013).
- Pratama, R., & Lestari, W. (2023). Evaluasi kelengkapan fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit daerah. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 11(1), 23–30.
- Putri, A. N., & Handayani, R. (2022). Hubungan suhu penyimpanan dengan kualitas bahan makanan kering di rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(2), 85–92.
- Putri, D. A., Handayani, S., & Lestari, R. (2021). Gambaran penerapan sistem FIFO dalam penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(3), 150–158.
- Putri, R. (2021). Penerapan sistem FIFO dan FEFO pada penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), 88–95.
- Rahman, A., & Widodo, B. (2023). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas bahan makanan kering di instalasi gizi. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(2), 123–130.
- Rahmawati, D., & Yusuf, M. (2022). Evaluasi manajemen penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit berdasarkan prinsip FIFO dan FEFO. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 10(3), 120–128.
- Rahmawati, R., Kusumawardani, H. D., & Marlina, L. (2023). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu bahan pangan kering di fasilitas pelayanan kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(2), 89–97.
- Rahmawati, R., Kusumawardani, H. D., & Marlina, L. (2024). *Ilmu bahan makanan*. CV. Media Pangan Nusantara.
- Sari, D. (2022). Analisis fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit tipe C. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 14(2), 45–52.

- Sari, D. P., Lestari, R., & Wulandari, A. (2021). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu bahan makanan kering di instalasi gizi. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(1), 45–52.
- Srihartini, S., Kamsiah, K., Haya, M., Rizal, A., & Yuliantini, E. (2018). *Gambaran prosedur penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan*. Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Sutrisno, A. D. (2022). Kebijakan sistem ketahanan pangan daerah. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 13(1), 28–42.
- Utari, R. (2022). *Evaluasi pelayanan makanan pasien rawat inap di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar* [Karya tulis ilmiah, Universitas Muhammadiyah Surakarta].
- Utari, R. (2022). *Tingkat pengetahuan petugas makanan tentang penyimpanan bahan makanan basah di RSIY PDHI Sleman*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Wahyuni, S., & Saputra, A. (2022). Hubungan kondisi penyimpanan dengan kerusakan bahan makanan kering di rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 16(2), 112–120.
- Wi, R. P. P. (2023). *Gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan serta cita rasa makanan di Lapas Kelas II A Kotabumi Lampung Utara tahun 2023*. Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.