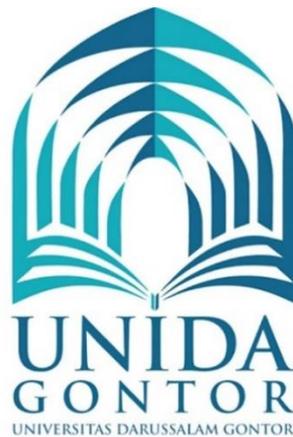


**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**  
**PENELITIAN SEDERHANA**  
**GAMBARAN PRINSIP PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING**  
**DI INSTALASI GIZI RSUD dr. SOEHADI PRIJONEGORO SRAGEN**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan



**Disusun Oleh:**

Ayu Suryaningtyas Sabastiani	422021728010
Fadilla Fatikasari	422021728014

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI**  
**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITA DARUSSALAM GONTOR**

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PENELITIAN SEDERHANA**  
**PRAKTIK KERJA LAPANGAN GIZI INSTITUSI**  
**RSUD dr. SOEHADI PRIJONEGORO SRAGEN**

Disusun Oleh:

Ayu Suryaningtyas Sabastiani      422021728010

Fadilla Fatikasari                      422021728014

Laporan Telah Dipresentasikan dan Disetujui Oleh Pembimbing Materi  
Dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima pada 29 Juli 2024

Menyetujui,

Pembimbing Lahan



Isnain Agung Legowo, S.Gz

NIP. 19730108 199603 1 004

Dosen Pembimbing



Amilia Yuni Damayanti, S.Gz., M.Gizi

NIDN. 0722078904

Mengetahui,

Kepala Instalasi Gizi



Isnain Agung Legowo, S.Gz

NIP. 19730108 199603 1 004

Ketua Program Studi Ilmu Gizi



Lulu' Luthfiya, S.Gz., M.PH

NIY. 200729

  
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Darussalam Gontor  
Apl. Amal Facholah, S.Si., M.Si  
NIDN. 150479

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, Rahmat, dan karunia-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen” sebagai persyaratan untuk memenuhi tugas akhir praktik kerja lapangan (PKL) Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Darussalam Gontor Putri Mantingan. Penulis laporan dapat diselesaikan tidak luput dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada

1. Bapak Dr. Joko Haryono., M. Kes selaku Direktur RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen
2. Rektor Universitas Darussalam Gontor, Al-Ustadz. Prof. Dr. KH. Hamid Fahmi Zarkasy, M.A
3. Deputi Wakil Rektor Bidang Kepesantrenan Universitas Darussalam Gontor, Al Ustadz Dr. KH. Fairuz Subakir Ahmad, M.A
4. Deputi Wakil Rektor Bidang Administrasi Akademik Kemahasiswaan Universitas Darussalam Gontor, Al-Ustadz Nur Hadi Ihsan MIRKH
5. Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Darussalam Gontor, Al-Ustadz apt. Amal Fadholah, S.Si., M.Si, yang telah memberikan pengarahan, bimbingan dan dukungan kepada kami.
6. Ketua Prodi Ilmu Gizi Universitas Darussalam Gontor, Al-Ustadzah Lulu’ Luthfiya S.Gz, MPH yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan serta dukungan yang lebih kepada kami.
7. Bapak Isnain Agung Legowo, S.Gz selaku Kepala Instalasi Gizi serta Clinical Instructure di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen
8. Ibu Endang Lestari H., S.ST dan Ibu Anik Suparni, S.Gz selaku Clinical Instructure di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen yang telah membimbing selama kegiatan praktek kerja lapangan berlangsung
9. Dosen pembimbing lapangan, Al-Ustadzah Amilia Yuni Damayanti, S.Gz., M.Gizi yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada kami selama proses berjalannya kegiatan praktek kerja lapangan ini berlangsung
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam proses penyusunan laporan ini selesai

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna karena terbatasnya pengetahuan dan pengalaman penulis, sehingga diperlukan kritik dan saran yang membangun untuk penulis. Penulis berharap laporan ini dapat membawa manfaat bagi semua pihak khususnya bidang ilmu gizi dan untuk pembaca.

Sragen, 25 Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I . PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan .....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat.....	3
1. Manfaat Bagi Rumah Sakit.....	3
2. Manfaat Bagi Mahasiswa.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Instalasi Gizi.....	4
B. Penyelenggaraan Makanan .....	4
C. Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	5
1. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	5
2. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan .....	5
3. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan : .....	6
4. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	6
5. Prinsip Penyimpanan FIFO ( <i>First In First Out</i> ) .....	8
6. System Penyimpanan FEFO ( <i>First Expired First Out</i> ) .....	8
7. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	9
8. Kehalalan Produk.....	9
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	11
A. Jenis Penelitian .....	11
B. Kerangka Konsep.....	11
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	11
D. Variable Penelitian .....	12
E. Metode Pengambilan Data .....	12
F. Analisis Data.....	12
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	13
A. Hasil Penelitian.....	13
B. Pembahasan .....	13
1. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Ruang Gizi. ....	13
2. Prinsip FIFO ( <i>First In First Out</i> ) di Instalasi Gizi.....	14
3. Prinsip FEFO ( <i>First Expieried First Out</i> ) di Instalasi Gizi .....	14
4. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering .....	15

5. Kehalalan Produk.....	15
BAB V. PENUTUP .....	17
A. Kesimpulan.....	17
B. Saran .....	17
LAMPIRAN.....	20

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Alur penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013).....	4
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	11

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sertifikasi Kehalalan Produk.....	16
--------------------------------------------	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Grafik Pengukuran Kelembapan Ruang Penyimpanan .....	20
Lampiran 2. Rak Penyimpanan Susu Bubuk .....	20
Lampiran 3. Rak Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	20
Lampiran 4. Kuesioner Penelitian.....	21

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit adalah fasilitas kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan untuk meningkatkan kesehatan. Mutu pelayanan adalah pelayanan yang ditujukan untuk memenuhi kondisi kesehatan pasien secara aman dan memuaskan, menggunakan sumber daya yang tersedia di rumah sakit secara efektif dan efisien, sesuai dengan kaidah etik yang telah ditetapkan (Nur dan Ibrahim. 2022). Berdasarkan Peraturan Pemerintah Tahun 2021, rumah sakit adalah fasilitas medis yang menyediakan layanan medis secara individual, melayani rawat jalan, rawat inap dan rawat darurat, dari kedatangan pasien hingga kepulangan pasien (Peraturan Pemerintah, 2021).

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah kegiatan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat baik rawat inap maupun rawat jalan untuk peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Sinamo dan Evipantias, E, 2020). Dalam perencanaan menu membutuhkan bahan makanan yang tersedia di pasar maupun di gudang penyimpanan.

Bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan berkaitan dengan gudang operasional. gudang operasional dibagi menjadi dua yaitu gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan basah (Apriani, 2022). Gudang bahan makanan basah yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti ikan, daging, sayuran dan buah (Aritonang, 2022).

Penyimpanan bahan makanan bertujuan mencegah pembusukan makanan sehingga bahan makanan bertahan cukup lama, kualitasnya tetap terjaga dan ketersediaannya berada di sepanjang waktu. Pembusukan

makanan dipengaruhi berbagai faktor yaitu suhu, kelembaban dan kekeringan, udara dan oksigen, cahaya dan waktu, sedangkan pembusukan makanan disebabkan oleh mikroorganisme seperti bakteri jamur dan hewan pengerat lainnya (Sari dan Hadiyanto, 2017).

Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas. Untuk melakukan penyimpanan yang baik supaya kualitas makanan tetap terjaga maka harus menemptakan setiap bahan makanan kering pada tempat yang tepat, hindari kontaminasi antar bahan dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya 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* dengan arti yaitu barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan pula (Arisman, 2020).

#### **FEFO**

Hasil penelitian Dewi, R. K, (2017), mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Tk II Dr.Gani Palembang, menjelaskan bahwa sistem FIFO (*First In First First Out*) tidak diterapkan dalam sistem penyimpanan bahan makanan kering karena tidak ada stok walaupun ada bahan makanan kering dan basah, fasilitas dalam penyimpanan bahan makanan kering kurang baik karena tidak terpenuhinya persyaratan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering (Dewi, 2017).

Hasil penelitian Sri Hartini (2018), mengenai peralatan penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan standar rumah sakit. Peralatan penyimpanan bahan makanan diinstalasi gizi rumah sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan tidak memiliki timbangan digital, chiller 4 pintu, tangga lipat, handlift dan AC spilt. Kapasitas ruang penyimpanan yang tidak mencukupi, pengontrolan suhu tidak dilakukan sesuai prosedur rumah sakit (Sri Hartini, 2018).

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Bagaimana Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen?”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui bagaimana gambaran prinsip penyimpanan bahan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan kering dengan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expieried First Out*)
- b. Mengetahui suhu penyimpanan bahan makan kering.
- c. Mengetahui label halal pada bahan makanan dan minuman kemasan.

## **D. Manfaat**

### **1. Manfaat Bagi Rumah Sakit**

Dapat menjadi acuan perbaikan dan bahan masukan yang dapat digunakan untuk meningkatkan serta memperbaiki system penyelenggraan makanan khususnya dalam prinsip penyimpanan bahan makanan kering yang ada di Intalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

### **2. Manfaat Bagi Mahasiswa**

Sebagai pembelajaran serta menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan dalam membuat laporan penelitian yang bersifat ilmiah di bidang gizi terutama mengenai prinsip penyimpanan bahana makanan kering di Intalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

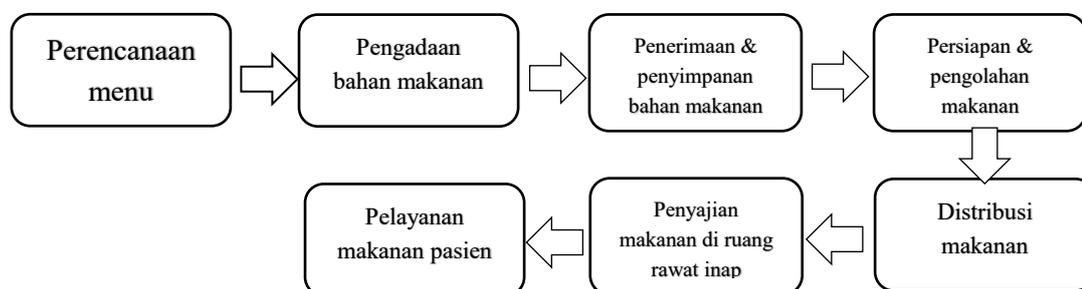
## BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

### A. Instalasi Gizi

Instalasi gizi adalah unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap, rawat jalan maupun keluarga (Permenkes RI No. 647/MENKES/PER/V/2010, dalam Izzati dan Rosyadi, 2019). Instalasi gizi merupakan fasilitas yang digunakan dalam proses penanganan makanan dan minuman meliputi kegiatan mulai dari pengadaan bahan mentah, pentimpanan, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman (Izzati dan Rosyadi., 2019).

### B. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian tahapan yang diawali dengan perencanaan menu, hingga tahap pelaporan serta evaluasi. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan. Kemenkes RI (2013) menyatakan bahwa, 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 serta pelaporan dan evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Alur penyelenggaran makanan rumah sakit meliputi:



Gambar 1. Alur penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013)

Berdasarkan Kemenkes (2013) kondisi penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah (Kemenkes RI, 2013):

1. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien. Standar makanan

ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan kebijakan rumah sakit.

2. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan yang dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
3. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
4. Dilakukan dengan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan orang sakit.
5. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

### **C. Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

#### **1. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Berdasarkan PGRS (2013), penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata menyimpan, memelihara keamanan makanan baik itu makanan kering maupun makanan basah dapat dilihat pada baik kualitas maupun kuantitas termasuk dalam standar mutu gizi pada ruangan sesuai dengan karakteristik bahan makanannya (Kemenkes RI, 2013).

Penyimpanan kering adalah penyimpanan bahan makanan pada suhu kamar atau lebih rendah dalam ruang penyimpanan dengan kelembaban dan kebersihan yang terjaga. Penyimpanan kering sering digunakan untuk menyimpan beras dan sereal, mie dan pasta, tepung-tepungan, kacang-kacangan, bahan makanan yang dikalengkan, minyak dan bumbu kering (Anisakoh dan Adila., 2020).

#### **2. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan**

Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah suatu Upaya menghambat kerusakan bahan makanan dari kerusakan yang disebabkan oleh mikro pembusuk yang mungkin memproduksi racun, Adapun tujuan penyimpanan bahan makanan menurut (Kemenkes RI, 2013) adalah:

- a. Tersedianya bahan makanan siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai kebutuhan instalasi gizi.
- b. Menjaga dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan dalam gudang penyimpanan.

Berdasarkan Bakri, *et al.* 2018, tujuan penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a. Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan.
- b. Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain.
- c. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.
- d. Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai.

### **3. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan :**

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari 6 prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak dilakukan dengan baik, terutama dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan kerusakan pada bahan makanan tersebut, berikut adalah prinsip penyimpanan bahan makanan menurut (Bakri, Intiyati dan Widartika., 2018) adalah :

- a. Tepat tempat: bahan makanan harus ditempatkan sesuai dengan jenisnya, bahan makanan kering pada gudang penyimpanan kering.
- b. Tepat waktu: ketepatan lama waktu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan tersebut.
- c. Tepat mutu: penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan mutu dan sanitasi.
- d. Tepat jumlah: dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
- e. Tepat nilai: ada tidaknya penurunan harga setelah dilakukan penyimpanan

### **4. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Penataan bahan makanan harus disusun beraturan sesuai dengan tanggal penerimaan dan setiap jenis makanannya diberi pembatas agar petugas mudah dalam proses pengambilan barang. Adapun syarat yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan kering menurut (Kemenkes RI, 2013) adalah sebagai berikut:

- a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan

- b. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan serta kartu stock harus diisi tanpa ditunda dan kemudian diperiksa dan diteliti.
- c. Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu (FIFO = *First In First Out*), untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan.
- d. Suhu ruangan harus kering dengan berkisar antara 19 – 21°C.
- e. Ruangan bersih, kering dan dinding tidak lembab.
- f. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang.
- g. Bahan makanan diletakkan di atas rak yang bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- h. Pintu harus terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta gudang terbuka pada waktu yang ditentukan.
- i. Pembersihan besar ruangan harus dilakukan dalam periodik, 2 kali seminggu.

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika, (2018), syarat penyimpanan bahan makanan kering yaitu:

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh baktri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur sesuai dengan jenis, macam ataupun golongan bahan makanan.
- c. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expieried First Out*) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan lebih dahulu.
- d. Tempat dan wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10cm.
- f. Kelembapan penyimpanan dalam ruangan: 80%-90%.
- g. Penyimpanan bahan makanan olehan pabrik.

- h. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu  $> 10^{\circ}\text{C}$ .
- i. Menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
  - 1) Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm.
  - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm
  - 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60cm.

## 5. Prinsip Penyimpanan FIFO (*First In First Out*)

FIFO (*First In First Out*) adalah rotasi penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan makanan berdasarkan penerimaan yang terlebih dahulu diletakkan paling depan atau di atas dari tempat penempatannya. Pada proses pengeluaran tersebut didahulukan pada bahan makanan yang diterima terlebih dahulu (Sihite, *et al.* 2024).

- a. Prinsip penyimpanan FIFO (*First In First Out*):
  - 1) Letakkan produk dengan frekuensi pengeluarannya tinggi dekat pintu.
  - 2) Penataan bahan makanan diatur berdasarkan golongannya masing-masing.
  - 3) Bahan makanan diatur berdasarkan alphabet atau berdasarkan frekuensi penggunaan.
- b. Kelebihan dari sistem FIFO (*First In First Out*) :
  - 1) Bahan makanan lebih terjaga kualitasnya.
  - 2) Pencatatan lebih sistematis, petugas pencatatan akan lebih mudah untuk mengontrol bahan makanan masuk dan keluar karena keluarnya barang secara berurutan atau secara kronologisnya.

Sistem FIFO (*First In First Out*) juga mempunyai kelemahan, yaitu kurang efektif jika pihak pergudangan tidak mampu mengatur tata letak bahan makanan secara berurutan sesuai dengan tanggal atau waktu bahan makanan diterima yang telah tertera pada kartu stok bahan makanan. Penataan bahan makanan seharusnya tidak boleh ditumpuk melainkan dijejerkan sesuai dengan waktu bahan makanan masuk (Octarina dan Indah, 2022).

## 6. System Penyimpanan FEFO (*First Expired First Out*)

Metode yang digunakan dalam metode FEFO (*First Expired First Out*) adalah barang yang paling mendekati masa kadaluarsa yang harus

dikeluarkan pertama kali. FEFO (*First Expired First Out*) adalah cara menempatkan bahan makanan kering yang mempunyai ED (*expired date*) lebih lama diletakkan di belakang bahan makanan yang mempunyai ED (*expired date*) lebih pendek (Aritonang, I, 2022). Kelebihan sistem FEFO (*First Expired First Out*) adalah (Octarina dan Indah, 2022) :

- a. Penataan barang dalam penyimpanan jauh lebih mudah.
- b. Menghemat pengeluaran pajak.
- c. Mengurangi bahan makanan yang kadaluarsa

## 7. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi masing-masing dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya. Sebagian besar dapat dikelompokkan menjadi (Nurmasari, W, 2019):

- a. Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
  - 1) Menyimpan sampai 3 hari :  $-5^{\circ}$  sampai  $0^{\circ}$  C
  - 2) Penyimpanan untuk 1 minggu :  $-19^{\circ}$  sampai  $-5^{\circ}$  C
  - 3) Penyimpanan lebih dari 1 minggu : di bawah  $-10^{\circ}$  C
- b. Makanan jenis telur, susu dan olahannya
  - 1) Penyimpanan sampai 3 hari :  $-50$  sampai  $70^{\circ}$  C
  - 2) Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah  $-50^{\circ}$  C
  - 3) Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu: dibawah  $-5^{\circ}$  C
  - 4) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu  $7^{\circ}$  sampai  $10^{\circ}$  C.
  - 5) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar ( $25^{\circ}$  C).

## 8. Kehalalan Produk

Pengertian halal menurut kamus besar bahasa Indonesia adalah diizinkan. Halal di definisikan sebagai sesuatu yang dibenarkan (tidak dilarang) penggunaan atau pemakaiannya. Halal dalam bahasa Arab secara etimologi artinya dari fiil madhi halla, artinya melepaskan ikatan, menurut etimologi adalah lawan dari haram. Secara syar'i, halal adalah sebutan untuk pembolehan atas sesuatu. Makanan dapat dikatakan halal jika dia tidak masuk dalam kategori haram. Halalnya makanan dapat ditinjau dari dua segi yaitu zatnya dan cara mendapatkannya (apakah dengan mencuri, dengan uang tidak

halal, dan lain-lain) untuk mengetahui apakah suatu produk dapat dikonsumsi oleh umat muslim, atau teruji kehalalannya (Kusuma, *et al.* 2023).

Konsep kehalalan dapat diartikan sebagai suatu standar yang sesuai dengan prinsip-prinsip hukum Syariah Islam dan diakui oleh seluruh umat muslim sebagai wujud ketaatan terhadap norma-norma tersebut. Penting untuk memerhatikan hal ini, terutama karena makanan memiliki peran sentral sebagai kebutuhan pokok bagi masyarakat muslim. Dengan adanya panduan dari ajaran Syariah Islam, konsumen muslim pastinya mengharapkan bahwa produk yang mereka konsumsi tidak hanya memenuhi standar kehalalan, tetapi juga memperhatikan aspek kebersihan sesuai dengan nilai-nilai Islam (Aprilia, *et al.* 2022).

Bentuk jaminan terhadap kehalalan produk adalah dengan diberikannya label halal dan sertifikat halal dari fatwa MUI dengan dicantumkannya label halal dalam produk pelaku usaha tersebut (Rambey, G & Maharany, S. F., 2021). Sertifikasi halal adalah bentuk pengakuan oleh lembaga otoritas sertifikasi halal terhadap proses penyembelihan, penyiapan, penanganan produk, hingga ke cara pengelolaan lainnya (Nurdin, M. S & Rahma, Y, 2021).

Dasar hukum yang diberlakukan dalam sertifikasi halal berasal dari ketentuan syariah yang berkaitan dengan hukum halal dan haram. Adapun dasar hukum sertifikasi halal dalam Al – Qur’an tertuang pada An – Nahl ayat 114 yang berbunyi :

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُفْرَكُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

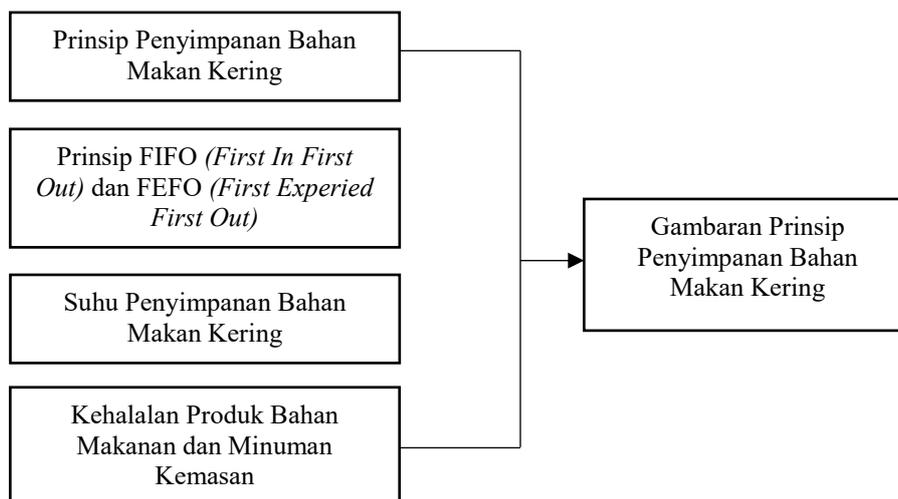
Artinya: “ Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.” (Kementrian Agama Republik Indonesia, 2015) .

### BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif merupakan metode penelitian berdasarkan filosofi post-positivis yang digunakan pada penelitian pada kondisi objek alamiah (sebagai lawannya artinya eksperimen) peneliti adalah alat penting dari pengumpulan penelitian kualitatif berfokus pada data trigulasi (gabungan) dan analisis datanya bersifat induktif/kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk menjelaskan, menggambarkan, melukiskan, menerangkan, dan menanggapi lebih detail untuk permasalahan yang sedang diselidiki semaksimal mungkin seorang individu, suatu kelompok atau suatu insiden (Anisakoh dan Adila., 2020).

#### B. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

Berdasarkan kerangka konsep di atas dapat dijelaskan bahwa penelitian dilakukan untuk mengetahui prinsip penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen apakah sudah sesuai dengan peraturan Permenkes tahun 2019.

#### C. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen, pada tanggal 13-15 Juli 2024, yaitu mengamati prinsip penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

#### **D. Variable Penelitian**

Variabel penelitian adalah sesuatu yang berbentuk atribut atau sifat dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai macam yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga didapatkan sebuah keterangan mengenai sesuatu tersebut, kemudian menarik kesimpulannya (Sugiyono, 2017).

Pada penelitian ini, variable yang digunakan adalah kegiatan penyimpanan bahan makanan kering yang meliputi prinsip penyimpanan bahan makan kering, prinsip penyimpanan FIFO (*First In First Out*) dan prinsip FEFO (*First Expieried First Out*), suhu penyimpanan bahan makanan kering di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

#### **E. Metode Pengambilan Data**

Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung terhadap proses penyimpanan bahan makanan kering, apakah sudah sesuai dengan prosedur atau syarat yang ditetapkan oleh Kemenkes (Kemenkes RI, 2013).

#### **F. Analisis Data**

Pada penelitian ini, data yang diperoleh dari participant dan observasi kemudian dianalisa menggunakan teknik partisipan observasi yaitu dengan membandingkan hasil observasi dan wawancara dengan teori.

## **BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penyimpanan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen sudah cukup berjalan dengan baik. Syarat dan prosedur penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen pada ketentuan dan syarat yang ditentukan dari Kemenkes RI tahun 2013. Berikut hasil observasi yang peneliti temukan dalam penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

Berdasarkan hasil observasi, pada kegiatan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen diketahui bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan kering sudah mengikuti tahapan prosedur yang sesuai dengan standar PGRS dan syarat penyimpanan menurut Kemenkes 2013.

Saat melakukan penyimpanan bahan makanan kering, petugas tidak menempelkan label mengenai tanggal masuk gudang penyimpanan. Setiap bahan makanan dan minuman harus diberi label dan catatan. Pencatatan sangat penting dilakukan setiap kali bahan makanan masuk. Catatan itu berisi nama barang, quantity, tanggal masuk ke gudang penyimpanan, dengan tujuan yang mana barang yang masuk ke gudang penyimpanan terlebih dahulu karena menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*).

### **B. Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penyimpanan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen sudah cukup berjalan dengan baik. Syarat dan prosedur penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen pada ketentuan dan syarat yang ditentukan dari Kemenkes RI tahun 2013. Berikut hasil observasi yang peneliti temukan dalam penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

#### **1. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Ruang Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.**

Berdasarkan hasil penelitian di instalasi gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen, tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari

kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya. Bahan makanan tersusun dengan rapi di atas rak bertingkat yang memiliki jarak dengan lantai 22 cm dan jarak dengan dinding 20 cm didalam gudang penyimpanan.

Para petugas piket bertanggung jawab memelihara ruang penyimpanan agar terhindar dari kontaminasi bebas gangguan serangga dan binatang pengganggu. Pintu ditutup kembali oleh petugas setelah pengambilan bahan di ruang penyimpanan bahan makanan kering. Pembersihan gudang biasanya dilakukan setiap 2 minggu sekali di hari Sabtu II dan IV.

## **2. Prinsip FIFO (*First In First Out*) di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.**

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa petugas instalasi gizi dalam menyimpan bahan makanan kering menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*) yaitu Setiap bahan makanan yang akan digunakan terlebih dahulu, maka bahan makanan kering tersebut diletakkan di bagian depan sehingga mudah. Hal ini dibuktikan dengan peletakan produk yang memiliki frekuensi pengeluaran tinggi terletak di dekat pintu agar mudah dalam proses pengambilan.

Penyusunan bahan makanan sudah diatur berdasarkan jenis dan golongan masing-masing serta berdasarkan frekuensi penggunaan. Data bahan makanan yang masuk di input kedalam kartu stock, namun untuk saat ini di dalam gudang penyimpanan bahan makanan kartu stock belum terpasang di masing-masing rak, dikarenakan pencatatan awal masih ditulis di dalam buku bantu. Makanan yang berbau menyengat ditempatkan secara terpisah agar bahan makanan lain tidak terkontaminasi.

## **3. Prinsip FEFO (*First Expiered First Out*) di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.**

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa petugas instalasi gizi dalam menyimpan bahan makanan kering menggunakan sistem FEFO (*First Expiered First Out*). Saat penerimaan bahan makanan, dilakukan pemisahan letak bahan berdasarkan tanggal *expired*. Hal ini dilakukan agar penggunaan bahan makanan kering yang memiliki *expired* awal

dikeluarkan terlebih dahulu, biasanya barang yang memiliki *expired* awal akan diletakan dibagian depan. Petugas piket gudang bertanggung jawab dalam pemeriksaan barang *expired*.

#### **4. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa kondisi gudang penyimpanan bahan makanan kering dalam kondisi baik dan kering. Pemeriksaan suhu gudang penyimpanan bahan makanan kering dilakukan sebanyak 2x sehari saat pagi jam 06.00-07.00 dan sore 16.00-17.00 oleh petugas piket gudang, dilakukan pemeriksaan pada jam tersebut dikarenakan minimnya kegiatan keluar masuk petugas ke gudang penyimpanan. Pemeriksaan suhu gudang untuk saat ini belum berjalan optimal dikarenakan termometer dalam gudang penyimpanan bahan makanan kering sudah pernah dipasang sebelumnya, namun rusak dikarenakan jatuh sehingga pengukuran suhu tidak optimal.

Berdasarkan SPO penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen suhu yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan kering berkisar pada suhu 19°C-21°C. Suhu gudang penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan Perkenkes tahun 2019 yaitu kurang dari 25°C.

#### **5. Kehalalan Produk**

Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label kemasan pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Pencantuman sertifikat halal pada produk makanan dan minuman kemasan adalah sebuah kewajiban untuk melindungi hak-hak konsumen muslim dari sebuah keragu-raguan terhadap kehalalan produknya (Warto & Samsuri, 2020).

Berdasarkan hasil observasi, di dalam gudang penyimpanan bahan makanan kering terdapat beberapa jenis bahan makanan dan minuman kemasan seperti gula, garam, tepung terigu, tepung roti, minyak, santan dan bumbu dapur. Bahan makanan dan minuman kemasan perlu di ketahui sertifikasi kehalalannya seperti :

Tabel 1. Sertifikasi Kehalalan Produk

No	Nama Produk	Nomer Sertifikat	Nama Produsen	Expired
1	Diabetasol Wafer Cokelat	00200073970915	PT. Shanghiang Perkasa	03 Mei 2025
2	Diabetasol Almond Oat Milk	00040011611299	PT. Shanghiang Perkasa	17 Oktober 2027
3	Diabetasol Vanila	00120032950405	PT. Shanghiang Perkasa	01 Mei 2025
4	Diabetasol Sweetener (Sucralose)- Filler Sorbitol	002330053950210	PT. Shanghiang Perkasa	22 Agustus 2027
4	Entramix Vanila	00120032950405	PT. Shanghiang Perkasa	01 Mei 2025
6	Nephrisol Vanila	00040011611299	PT. Shanghiang Perkasa	01 April 2025
7	Nephrisol D Vanila	00040011611299	PT. Shanghiang Perkasa	01 April 2025
8	Nutrican Jeruk	00120032950405	PT. Shanghiang Perkasa	01 Mei 2025
9	Hepatosol Lola Jeruk	00040011611299	PT. Shanghiang Perkasa	01 April 2025
10	Proten Gold Vanila	00170076170316	PT. Otsuka Indonesia	15 Maret 2026
11	Peptimun Vanila	00040011611299	PT. Shanghiang Perkasa	01 April 2025
12	Peptisol Vanila	00120032950405	PT. Shanghiang Perkasa	01 Mei 2025
13	Pulmosol Vanila	00040011611299	PT. Shanghiang Perkasa	01 April 2025
14	Peptibren Vanila	00040011611299	PT. Shanghiang Perkasa	01 April 2025
15	Bimoli	00080004170399	PT. Salim Pratama	07 April 2025
16	Sasa Santan Kelapa	00190071321214	PT. Sasa Inti	06 Mei 2025
17	Maizenaku	00220147490622	PT. Ega Multi Cipta	14 Juni 2026
18	Entrakid Vanila	00120032950405	PT. Shanghiang Perkasa	01 Mei 2025
19	Tepung Beras Putih (Rose Brand)	00220005210497	PT. Budi Makmur Perkasa	11 November 2025
20	Fresrenal	00040051310809	PT. Menara Ultra Indonesia	15 Februari 2026
21	Royco Bumbu Kaldu Rasa Ayam	00060046730108	PT. Unilever Indonesia Tbk	17 Mei 2026
22	Indofood Kecap Manis	00060066330913	PT. Nugraha Indah Citarasa Indonesia	07 September 2025
23	SGM Explore 3 Plus Vanila	00050010620899	PT. Sari Husada Generasi Mahardhika	30 September 2025

Berdasarkan data bahan makanan dan minuman kemasan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen sudah tersertifikasi label halal dan aman untuk digunakan.

## **BAB V. PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti, maka dapat diambil Kesimpulan sebagai berikut:

1. Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen telah melaksanakan system penyimpanan bahan makanan kering dengan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expiered First Out*).
2. Suhu penyimpanan bahan makanan kering belum memenuhi standar dari Perkenkes 2019, dikarenakan termometer rusak sehingga pengukuran suhu tidak terdeteksi.
3. Bahan makanan dan minuman kemasan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen sudah tersertifikasi label halal.

### **B. Saran**

Berdasarkan Kesimpulan di atas, maka terdapat beberapa saran yang dapat diberikan, yaitu:

1. Sebaiknya pencatatan kartu stok yang sudah diisi ditempel di masing-masing rak yang ada di gudang penyimpanan bahan makanan kering.
2. Sebaiknya termometer yang rusak segera diganti dengan yang baru agar petugas dapat mengontrol suhu ruang gudang penyimpanan bahan makanan kering sehingga kualitas bahan makanan kering tetap terjaga.

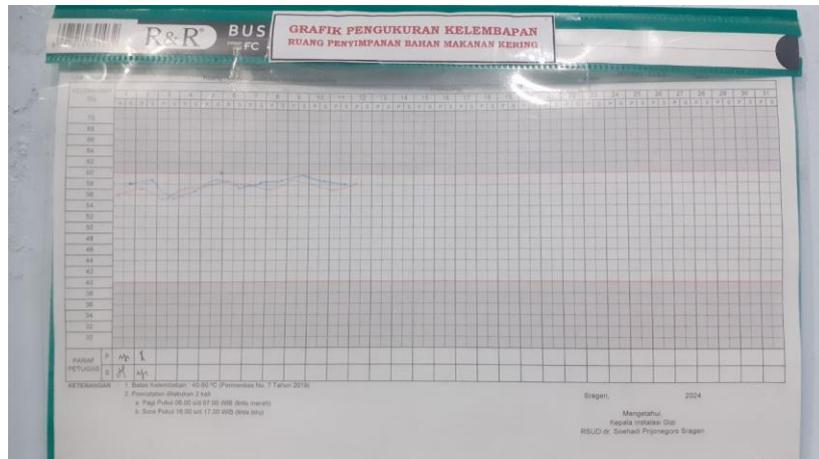
## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar dan Hairil. (2021). Sanitasi Rumah Sakit.
- Anisakoh dan Adila. (2020). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. *Poltekes Kemenkes Yogyakarta*.
- Apriani, S. R. (2022). mplementasi Prosedur Penyimpana Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira Berdasarkan Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013. *Journal Hospital Administration*. 01 (01), 25-36.
- Aprilia, Sifa dan Priantina, A. (2022). Analisa Strategi Peningkatan Sertifikasi Halal Sektor Kuliner di Bangka Selatan. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues* 2, no. 1, 50-71.
- Arisman. (2020). *Ilmu Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aritonang, I. (2022). Penyelenggaraan Makanan. *Poltekes Gizi Yogyakarta* .
- Bakri, Intiyati dan Widartika. (2018). *Sisteim Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta.
- Dewi, R. K. (2017). Gambaran Sistem 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.
- Izzati dan Rosyadi, R. (2019). Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Soeroto Ngawi.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A.D & Iastika, A. R. (2023). Sistematika Penyusunan Dokumen Manual Sistem Jaminan Produk Halal. . *Universitas Brawijaya Press*.
- Nur, A., Ibrahim, E. B. (2022). .Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS). *Jurnal 'Aisyah Medika*. 7 (1), 43-56.
- Nurdin, M. S & Rahma, Y. (2021). "Sertifikasi Produk Halal oleh BPJPH DIY dengan Pendekatan Ekonomi Politik Perspektif Maqasid Syariah". *Jurnal Ekonomi Syariah*. Vol. 9, No. 1.
- Nurmasari, W. (2019). *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.

- Octarina dan Indah. (2022). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rs Umum Daerah Kayu Agung (OKI).
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. (2019). Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit. *Kemenkes*.
- Peraturan Pemerintah. (2021). Rumah Sakit. *Peraturan Pemerintah*.
- Rambey, G & Maharany, S. F. (2021). “Pengawasan Sertifikat Label Halal Terhadap Produk Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Di Tinjau Dari UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Di LPPOM SUMUT)”. *Thesis UMSU*.
- Sari, D., Hadiyanto. (2017). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2, 52-59.
- Sihite, N., Antisa, P., Sriwiyanti, Hartati, Rotua, M. (2024). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering di RS Pusri Palembang Berdasarkan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Pustaka Padi*. Vol. 3, No. 1, 12-19.
- Sinamo dan Evipantias, E. (2020). Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Salak Kabupaten Pakpak Bharat Tahun 2019. . *Universitas Sumatera Utara*.
- Sri Hartini. (2018). Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hassanuddin Damrah Bengkulu Selatan.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Tim Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an Kementerian Agama Republik Indonesia. (2015). *Al-Qur'an Tajwid dan Terjemah*. Jakarta: Dharma art.
- Warto & Samsuri. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Journal of Islamic and Banking*. Vol. 2, No. 1.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Grafik Pengukuran Kelembapan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Lampiran 2. Rak Penyimpanan Susu Bubuk



Lampiran 3. Rak Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Lampiran 4. Kuesioner Penelitian

**Hasil Observasi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Ruang Gizi  
RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen**

No	Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya		
2.	Melakukan penyusunan bahan makanan di gudang penyimpanan		
3.	Memelihara ruang penyimpanan agar terhindar dari kontaminasi bebas gangguan serangga dan binatang pengganggu		
4.	Bahan makanan ditempatkan di atas rak yang bertingkat yang memiliki jarak		
5.	Melakukan penimbangan dan pengemasan susu kering di gudang penyimpanan susu		
6.	Pintu ditutup kembali oleh petugas setelah pengambilan susu kering diruang penyimpanan susu		

**Hasil Observasi Prinsip FIFO (*First In First Out*) di Instalasi Gizi RSUD dr.  
Soehadi Prijonegoro Sragen**

No	Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Apakah produk di letakkan sesuai dengan frekuensi pengeluarannya tinggi dekat pintu		
2.	Apakah penataan bahan makanan di atur berdasarkan golongan masing-masing		
3.	Apakah bahan makanan di atur berdasarkan frekuensi penggunaan		
4.	Apakah makanan berbau menyengat ditempatkan terpisah		

**Hasil Observasi Prinsip FEFO (*First Expiered First Out*) di Instalasi Gizi  
RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen**

No	Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Apakah barang yang memiliki <i>experied</i> dikeluarkan lebih dahulu		
2.	Apakah pada saat penerimaan barang dilakukan pemisahaan letak berdasarkan tanggal <i>experied</i>		
3.	Ada yang bertanggung jawab dalam pemeriksaan barang <i>experied</i>		
4.	Dilakukan pemeriksaan barang <i>experied</i>		

**Hasil Observasi Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi  
Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen**

No	Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Suhu penyimpanan yang baik untuk penyimpanan bahan makanan kering dibawah 25°C		
2.	Adakah dampak dari suhu penyimpanan yang tidak sesuai dengan aturan		
3.	Apakah ada yang bertanggung jawab dengan suhu penyimpanan bahan makanan kering		
4.	Apakah ada kebijakan yang mengatur suhu penyimpanan bahan makanan kering		
5.	Dilakukan pengecekan suhu ruangan		