

**GAMBARAN PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
KERING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**

*Description of Dry Food Storage Procedures in The Nutrition Installation of
The Regional General Hospital of West Nusa Tenggara Province*

Romi Hidayatullah¹, Muhammad Habibullah Aminy², Novi Sri Rahmi³, I
Made Putu Sudiarta Hartawan⁴, Slamet Mardiyanto Rahayu⁵, Suhartati⁶,
Lale Ajeng Khalifatun Wardani⁷, Syatriawan Perdana Putra⁸, Isti Dari
Sofianti⁹, Amirudin¹⁰, Nurfaidah¹¹, Wahyu Aprilyaningsih¹²

^{1,3,4,6,8,9,10,11} Akademi Administrasi Rumah Sakit Mataram, Mataram,
Indonesia

^{2,5,7} Universitas Islam Al-Azhar, Mataram, Indonesia

¹² Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

² Email: habibamin22@gmail.com

⁵ Email: slamet.mardiyantorahayu84@gmail.com

⁷ Email: laleajeng26@gmail.com

¹² Email: wahyuaprilianingsih@gmail.com

Abstract

This study aimed to describe the procedures for storing dry food ingredients at the Nutrition Installation of Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat. A descriptive approach was employed, involving direct observation of storage practices, arrangement of materials, temperature and humidity control, and compliance with dry food specifications. The results indicated that the storage requirements for dry food ingredients were met at 90.9%, while the types of dry food stored fully complied with the specifications at 100%. These findings demonstrate that the nutrition installation has implemented proper storage procedures in accordance with established standards, thereby ensuring the quality and safety of food provided to patients.

Keywords: Dry Food Ingredients, Hospital, Nutrition Installation, Storage

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan prosedur penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif dengan observasi langsung terhadap praktik penyimpanan, penataan bahan, pengendalian suhu dan kelembapan, serta pemenuhan spesifikasi bahan makanan kering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persyaratan penyimpanan bahan makanan kering telah terpenuhi sebesar 90,9%, sedangkan jenis bahan makanan kering yang disimpan sesuai spesifikasi mencapai 100%. Temuan ini menunjukkan bahwa instalasi gizi telah menerapkan prosedur penyimpanan

secara tepat sesuai standar, yang berimplikasi pada pemeliharaan mutu dan keamanan pangan bagi pasien.

Kata Kunci: *Bahan Makanan Kering, Instalasi Gizi, Penyimpanan, Rumah Sakit*

PENDAHULUAN

Rumah Sakit merupakan institusi perawatan kesehatan bagi pasien yang memerlukan pelayanan. Dalam usaha pelayanan kesehatan rumah sakit bertujuan agar tercapai kesembuhan pada pasien dalam kurun waktu sesingkat mungkin. Sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomer 44 Tahun 2009, setiap warga memiliki hak dalam mendapatkan pelayanan kesehatan di fasilitas kesehatan, salah satunya rumah sakit. Terdapat beberapa pelayanan kesehatan yang ada di rumah sakit seperti berbagai pelayanan baik secara medis maupun non medis. Pelayanan non medis merupakan pelayanan yang secara tidak langsung berkaitan dengan pelayanan medis, akan tetapi pelayanan non medis ini sebagai fasilitas penunjang atau pendukung keberhasilan pelayanan medis, sehingga dapat menghasilkan pelayanan kesehatan yang paripurna, salah satunya yaitu pelayanan gizi di rumah sakit (Dewi dkk, 2022).

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan basah dan kering di gudang bahan makanan dingin/beku dan kering (Kemenkes, 2013). Penyimpanan bahan makanan basah yaitu terdiri dari sayur-sayuran, buah-buahan, daging dan ikan. Sedangkan penyimpanan bahan makanan kering terdiri dari tepung, beras, bumbu kering, dan kacang-kacangan yang dapat disimpan di gudang atau ruangan kering dan tidak lembab (Bakri dkk., 2018).

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan secara sistematis pelaksanaan prosedur penyimpanan bahan makanan kering, meliputi aspek penerimaan, penataan, pengendalian suhu dan kelembapan, sistem rotasi (FIFO/FEFO), kebersihan ruang, serta pengendalian hama sesuai standar hygiene dan sanitasi yang berlaku. Penelitian ini penting untuk menilai kesesuaian praktik di lapangan dengan pedoman manajemen logistik dan keamanan pangan rumah sakit, mengidentifikasi potensi risiko kerusakan dan kontaminasi bahan, serta menjadi dasar rekomendasi perbaikan guna menjamin mutu, keamanan, dan ketersediaan bahan makanan bagi pasien. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan berkontribusi pada peningkatan kualitas pelayanan gizi, efisiensi pengelolaan persediaan, serta keselamatan pasien di lingkungan rumah sakit.

METODE

Rancangan penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu metode penelitian yang digunakan dengan tujuan utamanya untuk mendeskripsikan situasi dengan gambar secara objektif. Dalam hal ini, penelitian bertujuan untuk mendeskripsikan gambaran prosedur penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, tingkat kesesuaian terhadap **persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering** di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB berada pada angka **90,9%**, artinya sebagian besar aspek dari prosedural telah dipenuhi.

Adapun indikator yang dipenuhi yaitu penempatan bahan secara teratur dan sesuai golongan. Dari hasil observasi terdapat penempatan bahan dilakukan secara teratur dan sesuai dengan golongannya. Hal ini bertujuan untuk memudahkan identifikasi dan pengambilan bahan saat dibutuhkan, serta menghindari terjadinya pencampuran antara bahan yang berbeda karakteristik atau fungsinya.

Hasil observasi bahwa RSUD Provinsi NTB sudah menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*), sistem ini menjadi salah satu indikator penting dalam pengelolaan gudang. Sistem ini memastikan bahwa bahan yang pertama kali masuk adalah yang pertama digunakan, sehingga meminimalisir risiko kedaluwarsa atau kerusakan bahan yang disimpan terlalu lama.

Ketersediaan kartu stok dan pengisian secara rutin. Hasil observasi bahwa ketersediaan kartu stok dan pencatatan secara rutin sudah terlaksana, hal ini juga menjadi aspek penting dalam pengelolaan gudang. Dengan pencatatan yang konsisten, ketersediaan bahan dapat dipantau dengan baik dan kekurangan stok dapat diantisipasi lebih awal.

Pengamanan pintu gudang dan pembatasan akses hanya untuk petugas. Hasil observasi menunjukkan bahwa sistem itu sudah diterapkan, penempatan pintu gudang harus dirancang sedemikian rupa agar memudahkan akses keluar dan masuk bagi petugas. Akses yang efisien akan mempercepat proses distribusi dan penyimpanan bahan serta meminimalisir gangguan operasional.

Kebersihan gudang dijaga secara berkala, dua kali seminggu. Hasil observasi menunjukkan bahwa sistem ini sudah diterapkan. Hal ini dilakukan untuk menjaga lingkungan penyimpanan tetap higienis dan bebas dari kotoran yang dapat merusak bahan atau menimbulkan risiko kesehatan.

Penempatan bahan makanan dalam kemasan tertutup dan tidak berlubang. Hasil observasi menunjukkan bahwa sistem ini sudah diterapkan. Penempatan bahan makanan dilakukan terpisah dari bahan kimia dan tidak berdekatan. Pemisahan ini penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang yang dapat membahayakan keamanan bahan makanan.

Gudang dilengkapi ventilasi dan dilakukan penyemprotan insektisida secara berkala. Hasil observasi menunjukkan bahwa sistem ini sudah diterapkan. Gudang juga harus memiliki sistem ventilasi yang baik dan dilakukan penyemprotan insektisida secara berkala. Tujuannya adalah untuk menjaga sirkulasi udara tetap lancar serta mengendalikan hama yang bisa merusak bahan atau lingkungan gudang.

Namun, **suhu ruangan** menjadi satu-satunya aspek yang belum memenuhi ketentuan sesuai prosedur. Suhu ruangan pada ruangan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB tidak

selalu konsisten yaitu 23°C sedangkan yang seharusnya yaitu 19–21°C sesuai ketentuan dari Permenkes No. 78 Tahun 2013. Ketidaksesuaian suhu penyimpanan, seperti suhu yang terlalu tinggi, terlalu rendah, atau tidak stabil, dapat secara signifikan mempengaruhi daya tahan dan kualitas bahan makanan kering. Kondisi suhu yang tidak ideal dapat menyebabkan bahan menjadi lembap, memicu pertumbuhan mikroorganisme seperti jamur atau bakteri, mempercepat proses kerusakan, serta menurunkan mutu organoleptik seperti rasa, aroma, dan tekstur dari bahan tersebut (PGRS, 2013).

Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB, yang bertipe A, secara umum telah memenuhi prosedur yang berkaitan dengan persyaratan ruangan penyimpanan bahan makanan kering. Hal ini mencakup pemisahan bahan berdasarkan jenis dan spesifikasinya. Namun, masih ada satu indikator yang belum sepenuhnya terpenuhi, yaitu suhu ruangan penyimpanan bahan makanan kering yang belum sesuai dengan standar yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013. Ketidaksesuaian suhu ini dapat berdampak pada daya simpan dan mutu bahan makanan. Meskipun demikian, apabila dibandingkan dengan beberapa rumah sakit lain yang sudah bertipe A, RSUD Provinsi NTB tetap menunjukkan kemajuan yang cukup signifikan dalam pengelolaan instalasi gizi, terutama dalam hal penataan ruang dan penerapan sistem penyimpanan yang terorganisir. Dengan peningkatan pada aspek pengendalian suhu dan kelembapan ruangan, rumah sakit ini berpotensi untuk sepenuhnya setara dengan rumah sakit tipe A lainnya di Indonesia.

Hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat menunjukkan bahwa semua jenis bahan makanan kering yang disimpan telah memenuhi spesifikasi yang ditetapkan, dengan nilai kesesuaian mencapai 100%. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan bahan makanan kering di rumah sakit ini sudah memperhatikan kualitas dan keamanan bahan sesuai standar. Beberapa jenis bahan makanan kering yang diamati meliputi tepung terigu, beras, bumbu kering, dan kacang-kacangan.

Tepung terigu yang diamati menunjukkan kualitas fisik yang baik, di mana tepung tersebut tidak menggumpal, tidak mengandung kutu, serta tidak mengeluarkan bau apek. Kriteria ini menandakan bahwa kondisi penyimpanan cukup optimal karena mampu menjaga tepung tetap kering dan bebas dari kelembapan berlebih yang dapat menyebabkan penggumpalan dan pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu, tidak adanya bau apek juga menunjukkan bahwa tepung disimpan dalam wadah yang tertutup rapat dan bersih dari kontaminasi udara atau bahan lain yang dapat mempengaruhi kualitasnya.

Beras: bulir utuh, bebas dari kotoran, tidak berbau. **Beras** yang diamati memiliki ciri-ciri fisik berupa bulir yang utuh, tidak patah-patah, bebas dari kotoran, serta tidak berbau. Hal ini menunjukkan bahwa beras disimpan dalam kondisi lingkungan yang higienis, dan bebas dari paparan zat asing seperti debu, serangga, atau bahan kimia. Tidak adanya bau pada beras juga mengindikasikan

bahwa bahan tersebut disimpan pada suhu dan kelembapan yang sesuai, serta tidak bercampur dengan bahan lain yang berbau menyengat atau mudah menguap.

Bumbu kering seperti ketumbar, pala bubuk, lada bubuk, dan bubuk kemiri secara keseluruhan memenuhi standar mutu yang baik, khususnya dalam hal tekstur, warna, dan kemasan. Bumbu-bumbu tersebut tidak menunjukkan perubahan warna atau tekstur yang mencurigakan, yang bisa menjadi tanda degradasi mutu akibat kelembapan atau oksidasi. Kemasan yang masih utuh juga merupakan indikator bahwa penyimpanan dilakukan dengan baik, tidak terpapar sinar matahari langsung, dan terhindar dari risiko kontaminasi silang dengan bahan lain. **Kacang-kacangan**: seperti kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, dan kacang kedelai juga menunjukkan spesifikasi fisik yang baik tanpa adanya tanda-tanda kerusakan atau kontaminasi.

Kacang-kacangan seperti kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, dan kacang kedelai juga menunjukkan kondisi fisik yang sangat baik. Semua jenis kacang tersebut tampak utuh, tidak keriput, tidak berubah warna, dan tidak menunjukkan tanda-tanda kerusakan seperti bercak hitam atau lubang akibat serangga. Selain itu, tidak ditemukan adanya kontaminasi berupa jamur, debu, atau benda asing lainnya. Kondisi ini mencerminkan bahwa penyimpanan dilakukan dalam wadah tertutup, pada suhu dan kelembapan yang sesuai untuk menjaga kestabilan kualitas kacang selama masa simpan.

Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya dalam penelitian Natalia (2024) di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah, terdapat hal yang serupa bahwa jenis dan spesifikasi bahan makanan kering sudah sesuai dengan prosedur, dan diketahui tidak terdapat bahan makanan kering yang rusak maupun tidak sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Pernyataan ini mencerminkan bahwa pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB telah melaksanakan kontrol kualitas secara efektif, termasuk pada tahap penerimaan dan penyimpanan bahan. Sebagian besar aspek penyimpanan telah sesuai prosedur, dengan tingkat kesesuaian mencapai 90,9% untuk ruang penyimpanan dan 100% untuk jenis serta spesifikasi bahan makanan kering.

KESIMPULAN

Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering sudah sesuai yaitu 90,9%. Jenis bahan makanan kering sudah sesuai spesifikasi sebesar 100%.

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., Intiyati, A., Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi, S. A., Suliyanto, dan R. Nendyah. (2022). Pengaruh Kualitas Pelayanan Medis, Penunjang Medis, Non Medis, SIMRS (Pasien) Terhadap Kepuasan Pasien RSGMP Unsoed. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Akuntansi*, 24 (1): 28-46.

Natalia. (2024). Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah. Palangka Raya: Politeknik Kesehatan kementerian Kesehatan Palangka Raya.