



**STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES
PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL**

TUGAS AKHIR

**Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**



Oleh:
Fauziah
NIM 175070301111031

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
TAHUN 2021**



JUDUL

**STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES
PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL**

TUGAS AKHIR

**Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**



Oleh:

Fauziah

NIM 175070301111031

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
TAHUN 2021**

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES

PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL

Untuk Memenuhi Persyaratan

Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

Fauziah

175070301111031

Menyetujui untuk diuji :

Pembimbing-I

Pembimbing-II

Yudi Arimba Wani, SKM., MPH.

Laksmi Karunia T., S.Gz, M.Biomed

NIP . 2012088101112001

NIP . 198208142008122004



HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES
PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL**

Oleh:

Fauziah

NIM : 175070301111031

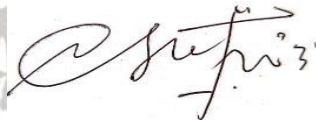
Telah diuji pada

Hari : Rabu

Tanggal : 21 Juli 2021

Dan dinyatakan lulus oleh :

Penguji I



Catur Saptaning Wilujeng, S.Gz, MPH

NIP. 84071207120031

Pembimbing I



Yudi Arimba Wani, SKM. MPH.

NIP . 2012088101112001

Pembimbing II



Laksmi Karunia T., S.Gz, M.Biomed

NIP . 198208142008122004

Mengetahui,

Ketua Program Studi Sarjana Ilmu Gizi



Dr. N. J. JUL MUSLIHAN, S.P., M.Kes

NIP. 197401262008012002

HALAMAN PERUNTUKAN



*Tugas akhir ini
kupersembahkan
untuk diriku yang
sudah mampu
menyelesaikan tugas
akhir ini walaupun
masih jauh dari kata
sempurna.*



PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Dengan ini penulis menyatakan bahwa Karya Ilmiah/ Penulisan Hukum/ Skripsi ini merupakan hasil karya asli penulis, tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan penulis juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan penulis lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila Karya Ilmiah/ Penulisan Hukum/ Skripsi ini terbukti merupakan duplikasi ataupun plagiasi dari hasil karya penulis lain dan/ atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat yang merupakan hasil karya penulis lain, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik dan/ atau sanksi hukum yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sebagai pertanggungjawaban ilmiah tanpa ada paksaan maupun tekanan dari pihak manapun juga.

Malang, 21 Juli 2021

Yang Menyatakan,

Fauziah

175070301111031

ABSTRAK

Fauziah, 2021. Studi Kualitatif : Praktik Keamanan Makanan dalam Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Bangil. Tugas Akhir, Program Studi Sarjana Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Pembimbing: (1) Yudi Arimba Wani, SKM. MPH., (2) Laksmi Karunia Tanuwijaya, S.Gz., M.Biomed.

Keamanan makanan merupakan upaya yang wajib dipatuhi oleh industri penyelenggara makanan untuk mencegah cemaran terhadap makanan secara biologis, kimia, dan fisika pada setiap proses penanganan makanan yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Bagian penting pertama yang menentukan kualitas dari makanan tersebut adalah proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengkaji lebih dalam terkait praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil. Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian kualitatif. Metode pengambilan data yang digunakan adalah wawancara mendalam dengan triangulasi sumber dan metode. Pemilihan sampel menggunakan metode *purposive sampling*. Hasil penelitian ini antara lain petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan hanya menggunakan masker dan celemek sebagai APD. Petugas penerimaan mengecek kuantitas dan kualitas bahan makanan, namun tidak memeriksa suhu bahan makanan. Petugas melakukan ceklis terhadap bahan makanan yang diterima. Bahan makanan yang tidak langsung digunakan disimpan sesuai dengan jenisnya, bahan makanan segar yang langsung digunakan disalurkan ke persiapan bahan, dan bahan makanan kering diletakkan di gudang kecil. Metode penyimpanan yang diterapkan adalah *FIFO*. Untuk bahan makanan segar tidak disimpan lebih dari satu hari. Jarak lemari di ruang penyimpanan sudah sesuai, namun ruang penyimpanan kurang luas. Suhu ruang penyimpanan kering maupun basah sudah sesuai. Tidak terdapat hewan di ruang penyimpanan. Terdapat SOP pengendalian kontaminasi, namun hanya sebagian yang mengetahui hal ini. Petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan tidak mengalami hambatan ketika bertugas. Evaluasi dilakukan satu kali dalam satu bulan dan *briefing* setiap pagi. Namun belum ada evaluasi terhadap proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

Kata kunci : *Keamanan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan.*

ABSTRACT

Fauziah, 2021. *Food Safety Practice of Receiving and Storing Foodstuffs at Bangil General Hospital : A Qualitative Study. Final Project, Nutrition Program, Faculty of Medicine Universitas Brawijaya. Supervisor : (1) Yudi Arimba Wani, SKM. MPH., (2) Laksmi Karunia Tanuwijaya, S.Gz., M.Biomed.*

Food safety is a procedure made to prevent the possibility of biological, chemical, and physical contamination of food that can harm and interfere with human health. Food safety is a regulation that the foodservice industry must obey because it can prevent food contamination in every food handling process. The first important part that determines the quality of the food is receiving and storing foodstuffs. This process can determine how the quality of the foodstuffs will be processed into cooked food. This study aimed to examine food safety in the process of receiving and storing foodstuffs in Bangil General Hospital. This study used a qualitative research design and a case study approach. Data collecting of this study was using in-depth interviews with investigator triangulation and method triangulation. The sample in this study was selected based on the purposive sampling method. *The results of this study are the personnels receiving and storing foodstuffs only using masks and aprons as PPE. The personnel of receiving checks the quantity and quality of foodstuffs but does not check the temperature of foodstuffs; besides that, the personnel also makes notes in the form as a checklist for the foodstuffs received. The foodstuffs that are not used directly, personnels store it according to the type of the foodstuffs. In contrast, fresh foodstuffs that are directly used, will be directly distributed to the preparation, and dry foodstuffs will be placed in a small warehouse in the form of a display case. The applied storage method is FIFO, while for fresh foodstuffs, the ingredients are used directly and are not stored for more than one day. According to the personnels, the distance between the display case and the cupboard in the storage room is appropriate. Still, the storage room area is not wide enough, and the temperature for dry and wet storage rooms is proper. There are no animals such as flies, cockroaches, and rats in the storage room, and there is an SOP regarding contamination control at the nutrition installation of RSUD, but not all personnels know this. The personnels for receiving and storing foodstuffs admitted that they did not experience any obstacles or problems while on duty in that section. Evaluation has been done once a month and briefings every morning, but there has never been an evaluation for receiving and storing foodstuffs at Bangil General Hospital.*

Keywords : Food safety, foodstuffs receiving, foodstuffs storage



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERUNTUKAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
DAFTAR SINGKATAN.....	xvii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Penelitian Akademik.....	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
1.4.3 Manfaat Bagi Penelitian.....	6
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	7
2.1.1 Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit ..	9
2.1.2	x

2.2	Food Safety	17
2.2.1	Risiko Baya pada Makanan	18
2.2.2	Higiene dan Sanitasi Makanan	20
2.2.2.1	Pemilihan Bahan Baku Makanan	20
2.2.2.2	Penyimpanan Bahan Makanan	22
2.2.2.3	Pengolahan Makanan	24
2.2.2.4	Penyajian Makanan	25
2.2.2.5	Pengangkutan Makanan	27
2.2.2.6	Penyimpanan Makanan Masak	28
2.2.3	Personal Hygiene dan Kesehatan Pegawai	28
2.2.3.1	Pakaian Pegawai	28
2.2.3.2	Kebiasaan Personal Hygiene	29
2.2.3.3	Luka, Lecet dan Penyakit Pegawai	30
2.3	Penelitian Kualitatif	30
BAB 3. KERANGKA TEORI DAN NARASI		32
3.1	Kerangka Teori	32
3.2	Narasi Kerangka Teori	33
BAB 4. METODE PENELITIAN		35
4.1	Rancangan Penelitian	35
4.2	Populasi dan Sampel Penelitian	35
4.3	Teknik Penentuan Informan	36
4.3.1	Kriteria Informan	36
4.3.2	Kriteria Informan Kunci	36
4.3.3	Kriteria Informan Pendukung	36
4.4	Lokasi dan Waktu Penelitian	37
4.4.1	Lokasi Penelitian	37
4.4.2	Waktu Penelitian	37

4.5	Instrumen Penelitian	37
4.6	Definisi Operasional	38
4.7	Prosedur Penelitian Proses Pengumpulan Data	42
4.8	Variabel Data	43
4.8.1	Triangulasi Sumber	43
4.8.2	Triangulasi Metode	44
4.9	Analisis Data	44
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN		46
5.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian	46
5.2	Karakteristik Informan	47
5.2.1	Karakteristik Informan Kunci	47
5.2.2	Karakteristik Informan Pendukung	48
5.3	Tema : Penerapan Praktik Keamanan Makanan dalam Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan ..	50
5.3.1	Penerapan Penggunaan APD Petugas Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Bangil	50
5.4	Tema : Proses Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil	54
5.4.1	Kegiatan Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil	54
5.4.2	Pencatatan Bahan Makanan Yang Diterima	60
5.4.3	Penanganan Bahan Makanan Yang Tidak Langsung Digunakan	62
5.4.4	Penanganan Bahan Makanan Yang Langsung	64
5.5	Tema : Proses Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil	66
5.5.1	Metode Penyimpanan Bahan Makanan	67
5.5.2	Posisi Lemari di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	69
5.5.3	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	72

5.5.4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Makanan Matang.....	78
5.6 Tema : Pengendalian Kontaminasi Pada Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	79
5.7 Tema : Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Praktik Keamanan Pada Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil.....	84
5.7.1 Fasilitas Ruang Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil.....	84
5.7.2 Fasilitas Ruang Penerimaan	87
5.7.3 Hambatan dan Kendala Petugas Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	89
5.7.4 Evaluasi Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil.....	90
5.8 Keterbatasan Penelitian	92
5.9 Implikasi Gizi.....	94
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	97
6.1 Kesimpulan.....	97
6.2 Saran.....	98
DAFTAR PUSTAKA.....	99

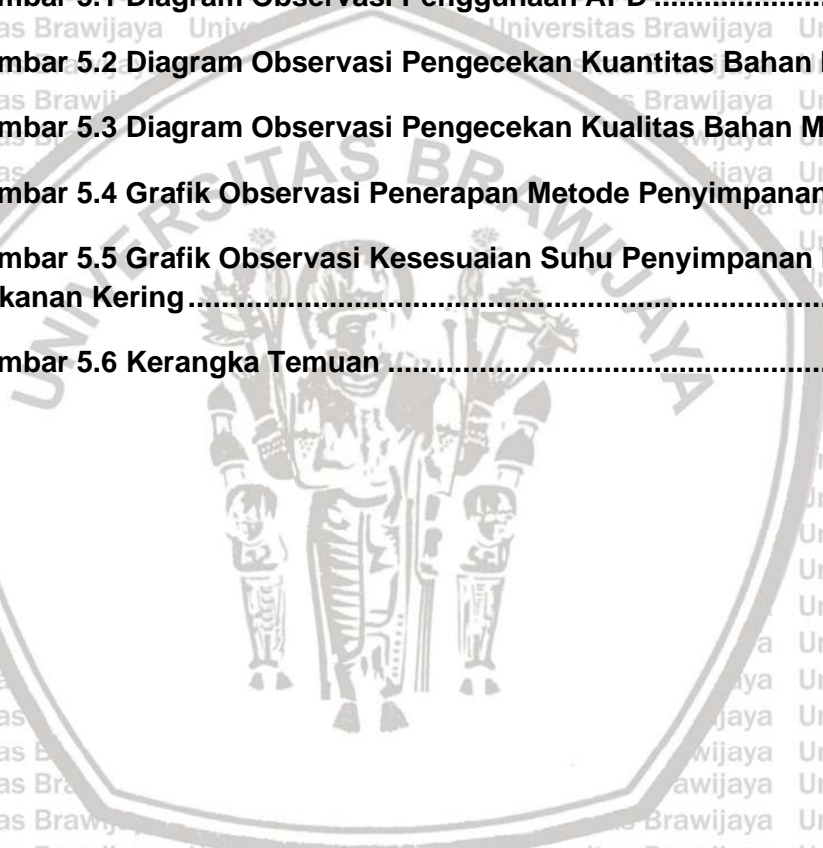
DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	23
Tabel 2.2 Suhu Penyimpanan Makanan Massal.....	28
Tabel 4.1 Tabel Definisi Operasional.....	38
Tabel 5.1 Tabel Karakteristik Informan Kunci.....	47
Tabel 5.2 Tabel Karakteristik Informan Pendukung.....	48



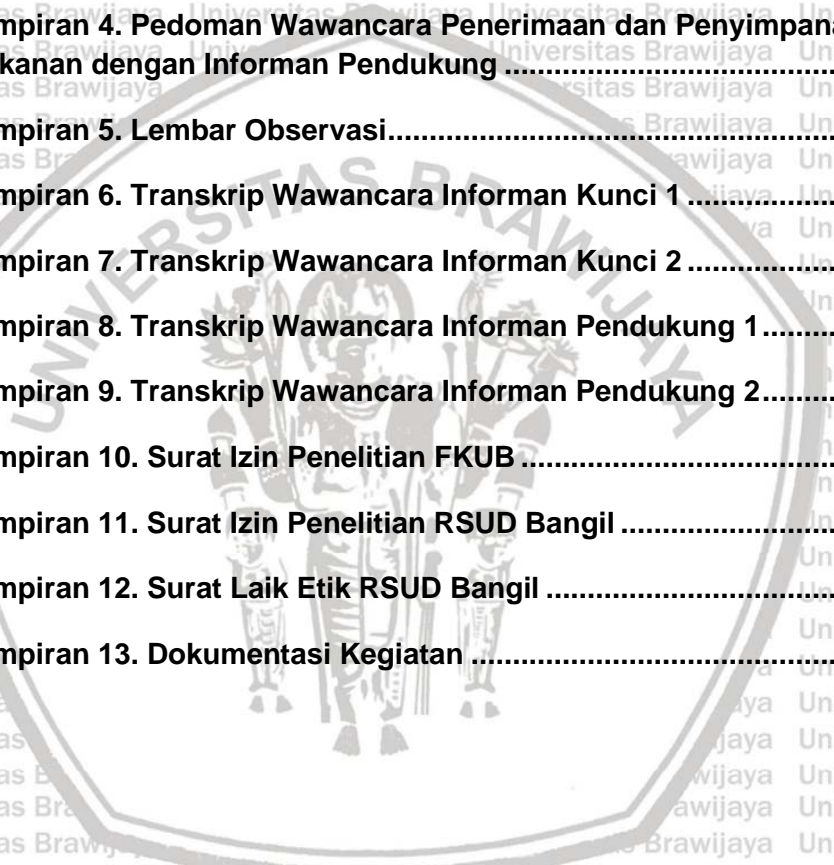
DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	8
Gambar 2.2 Alur Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	9
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	32
Gambar 4.1 Alur Penelitian	42
Gambar 5.1 Diagram Observasi Penggunaan APD	52
Gambar 5.2 Diagram Observasi Pengecekan Kuantitas Bahan Makanan ...	55
Gambar 5.3 Diagram Observasi Pengecekan Kualitas Bahan Makanan	58
Gambar 5.4 Grafik Observasi Penerapan Metode Penyimpanan FIFO	67
Gambar 5.5 Grafik Observasi Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering	74
Gambar 5.6 Kerangka Temuan	92



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Informed Consent	101
Lampiran 2. Pedoman Wawancara Penerimaan Bahan Makanan dengan Informan Kunci	105
Lampiran 3. Pedoman Wawancara Penyimpanan Bahan Makanan dengan Informan Kunci	110
Lampiran 4. Pedoman Wawancara Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan dengan Informan Pendukung	114
Lampiran 5. Lembar Observasi.....	121
Lampiran 6. Transkrip Wawancara Informan Kunci 1	125
Lampiran 7. Transkrip Wawancara Informan Kunci 2	132
Lampiran 8. Transkrip Wawancara Informan Pendukung 1	136
Lampiran 9. Transkrip Wawancara Informan Pendukung 2.....	146
Lampiran 10. Surat Izin Penelitian FKUB	152
Lampiran 11. Surat Izin Penelitian RSUD Bangil	153
Lampiran 12. Surat Laik Etik RSUD Bangil	154
Lampiran 13. Dokumentasi Kegiatan	155



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah salah satu fasilitas kesehatan yang melaksanakan upaya-upaya kesehatan melalui penyelenggaraan pelayanan kesehatan yang paripurna, terpadu, serta berkualitas. Salah satu bentuk pelayanan kesehatan di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang dilakukan oleh instalasi gizi dalam bentuk kegiatan penyelenggaraan makanan untuk mencapai dan mempertahankan status gizi yang optimal dalam upaya mempercepat proses penyembuhan penyakit. (Soediono, 2009). Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian yang dimulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau pasien yang membutuhkan (Depkes RI, 2003).

Merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga, fasilitas pelayanan kesehatan masuk ke dalam kategori jasa boga golongan B, dimana jasa boga golongan B merupakan bentuk pelayanan kebutuhan masyarakat dalam suatu kondisi tertentu yang meliputi fasilitas pelayanan kesehatan. Berdasarkan hal ini, instalasi gizi rumah sakit dikategorikan sebagai jasa boga golongan B. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit hendaknya memperhatikan syarat higiene sanitasi karena adanya

suatu permasalahan yang disebabkan oleh makanan ditentukan oleh adanya kontaminasi terhadap makanan tersebut (Soediono, 2009).

Menurut UU RI No. 18 tahun 2012, *food safety* merupakan sebuah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah adanya kemungkinan cemaran terhadap makanan secara biologis, kimia, dan benda lain yang dapat merugikan dan mengganggu kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. *Food safety* menjadi suatu peraturan yang wajib untuk dipatuhi oleh industri penyelenggara makanan maupun skala rumah tangga karena dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan yang sangat memungkinkan untuk terjadi di setiap proses penanganan makanan, mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, hingga penyajian makanan. Jika makanan telah terkontaminasi, maka akan memunculkan kejadian *foodborne illness* yang bersifat toksik dan infeksius.

Di Indonesia, keracunan makanan menjadi masalah yang cukup serius. Berdasarkan data dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan tahun 2016, tercatat sebanyak 1.068 kasus keracunan akibat pencemaran makanan dan 1.259 kasus keracunan akibat pencemaran minuman. Dari data tersebut, maka terbukti masalah higiene dan sanitasi makanan merupakan sesuatu yang penting untuk diterapkan karena berhubungan dengan kejadian *foodborne illness* dan perlu adanya pengawasan dan pengendalian secara khusus.

Penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan anggaran bahan makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, penyaluran makanan hingga pencatatan dan pelaporan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Berdasarkan pada tahapan-tahapan tersebut, bagian penting pertama yang menentukan kualitas dari makanan tersebut yaitu proses penerimaan dan

penyimpanan bahan makanan, di mana pada proses ini dapat ditentukan bagaimana kualitas bahan makanan yang akan diolah menjadi makanan matang dan dihidangkan kepada pasien. Kesalahan pada proses penyimpanan dapat memungkinkan bahan makanan untuk terkontaminasi oleh bakteri. *Food safety* dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus sangat diperhatikan karena konsumen utama adalah pasien, di mana pasien tersebut lebih rentan terhadap kontaminasi bakteri. Kontaminasi bakteri pada makanan dapat mengakibatkan infeksi silang atau *cross infection*.

Dalam sebuah studi kualitatif yang dilakukan oleh Mirawati, dkk di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang, didapat hasil yaitu pemeriksaan kualitas bahan makanan pada saat penerimaan belum dilakukan untuk setiap kategori bahan makanan, dan penyimpanan bahan makanan belum menggunakan standar suhu, serta peralatan dan sarana sanitasi belum memenuhi persyaratan. Dalam studi kualitatif lain yang dilakukan oleh Jufri, dkk di RSUD Lanto DG. Pasewang Kabupaten Jeneponto didapat hasil bahwa pada proses penerimaan bahan makanan secara sistematis belum sepenuhnya sesuai dengan PGRS 2006. Dalam proses penyimpanan bahan makanan tetap dipisahkan antara bahan makanan basah dan bahan makanan kering, sedangkan penyimpanan bahan makanan sarana dan prasarana yang digunakan sangat terbatas begitu pula kondisi tempat penyimpanan bahan makanan belum memenuhi syarat. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Aristin, dkk (2014), terdapat hubungan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bakteriologi. Dalam sebuah penelitian lain yang dilakukan oleh Tabit, dkk yang dilakukan di 9 rumah sakit pemerintah di Distrik Capricorn Municipality dengan 210 responden, terdapat 70,5% setuju bahwa makanan yang disimpan pada suhu yang salah harus selalu dibuang karena hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas mutu makanan.

Studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti yang didasarkan kepada observasi data di RSUD Bangil, adanya keluhan yang meliputi pencatatan suhu freezer yang tidak tersedia di bagian pintu freezer sehingga sulit untuk melakukan pengontrolan, suhu pada gudang kering untuk penyimpanan bahan makanan tidak terdapat paraf serta nama untuk petugas yang melakukan pengecekan suhu. Di dalam ruang penyimpanan basah juga tidak tercantum suhu untuk bahan makanan, serta pencantuman nama ketersediaan bahan makanan kurang sesuai.

Dari data tersebut, dapat disimpulkan bahwa proses penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil belum sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 87 tahun 2013. Ketidaksiharian proses penyimpanan ini dapat berdampak terhadap kualitas dan mutu bahan makanan.

Menyadari bahwa pentingnya memperhatikan keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, dan belum terdapat penelitian yang membahas secara spesifik terkait topik ini, maka peneliti tertarik untuk mengkaji praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil menggunakan rancangan penelitian kualitatif. Metode ini digunakan karena peneliti bisa mendapatkan dan memahami data secara lebih terperinci dan kompleks sesuai apa yang terjadi di lapangan studi (Nugrahani, 2014).

1.2 Rumusan Masalah

- (1) Bagaimana penerapan praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang dilaksanakan oleh petugas di instalasi gizi RSUD Bangil?

(2) Bagaimana proses penerimaan bahan makanan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil?

(3) Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil?

(4) Bagaimana pengendalian kontaminasi yang memungkinkan terjadi pada saat proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil?

(5) Apa saja faktor yang mempengaruhi praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil?

1.3 Tujuan Penelitian

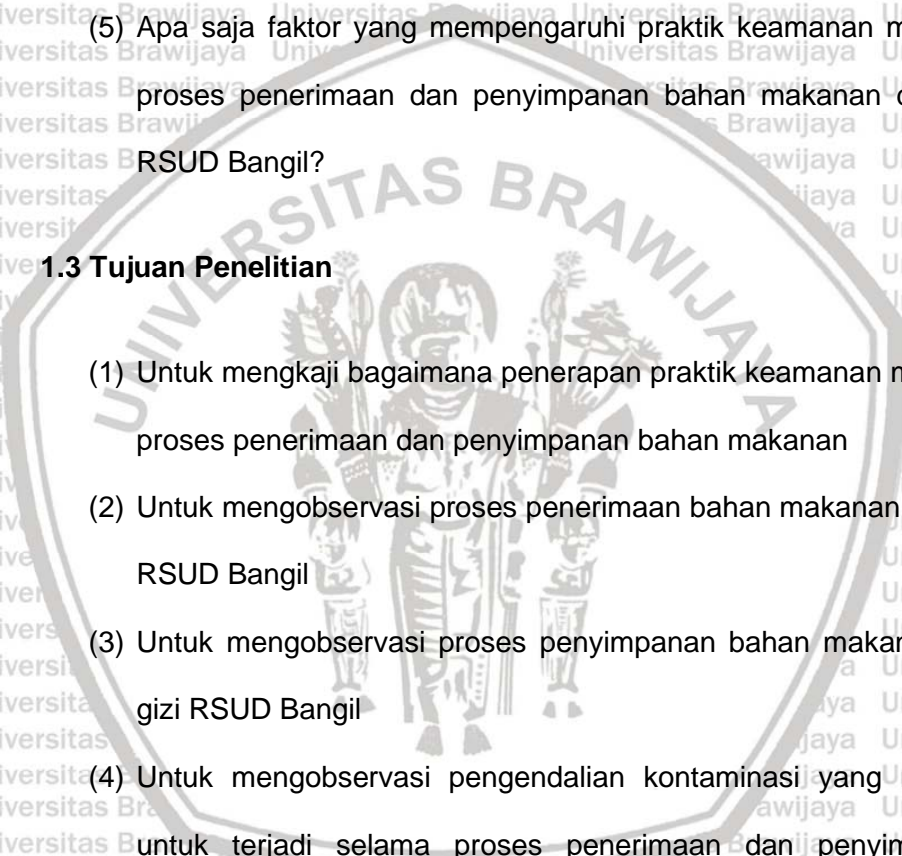
(1) Untuk mengkaji bagaimana penerapan praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

(2) Untuk mengobservasi proses penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil

(3) Untuk mengobservasi proses penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil

(4) Untuk mengobservasi pengendalian kontaminasi yang memungkinkan untuk terjadi selama proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil

(5) Untuk mengkaji secara mendalam faktor-faktor yang mempengaruhi praktik terkait keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil



1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Akademik

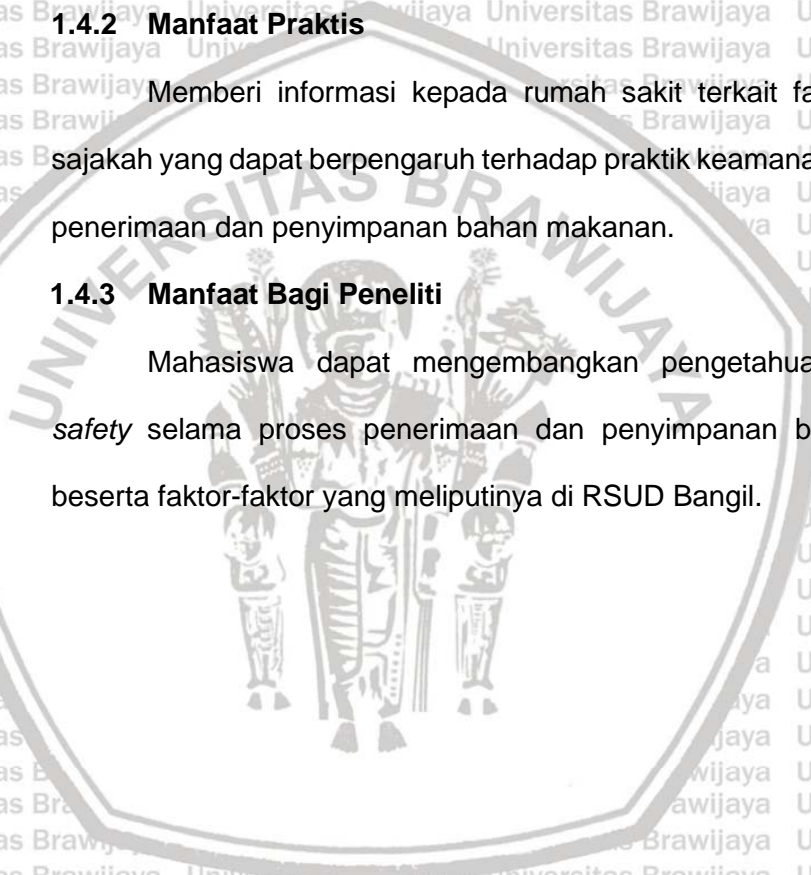
Menambah wawasan serta informasi terkait sikap petugas terhadap keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dan faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Memberi informasi kepada rumah sakit terkait faktor-faktor apa sajakah yang dapat berpengaruh terhadap praktik keamanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

1.4.3 Manfaat Bagi Peneliti

Mahasiswa dapat mengembangkan pengetahuan terkait *food safety* selama proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan beserta faktor-faktor yang meliputinya di RSUD Bangil.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang mencakup perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pemasakan atau pengolahan bahan makanan, distribusi makanan dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Kemenkes, 2013). Tujuan dari dilaksanakannya penyelenggaraan makanan di rumah sakit antara lain mampu menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan pasien rumah sakit dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit pasien serta memperpendek masa rawat pasien, menyediakan makanan bagi pegawai rumah sakit untuk memenuhi gizi tenaga kerja selama sedang bertugas, mencapai efektifitas serta efisiensi penggunaan biaya makanan (Bakri, 2018)

Sebagai suatu sistem, penyelenggaraan makanan mempunyai sub sistem yang mendukung tercapainya tujuan. Menurut Perdigon (2005), sub sistem tersebut memiliki 6 elemen yang meliputi :

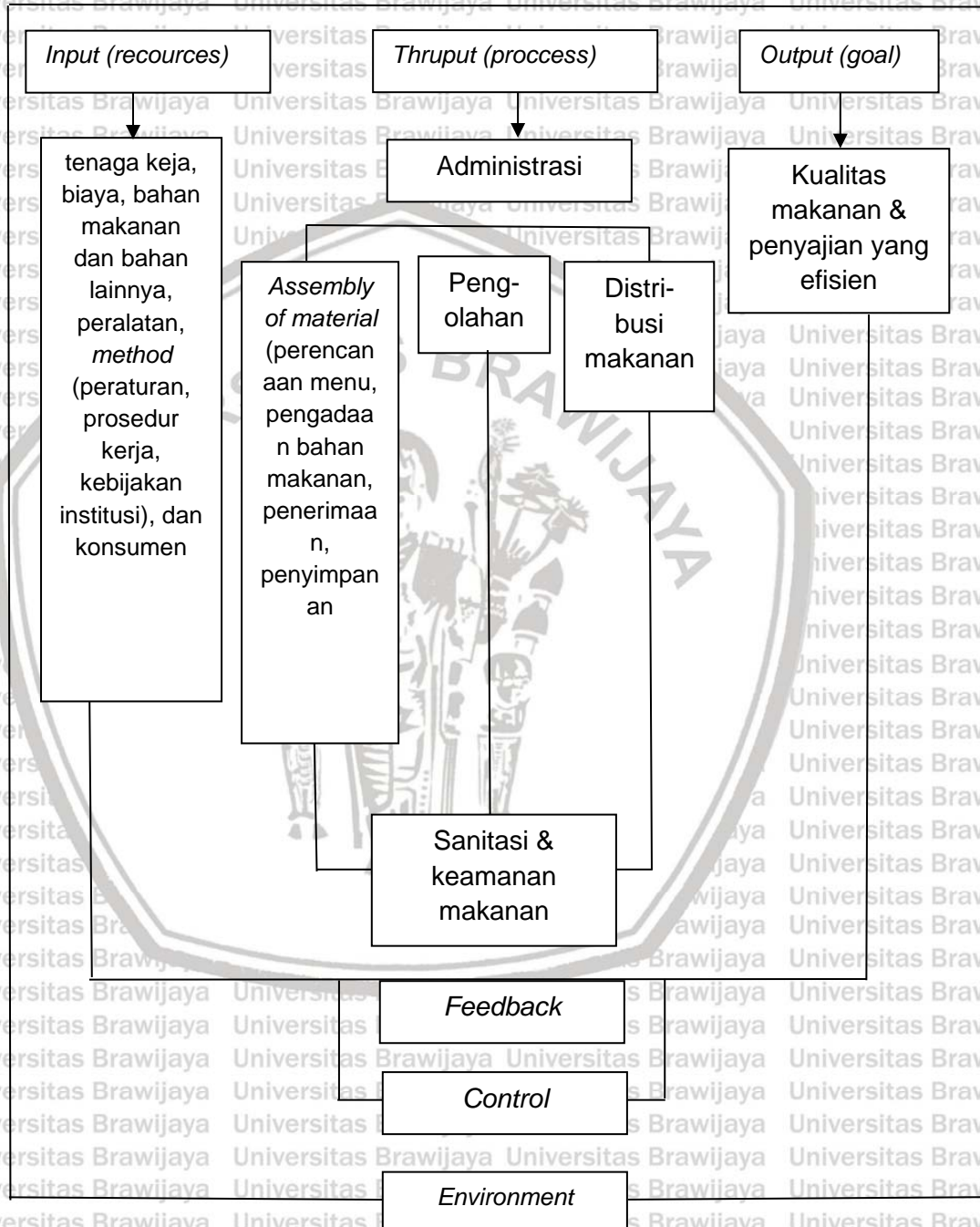
(a) *Input (resources)* : unsur-unsur di dalam elemen ini yaitu tenaga kerja, biaya, bahan makanan dan bahan lainnya, peralatan, *method* (peraturan, prosedur kerja, kebijakan institusi), dan konsumen.

(b) *Thruput (process)* : unsur-unsur di dalam elemen ini yaitu kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga distribusi makanan, penerapan higiene sanitasi, dan keselamatan kerja.

(c) *Output (goal)* : *output* atau hasil akhir yang didapat adalah makanan yang bermutu baik serta sistem pelayanan maupun penyajian yang tepat dan efisien.

(d) *Control*(e) *Feedback*(f) *Environment*

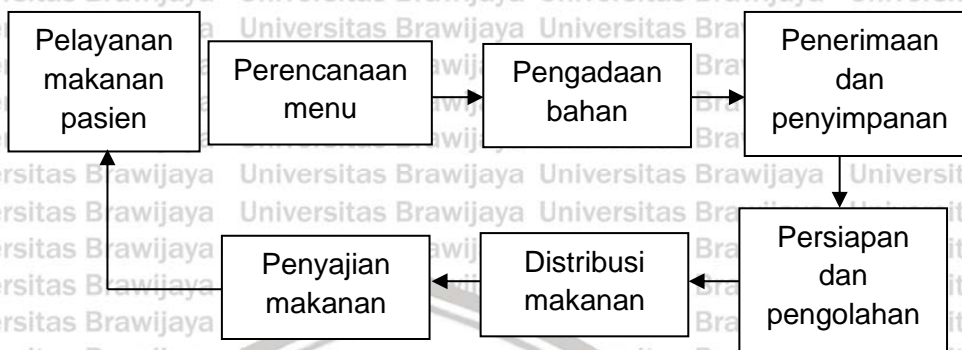
Penjabaran tersebut dapat digambarkan seperti berikut :



Gambar 2.1 Sub sistem Penyelenggaraan Makanan

2.1.1 Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Menurut Panduan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (2013), alur kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat digambarkan seperti berikut :



Gambar 2.2 Alur Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Alur kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi :

a. Perencanaan menu

Menu merupakan sebuah pedoman bagi pemasak atau pengolah yang akan menyiapkan makanan. Menu yang terencana dengan baik dan matang berfungsi sebagai katalisator yang mendorong fungsi operasional kegiatan pembelian, produksi, dan pelayanan. Pada fasilitas pelayanan kesehatan seperti di rumah sakit, biasanya menggunakan struktur menu dengan frekuensi makan tiga kali sehari dan makanan selingan satu atau dua kali sehari. Struktur menu akan terbentuk pola menu seperti :

1. Makanan pokok diberikan tiga kali sehari
2. Lauk hewani diberikan tiga kali sehari
3. Lauk nabati diberikan tiga kali sehari untuk kelas VIP dan kelas I ; dua kali sehari untuk kelas II dan III
4. Sayuran diberikan tiga kali sehari
5. Buah diberikan 2 kali sehari untuk kelas VIP dan kelas I ; satu kali sehari untuk kelas II dan kelas III pada makan siang

6. Makanan selingan dua kali sehari untuk kelas VIP dan kelas I (saat pagi dan sore) ; satu kali sehari untuk kelas II dan kelas III (saat pagi)

b. Perencanaan kebutuhan bahan makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu (Bakri, 2018).

Dalam merencanakan kebutuhan bahan makanan, beberapa langkah yang harus dilakukan antara lain :

1. Menyusun daftar bahan makanan yang dibutuhkan, lalu kelompokkan dalam kategori bahan makanan segar dan bahan makanan kering
2. Hitung kebutuhan bahan makanan satu persatu. Rumus umum untuk menghitung kebutuhan bahan makanan dalam 1 tahun (dengan contoh menu untuk 10 hari) yang biasa digunakan adalah :

$$(365 \text{ hari}/10) \times \sum \text{konsumen rata-rata} \times \text{total macam dan } \sum \text{makanan 10 hari.}$$

(PGRS, 2006)

c. Perencanaan anggaran belanja

Perencanaan anggaran belanja bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan (Bakri, 2018).

Langkah-langkah yang harus dilakukan untuk menyusun perencanaan anggaran belanja antara lain :

1. Mengumpulkan data tentang macam serta jumlah pasien tahun sebelumnya
2. Menetapkan macam dan jumlah pasien
3. Mengumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei, lalu menentukan harga rata-rata harga bahan makanan tersebut
4. Membuat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan, lalu konversikan ke dalam berat kotor
5. Menghitung indeks harga makanan per orang per hari
6. Menghitung anggaran bahan makanan dalam 1 tahun
7. Dari hasil tersebut, anggaran dilaporkan kepada yang berwenang untuk mengambil keputusan
8. Rencana anggaran akan diusulkan secara resmi melalui jalur administratif
(PGRS, 2006)

d. Pengadaan bahan makanan

Pengadaan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan permintaan (*order*) bahan makanan yang berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah pasien yang ada. Tujuan dari kegiatan ini yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan yang sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ada (Depkes RI, 2008).

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi :

1. Spesifikasi bahan makanan

Spesifikasi bahan makanan merupakan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi. Tipe spesifikasi bahan makanan terdiri dari :

1. Spesifikasi teknik

Spesifikasi ini digunakan untuk bahan yang dapat diukur dengan instrumen tertentu.

- Spesifikasi penampilan

Spesifikasi ini ditulis secara sederhana, lengkap, serta jelas.

Spesifikasi ini berisi nama bahan makanan, ukuran atau tipe unit, tingkat kualitas, umur bahan makanan, warna bahan makanan, identifikasi pabrik, masa pakai bahan makanan, data isi dalam satu kemasan, satuan bahan makanan yang dimaksud, dan keterangan khusus lain yang diperlukan.

- Spesifikasi pabrik

Spesifikasi pabrik diperuntukkan untuk bahan atau produk yang dikeluarkan oleh suatu pabrik, contohnya seperti makanan kaleng.

2. Survei Pasar

Survei pasar adalah sebuah kegiatan yang bertujuan untuk mencari informasi terkait harga bahan makanan yang ada di pasaran, sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan sebagai dasar perencanaan anggaran bahan makanan (PGRS, 2006).

e. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan atau *order* bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan rata-rata kimlah pasien, sesuai dengan periode pemesanan yang ditetapkan. Pemesanan bahan makanan meliputi penentuan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering serta rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah pasien.

Pembelian bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan, yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pasien sesuai dengan kebijakan yang berlaku.

Terdapat 5 sistem pembelian yang umumnya dilakukan, antara lain pembelian secara langsung ke pasar, pembelian dengan musyawarah, pembelian yang akan datang, pembelian tanpa tanda tangan, serta pembelian melalui pelelangan (PGRS, 2006).

f. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan (Bakri, 2018). Beberapa tugas dari unit penerimaan yang dilakukan antara lain :

1. Kegiatan pengecekan bahan makanan dilakukan setelah bahan makanan datang. Bahan makanan harus didahulukan dalam pengecekan. Kegiatan pengecekan meliputi pemeriksaan faktur penerimaan, tanggal pengiriman, jumlah bahan makanan, berat bahan, makanan tanggal kadaluwarsa, satuan dan ukuran.
2. Menandatangani faktur pembelian bahan makanan sesuai dengan yang telah diterima
3. Petugas mengisi formulir penerimaan, membuat laporan penerimaan harian, dan membuat berita acara penerimaan bahan makanan secara tertulis
4. Membuat laporan bahan makanan yang didiskualifikasi atau tidak diterima kepada atasan yang bersangkutan

5. Melakukan pencatatan semua bahan makanan yang telah diterima
6. Jika tidak langsung dipergunakan segera menyimpan bahan makanan yang diterima ke bagian penyimpanan kering dan segar

Keamanan makanan dalam penyelenggaraan makanan dimulai dari penerimaan bahan makanan. Beberapa kriteria umum yang diperiksa saat kegiatan penerimaan bahan makanan menurut Gregoire (2013) antara lain :

1. Daging : suhu 5°C atau kurang, berwarna merah muda, tekstur tidak licin, tidak berbau, terkemas rapi dan utuh
2. Unggas : suhu 5°C atau kurang, kenyal, tidak terdapat perubahan warna, tidak berbau, dikemas dengan es
3. Ikan : suhu 5°C atau kurang, insang berwarna merah muda, warna kulit cerah, mata cerah, beraroma lembut tidak menyengat, dikemas dengan es, daging kuat
4. Telur : tidak berbau, kulit bersih dan tidak ada retak ataupun pecah
5. Produk susu : suhu 5°C atau kurang, susu cair harus dipasteurisasi, memiliki *grade A*, keju dengan rasa, tekstur, dan warna yang seragam
6. Makanan kaleng : kaleng dan kemasan dalam kondisi tersegel dengan baik (tidak kembung, bocor, atau penyok)
7. Makanan kering : kemasan utuh (tidak berlubang, bocor, atau noda air)
8. Makanan segar : suhu 5°C atau kurang, untuk sayuran dan buah-buahan segera dipotong.

g. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering maupun basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah, serta pencatatan dan pelaporannya.

Terdapat 3 tipe penyimpanan bahan makanan yang umum dilakukan, antara lain penyimpanan di kulkas, penyimpanan di freezer, serta penyimpanan kering. Penyimpanan di kulkas digunakan untuk bahan makanan yang berpotensi menimbulkan *hazard* yang tidak dapat bertahan lama, sehingga penyimpanan relatif hanya dapat dilakukan selama jangka waktu yang pendek. Penyimpanan di *freezer* digunakan untuk menyimpan bahan makanan dengan ketahanan yang lebih lama, sehingga bahan makanan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lebih panjang misalnya beberapa minggu hingga beberapa bulan. Sedangkan penyimpanan kering digunakan untuk menyimpan jenis makanan yang dapat bertahan lama dan tidak berpotensi menimbulkan *hazard* (Bakrie, 2018).

Menurut Payne dan Theis (2016), penyimpanan bahan makanan yang baik dapat ditempuh dengan beberapa konsep seperti memperhatikan kondisi fasilitas dan peralatan penyimpanan untuk menjaga mutu, memperhatikan tata letak dari bahan makanan ataupun barang, lokasi ruang penyimpanan harus dekat dengan ruang persiapan dan produksi, memperhatikan keamanan ruang penyimpanan dari pencurian, dan memperhatikan label tanggal terima bahan makanan maupun tanggal kadaluarsanya.

Langkah-langkah kegiatan penyimpanan bahan makanan meliputi :

1. Bahan makanan yang telah memenuhi syarat diterima segera dibawa ke ruang penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanannya.

2. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, makan setelah ditimbang dan diperiksa, bahan makanan tersebut dibawa ke ruang persiapan bahan makanan.

h. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah. Terdapat prasyarat terkait persiapan bahan makanan yang meliputi tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan, tersedianya tempat dan peralatan persiapan, tersedianya prosedur tetap tentang persiapan, serta tersedianya porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan, dan jadwal pemasakan (PGRS, 2006).

i. Pemasakan atau Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah sebuah kegiatan mengubah yaitu memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Tujuannya antara lain untuk mengurangi resiko kekurangan zat gizi bahan makanan meningkatkan nilai, meningkatkan dan mempertahankan warna rasa keempukan dan penampilan warna bebas dari organisme dan zat berbahaya untuk tubuh (Bakri, 2018).

j. Distribusi Makanan dan Pencatatan

Distribusi adalah rangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang dilayani. Di rumah sakit terdapat tiga sistem pendistribusian atau penyaluran makanan yang biasa dilaksanakan, yaitu sistem yang dipusatkan atau sentralisasi, sistem

yang tidak dipusatkan atau desentralisasi, dan kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi.

2.2 Food Safety

Food safety merupakan sebuah kondisi ataupun upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (UU RI No. 18 tahun 2012). Pelaksanaan *food safety* yang baik dapat mencegah terjadinya kemungkinan bahaya dari mulai penerimaan bahan makanan hingga penyajian makanan kepada pasien. *Food safety* atau keamanan makanan merupakan indikator mutu makanan yang saat ini menjadi pertimbangan utama konsumen dalam memilih makanan, konsumen menginginkan makanan yang bermutu baik, aman, dan terhindar dari segala risiko yang membahayakan (Fatimah et al., 2014). Kelalaian dalam menerapkan prinsip *food safety* dapat membuat makanan terkontaminasi dan memunculkan kejadian *foodborne illness* yang bersifat toksik dan infeksius.

Foodborne illness diartikan sebagai sebuah kejadian keracunan yang disebabkan oleh makanan yang telah terkontaminasi. Peluang *foodborne illness* dapat terjadi dalam setiap tahapan pengolahan pada makanan karena terkontaminasi dengan agen asing yang membahayakan kesehatan. Hal ini menyebabkan *foodborne illness* menjadi salah satu permasalahan kesehatan yang umum dan paling banyak membebani masyarakat. Selain menimbulkan kerugian pada kesehatan, *foodborne illness* juga menyebabkan kerugian material maupun kerugian-kerugian materi lainnya (Hartono, 2005). Kejadian *foodborne illness* pada umumnya dapat dicegah dengan penanganan makanan yang tepat.

Menjaga makanan agar selalu berada dalam suhu yang sesuai serta penerapan

praktik *personal hygiene* yang baik dapat mengendalikan kontaminasi silang pada makanan (McSwane et al., 2000).

2.2.1 Risiko Bahaya Pada Makanan

Secara umum, bahaya pada makanan dibedakan menjadi tiga, yaitu bahaya biologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik.

a. Bahaya Biologi

Bahaya biologi merupakan bahaya yang disebabkan oleh makhluk hidup baik makro biologi maupun mikrobiologi. Bahaya biologi yang termasuk ke dalam makro biologi antara lain, adanya hewan pada bahan makanan maupun makanan seperti lalat, kutu beras, hewan pengerat, kecoa, kucing, dan hewan lain yang berpotensi menyebabkan bahaya bagi makanan (Kusuma dkk, 2017).

Bahaya mikrobiologi adalah bahaya yang disebabkan oleh mikroorganisme patogen, virus, dan parasit yang dapat menyebabkan racun dan penyakit infeksi. Bahaya mikrobiologi merupakan suatu bahaya yang pada umumnya sering menjadi penyebab utama penyakit atau keracunan yang ditularkan melalui makanan yang telah dikonsumsi (Wani dkk, 2019).

Menurut Gregoire (2013), mikroorganisme patogen membutuhkan kondisi khusus dalam pertumbuhannya yang biasa disingkat dengan FAT TOM,

- F : *food*, makanan yang mengandung karbohidrat dan protein
- A : *acidity*, tingkat keasaman yang ideal dengan PH 4,6 hingga 7,5
- T : temperatur, suhu yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme di kisaran 5°C – 57°C

- T : *time*, makanan harus disimpan pada kondisi suhu bahaya atau *danger zone* dalam waktu yang singkat dan terbatas

- O : *oxygen*, terdapat beberapa jenis mikroorganisme yang memerlukan oksigen dan tidak memerlukan oksigen untuk berkembang

- M : *moisture*, aktivitas air yang ideal untuk pertumbuhan organisme adalah 0,85.

Dalam *food code* yang dikeluarkan oleh FDA di tahun 2017, bahan makanan yang termasuk dalam kelompok *potentially hazardous food* (PHF) yang membutuhkan pengawasan atau pengontrolan waktu dan suhu untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen yaitu :

- bahan makanan hewani mentah atau dipanaskan
- bahan makanan nabati yang dipanaskan atau mentah seperti kecambah, buah melon potong, sayuran hijau, tomat potong, atau campuran tomat potong yang tidak dimodifikasi dengan cara sedemikian rupa sehingga dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan toksin atau campuran bawang putih ke dalam minyak yang tidak dimodifikasi sedemikian rupa sehingga dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan toksin.

b. Bahaya Kimia

Bahaya kimia adalah sebuah toksin alami ataupun bahan kimia beracun yang dapat menimbulkan masalah kesehatan bagi konsumen.

Bahan kimia berbahaya yang mungkin terdapat dalam makanan dikelompokkan menjadi dua bagian, yaitu bahan kimia yang terbentuk secara alami pada bahan makanan dan bahan kimia yang ditambahkan ke dalam makanan secara sengaja maupun tidak sengaja.

Bahan kimia yang terbentuk secara alami (kontaminasi) antara lain mikotoksin, skrombotoksin, toksin jamur, toksin kerang, alkaloid

pyrrolizidine. Sedangkan jenis bahan kimia yang sengaja ditambahkan ke dalam bahan makanan atau makanan antara lain seperti bahan kimia pada pertanian (pestisida, insektisida, fungisida, pupuk hormon antibiotik) logam atau bahan berbahaya seperti Pb, Zn, Hg, sianida, HCN, solanin, saponin, asam jengkolat, bahan tambahan terlarang, bahan bangunan, dan sanitizer.

c. Bahaya Fisik

Bahaya fisik merupakan benda-benda asing yang seharusnya tidak boleh terdapat dalam bahan makanan ataupun makanan. Beberapa benda-benda asing yang mungkin mencemari makanan ataupun bahan makanan antara lain pecahan kaca, potongan kayu, kerikil, logam, bahan insulasi, potongan tulang, plastik, bagian tubuh (rambut, kuku), sisik, dan kulit.

2.2.2 Higiene dan Sanitasi Makanan

Menurut Kusuma, dkk (2017), pengertian higiene adalah suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi suatu subjek.

Sedangkan sanitasi merupakan sarana yang mendukung berjalannya kegiatan higiene.

2.2.2.1 Pemilihan Bahan Baku Makanan

a. Bahan makanan mentah atau bahan makanan segar, yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :

- daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.

- tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.

- makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.

b. BTP atau Bahan Tambahan Pangan yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut seperti:

- Makanan dikemas : mempunyai label dan merek, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluarsa, kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
- Makanan tidak dikemas : Baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur, tidak mengandung bahan berbahaya.

Menurut McSwane et al., (2000), setelah proses pemilihan bahan makanan, proses selanjutnya yang harus diperhatikan adalah penerimaan bahan makanan. Pada tahap penerimaan bahan makanan harus dilakukan upaya pemeriksaan setiap produk yang diterima untuk memastikan bahan makanan berada dalam kondisi baik, bebas dari kerusakan, serta berada dalam suhu yang sesuai. Pengecekan terhadap produk yang telah diterima tersebut dapat dilakukan dalam bentuk observasi terhadap warna, tekstur, dan bukti visual adanya kerusakan, seperti terbentuknya lendir, tumbuh jamur, maupun perubahan warna pada bahan makanan. Prosedur penerimaan yang buruk akan meningkatkan kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian berat produk, kontaminasi, pemborosan, ataupun penerimaan produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah

dibuat. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penerimaan bahan makanan menurut Jones (2004) antara lain :

- Petugas yang menerima harus mengetahui bagaimana kondisi higiene yang baik dalam proses pengantaran bahan makanan
- Bahan makanan yang tidak sesuai dengan kualifikasi harus dicatat dan diinformasikan kepada pihak pemasok
- bahan makanan yang memiliki risiko tinggi harus dalam suhu yang sesuai terlebih dahulu (dingin) sebelum diantarkan
- bahan makanan yang diterima dalam jumlah yang besar harus diberi label tanggal penerimaan
- dilakukan pencatatan tanggal penerimaan serta informasi penting lainnya

2.2.2.2 Penyimpanan bahan makanan

Beberapa hal yang perlu diperhatikan pada bagian penyimpanan bahan makanan antara lain :

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan terkontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus, dan hewan, dan bahaya lainnya.
- b. Penyimpanan bahan makanan menggunakan metode *first in first out* ataupun *first expired first out* di mana bahan makanan yang mendekati tanggal atau masa kadaluarsanya digunakan terlebih dahulu
- c. Tempat penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan sifat bahan makanannya, seperti bahan makanan yang cenderung memiliki masa umur simpan yang pendek disimpan di lemari pendingin, sedangkan bahan makanan kering disimpan di tempat kering dan tidak lembab.

d. Penyimpanan makanan harus memperhatikan suhu penyimpanan sebagai berikut :

Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Jenis bahan makanan	Akan digunakan dalam kurun waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5°C hingga 0°C	-10°C hingga -5°C	> -10°C
2	Telur, susu, dan olahannya	5°C hingga 7°C	-5°C hingga 0°C	> -5°C
3	Sayur, buah-buahan, minuman	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan biji-bijian	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban ruangan penyimpanan makanan sekitar 80%-90%
- g. Makanan dalam kemasan yang tertutup disimpan pada suhu 10°C
- h. Bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding, maupun langit-langit ruangan dengan ketentuan antara lain :
 - Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm
 - Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm
 - Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm

2.2.2.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan dengan memperhatikan beberapa kaidah pengolahan makanan yaitu :

- a. Tempat untuk mengolah makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene dan sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap bahan makanan maupun makanan dan dapat mencegah masuknya bahaya makro biologi seperti lalat, kecoa, tikus, dan hewan lainnya.
- b. Menu yang disusun dengan memperhatikan pemesanan dari konsumen, ketersediaan bahan, jenis, dan jumlahnya, keragaman variasi dari setiap menu, proses dan lama waktu pengolahannya, keahlian dalam mengolah makanan dari menu tersebut.
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.

- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan masak dan peralatan makanan yang digunakan harus terbuat dari bahan pangan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
- f. Higienes yang harus diperhatikan dalam penanganan makanan, seperti memperlakukan makanan secara hati – hati dan seksama sesuai dengan prinsip higienes sanitasi makanan dan menempatkan makanan dalam wadah yang tertutup serta menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

2.2.2.4 Penyajian makanan

Penyajian makanan harus diterapkan berdasarkan prinsip-prinsip sebagai berikut :

- Setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang serta dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan
- Makanan yang mengandung kadar air yang tinggi atau makanan berkuah dicampur pada saat menjelang dihidangkan, hal ini dilakukan untuk mencegah makanan cepat rusak atau basi
- Makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama, harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling bercampur aduk
- Makanan yang harus disajikan ke konsumen atau pasien dalam keadaan panas, harus tetap dalam keadaan yang masih panas dengan memperhatikan suhu makanan tersebut

- Semua peralatan yang digunakan harus higienis, tidak cacat ataupun rusak

- Setiap penanganan makanan ataupun alat makan tidak boleh kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir penjamah makanan

- Semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan makanan yang tidak dapat dimakan atau dikonsumsi harus disingkirkan

- Pelaksanaan penyajian makanan tepat dan sesuai dengan menu, waktu, tata hidang, dan volume (jumlah).

UNIVERSITAS BRAWIJAYA



2.2.2.5 Pengangkutan makanan

Jarak dan waktu tempuh dari ruang pengolahan atau pemasakan makanan ke ruang penyajian makanan serta hambatan yang memungkinkan terjadi selama proses pengangkutan akan mempengaruhi kondisi makanan ketika disajikan. Maka dari itu, beberapa hal yang harus diperhatikan dalam proses pengangkutan makanan antara lain :

- Bahan makanan maupun makanan tidak bercampur dengan bahan yang berbahaya maupun beracun
- Pengangkutan makanan menggunakan kendaraan khusus pengangkut yang higienis
- Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting, atau diduduki
- Selama pengangkutan bahan makanan yang harus terjaga suhunya, tetap dalam keadaan dingin seperti daging dan susu cair, bahan makanan tersebut diangkut menggunakan alat pendingin sehingga tidak terjadi kerusakan
- Setiap jenis makanan yang sudah masak harus ditempatkan dalam wadah yang berbeda dan tertutup
- Wadah harus utuh, kuat, tidak berkarat, dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan
- Isi tidak boleh terlalu penuh, hal ini untuk menghindari terjadinya uap makanan yang menguap
- Untuk pengangkutan dalam waktu lama, suhu harus tetap diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas ataupun tetap dingin

2.2.2.6 Penyimpanan makanan masak

Penyimpanan makanan masak harus memperhatikan suhu seperti berikut:

Tabel 2.2 Suhu Penyimpanan Makanan Masak (Permenkes, 2011)

No.	Jenis makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum akan segera disajikan
1	Makanan kering	25°C hingga 30°C	-	-
2	Makanan basah atau berkuah	-	>60°C	10°C
3	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)	-	>65,5°C	-5°C hingga -1°C
4	Makanan yang disajikan dingin	-	5°C hingga 10°C	<10°C

2.2.3 Personal Hygiene dan Kesehatan Pegawai

2.2.3.1 Pakaian Pegawai

a. Pegawai harus mengenakan pakaian yang bersih. Mengenakan celemek yang bersih juga sangat penting dan dianjurkan.

b. Mengenakan penutup kepala seperti jaring kepala dan topi. Tujuan dari digunakannya atribut tersebut untuk mencegah terjadinya kemungkinan rambut terjatuh ke dalam makanan dan mencegah penjamah makanan untuk menyentuh rambutnya ketika sedang bekerja.

c. Tidak dianjurkan untuk mengenakan perhiasan. Hal ini dikarenakan bakteri dapat menetap di perhiasan tersebut dan dapat mencemari makanan.

2.2.3.2 Kebiasaan *Personal Hygiene*

Kebiasaan menjaga kebersihan pribadi merupakan kebiasaan yang penting dan paling tepat untuk mencegah penyebaran penyakit bawaan makanan. Pegawai diharuskan untuk mencuci tangan dengan teknik yang benar.

Mencuci tangan dengan teknik yang benar tersebut diperuntukkan untuk keadaan seperti berikut :

- Setelah buang air besar, menyentuh cairan yang berasal dari tubuh dan pembuangannya, atau menangani limbah yang mengandung materi feses, cairan yang berasal dari tubuh, atau kotoran tubuh lainnya.
- Sebelum memulai bekerja atau sebelum kembali bekerja setelah istirahat
- Setelah batuk, bersin, atau menggunakan sapu tangan atau tisu sekali pakai
- Setelah merokok, makan, dan minum
- Setelah menangani peralatan atau perkakas yang kotor
- Sebelum menangani, mengolah, atau menyiapkan makanan
- Saat beralih dari menangani makanan mentah ke makanan yang dimasak

Adapun beberapa hal lain yang penting untuk diperhatikan terkait *personal hygiene* antara lain :

- Penjamah makanan harus menjaga kerapian dan kebersihan kuku
- Tangan harus dijauhkan dari wajah, rambut, dan mulut
- Sarung tangan sekali pakai harus dikenakan ketika ada kontak langsung dengan makanan untuk mencegah kontaminasi silang

- Pegawai hanya merokok di area merokok dan jauh dari ruang persiapan makanan

- Hanya pegawai terkait yang diperbolehkan memasuki area produksi

2.2.3.3 Luka, Lecet, dan Penyakit Pegawai

- Semua luka dan lecet, seperti luka bakar dan bisul, harus ditutup menggunakan perban anti air

- Luka yang berada di tangan harus ditutup menggunakan perban anti air dan sekali pakai, serta menggunakan sarung tangan kedap air

- Pegawai dengan gejala muntah, diare, demam, ISPA, atau nyeri tenggorokan tidak diperkenankan melakukan pekerjaan sebagai penjamah makanan

- Setiap karyawan yang dicurigai mengidap penyakit menular harus dirujuk ke pelayanan kesehatan atau dokter pribadi untuk mendapatkan izin kembali bekerja (Payne and Theis, 2016).

2.3 Penelitian Kualitatif

Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bertujuan untuk memahami kondisi suatu konteks dengan mengarahkan pada pendeskripsian secara rinci dan mendalam mengenai potret kondisi dalam suatu konteks yang alami (*natural setting*), tentang apa yang sebenarnya terjadi menurut apa adanya di lapangan studi. metode kualitatif dapat mengungkap dan memahami sesuatu di balik fenomena yang tidak diketahui sebelumnya. Metode kualitatif juga dapat memberikan rincian yang kompleks tentang fenomena yang sulit ditangkap dan diungkapkan melalui metode kuantitatif. (Nugrahani, 2014)

Menurut Bogdan & Taylor (dalam Nugrahani, 2014), mendefinisikan metode penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang

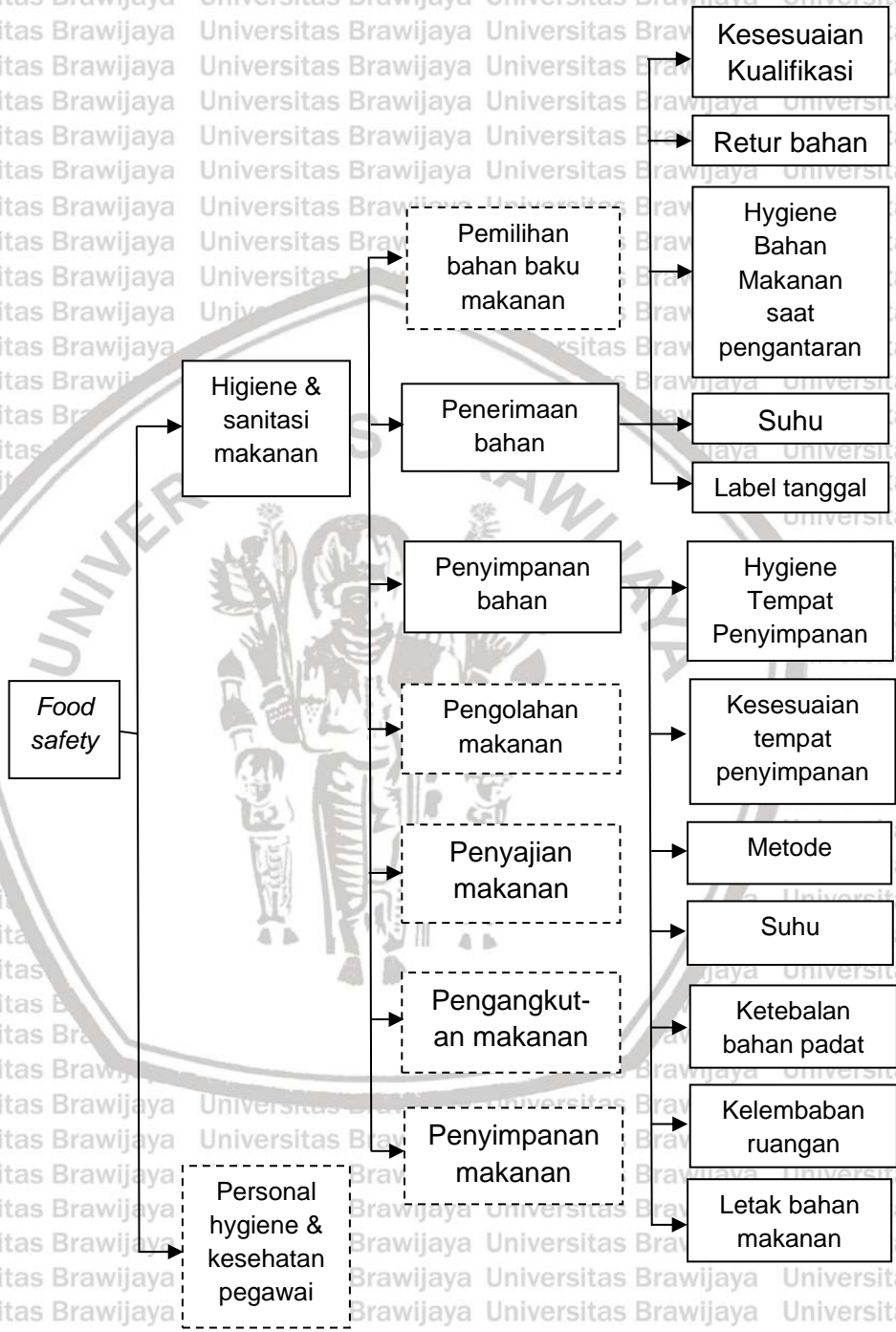
menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Pendekatan ini diarahkan pada latar dan individu secara holistik (utuh), tidak mengisolasi individu ke dalam variabel atau hipotesis, tetapi memandang individu sebagai bagian dari keutuhan. Tujuan penelitian kualitatif adalah untuk memahami kondisi suatu konteks dengan mengarahkan pada pendeskripsian secara rinci dan mendalam mengenai potret kondisi dalam suatu konteks yang alami, tentang yang sebenarnya terjadi di lapangan studi.



BAB III

KERANGKA TEORI DAN NARASI

3.1 Kerangka Teori Penelitian



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

 : Variabel yang diteliti
 : Variabel yang tidak diteliti

3.2 Narasi Kerangka Teori

Menurut UU RI No 18 tahun 2012, *food safety* merupakan sebuah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah adanya kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain pada makanan yang dapat merugikan dan mengganggu kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. *Food safety* menjadi suatu peraturan yang wajib untuk dipatuhi oleh industri penyelenggara makanan karena dapat mencegah kontaminasi pada makanan yang sangat memungkinkan untuk terjadi di setiap proses penanganan makanan, mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, hingga penyajian makanan.

Higiene merupakan suatu upaya dengan cara memelihara dan melindungi suatu objek. Sanitasi merupakan sarana yang mendukung berjalannya kegiatan higiene (Kusuma, 2017). Prinsip higiene dan sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan antara lain pada kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, pengangkutan makanan, dan penyimpanan makanan masak (Permenkes RI, 2011).

Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu kegiatan atau proses yang perlu diperhatikan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas untuk pasien. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penerimaan bahan makanan menurut Jones (2004) antara lain petugas yang menerima harus mengetahui bagaimana kondisi higiene yang baik dalam proses pengantaran bahan makanan, bahan makanan yang tidak sesuai dengan kualifikasi harus dicatat dan diinformasikan kepada pihak pemasok, bahan makanan yang memiliki risiko tinggi harus dalam suhu yang sesuai terlebih dahulu (dingin) sebelum diantarkan, bahan makanan yang diterima dalam jumlah yang besar harus diberi label tanggal penerimaan, dilakukan pencatatan tanggal penerimaan serta

informasi penting lainnya. Berdasarkan PMK No. 1096 tahun 2011 yang mengatur terkait higiene dan sanitasi makanan, beberapa syarat yang harus diterapkan pada proses penyimpanan yaitu higiene tempat penyimpanan, metode penyimpanan menggunakan FIFO atau FEFO, kesesuaian tempat penyimpanan dengan jenis bahan makanan yang disimpan, kesesuaian suhu penyimpanan dengan bahan makanan yang disimpan, ketebalan bahan padat yang disimpan, kelembaban ruang penyimpanan bahan makanan, dan jarak bahan makanan dengan lantai, dinding, maupun langit-langit ruangan.



BAB 4

METODE PENELITIAN

4.1 Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Rancangan penelitian kualitatif ini digunakan untuk mendapatkan data yang lebih terperinci dan kompleks sesuai dengan apa adanya yang terjadi di lapangan penelitian yang akan dilakukan (Nugrahani, 2014).

Pendekatan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah studi kasus.

Pendekatan studi kasus merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terinci dan mendalam tentang suatu program, peristiwa, dan aktivitas untuk mendapatkan pengetahuan mendalam terkait peristiwa tersebut (Rahardjo, 2017).

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode *in-depth interview* atau wawancara mendalam. Menurut Yin (2000) dalam Nugrahani (2014), Metode tersebut merupakan sebuah metode yang menggunakan teknik wawancara esensial dengan individu dengan mengajukan pertanyaan *open-ended* terkait fakta akan suatu peristiwa maupun terkait pendapat dari responden.

Terdapat penyesuaian pengambilan data penelitian oleh peneliti yang dikarenakan oleh pandemi COVID-19 yang masih terjadi. Pengambilan data akan dilakukan secara langsung di RSUD Bangil dengan menerapkan protokol kesehatan yang berlaku di RSUD Bangil.

4.2. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini yaitu pegawai instalasi gizi yang bertugas di bagian penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan. Peneliti menggunakan metode *purposive sampling* untuk menentukan sampel dalam penelitian ini, di mana peneliti akan menggunakan kriteria tertentu untuk memilih sampel penelitian. Informan yang ditentukan berdasarkan kriteria tersebut, dianggap telah mengetahui informasi secara mendalam terkait kejadian yang

sedang terjadi di lapangan studi. Dalam menentukan informan, peneliti dapat mengembangkan sesuai dengan kebutuhan dalam memperoleh data (Patton, 1986).

4.3 Teknik Penentuan Informan

4.3.1 Kriteria Informan

Dalam penelitian ini, informan yang dibutuhkan yaitu informan kunci dan informan pendukung. Informan kunci adalah pegawai instalasi gizi RSUD Bangil yang bertugas di bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Informan pendukung dalam penelitian ini adalah pegawai instalasi gizi RSUD Bangil yang telah menempuh pendidikan D3 Ilmu Gizi dan atau kepala instalasi gizi RSUD Bangil.

4.3.2 Kriteria Inklusi Informan Kunci

- a. Pegawai instalasi gizi RSUD Bangil yang menangani bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan pada saat peneliti mengambil data dan menyetujui untuk menjadi informan penelitian yang dibuktikan dengan penandatanganan *informed consent*
- b. Pegawai instalasi gizi RSUD Bangil yang menangani bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang dapat berkomunikasi dengan baik

4.3.3 Kriteria Inklusi Informan Pendukung

- a. Ahli gizi di instalasi gizi RSUD Bangil yang menyetujui untuk menjadi informan penelitian yang dibuktikan dengan penandatanganan *informed consent*

- b. Ahli gizi di instalasi gizi RSUD Bangil dalam keadaan sehat dan dapat berkomunikasi dengan baik
- c. Ahli gizi yang masih aktif masa bekerja

4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

4.4.1 Lokasi Penelitian

Pengambilan data dalam penelitian ini dengan menggunakan metode *in-depth interview* terkait praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dilakukan di instalasi gizi RSUD Bangil.

4.4.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian yang dibutuhkan untuk mendapatkan data terkait praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil akan dimulai pada bulan Maret 2021.

4.5 Instrumen Penelitian

Terkait pengambilan data yang dilakukan dalam penelitian ini, adapun alat dan bahan yang digunakan untuk melakukan pengambilan data melalui metode *in-depth interview* antara lain :

- a. Lembar observasi

Lembar observasi merupakan lembar *check list* yang digunakan peneliti untuk pengambilan data melalui kegiatan observasi pada penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

- b. Form Persetujuan (*informed consent*)

Form persetujuan merupakan surat persetujuan yang diserahkan kepada informan sebagai bentuk kesediaan memberikan informasi yang sesuai dengan pertanyaan yang akan diberikan oleh pewawancara atau peneliti. Form persetujuan memuat tanda tangan informan sebagai bukti jika informan telah bersedia untuk memberikan informasi terkait.

- c. Buku panduan wawancara

Buku panduan wawancara digunakan sebagai acuan atau pedoman proses wawancara yang berlangsung. Buku panduan wawancara ini berisi *list* pertanyaan yang nantinya dapat dikembangkan sesuai dengan informasi yang akan diberikan oleh informan.

d. **Perekam Suara / *recorder***

Perekam suara ini akan digunakan untuk merekam isi wawancara antara peneliti dan informan ketika wawancara sedang dilakukan.

e. **Buku Catatan dan alat tulis**

Buku catatan berukuran sedang dan bisa dibawa ke mana pun serta alat tulis yang digunakan untuk mencatat informasi yang diberikan informan pada saat wawancara berlangsung.

4.6 Definisi Operasional

Tabel 4.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Metode	Data yang Diinterpretasi
1.	Penerimaan bahan makanan	Penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan	Hasil <i>in-depth interview</i> dengan informan.	Kemampuan dan tanggung jawab petugas penerimaan dalam memeriksa, mencatat, dan melapor bahan makanan dalam macam, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan yang akan

kuantitas bahan digunakan dalam makanan yang penyelenggaraan diterima sesuai makanan. dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan (Bakri, 2018).

2. Penyimpanan bahan makanan	Penyimpanan bahan makanan	Hasil <i>in-depth interview</i> dengan informan.	Metode penataan, penyimpanan, dan pemeliharaan keamanan bahan makanan kering ataupun basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah, serta
	adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering ataupun basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah, serta		Metode penataan, penyimpanan, dan pemeliharaan keamanan bahan makanan kering maupun basah yang mempengaruhi kondisi dan mutu bahan makanan yang akan digunakan atau diolah.



pencatatan dan
pelaporannya.

3. *Food Safety*

Food safety merupakan sebuah kondisi ataupun upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta

tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat

Hasil *in-depth interview* dengan informan.

Upaya yang dilakukan untuk menjaga kondisi pangan yang mempengaruhi kualitas pangan agar layak dikonsumsi.



sehingga aman

untuk

dikonsumsi (UU

RI No 18/2012).

4. Higiene & Sanitasi Makanan

Higiene adalah suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi suatu subjek.

Sedangkan sanitasi merupakan sarana yang mendukung

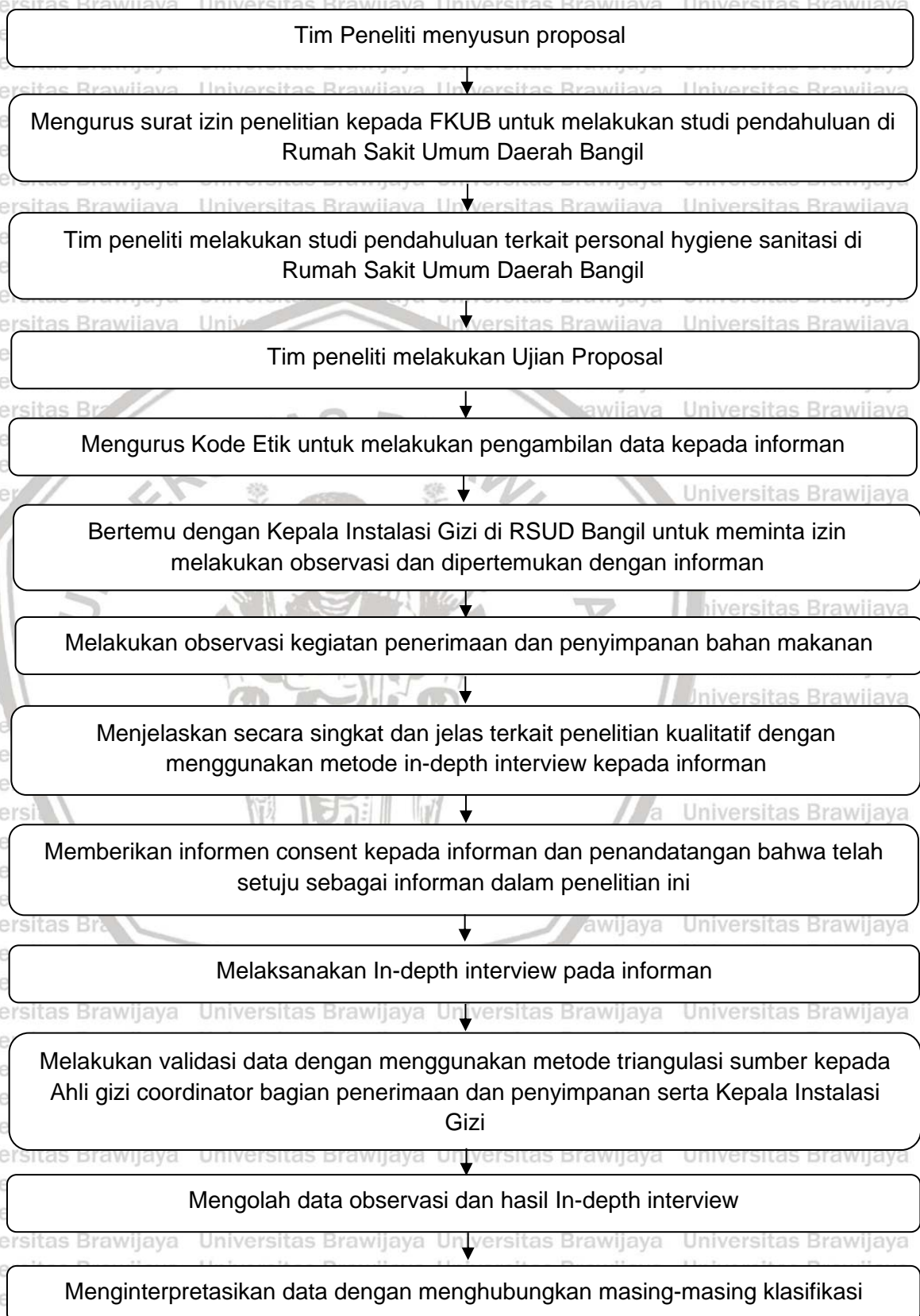
berjalannya kegiatan higiene

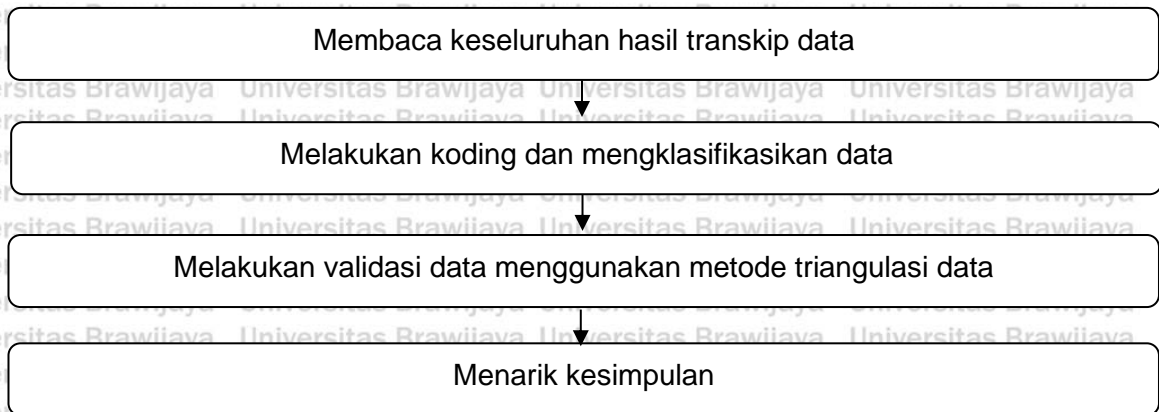
(Kusuma dkk, 2017)

Hasil *in-depth interview* dengan informan.

Aktivitas yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan ketersediaan sarana dalam menunjang aktivitas tersebut yang mempengaruhi kualitas makanan.

4.7 Prosedur Penelitian/ Proses Pengumpulan Data





Gambar 4.1 Alur Penelitian

4.8 Validasi Data

Data yang telah terkumpul akan dianalisis sebagai bahan untuk menarik kesimpulan dari penelitian ini. Posisi data penelitian merupakan suatu keabsahan yang harus dijaga. Hal tersebut dikarenakan sifat data yang sangat vital. Keabsahan sebuah data tersebut juga dinamakan sebagai bentuk validasi data. Maka dari itu diperlukan teknik dalam pemeriksaan data penelitian yang telah didapatkan dengan metode triangulasi data. Triangulasi data digunakan untuk menjawab pertanyaan pada kelompok risiko, efektivitas, kebijakan, perencanaan dalam anggaran, hingga sampai perubahan kondisi pandemik. Selain itu, triangulasi data juga berguna sebagai penyedia perangkat dalam yang membutuhkan respon cepat dan spesifik (Bachtiar, 2010).

4.8.1 Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber bertujuan untuk membandingkan dan mengecek derajat kepercayaan suatu informasi yang didapatkan oleh peneliti melalui sumber yang berbeda. Pada penelitian ini, triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan antara perspektif dari informan pendukung terhadap informan kunci yang dilakukan melalui *in-depth interview* atau wawancara mendalam.

4.8.2 Triangulasi Metode

Triangulasi metode bertujuan untuk memastikan keabsahan data atau temuan penelitian. Triangulasi metode yang digunakan dalam penelitian ini

Observasi yang dilakukan pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil.

4.9 Analisa Data

Analisa data merupakan proses penyusunan dan mengurutkan data penelitian ke dalam bentuk pola, kategori, dan dasar penguraian sebagai

penemuan tema serta merumuskan hipotesis, sehingga dapat diangkat menjadi

teori substantif. Tahapan dari analisis data antara lain dimulai dengan

pengumpulan data yang diperoleh, menginterpretasi kode menjadi bentuk

kategori, lalu dibentuk menjadi tema. Tema yang telah terbentuk, akan

dihubungkan sampai peneliti menemukan kerangka umum sebagai bentuk

penghubung antar kategori. Tema yang telah terbentuk nantinya akan disusun

menjadi sebuah narasi deskriptif umum yang dilanjutkan dengan pengajuan

pertanyaan terkait dengan suatu yang diperoleh dari hasil penelitian yang berupa

interpretasi pribadi peneliti berdasarkan hasil penelitian serta teori yang ada

(Cresswell, 2014).

a. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi dan *in-depth interview*. Peneliti melakukan pencatatan / *checklist* di lembar

observasi Ketika mengobservasi kegiatan penerimaan dan penyimpanan

bahan makanan serta merekam keberlangsungan wawancara yang

dilakukan dengan informan menggunakan aplikasi *recorder*. Peneliti juga

akan mencatat informasi yang disampaikan oleh informan di buku catatan

sedang.

b. Transkrip Data

Transkrip data merupakan proses pengubahan data dalam bentuk suara menjadi kalimat tertulis. Data yang akan di transkrip merupakan data hasil dari pengambilan data penelitian yang didapatkan dari informan. Data ini harus ditulis lengkap, termasuk ekspresi informan pada saat menjawab pertanyaan dari peneliti pada saat berlangsungnya proses wawancara.

c. Membaca keseluruhan hasil transkrip data

Data yang telah di transkrip harus dibaca oleh peneliti dan peneliti harus melakukan *review* ulang agar data yang di transkripsikan sesuai dengan data yang didapat pada saat proses pengambilan data yaitu wawancara. Pada tahapan ini, peneliti bisa mengkombinasikan dengan catatan yang telah dilakukan pada saat proses wawancara berlangsung. Tujuan dari tahapan ini adalah untuk mengembangkan kategori yang kemudian akan diubah menjadi tema.

d. Mengklasifikasikan Data dan Koding

Data yang telah didapat kemudian akan diklasifikasikan berdasarkan faktor-faktor hambatan yang ada pada konseptual *framework*. Klasifikasi data dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh perbandingan yang bermakna dari setiap bagian data.

e. Interpretasi Data

Data yang tadinya telah diklasifikasikan, selanjutnya akan dideskripsikan dan dikaitkan dengan masing-masing kategori dalam penelitian ini.

f. Mengambil Kesimpulan dan Verifikasi Data

Kesimpulan yang diambil bertujuan untuk memahami gambaran, pola, sebab-akibat yang terjadi serta menyajikan secara keseluruhan analisis data yang telah dilakukan oleh peneliti.

BAB 5**HASIL DAN PEMBAHASAN****5.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian**

Rumah Sakit Umum Daerah Bangil (RSUD Bangil) merupakan Rumah Sakit Milik Pemerintah Daerah Kabupaten Pasuruan. Berawal dari keberadaan Puskesmas Bangil sebagai puskesmas perawatan dengan fasilitas sebanyak 77 tempat tidur. Dalam perkembangannya karena tuntutan kebutuhan akan pelayanan rujukan yang belum dimiliki Kabupaten Pasuruan, maka perlu untuk didirikan Rumah Sakit yang merupakan Rumah Sakit milik Pemerintah Kabupaten Pasuruan. RSUD Bangil saat ini berakreditasi B dan mempunyai kapasitas tempat tidur sebanyak 323 tempat tidur. RSUD Bangil merupakan rumah sakit rujukan di Kabupaten Pasuruan yang terletak di jalur poros Surabaya-Banyuwangi, berdiri di atas lahan seluas kurang lebih 2 Hektar. Berdasarkan Peraturan Daerah No. 36 Tahun 2002, RSUD Bangil telah ditetapkan sebagai lembaga tersendiri dan bukan lagi sebagai UPT Dinas Kesehatan Kabupaten Pasuruan.

RSUD Bangil terbagi dalam beberapa kelas perawatan yaitu kelas 1, kelas 2, kelas 3, VIP, dan VVIP. RSUD Bangil memiliki siklus menu 10+1 hari sesuai dengan jenis diet yang diberikan. Distribusi makanan dilakukan dengan cara sentralisasi dengan jam distribusi makan pagi pukul 06.30-07.30, snack pagi pukul 10.00, makan siang pukul 12.00-13.00, makan sore pukul 16.30-17.30, dan snack sore pukul 16.30-17.60. Pada makanan pasien diberikan label diet yang mencakup nama, tanggal lahir, nomor rekam medik dan jenis diet.

Sebelumnya, belum pernah dilakukan penelitian kualitatif yang mengkaji terkait praktik keamanan makanan dalam penerimaan dan

penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil. Namun, data dari RSUD menunjukkan bahwa adanya kesulitan untuk melakukan kontrol suhu di ruang penyimpanan kering dan basah serta pencantuman daftar bahan makanan kurang sesuai di ruang penyimpanan basah.

5.2 Karakteristik Informan

5.2.1 Karakteristik Informan Kunci

Didapatkan dua informan kunci yang merupakan pegawai yang bertugas di bagian logistik yaitu bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan instalasi gizi RSUD Bangil. Seluruh informan kunci beretnis jawa yang berdomisili di Kecamatan Bangil, Kabupaten Pasuruan.

Tabel 5.1 Tabel Karakteristik Informan Kunci

No	Nama	Usia	Jenis Kelamin	Tingkat Pendidikan	Lama Kerja	Kesan Umum
1.	Informan 1 (BY)	34	Perempuan	SMA	7 tahun	- Ibu sangat informatif sehingga data yang dibutuhkan peneliti didapatkan - Ibu menjalankan kegiatan penerimaan dan penyimpanan makanan sesuai dengan yang disampaikan

No	Nama	Usia	Jenis Kelamin	Tingkat Pendidikan	Lama Kerja	Kesan Umum
2.	Informan 2 (BT)	38	Perempuan	SMA	19 tahun	Ibu sangat informatif sehingga peneliti mendapatkan seluruh data yang dibutuhkan - Ibu menjalankan kegiatan penerimaan dan penyimpanan sesuai dengan apa yang disampaikan

5.2.2 Karakteristik Informan Pendukung

Didapatkan dua informan pendukung dalam penelitian ini. Informan pendukung dalam penelitian ini merupakan Kepala Instalasi Gizi dan salah satu staff ahli gizi di instalasi gizi RSUD Bangil.

Tabel 5.2 Tabel Karakteristik Informan Pendukung

No	Nama	Usia	Jenis Kelamin	Tingkat Pendidikan	Lama Kerja	Kesan Umum
----	------	------	---------------	--------------------	------------	------------



1.	Informan Pendukung 1 (BN)	58	Perempuan	D4	33 tahun	- Ibu sangat informatif sehingga peneliti bisa mendapatkan seluruh data yang dibutuhkan Ibu untuk mengetahui apa yang terjadi selama kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan berlangsung di lapangan. Ibu berusaha untuk melakukan yang terbaik untuk menunjang kelengkapan fasilitas di ruang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan
----	---------------------------	----	-----------	----	----------	---



No	Nama	Usia	Jenis Kelamin	Tingkat Pendidikan	Lama Kerja	Kesan Umum
----	------	------	---------------	--------------------	------------	------------

2. Informan 44 Perempuan D3 15 Tahun - ibu sangat informatif sehingga peneliti mendapatkan seluruh data yang dibutuhkan untuk mengetahui apa yang terjadi selama kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di lapangan. Ibu berupaya untuk membuat staff lainnya agar menggunakan APD.

5.3 Tema : Penerapan Praktik Keamanan Makanan dalam Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut UU RI No. 18 tahun 2012, keamanan makanan atau *food safety* merupakan sebuah kondisi atau upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pelaksanaan *food safety* yang baik dapat mencegah terjadinya kemungkinan bahaya dari mulai penerimaan bahan makanan hingga penyajian makanan kepada pasien.

5.3.1 Penerapan Penggunaan APD Petugas Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Bangil

Hasil data yang didapatkan melalui wawancara mendalam mengenai penggunaan APD petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dengan informan kunci, diketahui bahwa petugas hanya memakai celemek dan masker.

"Kalau penerapannya.. Cuma ini celemek sama masker aja dek" (BT, 2021)

Pernyataan terkait penggunaan APD serupa juga dinyatakan oleh informan kunci lainnya. Informan tersebut memberikan informasi terkait penggunaan APD yaitu masker dan celemek dikarenakan informan tidak kontak langsung dengan pasien.

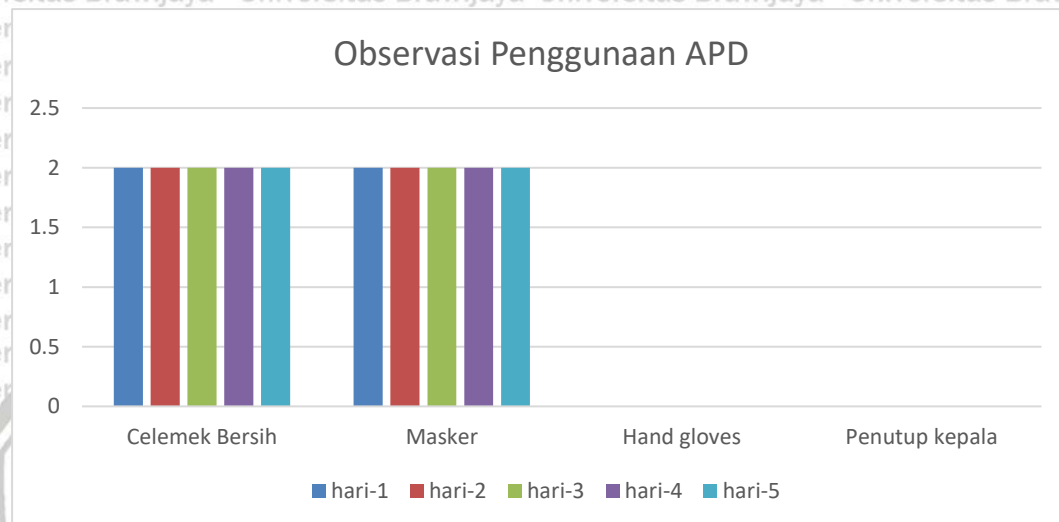
"APD kalo sekarang sih ya wes gini ini cuman pakai celemek sama masker kan gak terlalu apa ya maksude nggak ke pasien kita kan di ini fokusnya kita." (BY, 2021)

Pemahaman yang diutarakan oleh salah satu informan tersebut mencerminkan bahwa informan belum mengetahui tentang pentingnya menggunakan APD lainnya seperti penutup kepala dan sarung tangan ketika menangani bahan makanan di proses penerimaan bahan makanan.

Pernyataan oleh seluruh informan kunci terkait penggunaan APD yang kurang lengkap didukung oleh informasi yang didapatkan peneliti dari hasil wawancara dengan salah satu informan pendukung.

"Tapi masalahnya yang sarung tangan. Sulit sekali kalau kita pake sarung tangan. Sebenarnya kan kalau sudah dipakai ya bener sih sudah cuci tangan, tetep kita pakai sarung tangan. Aslinya sih sarung tangan, masker, celemek, tutup kepala.." (BL, 2021)

Hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 11 Maret hingga 15 Maret 2021 juga mendukung informasi yang disampaikan oleh informan kunci, didapatkan bahwa petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan hanya menggunakan celemek dan masker. Hasil observasi dapat dilihat pada diagram garis berikut :



Gambar 5.1 Diagram Observasi Penggunaan APD

Hasil yang didapatkan oleh peneliti tidak sesuai dengan kutipan dari Sari (2012) yang mengacu pada Anwar dkk (1989) terkait penggunaan APD untuk petugas instalasi gizi. Penggunaan tersebut meliputi celemek, penutup kepala, masker, pakaian kerja, sarung tangan plastik, dan sepatu boot / sandal jepit. Tujuan dari digunakannya APD oleh petugas penjamah makanan di instalasi gizi ini selain untuk meminimalisir terjadinya bahaya atau kecelakaan kerja, APD di instalasi gizi juga berguna untuk meminimalisir adanya kontaminasi fisik seperti rambut atau kotoran dari kepala maupun kontaminasi mikroorganisme terhadap makanan. Maka dari itu, peran APD untuk penjamah makanan di instalasi gizi sangat besar terhadap keamanan pangan.

Dari data yang didapatkan oleh peneliti dari informan pendukung lainnya, terdapat pernyataan yang bertolak belakang dengan yang disampaikan oleh informan kunci. Informan pendukung tersebut memberikan informasi jika penggunaan APD petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan tersebut sudah menggunakan APD secara lengkap.

"iya iya.. menggunakan APD lengkap kan.. sesuai dengan ini sesuai dengan aturan setiap ini kan ada semua di ruang penerimaan apa yang dipakai, ruang persiapan apa yang digunakan ruang produksi harus apa yang digunakan jadi tapi pada dasarnya yakni kelengkapan APD ya.." (BN, 2021)

Perbedaan informasi tersebut dapat terjadi besar faktor karena informan pendukung tidak melakukan monitoring terhadap para petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil. Menurut PP no. 39 tahun 2006, monitoring dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi yang dapat dijadikan landasan dalam pengambilan keputusan tindakan selanjutnya yang diperlukan.

Berdasarkan hasil yang telah dijabarkan oleh peneliti, petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil belum menggunakan APD dengan lengkap. Petugas hanya menggunakan masker dan celemek. Ketidakeengkapan penggunaan APD tersebut dapat menyebabkan kemungkinan adanya kontaminasi berupa fisik seperti rambut atau kotoran dari kepala dan kontaminasi berupa mikroorganisme berupa bakteri dari tangan petugas terhadap bahan makanan yang ditangani oleh petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

5.4 Tema : Proses Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil

Penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan (Bakri, 2018). Prosedur penerimaan yang buruk akan meningkatkan kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian berat produk, kontaminasi, pemborosan, ataupun penerimaan produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah dibuat (McSwane et al, 2000).

5.4.1 Kegiatan Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil

Dari data hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan informan kunci, didapatkan hasil bahwa di bagian penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil, petugas melakukan pemeriksaan berupa kuantitas bahan makanan. Petugas melakukan pemeriksaan tersebut dengan menghitung jumlah atau berat bahan makanan yang datang lalu melakukan ceklis pada daftar bahan makanan jika jumlah atau berat dari bahan makanan tersebut sudah sesuai.

“Kalau saya ya semua bahan basah kering ya sesuai apa ya daftar belanja itu kan ada selebaran kayak contohnya hari senin ya kayak 100 cocok apa ndak 100 kayak tahu 102 checklist sama orang yang nganu itu kalau uda ya langsung di checklist aja wes” (BY, 2021)

Informasi serupa juga disampaikan oleh informan kunci lainnya terkait hal-hal yang harus diperiksa pada kegiatan penerimaan bahan makanan. Informan menyebutkan bahwa pengecekan bahan makanan yang datang juga meliputi jumlah atau kuantitas bahan makanan tersebut.

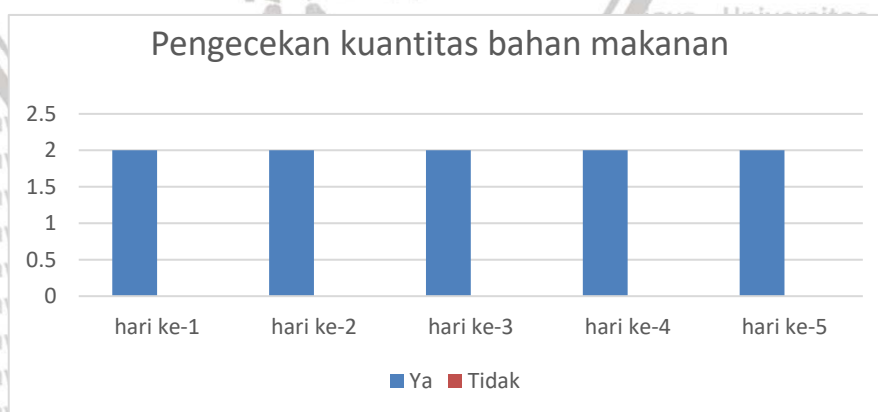
“Ya kesegaran, meliputi standar nya bahan gitu.. sesuai atau nggak, jumlahnya benar atau nggak dek” (BT, 2021)

Pernyataan informan kunci terkait pengecekan terhadap kuantitas bahan makanan yang berupa jumlah maupun berat bahan makanan yang datang turut dikonfirmasi oleh informan pendukung.

“Ya semua.. semua harus dicek sesuai dengan speknya misalnya daging sapi gimana speknya sesuai nggak? punya daging ayam apa yang diminta, 1 potong.. 1 kilo jadi berapa potong itu ada 1 kilo jadi 12 potong, bentuk jadi 14 potong, itu kan ada semua,” (BN, 2021)

“Ya semua sesuai dengan pesanan yang hari senin itu pesen apa saja. Ya ditimbang...” (BL, 2021)

Informan pendukung menyatakan bahwa ketika bahan makanan datang, akan dilakukan kegiatan pengecekan bahan makanan dari segi kuantitas dengan cara ditimbang beratnya. Kegiatan pengecekan dan penimbangan tersebut juga didapatkan oleh peneliti ketika melakukan observasi.



Gambar 5.2 Diagram Observasi Pengecekan Kuantitas Bahan Makanan

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti pada tanggal 8 Maret hingga 12 Maret 2021 pada proses pengecekan kuantitas bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil, didapatkan bahwa petugas penerimaan bahan makanan memang melakukan kegiatan tersebut. Selain itu, pada saat observasi peneliti juga mendapati jika ada prioritas pada pengecekan bahan makanan yang datang tersebut. Bahan makanan segar seperti lauk hewani dan lauk nabati didahulukan terlebih dahulu jika pada waktu bersamaan terdapat bahan kering yang datang di ruang penerimaan. Petugas melakukan ceklis sesuai dengan apa yang diinformasikan oleh informan kunci.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Putri (2018) yang mengacu pada Kemenkes (2013), salah satu kegiatan di penerimaan bahan makanan yang harus dilakukan adalah mencocokkan jumlah bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok, apakah sudah sesuai dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pesanan bahan makanan. Pada bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil telah melakukan hal yang sesuai, yaitu melakukan pengecekan jumlah dan berat bahan makanan yang diterima dan dilakukan ceklis sebagai upaya untuk mencocokkan jumlah atau berat bahan makanan yang datang sudah sesuai dengan bahan makanan yang telah dipesan.

Hasil lain yang didapatkan oleh peneliti terkait pemeriksaan bahan makanan yang datang adalah kegiatan memeriksa kualitas bahan makanan yang diterima oleh petugas penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil.

Salah satu informan memberikan informasi jika bahan makanan yang diterima juga dilakukan pemeriksaan terhadap kualitas bahan makanan, hal ini terkait bentuk bahan makanan yang dirasa layak digunakan atau tidak layak untuk digunakan.

"...diliat itu juga apa bentuknya sesuai atau nggak masih layak atau ndak.."

(BY, 2021)

Informan kunci lainnya menyampaikan bahwa pengecekan kualitas yang dilakukan meliputi kesegaran dan kesesuaian standar bahan makanan yang diterima.

"Ya kesegaran, meliputi standar nya bahan gitu.. sesuai atau nggak..." (BT, 2021)

Hal serupa terkait pengecekan bahan makanan yang datang juga dikonfirmasi oleh informan pendukung. Informan pendukung menyatakan bahwa bahan makanan yang datang harus dicek sesuai dengan spesifikasi yang telah dipesan. Informan pendukung juga turut menjelaskan hal-hal yang termasuk dalam spesifikasi bahan makanan tersebut. Transkrip wawancara yang dimaksud adalah seperti berikut :

"Ya semua.. semua harus dicek sesuai dengan speknya" (BN, 2021)

"...pokoknya harus lengkap seperti bahan basah ya kita misalnya daging sapi mintanya yang gimana, tempe ya yang gimana, kedelai bersih, dalam keadaan nggak apa.. masih matang merata, kemudian kalo tahunya juga nggak bau asem kan itu dalam keadaan segar, sayuran juga begitu dalam keadaan segar tidak berulat kan gitu ya dek ya, bahan kering juga gitu sesuai dengan packing-nya.."

(BN, 2021)

Informasi serupa juga dikonfirmasi oleh informan pendukung lainnya terkait pengecekan bahan makanan yang diterima oleh petugas penerimaan.

“Ya semua sesuai dengan pesanan yang hari senin itu pesen apa saja. Ya ditimbang terus kualitasnya itu kalau jelek dikembalikan. Kalau gak sesuai ya wes dikembalikan kan” (BL, 2021)

Hasil dari observasi yang dilakukan peneliti juga mendukung pernyataan dari para informan kunci. Hasil observasi dapat dilihat di grafik berikut :



Gambar 5.3 Diagram Observasi Pengecekan Kualitas Bahan Makanan

Dari hasil observasi tersebut, peneliti menemukan bahwa petugas memang melakukan pengecekan bahan makanan yang datang dari segi kualitas bahan makanan. Observasi ini dilakukan setiap pagi pukul 06.30-07.15 ketika bahan makanan datang dan ditangani oleh petugas penerimaan bahan makanan. Bahan makanan basah seperti tahu akan dilihat bentuknya apakah hancur atau tidak, dan bahan makanan seperti daging akan dilihat dari penampakan luarnya (organoleptik).

Hasil yang didapatkan peneliti ini sesuai dengan kutipan dari Putri (2018) yang mengacu pada Jufri, dkk (2012) terkait kegiatan yang dilakukan pada proses penerimaan bahan makanan. Kegiatan tersebut meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan, dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah

ditetapkan. Upaya pengecekan terhadap kualitas bahan makanan tersebut dilakukan karena dapat mempengaruhi kualitas makanan yang akan disajikan ke konsumen.

Namun, pada saat kegiatan pemeriksaan bahan makanan yang diterima secara kualitatif, petugas tidak melakukan cek suhu terhadap bahan makanan basah yang diterima. Informasi ini didapatkan oleh peneliti dari hasil wawancara dengan informan kunci.

"oh kalau itu ndak" (BY, 2021)

"Bahan segar, nggak dek, soalnya dalam bentuk segar kan gitu itu" (BT, 2021)

Informasi yang disampaikan oleh informan kunci tersebut turut dikonfirmasi oleh informan pendukung. Informan pendukung menjelaskan bahwa suhu bahan makanan yang datang tidak diperiksa, pemeriksaan hanya meliputi berat/jumlah bahan makanan, lalu kualitas organoleptik bahan makanan.

"seperti daging itu kan ada kan suhu nya.. selama ini kita belum hanya kita speknya oh dalam keadaan bersih tidak lengket tidak itu aja memang sebetulnya harus ada itu..." (BN, 2021)

"Ndak. Misalnya ayam 10 kg, ya ditimbang 10 kg. Kalau kurang ya nambah. Kalau nganu ya wes, pokok e sesuai pemesanan lah." (BL, 2021)

Hasil dari observasi yang dilakukan oleh peneliti, petugas penerimaan tidak melakukan pengecekan terhadap suhu bahan makanan segar yang datang. Hal ini disebabkan oleh bagian penerimaan bahan makanan belum memiliki

thermometer bahan untuk mengecek suhu bahan makanan segar yang diterima seperti daging, ikan, dan ayam.

Hasil tersebut tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahmy (2011) yang mengacu pada Baltzer (1998) terkait pengecekan suhu bahan makanan segar yang diterima. Produk segar dan beku harus diperiksa kualitasnya, suhu daging dan produk susu dihitung setiap item. Suhu dari bahan makanan segar seperti daging-dagingan, ikan, dan ayam ini sangat berpengaruh terhadap kualitas bahan makanan yang diterima.

Dari hasil yang telah dijabarkan terkait pemeriksaan bahan makanan di proses penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil, petugas sudah melakukan kegiatan pengecekan terhadap bahan makanan dari segi kuantitas maupun kualitas. Namun, untuk pemeriksaan kualitas bahan makanan, petugas belum melakukan cek suhu terhadap bahan makanan segar. Hal ini penting untuk diterapkan karena ketidaksesuaian bahan makanan dari segi kuantitas maupun kualitas akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang akan disajikan ke konsumen.

5.4.2 Pencatatan Bahan Makanan yang Diterima

Hasil yang didapatkan melalui wawancara mendalam dengan informan kunci, diketahui bahwa pencatatan yang dilakukan oleh petugas penerimaan ketika bahan makanan datang yaitu berupa ceklis di form penerimaan. Ceklis tersebut dilakukan untuk mengetahui apakah bahan makanan yang datang sesuai dengan yang dipesan pada hari itu.

"Kalau basah kan selalu habis kan ya itu ditulis wes kalau 110 ya 110 kalau kering itu setiap hari pasti ditulis kayak garam setiap harinya kan mesti keluar 5 5 setiap hari itu pasti 5 kayak garam gula minyak kalau basah

langsung wes setiap hari kalau 100 tahu ya langsung coret wes 100 tahu kan langsung habis kalau misalnya gak ada sisa” (BY, 2021)

“Pencatatan bahan makanan yang datang, iya.. selalu kita ceklis, kayak gini ini loh dek (menunjukkan list daftar pesanan) jadi kalau sudah datang kita ceklis ceklis begini jadi pencatatannya pakai form ini..” (BT, 2021)

Informasi ini juga dikonfirmasi oleh informan pendukung. Informan pendukung membenarkan jika di bagian penerimaan, petugas melakukan pencatatan bahan makanan yang datang berupa kesesuaian bahan makanan yang datang dengan yang dipesan untuk hari itu.

“Selalu.. selalu kan kita ada ininya mana-mana yang belum ya kirim jam berapa ini ditulis” (BN, 2021)

“Ya semua sesuai pesanan” (BN, 2021)

Hasil yang didapatkan oleh peneliti melalui observasi yang dilakukan pada 8 Maret hingga 12 Maret 2021 turut mendukung pernyataan dari informan kunci. Ketika bahan makanan datang, petugas melakukan pencatatan bahan makanan dengan cara menceklis form penerimaan bahan makanan untuk hari itu.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti sesuai dengan kutipan dari penelitian Putri (2018) yang mengacu pada Jufri (2021) bahwa kegiatan penerimaan bahan makanan meliputi pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan. Pencatatan bahan makanan yang diterima merupakan salah satu hal penting sebagai dokumentasi tertulis tentang jumlah, mutu bahan makanan yang diterima.

Data tersebut dapat dijadikan bahan monitoring, pengawasan dan pengendalian

kegiatan atau bahkan dapat dijadikan bahan perencanaan kebutuhan yang akan datang.

Dari hasil yang telah dijabarkan, petugas penerimaan bahan makanan telah melakukan kegiatan pencatatan bahan makanan yang diterima dengan cara menceklis form penerimaan bahan makanan. Pencatatan bahan makanan yang diterima berfungsi sebagai dokumentasi penting mengenai jumlah dan mutu bahan makanan, hal ini dapat dijadikan sebagai monitoring, pengawasan dan pengendalian kegiatan penerimaan bahan makanan.

5.4.3 Penanganan Bahan Makanan yang Tidak Langsung Digunakan

Hasil yang didapat oleh peneliti melalui wawancara mendalam bersama informan kunci, diketahui bahwa penanganan bahan makanan yang telah diterima dan tidak langsung digunakan adalah dengan menyimpan bahan makanan tersebut sesuai dengan jenis bahan makanannya. Informan kunci menyatakan, untuk bahan kering yang telah diterima dan tidak langsung digunakan maka akan disimpan ke ruang penyimpanan kering.

“Ya disimpen rapi biar gak anu biar gak busuk kayak bayam dikasih kresek disimpan biar gak anu kayak tahu kalo tahu sek awet kan ada airnya harus ada air kalau tahu kalau tempe telur itu kan sudah ada tempat penyimpanannya sendiri jadi gak ada masalah, ikan-ikan kan freezer sudah ada soalnya sekarang pasiennya cuman sedikit jadi nanti cara penyimpanannya sedikit gak masalah wes kan tapi kan gak terlalu banyak makan tempat jadi kan kayak, jadi kan kayak sayur-sayuran ini kan gak terlalu padat lah jadi sek tetep fresh kalo yang kering itu ya langsung masuk gudang kering ini mbak” (BY, 2021)

"Langsung di gudangnya dek" (BT, 2021)

Hal tersebut dikonfirmasi oleh informan pendukung yang menyatakan bahwa bahan makanan kering yang tidak langsung digunakan akan disimpan di gudang kering. Informan juga mengkonfirmasi terkait bahan makanan basah atau segar yang tidak langsung digunakan akan disimpan ke freezer.

"kan ada anunya apa namanya..FIFO,kan ada FIFOnya yang dulu kan disimpan yang baru diinikan dulu kan kita pakainya itu semua.." (BN, 2021)

"ya di gudang itu.. kan beda sendiri kan nanti datang kan udah dijadikan untuk siang untuk sore untuk pagi kemudian untuk subuhnya itu sudah dibagi-bagi nanti sama bagian gudangnya nanti kan sesuai dengan MSPM nya ahli gizi kan untuk dijadikan siang apa aja bahannya kan ada nanti itu nanti bisa bukunya untuk serah terima permintaan dari apa produksi ke gudang itu nanti ada bukunya apa aja yang diginikan nanti di sama bagian penerimaan oh ini ini ini, langsung dikeluarkan sesuai dengan jumlah pasien" (BN, 2021)

"Masuk freezer. Misalnya butuh.. eh sudah beli 10 kg ternyata butuhnya 8 kg atau 7 kg. Nah itu kan disimpan di frezeer. Wajib" (BL, 2021)

"Kalau kering kan masuk gudang kering..." (BL, 2021)

Hasil dari observasi yang dilakukan oleh peneliti selama 8 Maret hingga 12 Maret 2021 membuktikan bahwa cara penanganan petugas terhadap bahan makanan yang telah diterima dan tidak langsung digunakan adalah dengan menyimpan bahan makanan tersebut sesuai dengan jenis bahannya. Bahan

makanan kering akan dimasukkan ke gudang dan untuk bahan makanan basah akan diletakkan di freezer atau chiller sesuai dengan jenis bahan makanannya.

Hasil ini sesuai dengan kutipan penelitian oleh Sinomo (2020) yang merujuk pada Rotua dan Siregar (2015), bahwa bahan makanan yang tidak digunakan pada saat itu disimpan di ruang pendingin dan bahan makanan kering disimpan di ruang penyimpanan kering. Hal tersebut juga selaras dengan Kemenkes (2013), bahwa bahan makanan yang telah memenuhi syarat diterima harus segera disimpan di ruang penyimpanan, gudang, atau di ruang pendingin.

Dari hasil yang telah dijabarkan, petugas penerimaan bahan makanan sudah melakukan hal yang tepat untuk menangani bahan makanan basah maupun kering yang sudah diterima namun tidak langsung digunakan, yaitu dengan cara menyimpan bahan makanan tersebut di gudang kering ataupun di lemari pendingin (*freezer* dan *chiller*).

5.4.4 Penanganan Bahan Makanan yang Langsung Digunakan

Hasil yang didapat oleh peneliti melalui wawancara mendalam bersama informan kunci, diketahui bahwa bahan makanan segar atau basah yang diterima dan akan atau langsung digunakan akan disalurkan ke ruang persiapan. Salah satu informan kunci menyatakan di ruang persiapan juga memiliki *freezer* untuk menyimpan sementara bahan makanan segar atau basah. Sedangkan bahan makanan kering akan diletakkan di gudang kecil.

"Ya kita.. wes langsung ditimbang aja itu nanti liat di buku itu, nanti yang distribusi ke bagian pasien itu kan ke sana ke gudang minta orderan yang buat pasien siang yang ngomong anu minta yang siang ya itu tadi tak liat ya itu pake trolis itu diangkat sayurannya buat siang tadi langsung wes"

dibawa ke ruang persiapan ya kalo yang buat kering harian disini ini mbak lemari gudang kecil ini” (BY, 2021)”

“Bahan yang langsung digunakan.. datang, dikeluarkan, begitu di taruh di gudang kecil ini langsung diambil sesuai kebutuhan mereka.. gitu..” (BT, 2021)

“Kalau segar di taruh di persiapan, kayak lauk nabati hewani itu di taruh di persiapan.. kan itu ada freezer juga, di taruh situ gitu kalau langsung dipake gitu ya langsung saja ke persiapan langsung aja itu” (BT, 2021)

Data tersebut ditambahkan oleh informan pendukung, untuk bahan basah atau bahan segar seperti lauk hewani, buah-buahan, dan sayuran akan langsung digunakan untuk hari yang sama ketika bahan makanan tersebut diterima.

“Soalnya kan datang itu langsung dipakai kan. Untuk yang sore cuman disimpan sementara. Disimpan sementara untuk yang sore sama shubuh” (BL, 2021)

“tapi untuk bahan basah sekali sudah habis sih khusus bahan basah kita memang sekali apa belanja ya udah habis tapi untuk siang sore subuh gak habis besok lagi anu lagi daging ayam pun daging sapi juga sama kita jarang nyetoknya terlalu banyak itu jarang” (BN, 2021)

“bahan basah aja yang sekali habis, semua buah-buahan sayur ini semua” (BN, 2021)

Hasil dari observasi yang dilakukan oleh peneliti, untuk bahan makanan yang sudah diterima dan akan atau langsung digunakan akan ditimbang oleh petugas penerimaan untuk kebutuhan pada saat itu dan akan disalurkan oleh

petugas ke ruang persiapan menggunakan troli khusus bahan makanan. Untuk bahan makanan kering, petugas akan menyiapkan kebutuhan bahan makanan kering dan meletakkan di gudang kecil. Gudang kecil yang dimaksud oleh para petugas di instalasi gizi RSUD Bangil adalah sebuah etalase kecil yang diletakkan di depan ruang penyimpanan.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti sesuai dengan kutipan penelitian oleh Sinomo (2020) yang mengacu pada Kemenkes (2013), bahwa bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan.

Dari hasil yang telah dijabarkan, petugas penerimaan bahan makanan sudah melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang telah diterima dan langsung digunakan dengan tepat, yaitu untuk bahan makanan segar yang telah diterima akan dihitung atau ditimbang dahulu dan disalurkan ke bagian persiapan sesuai kebutuhan dan bahan makanan yang kering akan disiapkan oleh petugas dan di letakkan di gudang kecil.

5.5 Tema : Proses Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering maupun basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah, serta pencatatan dan pelaporannya (Bakri, 2018)

5.5.1 Metode Penyimpanan Bahan Makanan

Dari data yang didapatkan peneliti melalui wawancara mendalam dengan informan kunci, metode penyimpanan bahan makanan kering yang diterapkan di instalasi gizi RSUD Bangil adalah metode *first in first out* (FIFO).

“FIFO.. yang lama di pakai dulu kan..” (BY, 2021)

“Oh itu First in first.. yang datang duluan kita keluarkan” (BT, 2021)

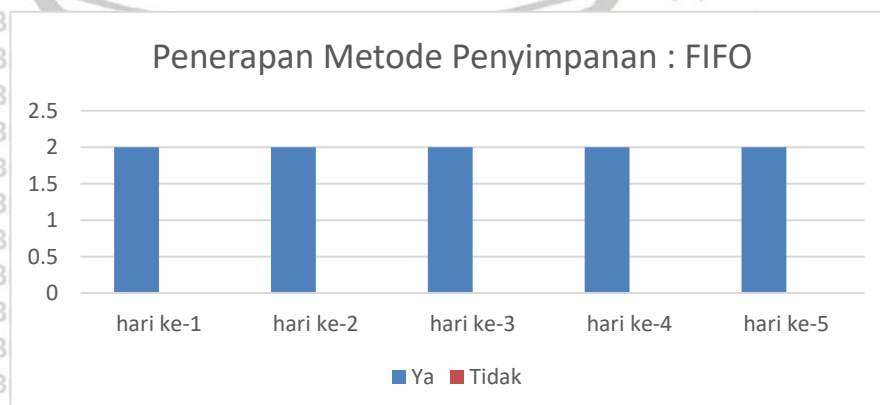
Informasi yang disampaikan dikonfirmasi oleh informan pendukung. Informan pendukung pada penelitian ini turut mengkonfirmasi jika metode penyimpanan bahan makanan kering yang digunakan yaitu metode FIFO.

“kan ada anunya apa namanya.. FIFO, kan ada FIFOnya yang dulu kan disimpan yang baru diinikan dulu kan kita pakainya itu semua..” (BN, 2021)

“anu.. FIFO yo? Itu first in first out.. aku lali lama ndak belajar” (BL, 2021)

Informasi yang peneliti dapatkan dari para informan selaras dengan data yang didapatkan oleh peneliti melalui observasi kegiatan penyimpanan makanan.

Adapun hasil dari observasi yang dilakukan pada 8 Maret hingga 12 Maret 2021 disajikan dalam grafik garis berikut :



Gambar 5.4 Grafik Observasi Penerapan Metode Penyimpanan FIFO

Petugas mengeluarkan bahan makanan kering berdasarkan tanggal masuknya bahan makanan ke gudang kering yang tertera di label kemasan bahan makanan kering tersebut.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti sesuai dengan PMK no.1096 tahun 2011 terkait Hygiene dan Sanitasi Jasaboga, penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu. Hal serupa juga sesuai dengan kutipan Rahmy (2011) yang mengacu Depkes (2007) bahwa untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan, penyimpanan menggunakan metode FIFO.

Sedangkan, untuk bahan makanan segar atau bahan makanan basah yang telah diterima oleh bagian penerimaan hanya disimpan selama satu hari karena bahan segar tersebut akan langsung digunakan di hari yang sama ketika bahan makanan datang. Informasi ini disampaikan oleh salah satu informan kunci.

“Soalnya kan datang itu langsung dipakaikan. Untuk yang sore cuman disimpan sementara. Disimpan sementara untuk yang sore sama shubuh”

(BL, 2021)

Informasi ini telah dikonfirmasi oleh informan pendukung yang turut menyatakan bahwa untuk bahan makanan basah atau segar seperti daging-dagingan, sayuran, dan buah-buahan langsung digunakan pada hari yang sama.

“tapi untuk bahan basah sekali sudah habis sih khusus bahan basah kita memang sekali apa belanja ya udah habis tapi untuk siang sore subuh gak habis besok lagi anu lagi daging ayam pun daging sapi juga sama kita jarang nyetoknya terlalu banyak itu jarang” (BN, 2021)

“bahan basah aja yang sekali habis, semua buah-buahan sayur ini semua” (BN, 2021)

Dari hasil yang telah dijabarkan, metode penyimpanan untuk bahan makanan kering yang diterapkan oleh bagian penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil adalah metode *first in first out* (FIFO). Petugas penyimpanan telah menerapkan metode tersebut dengan mengeluarkan bahan makanan kering yang telah dimasukkan ke ruang penyimpanan terlebih dahulu. Sedangkan untuk bahan makanan basah atau bahan makanan segar di instalasi gizi RSUD Bangil tidak menyimpan lebih satu hari dan bahan makanan yang datang langsung digunakan pada hari itu juga.

5.5.2 Fasilitas dan Penataan di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Data yang didapatkan oleh peneliti terkait posisi lemari di ruang penyimpanan bahan makanan kering dari informan kunci adalah posisi lemari atau jarak lemari sudah dihitung. Salah satu informan memberikan informasi jika posisi lemari atau jarak lemari dari langit-langit, dinding, dan lantai sudah dihitung dan dapat dilihat di kartu pencatatan yang tersedia di dinding yang berdekatan dengan lemari diposisikan.

“ada sudah dihitung itu didalamnya ya wes itu wes segitu” (BY, 2021)

Informasi yang dikatakan oleh informan tersebut selaras dengan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, yaitu ada pencatatan posisi lemari.

Informasi tersebut juga dikonfirmasi oleh informan pendukung sebagai berikut :

“Sudah.. kita kan sudah terakreditasi semua ya harus ikutin akreditasi apa-apa yang harus digunakan, 5m 7 apa.. 7 centi ya.. saya lupa itu.. jarak-jaraknya itu kan ada itu semua harus di jarak ini kita nyesuaikan dan ngikutin” (BN, 2021)

“Sudah kan satu setengah meter ya nggak nggak boleh dempet sama dinding ya terus dikasih apa itu.. pokoknya gak sampai ke tembok satu setengah kalau gak salah ya jaraknya..” (BL, 2021)

Pada saat wawancara berlangsung, para informan pendukung menyebutkan jarak lemari yang sesuai anjuran dengan kurang tepat. Namun, ketika peneliti melakukan observasi, posisi atau jarak lemari sudah sesuai dengan yang dianjurkan. Hal tersebut didapatkan peneliti ketika memeriksa kartu yang ditempelkan di dekat letak lemari tersebut.

Namun, informan kunci memberikan informasi lain terkait peletakkan bahan makanan kering yang disimpan tidak di lemari karena kapasitas lemari dirasa petugas kurang atau terlalu kecil.

“ini soalnya kendalae dari tempatnya kekecilan ini seumpamane kayak barang nggak didatangkan insyaallah bisa dulu bisa berhubung ini barangnya terlalu banyak ya itu wes terpaksa kayak gitu soalnya nggak ada lagi tempatnya” (BY, 2021)

Informan lainnya memberikan informasi serupa, bahwa walaupun dilakukan perhitungan jarak lemari, namun menurut informan, ruangan

penyimpanan kering tersebut masih kurang luas, sehingga peletakkan bahan keringnya juga tidak tertata di lemari dengan memperhatikan jarak yang sudah dianjurkan.

“Iya.. Cuma ndak begitu anu dek.. karena dengan ruangan yang begitu kecil ini loh itu kan ada yang tak taruh di ruangan basah juga.. karena gudangnya terlalu kurang lebar lah.. kadang anunya itu juga tak tempelin itu.. kayak aqua, kayak susu susu itu.. nempel ke tembok.. kayak beras itu juga.. dicukup cukupin karena ruangnya terlalu ini.. kecil” (BT, 2021)

Informasi tersebut sesuai dengan yang disampaikan oleh salah satu informan pendukung, terkait penyimpanan bahan makanan kering yang tidak diletakkan di ruang penyimpanan kering sebagaimana seharusnya.

“kalau apa kapan itu ada barang datang banyak ya mana yang kira-kira nggak terlalu ini ya taruh di luar mana yang urgent yang kita simpen yang harus ini seperti susu-susu ya gak sembarang taruh luar bisa hilang semua ya kan namanya orang ya meskipun di kunci” (BN, 2021)

Data serupa berkaitan dengan posisi atau peletakkan bahan makanan kering yang didapatkan melalui observasi oleh peneliti menunjukkan bahwa bahan makanan kering seperti beras dan tepung diletakkan di lantai tanpa memperhatikan jarak, bahkan beberapa dari beras tersebut diletakkan di ruangan penyimpanan untuk bahan basah tanpa memperhatikan jarak bahan makanan tersebut dengan lantai dan dinding. Bahan makanan tersebut diletakkan berdempetan.

Hal tersebut bertolak belakang dengan informasi yang disampaikan oleh salah satu informan pendukung mengenai penggunaan palet untuk memberi jarak antara peletakkan kemasan beras dengan lantai.

“terus kayak nyimpen beras, dikasih apa itu namanya.. palet..” (BL, 2021)

Ketidaksesuaian tersebut dapat terjadi besar faktor karena informan pendukung tidak melakukan monitoring secara langsung ke ruang penyimpanan bahan makanan. Menurut PP no. 39 tahun 2006, monitoring dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi yang dapat dijadikan landasan dalam pengambilan keputusan tindakan selanjutnya yang diperlukan.

Hasil terkait posisi bahan makanan kering yang didapatkan peneliti tidak sesuai dengan kutipan dari penelitian Khotimah (2015) yang mengacu pada PMK no. 1096 tahun 2011 berkaitan dengan jarak bahan makanan yang tepat di ruang penyimpanan bahan makanan kering. Jarak tersebut meliputi jarak bahan makanan dari langit-langit 60 cm, jarak bahan makanan dari dinding 5 cm dan jarak bahan makanan dari lantai 15 cm. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Mirawati, dkk (2011) yang mengacu pada pernyataan oleh Arisman (2009), hal tersebut merupakan upaya untuk melindungi bahan makanan dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lainnya.

Berdasarkan hasil yang sudah dipaparkan tersebut, walaupun jarak lemari atau rak sudah sesuai dan dipastikan dengan dilakukan pencatatan, namun luas dari ruang penyimpanan yang tidak cukup kapasitasnya untuk menyimpan bahan makanan kering karena *overload* mengakibatkan ketidak sesuaian peletakkan bahan makanan kering.

5.5.3 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

Hasil yang didapat oleh peneliti melalui wawancara mendalam bersama informan kunci, diketahui bahwa menurut petugas penyimpanan suhu di ruang

penyimpanan suhu di ruang penyimpanan kering sudah sesuai dengan yang dianjurkan.

"...suhunya sudah sesuai semua sih mbak di gudang ini" (BY, 2021)

"Kayaknya sesuai sih ya.. dingin udah.." (BT, 2021)

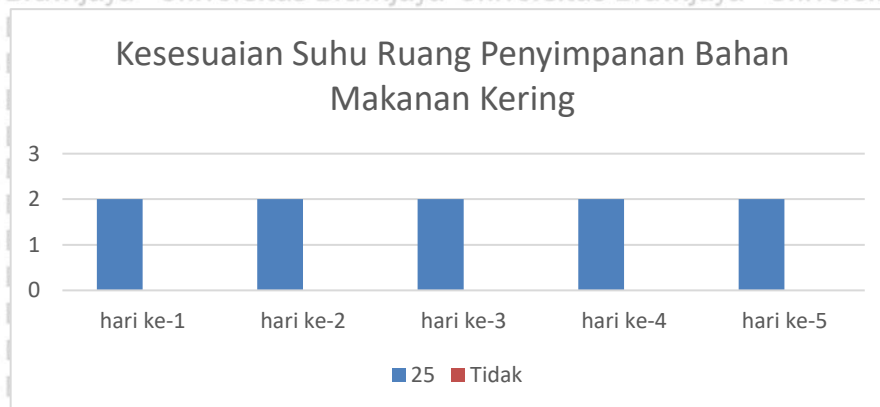
Menurut informan suhu di ruang penyimpanan kering atau gudang kering sudah sesuai, salah satu informan menyampaikan bahwa gudang kering dingin, ini dikarenakan di ruang penyimpanan kering terdapat AC.

Informasi dari informan dikonfirmasi oleh informan pendukung. Informasi yang disampaikan oleh informan pendukung bahwa suhu di gudang kering sudah sesuai dengan suhu ruang. Salah satu informan pendukung juga menambahkan bila terdapat pula ada alat yang menunjukkan nilai kelembaban ruangan tersebut. Informan pendukung lainnya menyampaikan jika di gudang pendingin menggunakan AC. Hal ini dimaksud agar ruangan selalu dalam suhu ruang.

"sudah kok kalau yang di penyimpanan bahan kering sih udah semua.. kan nggak terbuka kan tertutup terus ya jadi ini kalau tiap harinya selalu ada suhu ruangan itu ada kelembapannya ini kan.. ada tiap bulan semua apa apa yang kira-kira anu itu.. penting" (BN, 2021)

"Sudah kan kita pake itu kan.. AC" (BL, 2021)

Hasil yang didapatkan oleh peneliti melalui observasi adalah suhu yang tertera di kartu pengontrolan suhu ruang penerimaan kering atau gudang kering sudah sesuai, yaitu 25°C.



Gambar 5.5 Grafik Observasi Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan

Makanan Kering

Observasi dilakukan pada tanggal 8 Maret hingga 12 Maret 2021 di ruang penyimpanan bahan makanan kering. Peneliti mendapatkan informasi tentang suhu tersebut melalui kartu pengecekan suhu yang berada di ruangan tersebut.

Hasil tersebut sesuai dengan PMK no 1096 tahun 2011 mengenai Hygiene dan Sanitasi Jasaboga yang berkaitan dengan suhu yang tepat untuk ruang penyimpanan bahan kering. Suhu yang tepat adalah 25°C atau sama dengan suhu ruang. Mengacu pada Bakri (2018), suhu ruang yang dimaksud untuk penyimpanan bahan makanan kering adalah 25°C hingga 30°C.

Hasil lain yang didapatkan oleh peneliti terkait suhu lemari pendingin yang terletak di ruangan penyimpanan bahan basah melalui wawancara dengan informan kunci adalah menurut informan suhu tersebut sudah sesuai dengan yang dianjurkan. Salah satu informan menjelaskan bahwa informan mengetahui suhu tersebut sesuai karena alat yang digunakan masih berfungsi dengan baik. Alat yang dimaksud informan ini adalah lemari pendingin.

"ya kalau alat e anu ya pasti sesuai..." (BY, 2021)

“Iya sudah itu dek, ada itu kertasnya buat lihat suhunya juga” (BT, 2021)

Informasi yang didapatkan melalui informan kunci dikonfirmasi oleh informan pendukung jika suhu lemari pendingin telah sesuai.

“sudah sih.. baru-baru semua masalahnya baru datang semua itu yang freezer baru itu 2 freezer yang baru datang yang kapan itu tahun yang lalu gak memenuhi karena dibawa apa di atas ini semua.. apa.. memang udah.. barangnya apa.. barangnya itu sudah lama dari pembelian anggaran 2016 memang harus diganti” (BN, 2021)

Informan pendukung menyampaikan ada dua lemari pendingin yang baru digantikan oleh pihak rumah sakit untuk bagian penyimpanan bahan basah di instalasi gizi RSUD Bangil. Menurut informan pendukung, hal tersebut berkaitan dengan ketepatan suhu untuk penyimpanan bahan makanan basah.

Melalui observasi yang dilakukan pada tanggal 8 Maret hingga 12 Maret 2021 tiap pukul 08.00 pagi, peneliti menemukan ada lebih dari satu lemari pendingin di ruang penyimpanan basah. Lemari pendingin tersebut memiliki dua jenis tipe, yaitu lemari pendingin dengan pintu yang dibuka dan lemari pendingin dengan pintu yang digeser. Lemari pendingin tersebut dibedakan sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan. Terdapat lemari pendingin untuk bahan makanan ikan-ikan, daging-dagingan, ayam, dan sayur-sayuran dan buah-buahan, serta untuk makanan matang. Pada masing-masing lemari pendingin tersebut dilengkapi dengan alat yang berfungsi sebagai pemberi informasi suhu. Suhu yang tertera pada lemari pendingin tersebut sudah sesuai dengan yang dianjurkan yaitu untuk suhu freezer penyimpanan ikan, daging, dan ayam adalah

-5°C sedangkan untuk *chiller* penyimpanan sayuran dan buah-buahan kurang dari 10°C.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti ini sesuai dengan PMK no. 1096 tahun 2011 mengenai Hygiene dan Sanitasi Jasaboga terkait suhu yang sesuai untuk penyimpanan bahan makanan basah, yaitu untuk suhu daging-dagingan, ikan, ayam adalah -5 hingga 0, sedangkan untuk suhu *chiller* untuk menyimpan buah buahan dan sayuran adalah 10°C.

Selain itu, informan kunci menyampaikan informasi kepada peneliti jika dilakukan pengontrolan suhu dan pencatatan suhu untuk ruang penyimpanan bahan kering maupun penyimpanan bahan basah. Salah satu informan kunci menyampaikan bahwa pengontrolan dan pencatatan tersebut dilakukan oleh ahli gizi di instalasi gizi RSUD Bangil. Ahli gizi yang dimaksud oleh informan kunci adalah petugas bagian Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan atau MSPM instalasi gizi RSUD Bangil.

“semua wes.. semua setiap hari dicek sama ahli gizinya jadi suhunya sudah sesuai semua sih mbak di gudang ini” (BY, 2021)

“Suhu iya dek dilakukan cek suhu satu hari berapa kali itu lalu dicatat itu” (BT, 2021)

Informasi terkait pengontrolan suhu oleh ahli gizi ini dikonfirmasi oleh salah satu informan kunci, bahwa pengontrolan suhu dan pencatatan ini dilakukan oleh petugas MSPM instalasi gizi RSUD Bangil.

“tiap hari.. Pagi siang sore, petugasnya MSPM kan ngisi itu nanti.. udah pernah lihat mbak pengisiannya ? (menunjukkan dokumen kontrol suhu ruangan)” (BN, 2021)

Informan pendukung lainnya memberikan konfirmasi sekaligus informasi tambahan bahwa data suhu melalui pencatatan suhu ini nantinya akan direkap dan dimasukkan ke laporan.

“Iya bahan kering bahan basah ruangan semua. Nanti kan direkap, ada laporannya”

Observasi yang dilakukan oleh peneliti turut mengkonfirmasi informasi tersebut. Observasi dilakukan pada 8 Maret hingga 12 Maret 2021 mulai pukul 08.00 hingga pukul 13.00, pada waktu tersebut, petugas MSPM akan melakukan kontrol suhu dan pencatatan suhu. Kartu suhu ini nantinya akan diletakkan di sekitar lemari pendingin tersebut.

Mengacu pada Bakri (2018), pengontrolan atau pengecekan suhu harus dilakukan setiap hari karena ditakutkan akan terjadi nya penurunan suhu yang berpengaruh pada mutu bahan makanan. Dikutip dari Depkes (2006), penyimpanan yang salah akan berpotensi untuk menurunkan mutu dan berpengaruh terhadap keamanan makanan.

Dari hasil yang telah dipaparkan, di bagian penyimpanan bahan makanan instalasi gizi RSUD Bangil, suhu penyimpanan sudah sesuai dengan yang dianjurkan dan dilakukan pemantauan dan pencatatan suhu untuk memastikan suhu selalu dalam keadaan yang sesuai untuk mencegah adanya penurunan mutu bahan makanan.

5.5.4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Makanan Matang

Hasil yang didapat oleh peneliti melalui wawancara mendalam bersama informan kunci, diketahui bahwa tempat penyimpanan bahan makanan basah dan makanan matang atau setengah matang berbeda. Tempat penyimpanan keduanya dipisah.

“Ndak itu ada sendiri tapi itu nanti pasti habis soalnya kan pagi” (BY, 2021)

“Ndak dek, dipisah jadi kan itu ada yang chiller sama freezer itu per bahan makanan, itu juga dipisah, ndak jadi satu dek” (BT, 2021)

Informasi dari informan kunci tersebut dikonfirmasi oleh informan pendukung. Informan pendukung turut menyatakan bahwa *freezer* atau kulkas yang digunakan berbeda.

“Ndak. Beda.. Di freezer sendiri. Yang pintu 2, Kulkas pintu 2. Itu kan untuk penyimpanan yang buat sore. Yang pintu 2, Sampeyan lihat” (BL, 2021)

Hasil yang didapat oleh peneliti melalui observasi, di ruang penyimpanan basah terdapat beberapa *freezer* dan *chiller* yang berbeda-beda disesuaikan dengan bahan makanannya. Untuk penyimpanan makanan matang atau setengah matang diletakkan di lemari pendingin tersendiri dan dipisahkan dari bahan makanan segar yang masih mentah.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti sesuai dengan kutipan Khotimah (2015) yang mengacu pada McSwane (2000) terkait penyimpanan bahan makanan segar yang masih mentah seharusnya dipisahkan dengan makanan yang matang karena bisa menyebabkan kontaminasi silang. Menurut Wayansari, dkk (2018),

kontaminasi silang juga dapat terjadi karena salah satunya meletakkan bahan makanan segar dekat dengan makanan matang.

Dari hasil yang telah dijabarkan, lemari pendingin untuk penyimpanan bahan makanan segar yang masih mentah berbeda dengan makanan matang atau setengah matang. Pemisahan tempat penyimpanan bahan makanan segar yang masih mentah dengan makanan matang atau setengah matang bertujuan untuk mengurangi adanya kejadian kontaminasi silang terhadap bahan makanan matang atau setengah matang.

5.6 Tema : Pengendalian Kontaminasi pada Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Hasil yang didapat oleh peneliti melalui wawancara mendalam bersama informan kunci, diketahui bahwa informan tidak pernah menjumpai tikus yang berkeliaran di ruangan kering maupun basah. Salah satu informan memberikan informasi jika informan masih mendapati adanya lalat yang berterbangan, namun tidak dalam jumlah yang banyak.

“ya di luar biasanya kayak sliwer di luar gudang kalau didalam gak ada”

(BY, 2021)

“Kalau lalat kayaknya ada dek.. tapi kalau tikus kayaknya saya belum pernah lihat.. kalau lalat masih ada satu dua gitu” (BT, 2021)

Hal tersebut dikonfirmasi oleh informan pendukung terkait keberadaan hewan yang bisa menyebabkan kontaminasi terhadap bahan makanan. Informan pendukung menyatakan bahwa di ruang penerimaan dan penyimpanan tidak ada tikus maupun serangga seperti lalat.

"Gak ada kayaknya.. gak ada lalat.. lalat itu kalau dipersiapkan di gudang-gudang gak ada, bersih.." (BL, 2021)

"Penyimpanan nggak ada.. aman soalnya kan tertutup mbak tertutup rapi" (BL, 2021)

Dari hasil kegiatan observasi yang dilakukan peneliti pada tanggal 8 Maret hingga 12 Maret 2021 tiap pukul 08.00 hingga 13.00, peneliti belum pernah menjumpai adanya hewan yang memungkinkan untuk mengkontaminasi bahan makanan seperti tikus, kecoa, dan lalat di ruang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

Selain itu, informan kunci memberikan informasi terkait pengendalian kontaminasi pada bahan makanan di bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Informan kunci menyatakan bahwa terdapat suatu divisi atau bagian tersendiri yang mengontrol tentang keberadaan hewan yang bisa menyebabkan kontaminasi tersebut.

"ada sendiri yang bagian nangkap tikusnya alhamdulillah sekarang gak sampe kejadian ada tikus berkeliaran soalnya ada sendiri orang buat penangkapan tikus kecoa terus lalat ada juga dikasih alatnya jadi gak sampe berterbangan" (BY, 2021)

"Iya.. ada pihaknya sendiri.." (BT, 2021)

Salah satu informan kunci turut menginformasikan bahwa terdapat upaya yang dilakukan oleh pihak yang bertugas untuk memantau adanya hewan yang dapat mengkontaminasi bahan makanan tersebut. Informan kunci memberikan pernyataan bahwa di sekitar ruang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

terdapat *insect-killer* dan lem untuk menangkap lalat atau serangga yang berterbangan.

“Iya sudah.. lah itu dipasang anu itu dek yang itu.. penangkap lalat itu, terus lem itu..” (BT, 2021)

Pernyataan tersebut dikonfirmasi oleh informan pendukung terkait keberadaan hewan-hewan yang kemungkinan menyebabkan kontaminasi terhadap bahan makanan. Informan pendukung menyatakan bahwa terdapat divisi atau bagian tersendiri yang mengontrol hama berupa hewan atau serangga di instalasi gizi RSUD Bangil. Tidak hanya untuk mengontrol keberadaan hewan yang merugikan, informan pendukung juga menyatakan bahwa divisi atau bagian tersebut tanggap untuk memperbaiki alat *insect-killer* yang bermasalah.

“Alhamdulillah sih kita itu ada bagian rutin ngontrol tiap hari bagian yang khusus-khusus itu biasanya ada.. kadang-kadang.. belum pernah tau ya.. orangnya pakai biasanya ada nanti tikus itu.. nyiapin apa.. kalau gak anu diliat ngecek terus ada insect-killer juga jadi kita ada kerusakan gimana-gimana kita langsung hari itu juga bagian ngecek.. oh ini lampunya yang ini ganti langsung.. kemudian baru-baru ini juga air panas ya berapa titik itu karena kita membutuhkan air panas jadi pembuangannya untuk lemak-lemak cepet ditempatkan kalau bisa saluran air itu siram air panas” (BN, 2021)

Pada observasi yang dilakukan di ruang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, peneliti menemukan bahwa di ujung koridor ruang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil terdapat alat *insect-killer*. Di Instalasi gizi di RSUD Bangil, terdapat satu koridor panjang yang

terdapat banyak ruangan, antara lain penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan, dan diujung koridor terdapat ruangan produksi. Dalam satu koridor tersebut *insect killer* sedangkan untuk area produksi terdapat dua *insect killer*.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti ini sesuai dengan anjuran Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (2006) terkait peralatan yang harus tersedia di sekitar ruang persiapan yaitu terdapat *insect killer* untuk membasmi serangga yang berterbangan. Mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (2006), tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

Hasil lain yang didapatkan oleh peneliti adalah instalasi gizi RSUD Bangil mempunyai SOP yang berkaitan dengan pengendalian kontaminasi. Hal tersebut dinyatakan oleh salah satu informan kunci.

“Ada kayaknya dek, ada itu di Bu Nuki” (BT, 2021)

Informasi tersebut disampaikan oleh informan kunci, namun ketika wawancara berlangsung informan terdengar tidak yakin atas informasi yang disampaikan. Peneliti mengkonfirmasi informasi tersebut melalui wawancara mendalam bersama informan pendukung.

“Ada ada.. kita SOP dari gizi sendiri ada SOP dari itu yang berkaitan juga ada kita kasih sama bagian IPS apa kita berikan di sini.. ada semua di sini dari K3 ada dari ini ada nanti.. jadi kita nggak buat sendiri hanya ada yang kita berkaitan ya kita minta SOPnya” (BN, 2021)

Informan pendukung membenarkan adanya SOP terkait kontaminasi.

Informan juga memberikan informasi SOP tersebut berkaitan dengan bagian lain diluar instalasi gizi. Namun, salah satu informan kunci lainnya menyatakan jika SOP Kontaminasi tidak ada di instalasi gizi RSUD Bangil.

“gak ada, kayaknya belum ada SOP nya.. kayaknya distribusi yang ada”

(BY, 2021)

Informan kunci menyampaikan bahwa SOP Kontaminasi kemungkinan ada tetapi diperuntukkan untuk bagian distribusi. Hal ini dikonfirmasi oleh informan pendukung lainnya yang mengatakan bahwa SOP kontaminasi tidak ada, melainkan untuk penerimaan dan penyimpanan bahan makanan hanya terdapat aturan prosesnya saja.

“Kalau SOP kontaminasi nggak ada.. kalau aturan penyimpanan ada.. kalau kontaminasi ngga.. seingatku ya” (BL, 2021)

Hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti mengonfirmasi bahwa instalasi gizi RSUD Bangil memiliki SOP Kontaminasi, namun SOP ini tidak diperuntukkan atau ditujukan ke bagian-bagian tertentu, SOP ini diperuntukkan untuk semua bagian di instalasi gizi RSUD Bangil. Adanya perbedaan dalam penyampaian informasi ini besar faktor dikarenakan tidak adanya sosialisasi tentang SOP kontaminasi ini. Ketersediaan SOP ini berkaitan dengan tujuan dari SOP itu sendiri. Mengacu pada Nuraini (2016), salah satu manfaat dari dibuatnya SOP adalah agar petugas mengerti tentang kejelasan prosedur pelaksanaan kegiatan, dalam konteks ini adalah kegiatan pengendalian kontaminasi dalam penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, dan dengan adanya SOP memudahkan pihak manajemen untuk melakukan evaluasi.

Dari hasil data yang telah dijabarkan, tidak ditemukan adanya cemaran berupa hewan seperti tikus, lalat, dan kecoa. Di instalasi gizi RSUD Bangil juga tersedia *insect killer* yang berfungsi untuk membunuh adanya serangga yang berterbangan. Hal ini juga ditujukan agar ruang pengolahan makanan terhindar dari ancaman bahaya hewan yang dapat menimbulkan kontaminasi. Instalasi gizi RSUD Bangil sudah mempunyai SOP terkait pengendalian kontaminasi terhadap makanan, namun masih ada petugas yang belum mengetahui hal ini sehingga SOP pengendalian kontaminasi ini perlu disosialisasikan.

5.7 Tema : Faktor-Faktor yang Berpengaruh terhadap Praktik Keamanan pada Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil

5.7.1 Fasilitas Ruang Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil

Hasil yang didapatkan peneliti melalui wawancara mendalam terkait fasilitas di ruang penerimaan bahan makanan adalah menurut salah satu informan kunci, ruang penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil sudah lengkap dan terlalu luas. Informan memberi informasi bahwa terkadang bahan makanan yang telah diterima dibantu memindahkan ke dekat ruang penyimpanan agar lebih mudah untuk petugas menimbang dan memasukkan barang ke ruang penyimpanan basah maupun kering.

“asline lengkap, asline keanuen, apa maksude tempate wes besar wes terlalu besar.. kadang kita kan ada dimasukkan ke sini.. biar apa.. sama dianya suppliernya itu sama membantu kita biar gak masuk-masukin lagi tapi kayak dimasukin di kulkas ya tetap saya ke gudangnya gak boleh

suppliernya ikut-ikutan juga cuma dilihat ini mbak buncisnya 3 kg oiya wes kalau sudah cocok baru nanti dimasukkan ke kulkas” (BY, 2021)

Namun, menurut informan kunci lainnya, fasilitas ruang penerimaan sudah lengkap dan memadai, dalam arti fasilitas atau peralatan yang tersedia masih dapat digunakan dengan baik.

“insyaAllah masih baik semua dan terpenuhi ya dek ya.. terpenuhi dek dan masih bisa dipakai” (BT, 2021)

Pernyataan dari para informan kunci dikonfirmasi oleh informan pendukung sebagai berikut :

“udah sih kalau menurut saya ya nanti alatnya itu aja yang belum ya kalau lainnya sih udah.. kan penerimaan seperti itu kosong, kan beli bahan kan hanya barang aja, barang datang tutup nggak ada lagi ini tempatnya langsung dibagi-bagikan ke gudang kering ke gudang basah kan, kalo gudang kering ya langsung ke gudang kering, kalo basah itu, lihat sendiri kan? Lemari es nya, chiller nya..” (BN, 2021)

Informan pendukung tersebut menyatakan bahwa menurut informan fasilitas yang berada di ruang penerimaan sudah lengkap, namun ada beberapa alat yang kurang yaitu timbangan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, ruang penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil memang sangat luas. Ada beberapa fasilitas yang kurang seperti timbangan. Pada ruang penerimaan tidak terdapat timbangan, hal ini mengharuskan petugas penerimaan untuk menimbang bahan makanan yang datang di ruang penyimpanan bahan makanan basah. Selain itu beberapa peralatan lain yang tidak terdapat di ruang penerimaan adalah lemari

arsip untuk dokumen-dokumen kebutuhan penerimaan bahan makanan. Hal ini disebabkan oleh terdapat meja di depan ruang penyimpanan bahan makanan yang berdekatan dengan ruang penerimaan bahan makanan, dan di instalasi gizi RSUD Bangil, bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dijadikan menjadi satu yang disebut bagian logistik, sehingga dilakukan pencatatan di meja tersebut.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti ini mengacu pada PGRS (2006) terkait fasilitas ruang penerimaan bahan makanan. Adapun luas yang ideal untuk ruang penerimaan adalah berkisaran 16 m² dengan peralatan yang harus tersedia di ruang penerimaan antara lain rak bahan-bahan makanan, timbangan kapasitas 20-300 kg, kereta angkut, pembuka botol, penusuk beras, pisau, kontainer, troli, alat penguji kualitas telur, lemari arsip dan alat pemadam api ringan (APAR). Ruangan yang terlalu luas ditakutkan akan menyulitkan petugas untuk melakukan penerimaan bahan makanan serta melakukan pengecekan terhadap bahan makanan yang diterima, selain itu ditakutkan bahan makanan basah terlalu lama di suhu ruang dan tidak segera disimpan. Hal ini dapat dikaitkan dengan PGRS (2006), bahan makanan harus segera disimpan di ruang penyimpanan bahan makanan, baik gudang maupun ruang pendingin.

Dari hasil yang telah dijabarkan, luas ruang penerimaan terlalu luas bagi para petugas penerimaan bahan makanan. Fasilitas yang ada di ruang penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil belum lengkap. Tidak terdapat timbangan bahan makanan dan termometer yang digunakan untuk mengukur suhu makanan yang datang. Hal tersebut menyebabkan petugas tidak melakukan pengukuran suhu pada bahan makanan yang datang dan petugas melakukan penambahan bahan yang datang di ruang penyimpanan. Ditakutkan

hal ini dapat menjadi faktor kemungkinan bahan makanan untuk terkontaminasi karena terlalu lama dalam suhu ruang.

5.7.2 Fasilitas Ruang Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD

Bangil

Hasil yang didapatkan peneliti melalui wawancara mendalam terkait fasilitas penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah menurut salah satu kunci sebenarnya sudah baik, namun dikarenakan bahan makanan banyak yang datang atau *overload* menyebabkan ruang penyimpanan bahan kering kurang luas untuk menampung stok bahan tersebut.

“ya wes seumpunya barangnya nggak anu ya.. dulu tuh nggak kayak gini, ya wes mumpuni lah gak anu ya sesuai” (BY, 2021)

Sedangkan, menurut informan kunci lainnya kekurangan dari fasilitas di ruang penyimpanan bahan makanan basah adalah tidak terdapat AC.

“Nah ya itu.. kurang AC aja.. padahal sudah diajukan tapi gatau.. masih belum terpasang..” (BT, 2021)

Pernyataan dari informan terkait fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan kering dikonfirmasi oleh informan pendukung bahwa ruang penyimpanan kering kurang luas, sehingga ketika bahan makanan yang datang dirasa ruang penyimpanan bahan makanan kering tidak cukup.

“Kalo dalam keadaan memadai semua.. itu kalo barang datang ya nggak cukup, kurang luas ya.. tapi alhamdulillah kita bisa gimana caranya supaya nggak sampai overload” (BN, 2021)

Dari hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti di ruang penyimpanan bahan makanan didapatkan hasil bahwa di ruang penyimpanan bahan makanan basah memang tidak tersedia AC, sehingga ruang tersebut terasa sedikit panas, namun untuk *freezer* dan *chiller* sudah memadai karena suhu nya cenderung stabil. Untuk penyimpanan bahan makanan kering, ruang penyimpanannya memang kurang luas, sehingga ada bahan makanan kering seperti beras, karton susu disimpan tanpa memperhatikan jarak antara bahan makanan dengan lantai dan dinding, sehingga dapat menyebabkan kemungkinan bahan makanan terkontaminasi lebih tinggi. Untuk kelengkapan fasilitas di ruang penyimpanan bahan kering yaitu ruangan terdapat AC untuk mempertahankan suhu ruang, terdapat palet dan lemari, terdapat timbangan bahan, dan terdapat troli untuk mengangkut bahan makanan.

Hasil yang didapatkan oleh peneliti dapat dikaitkan dengan anjuran luas ruang penyimpanan bahan makanan oleh PGRS (2006), yaitu ruang penyimpanan kering memiliki luas minimal 9 m². Sedangkan untuk fasilitas dan peralatan yang harus terdapat di dalam ruang penyimpanan bahan makanan kering antara lain Lemari beras, rak/pallet/lemari penyimpanan bahan makanan, timbangan kapasitas 20-100 kg, kereta angkut, pengusir tikus elektrik. Untuk ruangan penyimpanan bahan makanan basah fasilitas atau peralatan yang harus dipenuhi antara lain *freezer*, lemari pendingin, kontainer bahan makanan, timbangan kapasitas 20-100 kg, kereta angkut, pengusir tikus elektrik.

Dari hasil yang telah dijabarkan, fasilitas atau peralatan yang tersedia di ruang penyimpanan bahan makanan sudah lengkap, namun ruang bahan makanan kering luasnya tidak cukup untuk menampung bahan makanan kering yang sedang overload. Bahan makanan kering seperti sak beras menempel pada

dinding dan lantai. Kesalahan penyimpanan ini dapat menyebabkan adanya kemungkinan terjadinya kontaminasi terhadap bahan makanan tersebut.

5.7.3 Hambatan dan Kendala Petugas Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Hasil yang didapat oleh peneliti melalui wawancara mendalam bersama informan kunci, diketahui bahwa selama bertugas informan tidak pernah merasa ada hambatan atau kendala selama bertugas di bagian logistik atau penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil.

“alhamdulillah gak ada.. ya gini gini aja” (BY, 2021)

“Di logistik.. insyaAllah gak ada dek” (BT, 2021)

Melalui observasi pada 8 Maret hingga 12 Maret 2021 yang dilakukan oleh peneliti ditemukan bahwa kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil berjalan sebagaimana mestinya sesuai yang sudah dikatakan oleh informan terkait bagaimana proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Hal tersebut juga bisa dikarenakan oleh faktor petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan sudah lama bertugas di bagian tersebut sehingga sudah terbiasa untuk melakukan kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Dalam observasi yang telah dilakukan oleh peneliti pada 8 Maret hingga 12 Maret 2021 juga menunjukkan jika para petugas logistik di instalasi gizi RSUD Bangil sangat sigap menangani kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

5.7.4 Evaluasi Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil

Hasil yang didapatkan oleh peneliti melalui wawancara mendalam dengan informan kunci adalah di instalasi gizi RSUD Bangil terdapat kegiatan evaluasi.

Salah satu informan kunci menjelaskan bahwa evaluasi dilakukan sebanyak satu bulan sekali atau satu bulan dua kali jika ada sesuatu. Lalu informan juga menyatakan bahwa ada kegiatan *briefing* setiap pagi.

“kayaknya itu 1 bulan sekali itu sama pihak manajemen kadang kalau ada anu ya 1 bulan 2 kali kalau ada kayak covid-covid alhamdulillah gak sampe parah lah jadinya 1 bulan sekali, kalau briefing setiap hari dari pihak kitanya aja kalau kitanya aja selalu ada briefing setiap hari” (BY, 2021)

Informan kunci lainnya turut memberikan informasi jika evaluasi di bagian penerimaan seputar permintaan bahan makanan. Namun, informan kunci merasa bahwa tidak ada evaluasi khusus yang ditujukan untuk bagian penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil.

“Kalau dari ahli gizi nya dari manajemen, ya paling tentang permintaan bahan sesuai kebutuhan pasien” (BT, 2021)

“Ngga dek.. belum kayaknya..”

Salah satu informan kunci memberikan pernyataan terkait solusi yang diterapkan setelah dilakukannya evaluasi. Namun, informan mengatakan kalau selama informan bertugas belum ada peristiwa yang fatal hingga perlu dievaluasi.

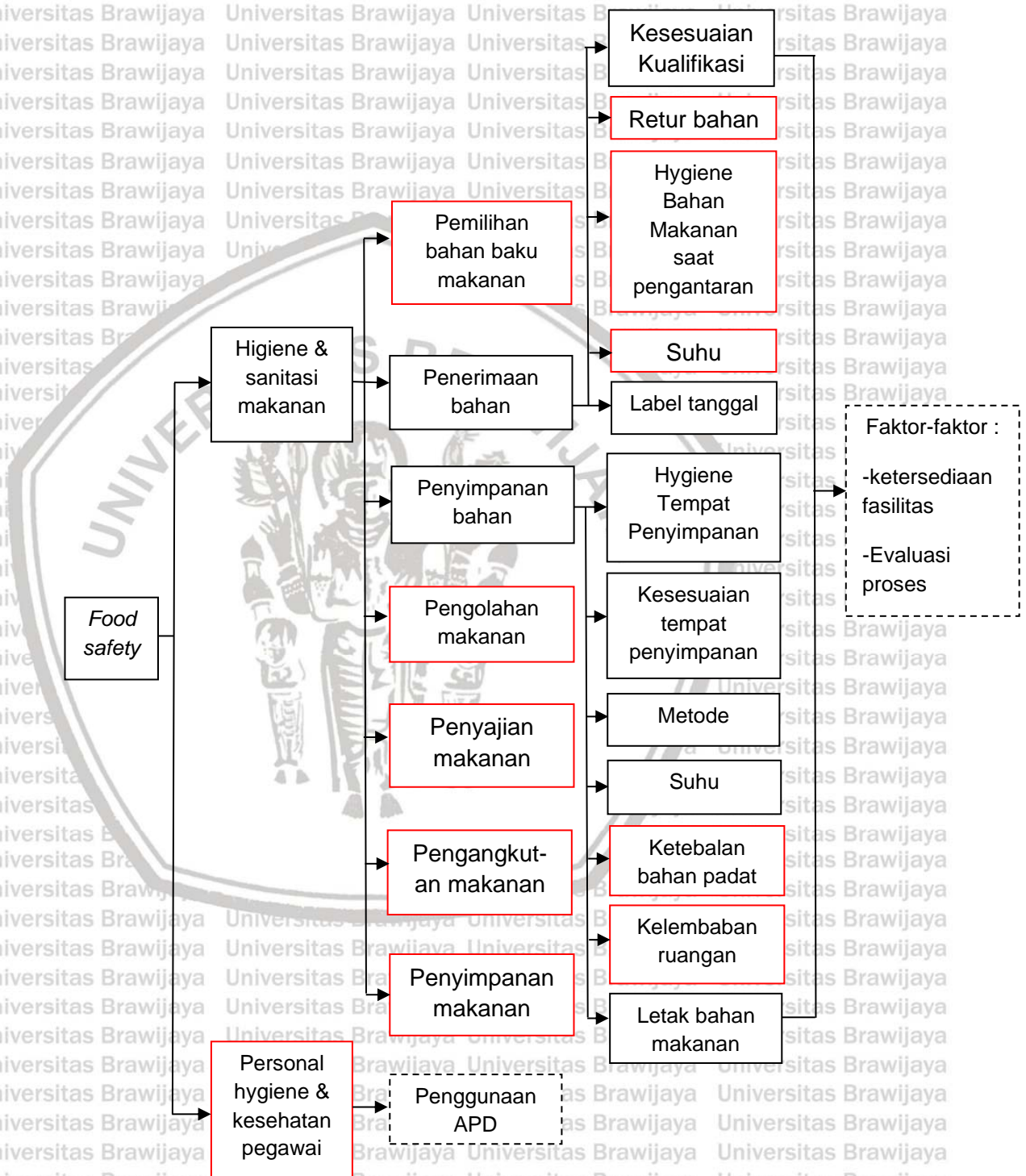
“ndak tapi selama ini ndak ada sampai kayak gitu soalnya kan dilihat dari pasiennya cuman sedikit pemesanannya juga sedikit jadi gak sampai

menumpuk barang-barang yang tadi sampe busuk-busuk ya cuman ada sisa tapi berapa kilo lah.. 1 kilo 2 kilo.. gitu tok, tapi kan gak sampe.. wortel itu kadang ada sisa 1 kilo tapi buat besok pasti ada wortel lagi.. pasti belanja.. terus senin Selasa terus Rabu Kamis” (BY, 2021)

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti pada tanggal 8 Maret hingga 12 Maret 2021 tiap pukul 07.00 dan 08.00 pagi, bahwa para petugas instalasi gizi RSUD Bangil mengadakan *briefing* setiap pagi. Pembahasan dalam *briefing* tersebut adalah pengecekan kegiatan yang harus dilakukan oleh masing-masing bagian di instalasi gizi RSUD Bangil dan evaluasi tentang kegiatan hari sebelum dilakukan *briefing* tersebut, seperti penggunaan APD, waktu pendistribusian makanan, hingga monitoring menu untuk pasien rawat inap. Selama lima hari dilakukannya observasi yaitu pada 8 Maret hingga 12 Maret 2021, peneliti belum mendapati evaluasi yang ditujukan untuk bagian penerimaan dan penyimpanan. Dari *briefing* ini nantinya akan menghasilkan sebuah hasil atau solusi untuk memperbaiki permasalahan yang terjadi. kegiatan ini merupakan salah satu langkah instalasi gizi RSUD Bangil untuk meningkatkan mutu pelayanan makanan rumah sakit.

Dari hasil yang telah dijabarkan, evaluasi kegiatan rutin dilakukan di instalasi gizi RSUD Bangil. Salah satu jenis dari evaluasi yang dilakukan adalah *briefing* setiap pagi. Namun, selama ini belum ada evaluasi yang berkaitan dengan proses penyimpanan bahan makanan. Evaluasi yang dilakukan terhadap proses penerimaan bahan makanan sekedar terkait pengadaan bahan makanan yang disesuaikan dengan jumlah pasien pada waktu terkait.

5.8 Kerangka Temuan



Gambar 5.6 Kerangka Temuan

Brawijaya : Konsep lama Brawijaya : temuan baru dari penelitian

Brawijaya : Variabel yang tidak diteliti

Hasil yang didapatkan oleh peneliti mempunyai beberapa temuan yang tidak ada di konsep awal penelitian. Hasil tersebut didapatkan oleh peneliti melalui wawancara mendalam dengan para informan kunci dan wawancara mendalam dengan informan pendukung serta observasi kegiatan di bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil. Temuan tersebut antara lain :

- APD yang digunakan oleh petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan instalasi gizi RSUD Bangil belum lengkap, dan hal ini dapat menyebabkan kemungkinan terkontaminasinya bahan makanan
- Ketersediaan fasilitas di bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan memiliki pengaruh terhadap praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan
- Evaluasi kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan menjadi salah satu faktor yang berhubungan dengan penerapan praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil. Tidak adanya evaluasi pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan akan menyebabkan pihak manajemen instalasi gizi RSUD Bangil sulit untuk melakukan tindak lanjut pada masalah yang terjadi

5.9 Implikasi Gizi

Hasil dari penelitian yang dilakukan terkait praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Dalam penggunaan APD terkait hygiene petugas penerimaan dan penyimpanan, petugas masih belum menggunakan APD yang sesuai yaitu dengan menggunakan penutup kepala, sarung tangan, masker, dan celemek untuk mencegah adanya kemungkinan kontaminasi berupa fisik maupun biologis ke bahan makanan yang ditangani pada saat proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Hasil ini memiliki implikasi bahwa kepala instalasi gizi atau ahli gizi yang bertugas tidak melakukan monitoring dan evaluasi terhadap penggunaan APD untuk petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Sehingga perlu dilakukan kegiatan monitoring serta evaluasi terkait penggunaan APD bagi petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil untuk mencegah adanya kontaminasi terhadap bahan makanan yang ditangani di bagian tersebut.

2. Fasilitas di ruang penerimaan tidak lengkap, seperti tidak tersedianya timbangan bahan makanan dan thermometer bahan makanan, dapat menjadi salah satu faktor kemungkinan bahan makanan yang diterima mengalami penurunan mutu karena mengakibatkan bahan makanan berada di suhu ruang terlalu lama dan petugas tidak bisa mengecek suhu bahan makanan yang diterima. Hal ini memiliki implikasi bahwa instalasi gizi RSUD Bangil tidak dapat memenuhi fasilitas yang mendukung terlaksananya praktek keamanan makanan dalam proses penerimaan bahan makanan. Oleh karena itu perlu diadakannya monitoring atau

pengecekan terkait kelengkapan fasilitas di ruang penerimaan agar penerapan praktik keamanan makanan dapat dilakukan.

3. Ruang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD Bangil tidak dapat menampung bahan makanan yang disimpan karena *overload* sehingga bahan makanan kering diletakkan berdempetan dengan dinding dan lantai, hal ini dapat menjadi faktor terjadinya kontaminasi terhadap bahan makanan tersebut. Hasil ini memiliki implikasi bahwa instalasi gizi RSUD Bangil tidak dapat menyediakan ruang penyimpanan bahan makanan kering yang sesuai dengan jumlah bahan makanan kering yang disimpan. Implikasi lain dari hasil tersebut adalah bagian pengadaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil kurang tepat dalam memprediksi bahan makanan yang dibutuhkan sehingga terjadi *overload*. Oleh karena itu perlu adanya monitoring dan evaluasi terkait penyimpanan bahan makanan ketika dalam masa *overload* agar penyimpanan bahan dapat disesuaikan dengan ketersediaan ruangan penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD Bangil.

4. Kegiatan evaluasi dan *briefing* di RSUD Bangil tidak menyinggung perihal proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dan hanya menyinggung terkait pengadaan bahan makanan yang disesuaikan dengan jumlah pasien dalam waktu terkait, sehingga terdapat beberapa hal yang seharusnya ditindak lanjuti namun tidak terlaksana. Hal ini memiliki implikasi bahwa kepala instalasi gizi RSUD Bangil belum melakukan evaluasi secara menyeluruh terhadap seluruh bagian yang tergabung dalam instalasi gizi RSUD Bangil. Oleh karena itu diperlukan adanya evaluasi terhadap bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan agar pihak manajemen instalasi gizi RSUD Bangil dapat mengetahui

masalah yang sedang terjadi dan dapat merancang solusi untuk permasalahan tersebut.

5.10 Keterbatasan Penelitian

Adapun keterbatasan dalam penelitian ini antara lain :

- peneliti tidak menggali bagaimana hubungan pengetahuan dan lama kerja petugas yang berkaitan dengan penerapan praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil
- peneliti kurang menggali lebih dalam terkait faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil
- peneliti kurang menggali lebih dalam terkait informasi yang telah didapatkan terkait bagaimana gambaran kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dengan keamanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bangil.

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan terkait praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil, peneliti dapat menyimpulkan sebagai berikut :

1. Petugas hanya menggunakan masker dan celemek sebagai APD. Hal ini dapat terjadi dikarenakan tidak dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap penggunaan APD terhadap petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan
2. Petugas tidak melakukan pemeriksaan suhu terhadap bahan makanan yang diterima. Hal ini terjadi karena termometer bahan makanan tidak tersedia di ruang penerimaan bahan makanan
3. Tidak terdapat timbangan bahan makanan di ruang penerimaan bahan makanan. Hal ini terjadi karena timbangan bahan makanan yang diletakkan di ruang penyimpanan bahan makanan sudah cukup dan dapat digunakan ketika proses penerimaan bahan makanan
4. Ruang penyimpanan bahan makanan kering terlalu sempit sehingga jika bahan makanan yang datang *overload* petugas tidak memperhatikan kaidah penyimpanan bahan makanan yang tepat.
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Bangil antara lain fasilitas yang tersedia dan evaluasi yang dilakukan oleh pihak instalasi gizi RSUD Bangil belum secara menyeluruh. Hal

6. tersebut terjadi karena tidak ada monitoring terhadap bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, sehingga pihak instalasi gizi RSUD Bangil tidak menemukan adanya masalah serta tidak dilakukannya tindak lanjut atau evaluasi.

6.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian dan adanya keterbatasan dalam penelitian ini, terdapat beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian yang lebih mendalam terkait faktor-faktor yang berpengaruh dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang berkaitan dengan keamanan makanan
2. Perlu dilakukan observasi terhadap berkas-berkas SOP atau regulasi mengenai APD, Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan, Pengendalian kontaminasi terkait proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.
3. Diharapkan pada institusi terkait untuk melakukan evaluasi terhadap bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan agar masalah pada bagian tersebut dapat ditindaklanjuti.

DAFTAR PUSTAKA

Bachtiar, B. (2010). Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi pada Penelitian Kualitatif. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 50.

Bakrie, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Creswell, J. (2014). *Research Design : Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Thousand Oaks: Sage.

Depkes RI. (2003). *Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 2003: Departemen Kesehatan RI.

Depkes RI. (2011). *Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 2011 : Departemen Kesehatan RI

Gregoire, M. (2013). *Foodservice Organization A Managerial and System Approach*. New Jersey: Pearson Education.

Hartono. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: EGC.

Hasyim, M. R. (2012). Analysis of Personal Hygiene and Food Handling on Patients Food Management in RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*.

Jufri, J., Hamzah, A., & Bahar, B. (2012). Manajemen Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Janeponto. *Jurnal Ilmiah Program Pasca Sarjana Universitas Hasanudin*.

June-Payne Palacio, M. T. (2016). *Foodservice Management : Principles and Practices* (13 ed.). Pearson Education.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2006). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.

Khotimah, M. (2015). *Gambaran Penerapan Food Safety pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang*.

McSwane, D., Rue, N., & Linton, R. (2000). *Essentials of Food Safety and Sanitation* (2 ed.). New Jersey: Prentice Hall.

Ni Putu Indah Aristin, I. M. (2014). Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologi Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4.

Nugrahani, F. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*. Surakarta.

Pardigon, G. (2005). *Foodservice Education*. Manilla: University of Philipines.

Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2006 tentang Tata Cara Pengendalian dan Evaluasi Pelaksanaan Rencana Pembangunan. Jakarta : Kemenkeu RI

Putri, D. A. (2018). *Analisis Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. H. Kumpulan Pane Tebing Tinggi*.

Rahardjo, & Mudjia. (2017, Januari). *Studi Kasus dalam Penelitian Kualitatif : Konsep dan Prosedurnya*. Retrieved from repository.uin-malang.ac.id: <http://repository.uin-malang.ac.id/1104/>

Sari, P. (2012). *Pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) Sebagai Upaya Perlindungan Bagi Tenaga Kerja di Instalasi Gizi RSO Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta*.

Soediono. (2009). *Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: EGC.

Titis Sari Kusuma, A. D. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.

Undang Undang Republik Indonesia tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Lembaran Negara Republik Indonesia.

Yudi Arimba Wani, L. K. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal* (Revisi ed.). Malang: UB Press.

Lampiran 1. *Informed Consent*

PENJELASAN UNTUK MENGIKUTI PENELITIAN

1. Saya, Fauziah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya dengan ini meminta Bapak/Ibu untuk berpartisipasi dengan sukarela dalam penelitian yang berjudul "Studi Kualitatif: Praktik Keamanan Makanan dalam Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Bangil".
2. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan praktik keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan oleh petugas bagian yang terkait di RSUD Bangil yang akan memberi manfaat berupa informasi yang akan digunakan rumah sakit dalam mengevaluasi bagaimana penerapan keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.
3. Penelitian ini akan berlangsung selama yaitu Februari 2021- Maret 2021 dengan bahan penelitian berupa ketersediaan petugas bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil yang akan diambil dengan cara wawancara mendalam di RSUD Bangil.
4. Keuntungan yang Bapak/ibu/sdr peroleh dengan keikutsertaan Bapak/ibu/sdr adalah untuk menambah wawasan terkait keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Manfaat tidak langsung yang dapat diperoleh sebagai acuan penerapan keamanan makanan dalam proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.
5. Ketidaknyamanan/ resiko yang mungkin muncul yaitu terbuangnya waktu untuk mengikuti wawancara. Namun untuk menghindari ketidaknyamanan tersebut maka calon informan diberikan informed consent sebelum melakukan wawancara sebagai bentuk ketersediaan sebagai informan.
6. Pada penelitian ini, prosedur pemilihan subjek yaitu petugas bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil. Mengingat Bapak/ibu memenuhi kriteria tersebut, maka peneliti meminta kesediaan Bapak/ibu/sdr untuk mengikuti penelitian ini setelah penjelasan penelitian ini diberikan.

7. Prosedur pengambilan sampel adalah Purposive Sampling, cara ini tidak menyebabkan efek samping tetapi Bapak/ibu tidak perlu kuatir karena berhak untuk tidak melanjutkan wawancara
8. Setelah Bapak/ibu menyatakan kesediaan berpartisipasi dalam penelitian ini, maka peneliti memastikan Bapak/ibu/sdr dalam keadaan sehat
9. Sebelum melakukan wawancara, peneliti akan menjelaskan maksud dan tujuan penelitian kepada Bapak/ibu, selama waktu yang tidak ditentukan, dengan cara memberikan informasi secara langsung, selanjutnya akan dilakukan wawancara dan Bapak/Ibu akan menjawab sesuai dengan pengalaman yang Bapak/ibu alami
10. Sebelum wawancara, peneliti akan memberikan penjelasan mengenai maksud dan tujuan penelitian
11. Selama wawancara, diperkenankan bagi Bapak/ibu untuk menanyakan apabila ada yang belum dipahami
12. Setelah wawancara, Bapak/ibu dapat melakukan tukar pengalaman dan tanya jawab dengan peneliti seputar keamanan makanan
13. Bapak/ibu dapat memberikan umpan balik dan saran pada peneliti terkait dengan proses pengambilan data dengan wawancara baik selama maupun setelah proses wawancara secara langsung pada peneliti.
14. Peneliti akan memberikan waktu satu hari pada Bapak/ibu untuk menyatakan dapat berpartisipasi / tidak dalam penelitian ini secara sukarela, sehari sebelum wawancara.
15. Jika Bapak/ibu menyatakan bersedia menjadi informan namun di saat penelitian berlangsung anda ingin berhenti, maka Bapak/ibu dapat menyatakan mengundurkan diri atau tidak melanjutkan ikut dalam penelitian ini. Tidak akan ada sanksi yang diberikan kepada Bapak/ibu/sdr terkait hal ini.
16. Nama dan jati diri Bapak/ibu akan tetap dirahasiakan, sehingga diharapkan Bapak/ibu tidak merasa khawatir dan dapat melakukan wawancara sesuai kenyataan dan pengalaman Bapak/ibu yang sebenarnya.
17. Jika Bapak/ibu merasakan ketidaknyamanan atau dampak karena mengikuti penelitian ini, maka Bapak/ibu dapat menghubungi peneliti yaitu

Fauziah melalui *whatsapp* 085-157-477-465 maupun via email ke ziabobs@gmail.com

18. Perlu Bapak/ibu ketahui bahwa penelitian ini telah mendapatkan persetujuan kelaikan etik dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang, sehingga Bapak/ibu tidak perlu khawatir karena penelitian ini akan dijalankan dengan menerapkan prinsip etik penelitian yang berlaku.
19. Hasil penelitian ini kelak akan dipublikasikan namun tidak terdapat identitas Bapak/ibu dalam publikasi tersebut sesuai dengan prinsip etik yang diterapkan.
20. Peneliti akan bertanggung jawab secara penuh terhadap kerahasiaan data yang Bapak/ibu berikan dengan menyimpan data hasil penelitian yang hanya dapat diakses oleh peneliti
21. Peneliti akan memberi tanda terima kasih berupa uang tunai ataupun pulsa pengganti senilai Rp 50.000 untuk masing-masing 5 informan yang bersedia

Peneliti Utama

(Fauziah)

Pernyataan Persetujuan untuk Berpartisipasi dalam Penelitian

Saya yang bertandatangan dibawah ini menyatakan bahwa :

1. Saya telah mengerti tentang apa yang tercantum dalam lembar penjelasan dan telah dijelaskan oleh peneliti
2. Dengan ini saya menyatakan bahwa secara sukarela bersedia untuk ikut serta menjadi salah satu subyek penelitian yang berjudul ***“Studi Kualitatif : Praktik Keamanan Makanan dalam Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Bangil”***

Bangil, 2021

Peneliti

Yang membuat pernyataan

(Fauziah)

(.....)

NIM. 175070301111031

Saksi I

Saksi II

(.....)

(.....)

Lampiran 2. Pedoman Wawancara Penerimaan Bahan Makanan dengan

Informan Kunci

PEDOMAN WAWANCARA

STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES

PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL

Tgl wawancara :

Nama Informan :

Jabatan :

1. Wawancara Mendalam dengan Informan Kunci Penerimaan Bahan

Makanan

1.1 Gambaran Proses Penerimaan makanan

Pertanyaan :

a. Bagaimana alur penerimaan bahan makanan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil?

b. Apakah fasilitas yang disediakan oleh instalasi gizi di RSUD Bangil untuk bagian penerimaan makanan sudah lengkap dan baik?

c. Kendala apa saja yang terjadi dalam proses penerimaan bahan makanan?

Probing :

- a. Bapak/ ibu mungkin bisa menceritakan aktivitas sehari-hari ketika bertugas di bagian penerimaan bahan makanan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil
- b. Hal apa saja yang bapak/ibu perhatikan ketika melakukan pengecekan kepada bahan makanan yang telah datang?
- c. Bagaimana proses retur atau pengembalian bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi pesanan?
- d. Apakah bapak/ibu selalu melakukan pencatatan bahan makanan yang telah diterima?
- e. Bagaimana bapak/ ibu menangani bahan makanan kering yang langsung digunakan?
- f. Bagaimana bapak/ ibu menangani bahan makanan kering yang tidak segera digunakan?
- g. Bagaimana bapak / ibu menangani bahan makanan segar yang langsung digunakan?
- h. Bagaimana bapak/ ibu menangani bahan makanan segar yang tidak segera digunakan?
- i. Apakah bapak/ ibu selalu melakukan pengecekan suhu terhadap bahan makanan segar yang datang?
- j. Apakah instalasi gizi RSUD Bangil memiliki ruangan tersendiri untuk menerima bahan makanan?
- k. Menurut bapak/ibu, apakah fasilitas untuk penerimaan bahan makanan telah lengkap dan berfungsi dengan baik?
- l. Hambatan apa saja yang terjadi ketika proses penerimaan bahan makanan berlangsung yang sering dialami bapak/ ibu ?

m. Apa yang biasanya bapak/ ibu lakukan jika ada hambatan pada proses penerimaan makanan?



1.2 Penerapan praktik dan faktor-faktor yang mempengaruhi terkait keamanan makanan dalam proses penerimaan bahan makanan

Pertanyaan :

- Bagaimana penerapan APD oleh petugas penerimaan instalasi gizi RSUD Bangil?
- Bagaimana penerapan aturan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil terkait penerimaan bahan makanan?
- Apa saja faktor yang mempengaruhi penerapan keamanan makanan dalam proses penerimaan bahan makanan?

Probing :

- Apakah bapak/ibu menggunakan penutup kepala pada saat bertugas?
- Apakah bapak/ibu menggunakan *handscoon* ketika bertugas?
- Apakah bapak/ibu menggunakan masker pada saat bertugas?
- Apakah bapak/ibu menggunakan celemek/ seragam khusus pada saat bertugas?
- Apakah ada SOP atau aturan yang menyangkut dengan APD petugas?
- Bagaimana aturan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil pada proses penerimaan bahan makanan?
- Apakah bapak/ibu sudah menerapkan peraturan yang ada?
- Hambatan apa saja yang menyebabkan bapak/ibu tidak menerapkan aturan yang ada?
- Apakah dilakukan evaluasi terhadap penerapan aturan tersebut?

- j. Apakah dilakukan kegiatan untuk menindak lanjuti hasil evaluasi tersebut?

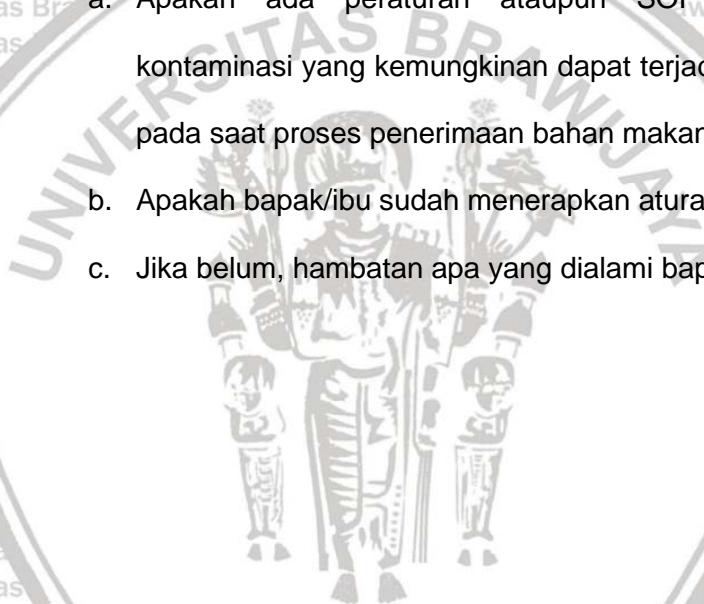
1.3 Pengendalian Kontaminasi

Pertanyaan :

- a. Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi pada proses penerimaan bahan makanan?

Probing :

- a. Apakah ada peraturan ataupun SOP terkait pengendalian kontaminasi yang kemungkinan dapat terjadi pada bahan makanan pada saat proses penerimaan bahan makanan?
- b. Apakah bapak/ibu sudah menerapkan aturan atau SOP tersebut?
- c. Jika belum, hambatan apa yang dialami bapak/ibu?



Lampiran 3. Pedoman Wawancara Penyimpanan Bahan Makanan dengan

Informan Kunci

PEDOMAN WAWANCARA

STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL

Tgl wawancara :

Nama Informan :

Jabatan :

1. Wawancara Mendalam dengan Informan Kunci Bagian Penyimpanan Bahan Makanan

1.1 Gambaran Proses Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Pertanyaan :

- a. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan kering?
- b. Bagaimana fasilitas penyimpanan bahan makanan kering?

Probing :

- a. Bapak/ ibu dapat menceritakan bagaimana kegiatan bapak/ibu
Ketika bertugas di bagian penyimpanan bahan makanan
- b. Metode apa yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan
kering? Apakah FIFO atau yang lain?

- c. Apakah posisi tempat penyimpanan bahan seperti rak, lemari, dan sejenisnya berada di ketinggian 15cm dari lantai (sesuai dengan permenkes)?
- d. Apakah posisi tempat tempat penyimpanan bahan seperti rak, lemari, dan sejenisnya berjarak 60cm dari langit-langit ruangan?
- e. Apakah suhu di ruangan penyimpanan bahan makanan kering 25°C atau sama dengan suhu ruang?
- f. Apakah menurut bapak/ ibu fasilitas yang ada di ruangan penyimpanan bahan makanan kering sudah baik?
- g. Hambatan apa saja yang dialami bapak/ibu selama bertugas yang mempengaruhi kinerja bapak/ibu?

1.2 Gambaran Proses Penyimpanan Bahan Makanan Segar

Pertanyaan :

- Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan segar?
- Bagaimana fasilitas penyimpanan bahan makanan segar?

Probing :

- Apa metode yang digunakan dalam penyimpanan bahan makanan segar? Apakah FIFO atau yang lain?
- Apakah suhu *chiller* atau *refrigerator* berada di bawah 5°C ?
- Apakah suhu *freezer* berada di maksimal -20°C ?
- Menurut bapak/ibu, apakah fasilitas penyimpanan bahan makanan segar seperti kulkas atau sejenisnya berfungsi dengan baik?
- Apakah terdapat indikator dan pengatur suhu pada kulkas atau sejenisnya?
- Apakah ada pemisahan untuk penempatan bahan makanan segar yang mentah dengan yang matang?

- g. Hambatan apa saja yang biasanya dialami oleh bapak/ibu ketika bertugas?

1.3 Penerapan praktik dan faktor-faktor yang mempengaruhi terkait

keamanan makanan dalam proses penyimpanan bahan makanan kering dan segar

Pertanyaan :

- Bagaimana penerapan penggunaan APD oleh petugas penyimpanan instalasi gizi RSUD Bangil?
- Jelaskan aturan atau SOP terkait penyimpanan bahan makanan
- Bagaimana penerapan pegawai terhadap aturan atau SOP terkait?
- Apa saja faktor yang mempengaruhi penerapan keamanan makanan dalam proses penyimpanan bahan makanan?

Probing :

- Apakah ada peraturan atau SOP yang berlaku terkait penyimpanan bahan makanan kering maupun segar?
- Menurut bapak/ ibu, apakah bapak/ ibu sudah melakukan hal yang sesuai dengan SOP tersebut?
- Apakah bapak/ibu melakukan pencatatan suhu?
- Menurut bapak/ibu, apa hambatan yang dialami bapak/ibu dalam menjalankan kegiatan penyimpanan bahan yang sesuai dengan aturan atau SOP yang berlaku?
- Apakah dilakukan evaluasi rutin?
- Apakah ada kegiatan untuk menindak lanjuti hasil evaluasi?

1.4 Pengendalian kontaminasi

Pertanyaan :

- Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi dalam proses penyimpanan bahan makanan?

Probing :

- a. Apakah penyimpanan makanan matang / setengah matang disimpan dalam satu tempat bersama dengan bahan makanan segar?
- b. Apakah ada aturan atau SOP yang berlaku terkait pencegahan ataupun pengendalian kontaminasi terhadap bahan makanan?
- c. Apakah bapak/ibu selalu melakukan pengecekan suhu di masing-masing penyimpanan bahan makanan kering maupun segar?
- d. Apakah ruang penyimpanan terbebas dari bahaya biologi seperti serangga, tikus, maupun hewan berbahaya lainnya?
- e. Apa upaya yang dilakukan untuk mencegah adanya keberadaannya maupun kontaminasi dari hewan tersebut?
- f. Apakah bapak/ibu membersihkan kulkas (termasuk *freezer* atau *chiller*) secara rutin?
- g. Apakah terdapat *service* rutin terhadap kulkas atau kegiatan sejenisnya

Lampiran 4. Pedoman Wawancara Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan dengan Informan Pendukung

PEDOMAN WAWANCARA

**STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES
PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL**

Tgl wawancara :

Nama Informan :

Jabatan :

2. Wawancara Mendalam dengan Informan Pendukung

2.1 Gambaran Proses Penerimaan makanan

Pertanyaan :

- a. Bagaimana alur penerimaan bahan makanan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil?
- b. Apakah fasilitas yang disediakan oleh instalasi gizi di RSUD Bangil untuk bagian penerimaan makanan sudah lengkap dan baik?
- c. Kendala apa saja yang terjadi dalam proses penerimaan bahan makanan?

Probing :

- a. Bapak/ ibu mungkin bisa menceritakan bagaimana alur kegiatan penerimaan bahan makanan

- b. Menurut bapak/ ibu apa saja yang perlu diperhatikan ketika melakukan pengecekan kepada bahan makanan yang telah datang?
- c. Bagaimana proses retur atau pengembalian bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi pesanan?
- d. Apakah petugas penerimaan bahan sudah melakukan pencatatan bahan makanan yang telah diterima?
- e. Bagaimana petugas penerimaan menangani bahan makanan kering yang langsung digunakan?
- f. Bagaimana petugas penerimaan menangani bahan makanan kering yang tidak segera digunakan?
- g. Bagaimana petugas penerimaan menangani bahan makanan segar yang langsung digunakan?
- h. Bagaimana petugas penerimaan menangani bahan makanan segar yang tidak segera digunakan?
- i. Apakah petugas penerimaan selalu melakukan pengecekan suhu terhadap bahan makanan segar?
- j. Apakah instalasi gizi RSUD Bangil memiliki ruangan tersendiri untuk menerima bahan makanan?
- k. Menurut bapak/ibu, apakah fasilitas untuk penerimaan bahan makanan telah lengkap dan berfungsi dengan baik?
- l. Apakah ada kendala atau hambatan yang terjadi di bagian penerimaan bahan? Dan apakah bapak/ ibu lakukan untuk menangani kendala atau hambatan yang terjadi?

1.2 Penerapan praktik dan faktor-faktor yang mempengaruhi terkait keamanan makanan dalam proses penerimaan bahan makanan

Pertanyaan :

- a. Bagaimana penerapan aturan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil terkait penerimaan bahan makanan?
- b. Apa saja faktor yang mempengaruhi penerapan keamanan makanan dalam proses penerimaan bahan makanan?

Probing :

- a. Bagaimana aturan yang ada di instalasi gizi RSUD Bangil pada proses penerimaan bahan makanan?
- b. Apakah petugas penerimaan bahan makanan sudah menerapkan peraturan yang ada?
- c. Hambatan apa saja yang terjadi sehingga petugas belum menerapkan aturan yang ada?
- d. Apakah dilakukan evaluasi terhadap penerapan aturan tersebut?
- e. Apakah dilakukan kegiatan untuk menindak lanjuti hasil evaluasi tersebut?

1.3 Pengendalian Kontaminasi dalam Proses Penerimaan Bahan Makanan

Pertanyaan :

- a. Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi pada proses penerimaan bahan makanan?

Probing :

- a. Apakah ada peraturan ataupun SOP terkait pengendalian kontaminasi yang kemungkinan dapat terjadi pada bahan makanan pada saat proses penerimaan bahan makanan?
- b. Apakah petugas penerimaan sudah menerapkan aturan atau SOP tersebut?
- c. Jika belum, hambatan apa yang dialami petugas penerimaan?

1.4 Gambaran Proses Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Pertanyaan :

- a. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan kering?
- b. Bagaimana fasilitas penyimpanan bahan makanan kering?

Probing :

- a. Bapak/ ibu dapat menceritakan bagaimana kegiatan petugas di bagian penyimpanan bahan makanan
- b. Metode apa yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan kering? Apakah FIFO atau yang lain?
- c. Apakah posisi tempat penyimpanan bahan seperti rak, lemari, dan sejenisnya berada di ketinggian 15cm dari lantai (sesuai dengan permenkes)?
- d. Apakah posisi tempat tempat penyimpanan bahan seperti rak, lemari, dan sejenisnya berjarak 60cm dari langit-langit ruangan?
- e. Apakah suhu di ruangan penyimpanan bahan makanan kering 25°C atau sama dengan suhu ruang?
- f. Apakah menurut bapak/ ibu fasilitas yang ada di ruangan penyimpanan bahan makanan kering sudah baik?
- g. Hambatan apa saja yang dialami petugas penyimpanan selama bertugas yang mempengaruhi kinerja petugas?

1.5 Gambaran Proses Penyimpanan Bahan Makanan Segar

Pertanyaan :

- a. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan segar?
- b. Bagaimana fasilitas penyimpanan bahan makanan segar?

Probing :

- a. Apa metode yang digunakan dalam penyimpanan bahan makanan segar? Apakah FIFO atau yang lain?
- b. Apakah suhu *chiller* atau *refrigerator* berada di bawah 5°C?
- c. Apakah suhu *freezer* berada di maksimal -20°C?
- d. Menurut bapak/ibu, apakah fasilitas penyimpanan bahan makanan segar seperti kulkas atau sejenisnya berfungsi dengan baik?
- e. Apakah terdapat indikator dan pengatur suhu pada kulkas atau sejenisnya?
- f. Apakah ada pemisahan untuk penempatan bahan makanan segar yang mentah dengan yang matang?
- g. Hambatan apa saja yang biasanya dialami oleh petugas ketika bertugas?

1.6 Penerapan praktik dan faktor-faktor yang mempengaruhi terkait keamanan makanan dalam proses penyimpanan bahan makanan kering dan segar

Pertanyaan :

- a. Bagaimana penerapan penggunaan APD oleh petugas penyimpanan instalasi gizi RSUD Bangil?
- b. Jelaskan aturan atau SOP terkait penyimpanan bahan makanan
- c. Bagaimana penerapan pegawai terhadap aturan atau SOP terkait?
- d. Apa saja faktor yang mempengaruhi penerapan keamanan makanan dalam proses penyimpanan bahan makanan?

Probing :

- a. Apakah bapak/ibu menggunakan penutup kepala pada saat bertugas?
- b. Apakah bapak/ibu menggunakan *handscoon* ketika bertugas?
- c. Apakah bapak/ibu menggunakan masker pada saat bertugas?
- d. Apakah bapak/ibu menggunakan celemek/ seragam khusus pada saat bertugas?
- e. Apakah ada peraturan atau SOP yang berlaku terkait penyimpanan bahan makanan kering maupun segar?
- f. Menurut bapak/ ibu, apakah petugas sudah melakukan hal yang sesuai dengan SOP tersebut?
- g. Apakah petugas melakukan pencatatan suhu?
- h. Menurut bapak/ibu, apa hambatan yang dialami petugas dalam menjalankan kegiatan penyimpanan bahan yang sesuai dengan aturan atau SOP yang berlaku?
- i. Apakah dilakukan evaluasi rutin?
- j. Apakah ada kegiatan untuk menindak lanjuti hasil evaluasi?

1.7 Pengendalian kontaminasi**Pertanyaan :**

- a. Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi dalam proses penyimpanan bahan makanan?

Probing :

- a. Apakah ada aturan atau SOP yang berlaku terkait pencegahan ataupun pengendalian kontaminasi terhadap bahan makanan?
- b. Apakah petugas melakukan pengecekan suhu di masing-masing penyimpanan bahan makanan kering maupun segar?

- c. Apakah ruang penyimpanan terbebas dari bahaya biologi seperti serangga, tikus, maupun hewan berbahaya lainnya?
- d. Apa upaya yang dilakukan untuk mencegah adanya keberadaan maupun kontaminasi dari hewan tersebut?
- e. Apakah petugas membersihkan kulkas (termasuk *freezer* atau *chiller*) secara rutin?
- f. Apakah terdapat *service* rutin terhadap kulkas atau kegiatan sejenisnya



Lampiran 5. Lembar Observasi

**LEMBAR OBSERVASI PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN
BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL**

No.	Pertanyaan	Iya	Tidak
	Fasilitas ruang penerimaan bahan makanan		
1.	Terdapat ruang penerimaan bahan makanan		
2.	Terdapat timbangan di ruang penerimaan		
3.	Apakah timbangan untuk bahan kering dan basah berbeda?		
4.	Terdapat thermometer bahan makanan untuk bahan makanan segar		
5.	Apakah ada form/buku untuk pencatatan penerimaan bahan makanan?		
6.	Adakah meja / wadah yang digunakan untuk peletakan bahan makanan yang telah diterima?		
7.	Apakah timbangan berfungsi dengan baik?		
8.	Apakah thermometer berfungsi dengan baik?		
	APD & hygiene petugas penerimaan		
9.	Apakah petugas penerimaan memakai penutup kepala?		
10.	Apakah petugas penerimaan memakai apron/ seragam khusus?		
11.	Apakah petugas penerimaan memakai <i>hand scoon</i> ?		
12.	Apakah petugas penerimaan memakai masker?		

13.	Apakah petugas penerimaan menggunakan APD dengan benar dan tepat?		
	Sanitasi ruang penerimaan bahan makanan		
14.	Apakah terdapat tempat cuci tangan?		
15.	Apakah tempat cuci tangan masih berfungsi dengan baik?		
16.	Apakah ruang penerimaan dalam keadaan bersih?		
17.	Apakah ada hama di ruang penerimaan?		
	Penanganan dan Penyimpanan Bahan Makanan		
18.	Apakah metode yang diterapkan adalah FIFO/ FEFO?		
	Fasilitas ruang penyimpanan		
19.	Apakah terdapat ruang penyimpanan basah?		
20.	Apakah terdapat ruang penyimpanan kering?		
21.	Apakah terdapat rak di ruang penyimpanan kering?		
22.	Apakah rak / lemari masih berfungsi dengan baik?		
23.	Apakah jarak lemari / rak dengan lantai sudah sesuai?		
24.	Apakah jarak lemari/ rak dengan dinding sudah sesuai?		
25.	Apakah jarak lemari/ rak dengan langit-langit ruangan sudah sesuai?		
26.	Apakah ada pengatur suhu ruangan Gudang kering?		
27.	Apakah ada form/ kartu stok di ruangan Gudang kering?		
28.	Apakah terdapat chiller di Gudang basah?		

29.	Apakah terdapat freezer di Gudang basah?		
30.	Apakah terdapat pengatur suhu chiller?		
31.	Apakah terdapat pengatur suhu freezer?		
32.	Apakah chiller berfungsi dengan baik?		
33.	Apakah freezer berfungsi dengan baik?		
34.	Apakah terdapat form pengecekan suhu di Gudang basah?		
35.	Apakah ada form/ kartu stok di Gudang basah?		
36.	Apakah terdapat form pengecekan suhu di Gudang kering?		
37.	Apakah terdapat timbangan bahan di Gudang kering?		
38.	Apakah terdapat timbangan bahan lebih dari 1 di Gudang penyimpanan basah?		
	APD & hygiene petugas penyimpanan bahan makanan		
39.	Apakah petugas penyimpanan Ketika bertugas memakai masker?		
40.	Apakah petugas penyimpanan Ketika bertugas memakai handscoon?		
41.	Apakah petugas penyimpanan Ketika bertugas memakai apron/ seragam khusus?		
42.	Apakah petugas penyimpanan makanan Ketika bertugas memakai penutup kepala?		
43.	Apakah petugas menggunakan APD dengan benar dan tepat?		
	Sanitasi ruang penyimpanan		

44.	Apakah ruang penyimpanan kering terdapat hama?		
45.	Apakah di ruang penyimpanan kering dilakukan pengecekan kebersihan ruangan?		
46.	Apakah ruang penyimpanan basah terdapat hama?		
47.	Apakah di ruang penyimpanan basah dilakukan pengecekan kebersihan ruangan?		
48.	Apakah bahan di tempat penyimpanan <i>freezer</i> tertata rapi dan sesuai dengan tempatnya?		



Lampiran 6. Transkrip Wawancara Informan Kunci 1

TRANSKRIP : IK-1 BY (BU YUYUN)

F : Mungkin bu yuyun bisa menceritakan gitu nggih ee.. aktivitas atau kegiatannya Bu Yuyun selama bertugas di penerimaan bahan makanan ini

BY : Ya selama ini kan waktu jam kerja saya kan masuk jam 6 pulang jam 1, saya baru datang itu mempersiapkan diri ya ganti-ganti apa.. memakai APD lengkap terus opo.. pertama kali membuat sonde buat pasien yang masuk apa.. shift pagi setelah itu jam jam setengah 7. kan belum apa.. maksude itu hampir apa.. habis sonde itu dibuat kan masih belum jam setengah 7 itu masih menunggu kadang ya nanti mempersiapkan apa bahan kering itu yang buat yang di luar apa.. bahan apa itu namanya bahan kering untuk yang diambil.. yang ecerah gitu loh.. sambil menunggu barang datang nanti barang datang jam setengah 7 hampir jam setengah 7an lah barang datang barang penerimaannya datang ya itu.. terus kan nanti barang datang itu kita langsung mengecek sama kertas itu apa daftar belanjanya itu di cek sama ya itu nanti dilihat sesuai di buku yang ditulis dari ahli gizinya itu buat pasien pagi siang sore ya itu kita cuman liat yang di buku saja di buku apa itu.. penerimaan bahan basah pasien karyawan ya gitu aja wes cuman dicek-ceklist barang apa yang datang sehari itu aja 2 hari biasae.. 2 hari pengiriman tapi pengirimannya setiap hari setiap 1 hari sekali nanti besoknya lagi pokoknya 2 hari buat belanjanya

F : Itu pengirimannya 2 hari itu maksudnya gimana bu

BY : Seumpunya hari senin selasa buat belanja ya itu nanti sehari senin datang nanti selasa datang lagi setiap hari pokok e datange sesuai harinya itu tadi hari senin terus besok dilanjut hari selasa kecuali kalau ada hari minggu berarti sabtu minggu senin, soalnya kan minggu kan orang kan libur

F : Lalu bu kalau ada bahan makanan yang datang itu pengecekannya meliputi apa saja bu

BY : Kalau saya ya semua bahan basah kering ya sesuai apa ya daftar belanja itu kan ada selebaran kayak contohnya hari senin ya kayak 100 cocok apa ndak 100 kayak tahu 102 checklist sama orang yang nganu itu kalau uda ya langsung dichecklist aja wes.. diliat itu juga apa bentuknya sesuai atau nggak masih layak atau ndak.. bahan kering kalau bahan kering biasanya pemesanannya cuman sedikit sesuai apa yang habis tok kalau bahan basah semua mesti kan kalau basah itu sekali beli apa sekali.. order langsung habis kalau basah sekali pakai harus sekali habis kalau basah gak ada sisa wes kalau kering kan mesti ada sisa yang bisa disimpan agak lama kalau kering kalau basah pasti habis wes gak ada sisa

F : Kalau basah memang khusus hari itu pesennya hari itu aja ya bu ya

BY : Iya kecuali kalau ada apa buat besok kita belikan sekarang dak papa basah itupun kayak seperti tahu itu kan ndak papa sekalian sekalian yang besoknya diantar tapi sebagian takutnya nanti kalau pasiennya naik gitu loh bisa ditambal dari tahu yang buat belanja besok ini

F : oh gitu.. Kalau misalnya tadi yang sabtu kan kalau sabtu minggu kan gak bertugas nggih itu gimana
BY : Mingguya gak bertugas yang PNS e..yang apa yang kan ya libur nanti jadi dibuat 3 hari sabtu minggu senin
F : Datangnya dihari apa bu
BY : Sabtu.. sabtu tetep setengah 7 itu sabtu sabtu minggu didoble datang barangnya ya fresh semua kan disini kan tempatnya kan besar kulkase
F : Kalau untuk yang kayak pengecekan tahu 100 buah itu pengecekannya langsung dicek di ruang penerimaan atau dimana bu
BY : Ndak biasae apa suppliernya itu ngomong wesan ini mbak 50 tapi biasanya kalau kurang mesti ngomong soalnya kan 50 itu bener apa ndak terus saya kan taruhnya ditempat yang kecil gitu loh, oiya mas sesuai wes 50, oh iyo mbak makasih tapi sebelumnya wes diomongi mase ini mbak anu tapi biasane ada lebihnya 2 dari pasar kan mesti gitu
F : dilebihin nggih bu ya.. Lalu kalau misalnya barang yang datang buat yang bikin sabtu minggu senin gitu kan datangnya sabtu nggih bu itu kan bahannya kan diapain dulu bu kan gak langsung digunakan ya bu buat 2 hari nggih bu
BY : Ya disimpan rapi biar gak anu biar gak busuk kayak bayam dikasih kresek disimpan biar gak anu kayak tahu kalo tahu sek awet kan ada airnya harus ada air kalau tahu kalau tempe telur itu kan sudah ada tempat penyimpanannya sendiri jadi gak ada masalah, ikan-ikan kan freezer sudah ada soalnya sekarang pasiennya cuman sedikit jadi nanti cara penyimpanannya sedikit gak masalah wes kan tapi kan gak terlalu banyak makan tempat jadi kan kayak, jadi kan kayak sayur-sayuran ini kan gak terlalu padat lah jadi sek tetep fresh kalo yang kering itu ya langsung masuk gudang kering ini mbak
F : Kalau misalnya buat yang setiap hari datang yang langsung digunakan itu penanganannya gimana bu bahan makanan datang terus langsung digunain gitu bu
BY : Ya kita.. wes langsung ditimbang aja itu nanti liat di buku itu, nanti yang distribusi ke bagian pasien itu kan ke sana ke gudang minta orderan yang buat pasien siang yang ngomong anu minta yang siang ya itu tadi tak liat ya itu pake troli itu diangkut sayurannya buat siang tadi langsung wes dibawa ke ruang persiapan ya kalo yang buat kering harian disini ini mbak lemari gudang kecil ini
F : Kalau langsung dibawa ke ruang persiapan gitu bu lewat bawah itu petugas penerimaannya
BY : Aslinya itu tugas distribusi ya terus akhirnya ya saya yang dorong ya kalau saya mempersiapkan basah itu semua wes langsung kan siang sore pagi karyawan nah 1 troli semua wes cuman sayur-sayurannya aja nanti tak dorong maksute tak siapkan yang sayurannya aja sudah saya taruh situ kembali lagi tak siapkan yang apa nabati hewaninya gitu sekalian wes
F : Ini berarti perhari nggih bu seperti ini
BY : Perhari 1234.. 4 macem menu ini cuman liat ini tok ini siang apa menue gampang kok liat ini ini sore apa menue ini khusus karyawan 184 wes pasti 184 setiap hari
F : Lalu bu kalau misalnya untuk pencatatan bahan datang atau bahan dikeluarkan itu memang ada pencatatannya nggih bu ya

BY : Kalau basah kan selalu habis kan ya itu ditulis wes kalau 110 ya 110 kalau kering itu setiap hari pasti ditulis kayak garam setiap harinya kan mesti keluar 5 5 setiap hari itu pasti 5 kayak garam gula minyak kalau basah langsung wes setiap hari kalau 100 tahu ya langsung coret wes 100 tahu kan langsung habis kalau misalnya gak ada sisa
F : Kalau untuk bahan-bahan segaranya itu apakah dilakukan pengecekan suhu gitu bu per bahannya
BY : Oiya ahli gizi biasae pengaturan suhunya setiap hari pasti di cek
F : Kalau untuk bahannya dicek gak bu misalnya kayak daging datang suhunya seperti apa gitu ada pengecekan suhu gak bu
BY : oh kalau itu ndak
F : Lalu bu untuk aturan-aturannya sendiri atau sopnya gitu bu.. bu yuyun ini familiar nggak bu sama sopnya atau aturan-aturannya, pernah baca mungkin gitu bu
BY : Ya akhir-akhir ini ya katakanlah kalau nganggur-nganggur tak baca mulai dari penerimaan terus cara pengecekan iya dibaca
F : Bu yuyun bisa menjelaskan atau menceritakan gitu bu gambaran besarnya aja gitu bu gambaran besarnya aturan atau sopnya itu tentang apa gitu Bu kalau di penerimaan aja gitu
BY : Ya pokoknya dari supplier datang kita menerima barangnya dalam kondisi baik kalau sudah itu ya terus dimasukkan ke gudang basah gudang kering terus kita ya langsung pengecekan bersama dalam ya posisi 1 hari tuh kayak 1 hari belanja itu tadi yawes sudah wes itu kalau sudah dicek kan otomatis udah pulang baru nanti mempersiapkan buat pasien siang sore pagi karyawan sudah wes
F : kalau untuk APDnya gitu nggih bu apa ada bu?
BY : APD kalo sekarang sih ya wes gini ini cuman pakai celemek sama masker kan gak terlalu apa ya maksude nggak ke pasien kita kan di ini fokusnya kita
F : lalu bu kalau misalnya ada bahan-bahan yang kurang gitu nggih bu atau salah kirim gitu bu
BY : bisa dikembalikan
F : itu prosesnya bagaimana bu
BY : kalau salah kirim gak mungkin kalau nambah gak papa bisa kalau kita lupa beli apa gitu ya kayak buncis lupa bisa soalnya suppliernya kan belum pulang masih belum pulang kerumahnya sek ke bangil mboh beli bahan keringnya itu kita telepon mas sepurane ya mas buncise lupa ditulis oiya mbak gak papa beli berapa kilo gitu gak papa dibelikan soalnya kita kan lupa belum bisa sedangkan dimenunya tadi kan ada buncisnya kalau keliru nggak mungkin gak pernah soalnya kan sudah ada itunya, menu, sudah tertulis apa
F : kalau misalnya dari pihak Instalasi Gizi nya gitu bu, yang kurang itu dari pihak suppliernya gitu pernah kejadian selama ini
BY : kurang ya paling kurang setengah kilo 1 kilo kan kita mesti ditimbang duluan oiya mbak kurang kadang nanti dari supplier bisa ditambahin kayak kan belinya 5 kilo biasanya ditambahin 5 setengah, yaapa iki? gak usah mbak tak tambahin ae wes kadang kalau buah-buahan belinya 10 kilo terus ada lebihnya 1kilo ditulis di anu lebih satu mbak berarti belinya 11 kilo
F : tapi kalau misalnya kayak bahan rusak gitu pernah gak bu kejadian

BY : pernah soalnya kalau semangka kan dari luar kan bagus pas dibelah itu langsung muncrat terus keluar air air busuk gitu itukan kita yang gak tau.. itu bisa dikembalikan oiya mbak ini kan ya gak tau kan kita luarnya bagus dalamnya kok gitu bisa dikembalikan tau nanti penjuale, oiya mas
F : itu proses pengembaliannya gimana bu kalau misal ada yang kayak semangka rusak atau yang lain? Ada dokumennya nggak bu?
BY : tapi biasanya beli lagi ke orang lainnya.. wes resiko ya tapi gak terlalu banyak ya cuman 1 biji kadang gak sampe berapa kilo lah paling ya 2 kilo paling banyak 3 kilo gak sampe 5 kiloan
F : kalau di ruang penerimaan gitu fasilitasnya menurut Ibu udah lengkap belum? udah lengkap dan baik belum bu?
BY : asline lengkap, asline keanuen, apa maksude tempate wes besar wes terlalu besar.. kadang kita kan ada dimasukkan ke sini.. biar apa.. sama dianya suppliernya itu sama membantu kita biar gak masuk- masukin lagi tapi kayak dimasukin di kulkas ya tetap saya ke gudangnya gak boleh suppliernya ikut-ikut juga cuman dilihatin ini mbak buncisnya 3 kg oiya wes kalau sudah cocok baru nanti dimasukkan ke kulkas
F : jadi suppliernya ikut bantu ya bu ya masukin barangnya gitu nggih bu ya
BY : asline kan ya taruh diluar berhubung anu yawes masukno dalamnya ae mas cek lebih dekat dari kulkas supaya ga terlalu anu kalau dimasukkan kulkas gak boleh dia
F : oh kalau bagian masukkan itu bagiannya ibu nggih bu ya
BY : cuman memperlihatkan tok barang-barangnya yang datang hari ini kan tau meskipun didalam gak papa sedikit kok 1 hari wong mek sedikit barangnya wong sekali pakai tok langsung bersih wes gudang
F : kalau evaluasi rutin dari pihak manajemen instalasi gizinya itu dilakukan evaluasi rutin gak bu
BY : kayaknya itu 1 bulan sekali itu sama pihak manajemen kadang kalau ada anu ya 1 bulan 2 kali kalau ada kayak covid-covid alhamdulillah gak sampe parah lah jadinya 1 bulan sekali, kalau briefing setiap hari dari pihak kitanya aja kalau kitanya aja selalu ada briefing setiap hari
F : itu dari evaluasi masalah itu dari pihak manajemen instalasi gizi ada kayak semacam kegiatan gitu nggak bu, apa solusi untuk menyelesaikan masalah-masalah yang biasa terjadi gitu di ruang penerimaan, kayak langkah-langkah yang dilakukan misalnya kayak kurang biasanya terlalu banyak bahan busuk yang datang itu nanti solusinya bagaimana.. seperti itu bu
BY : ndak tapi selama ini ndak ada sampai kayak gitu soalnya kan dilihat dari pasiennya cuman sedikit pemesanannya juga sedikit jadi gak sampai menumpuk barang-barang yang tadi sampe busuk-busuk ya cuman ada sisa tapi berapa kilo lah.. 1 kilo 2 kilo.. gitu tok, tapi kan gak sampe.. wortel itu kadang ada sisa 1 kilo tapi buat besok pasti ada wortel lagi.. pasti belanja.. terus senin Selasa terus Rabu Kamis
F : biasanya di penerimaan ini ada masalah apa bu yang terjadi bu, kendala-kendalanya seperti itu bu waktu proses penerimaan bahan
BY : ya ada keterlambatan aja masalah dijalan mbak, ada macet, banjir, ada kecelakaan kita kan ya otomatis menunggu kan terus takutnya nanti kalau masaknya kan siang pas ke pasiennya itu takut siang.. ya

inisiatifnya ya itu tadi lewat tol kalau ada banjir langsung lewat tol wes gak sampe menunggu itu tadi
F : gitu ya bu ya.. berarti sudah teratasi bu ya kalo kendalanya itu?
BY : ya langsung wes gak ambil pusing gak sampe menunggu dijalan tadi langsung lewat tol wes
F : berarti kira-kira bisa nunggu sampe berapa lama bu?
BY : ndak gak sampe jam 7.. jam 7 lah
F : kalau untuk ruang bahan penyimpanannya bu ini tuh gimana bu biasanya ibu kegiatannya di waktu penyimpanan ini gimana bu?
BY : contohnya buat hari ini ya buat pengeluaran hari ini apa saja yang dibutuhkan hari ini itu dikatakan lemari luar ini.. buat eceran gitu loh, kalau gudang besarnya ya tetap di dalem, untuk gudang kecilnya taruh di buat persiapan distribusinya
F : kalau untuk bahan kering sendiri bu ini metode penyimpanannya pakai apa bu?
BY : pakai FIFO.. yang lama di dahulukan dulu kan..
F : kalau untuk yang gudang basahnya itu pakai metode apa bu?
BY : Gudang basahnya itu tadi.. sekali habis gak sampe ada penyimpanan terlalu lama gak ada ya buat besoknya mesti ada paling 2 kiloan kayak daging itu tapi pasti habis takutnya nanti kan ada kayak menu bistik gitu kan dibuat bistik dipake buat itu
F : kalau dari prosesnya dari penerimaan kan langsung dipakai nggih bu ya? nah kalau dari penerimaan ke ruang persiapan gitu apakah transit dulu di gudangnya atau gimana bu?
BY : ndak wes.. langsung meluncur.. kan ya itu tadi kan langsung di proses ke persiapan apa langsung masak, kayak prepare prepare an gitu kayak yang masuk tadi yang subuh tadi kan sudah selesai cuci-cuci kan langsung membantu yang siang, nah yang siang bantu ngupasin apa sayur kalau ada daging ya direbusin, wes kayak sistem prepare.. gantian saling membantu lah biar gak anu
F : lalu bu untuk yang bahan keringnya bu ya, untuk penyimpanan kayak lemari ini apakah dihitung bu jaraknya penempatannya
BY : ini soalnya kendalae dari tempatnya kekecilan ini seumpamane kayak barang nggak didatangkan insyaallah bisa dulu bisa berhubung ini barangnya terlalu banyak ya itu wes terpaksa kayak gitu soalnya nggak ada lagi tempatnya
F : berarti gak dihitung bu jaraknya antara lemari?
BY : kalo di tembok ada ya sudah dihitung itu, kalo didalamnya ya wes itu wes segitu
F : terus untuk suhunya nggih bu suhunya ini apa dilakukan pengecekan rutin
BY : semua wes.. semua setiap hari dicek sama ahli gizinya jadi suhunya sudah sesuai semua sih mbak di gudang ini
F : kalau untuk chiller sama freezer juga dicek bu
BY : iya semua.. pokok yang ruang pendingin ruang pendingin itu, ruang suhunya..
F : kalau menurut bu yuyun sendiri suhu yang di bahan kering sama chiller freezer itu udah sesuai belum bu
BY : ya kalau alat e anu ya pasti sesuai..
F : dilakukan pencatatan juga oleh petugas nggih bu?
BY : iya.. ahli gizinya
F : lalu bu untuk di penyimpanan bahan kering atau bahan segar itu bahan keluar masuk dilakukan pencatatan gak bu untuk bahan yang keluar sama masuknya bu?

BY : iya kita setiap hari mesti ngency.. kayak dichecklist dimasukin ke komputer tanggal 1 dientry nanti dianu lagi.. dicek lagi buat laporan tahunan
F : itu tuh pencatatannya meliputi apa aja bu
BY : ya sama aja kayak hari ini apa aja yang pesen jumlah berapa kayak tahu hari ini berapa 100 ya ditulis 100 di komputer.. tetep, biasa ya sama saja cuman ya itu tadi.. buat laporan aja
F : terus kalau menurut bu yuyun, fasilitas yang ada di gudang kering sama basah ini udah mumpuni belum, udah lengkap udah baik belum menurut bu yuyun?
BY : ya wes seumpunya barangnya nggak anu ya.. dulu tuh nggak kayak gini, ya wes mumpuni lah gak anu ya sesuai
F : kalau dari pihak manajemen instalasi gizi sendiri itu ada ini nggak bu pengecekan atau servis rutin buat chiller sama freezernya itu
BY : ada.. ac, freezer.. pasti ada
F : itu frekuensinya mungkin berapa bulan sekali gitu bu kalau untuk servis atau pengecekan fasilitas-fasilitas ?
BY : tahun kemarin kayaknya nggak ada.. masih belum tahun ini gak ada soalnya barangnya gak terlalu banyak jadi ini masih bisa terhandle..
F : untuk penyimpanan makanan bahan matang atau setengah matang gitu bu ya sama bahan yang basah yang masih mentah itu jadi satu atau beda-beda bu?
BY : yang mentah mentah aja kalau setengah mateng kayaknya gak ada.. kalau daging rebusan itu disipen buat bistik..
F : kalau daging rebusan itu nyimpennya gimana bu dijadikan satu atau gimana bu?
BY : Ndak itu ada sendiri tapi itu nanti pasti habis soalnya kan pagi
F : kalau untuk aturan atau sop tentang penyimpanan bahan makanan ini ada nggak bu? pernah sekilas baca gitu gak bu
BY : ada mbak.. pernah sekilas tok dulu mboh tapi sekarang bilangya ada seh belum tak baca sekarang untuk yang tahun ini ada yang dirubah yang tahun kemarin sudah tak baca..
F : bu yuyun masih inget gak gambaran besarnya itu sopnya tentang apa kalau penyimpanan
BY : ya Cuma intinya tadi kayak apa.. apa iku mau.. FIFO.. pengecekan sesuai dengan apa yang dipesan, terus cara penyimpanannya juga gimana..
F : selama ini bu yuyun sudah mematuhi sop belum bu menurut bu yuyun?
BY : Kalau tahun kemarin sih alhamdulillah.. kalau tahun ini perubahan belum tak liat sek an perubahan apa itu gak tahu saya.. soalnya kan masa pandemi kan beda agak diperketat atau gimana gak tau, belum tak liat sek an
F : Kalau untuk APD yang harus dikenakan di gudang penyimpanan ini ada sendiri nggak bu beda dari yang lain gak bu?
BY : Ya.. biasa sih, Cuma tadi harus pake celemek sama masker, nanti kalau bantu di persiapan produksi juga kan pakai sarung tangan
F : kalau untuk di gudang penerimaan dan penyimpanan ini bu, SOP atau peraturan-peraturan yang membahas tentang kontaminasi ada nggak bu
BY : gak ada, kayaknya belum ada SOP nya.. kayaknya distribusi yang ada
F : kalau misalnya di gudang ini sering gak bu.. kayak tiba-tiba ada tikus atau serangga gitu bu
BY : ya di luar biasanya kayak sliwer di luar gudang kalau didalam gak ada
F : kalau dari pihak instalasi sendiri ada upaya enggak bu biar ga masuk tikusnya..

BY : ada sendiri yang bagian nangkap tikusnya alhamdulillah sekarang gak sampe kejadian ada tikus berkeliaran soalnya ada sendiri orang buat penangkapan tikus kecoa terus lalat ada juga dikasih alatnya jadi gak sampe berterbangan

F : mungkin kalo dari bu yuyun nya sendiri ada kendala nggak bu selama bertugas ini?

BY : alhamdulillah gak ada.. ya gini gini aja



Lampiran 7. Transkrip Wawancara Informan Kunci 2

TRANSKRIP : IK-2 BT (BU TIWI)

F : Bu tiwi mungkin bisa diceritakan bu aktivitas atau keseharian ketika bertugas di bagian penerimaan RSUD bangil bu..

BT : ya awal masuk jam 7 itu sambil menunggu barang datang kan, biasanya jam 7 di ruang penerimaan dek.. kita itu belanja buat pasien tiap hari ya.. setiap dua hari sekali.. barang di datangkannya tiap hari sesuai dengan yang kita pesan.. kalau bahan basah itu kita tiap hari kayak ayam, lauk nabati hewani gitu ya.. kalau bahan kering kita sesuaikan sama barang yang ada.. kalau misalnya udah sampe anu gitu.. kita baru pemesanan.. begitu

F : Berarti penerimaan tiap hari ya bu?

BT : Iya tiap hari..

F : Lalu untuk penerimaan bahan makanan yang dilakukan pengecekan itu meliputi apa aja bu?

BT : Ya kesegaran, meliputi standar nya bahan gitu.. sesuai atau nggak, jumlahnya benar atau nggak dek

F : Lalu bu bagaimana proses retur atau pengembalian bahan makanan kalau bahan ada yang tidak sesuai?

BT : Langsung kita telfon, langsung digantikan..

F : Apakah ada surat perjanjiannya gitu?

BT : Dari awal kayak gitu dek.. kalo dokumen ga ada dokumen seh dek.. kalo ada bahan yang tidak sesuai gitu kita telfon dari pihak sana juga mau menggantikan

F : Lalu menggantikannya itu sama seperti spesifikasi pesannya bu?

BT : Iya sesuai itu

F : Lalu bu kalau di proses penerimaan bahan makanan, bu tiwi melakukan pencatatan bahan makanan ga bu?

BT : Pencatatan bahan makanan yang datang, iya.. selalu kita ceklis, kayak gini ini loh dek (menunjukkan list daftar pesanan) jadi kalau sudah datang kita cek lis cek lis begini jadi pencatatannya pakai form ini..

F : Oh begitu bu.. berarti pencatatannya pakai form ini ya bu.. Kalau semisal ada yang kurang gitu bagaimana ya bu?

BT : Oh misal barang butuhnya 20 datangnya 10 ya kayak gini ini dek.. kayak ini kan semestinya 135 tapi kurang 45 jadi kita telfon kan kita konfirmasi kurang segini

F : Kalau dari pihak sananya gitu bu sekiranya berapa lama bu dikirimnya?

BT : Ya biasanya langsung ya antara 3 jam itu dek, gitu.. kita dari bahan datang itu kita sendirikan untuk kebutuhan pasien sampai jam 8 kan itu udah selesai dan itu sudah ketauan yang kurang, yang jelek yang gak layak gitu.. langsung digantikan.. 3 jam itu dari setengah 7 itu setengah 9 gitu biasanya selalu sudah datang, tapi jarang kok dek soalnya dari pihak rekanan itu dia juga sudah ngecek jadi sesuai gitu

F : Lalu bu bahan kering yang diterima kalau langsung digunakan itu penanganannya seperti apa bu?

BT : Bahan yang langsung digunakan.. datang, dikeluarkan, begitu di taruh di gudang kecil ini langsung diambil sesuai kebutuhan mereka.. gitu..

F : Kalau untuk bahan makanan yang tidak langsung digunakan bu itu penanganannya bagaimana bu?

BT : Kalau segar di taruh di persiapan, kayak lauk nabati hewani itu di taruh di persiapan.. kan itu ada freezer juga, di taruh situ gitu kalau langsung dipake gitu ya langsung saja ke persiapan langsung aja itu
F : Kalau bahan keringnya bu gimana?
BT : Langsung di gudangnya dek
F : Kalau untuk bahan segar yang datang apakah dilakukan pengecekan suhu bu?
BT : Bahan segar, nggak dek, soalnya dalam bentuk segar kan gitu itu
F : Oh gitu bu, di ruang penerimaan menurut bu tiwi apakah fasilitasnya masih baik untuk digunakan bu?
BT : insyaAllah masih baik semua dan terpenuhi ya dek ya.. terpenuhi dek dan masih bisa dipakai
F : untuk kegiatan penerimaan disini ada hambatan-hambatan atau kendala yang terjadi ga bu?
BT : Di logistik.. insyaAllah gak ada dek
F : Berarti sejauh ini lancar aja ya bu ya?
BT : Iya dek lancar, gak ada yang gimana gimana gitu
F : Ada evaluasi rutin nggak bu untuk proses penerimaan ini bu?
BT : Kalau dari ahli gizi nya dari manajemen, ya paling tentang permintaan bahan sesuai kebutuhan pasien
F : Lalu untuk SOP gitu bu SOP kontaminasi untuk penerimaan bahan makanan itu ada nggak bu?
BT : Ada kayaknya dek, ada itu di Bu Nuki
F : Kalau bu tiwi tau nggak bu tentang aturan atau garis besar aturannya itu bagaimana bu?
BT : Iya, untuk penerimaan bahan harus sesuai dengan kuantitasnya, jumlahnya
F : Kalau untuk APD itu SOP nya ada juga bu?
BT : Ada dek..
F : Kalau untuk bu tiwi sendiri selama ini penerapannya bagaimana ya bu?
BT : Kalau penerapannya.. Cuma ini celemek sama masker aja dek
F : oh nggih bu.. bu tiwi, kalau kegiatan bu tiwi di gudang penyimpanan gitu bu, sehari-sehari tugasnya ngapain aja bu? Mungkin bisa dijelaskan
BT : dari pagi sampai anu itu ya.. pagi itu kan saya datangnya jam 7, jam 7 itu biasanya belanjaan juga udah datang kayak kemarin ditaruh di luar situ ya.. setelah itu yang anu.. yang nganter belanjaan itu kan cari lagi yang belum datang apa apa.. yang kurang gitu, itu tak cek -in dek.. tak liat di daftar belanjaan itu anu sesuai dengan permintan tak check list setelah itu nimbangin buat kebutuhan di hari itu, kebutuhan pasien sama kebutuhan karyawan setelah itu dek.. yawes itu nyiapkan buah nyiapkan anu terus nanti ambil bahan kering di taruh di gudang kecil itu.. yaitu terus kalo udah ada waktu luang bantu bantu, bantu di bakery itu
F : kalau misalnya setelah melakukan kegiatan seperti itu di gudang ini, nanti yang mengantarkan bahan dari gudang ke persiapan ini siapa ya bu ya?
BT : Kalau aku tak suruh ambil kesini dek soalnya biar pas gitu dek jadi kebutuhannya berapa berapa gitu biar sekalian tak tanda tanganin.. ini loh kebutuhan mu segini segini.. biar kalo ada kekurangan tak tambahin
F : Itu untuk bahan makanan yang keluar masuk gitu nggih bu, selalu dilakukan pencatatan ndak bu?
BT : Selalu.. selalu kita lakukan pencatatan.. kalau di ruang basah, itu sehari kan habis itu ga dicatet gitu dek, yang dicatet Cuma yang dikering aja..

F : Itu pencatatannya meliputi apa aja bu?
BT : Barang masuk ya masuknya berapa gitu, terus nanti yang dikeluarkan berapa terus nanti sisanya berapa gitu.. itu harian.. nanti per bulannya itu per bulannya kita cek lagi rekap untuk bulanan
F : Kalau untuk metode penyimpanan ruang bahan kering dan basah ini gimana bu?
BT : kalau di basah kulkas, freezer, kalau di kering ada ac itu..
F : oh nggih bu.. kalau misalnya.. ini misal ada beras gitu bu, itu kalau untuk memilih beras yang mau duluan dipakai, yang dikeluarkan dulu itu bagaimana bu?
BT : Oh itu First in first.. yang datang duluan kita keluarkan
F : Kalau untuk di gudang kering ini bu, untuk letak lemarnya, berapa centi dari dinding gitu di hitung ndak bu?
BT : Iya.. Cuma ndak begitu anu dek.. karena dengan ruangan yang begitu kecil ini loh itu kan ada yang tak taruh di ruangan basah juga.. karena gudangnya terlalu kurang lebar lah.. kadang anunya itu juga tak tempelin itu.. kayak aqua, kayak susu susu itu.. nempel ke tembok.. kayak beras itu juga.. dicukup cukupin karena ruangnya terlalu ini.. kecil
F : Kalau dari lemarnya, troli dan fasilitas lainnya sendiri ini sudah baik belum bu?
BT : Baik ya dek kayaknya ya..
F : Kalau untuk suhunya ini bagaimana bu kalau untuk yang di ruang kering?
BT : Kayaknya sesuai sih ya.. dingin udah..
F : Dilakukan pengecekan ndak bu suhunya?
BT : Tiap hari..
F : Tiap hari nggih bu?
BT : Iya tiap hari itu..
F : Kalau di bahan basah bagaimana bu fasilitasnya bu? Mumpuni ga bu?
BT : Nah ya itu.. kurang AC aja.. padahal sudah diajukan tapi gatau.. masih belum terpasang..
F : Kalau untuk gudang bahan basah nya itu bu, freezer sama chiller nya itu sudah pas belum bu suhunya?
BT : Iya sudah itu dek, ada itu kertasnya buat lihat suhunya juga
F : Oh nggih bu, itu dilakukan pengecekan berkala nggik bu?
BT : Suhu iya dek dilakukan cek suhu satu hari berapa kali itu lalu dicatat itu
F : Kalau untuk penyimpanan di gudang basahnya bu, itu untuk bahan makanan mentah jadi satu nggik bu nyimpennya dengan makanan yang matang atau setengah matang gitu bu?
BT : Ndak dek, dipisah jadi kan itu ada yang chiller sama freezer itu per bahan makanan, itu juga dipisah, ndak jadi satu dek
F : Oh begitu bu.. nah kalau untuk fasilitas-fasilitasnya sendiri ini apakah dilakukan pembersihan secara berkala bu?
BT : Dikontrol rutin dek, dibersihkan gitu ya dek
F : Kalau di bahan kering gini bu ada kayak tikus tikus gitu ga bu? Atau serangga-serangga gitu bu..
BT : Kalau lalat kayaknya ada dek.. tapi kalau tikus kayaknya saya belum pernah lihat.. kalau lalat masih ada satu dua gitu
F : itu dilakukan evaluasi ndak bu untuk itu?
BT : Iya.. ada pihaknya sendiri..
F : udah ditindak lanjuti bu ya?

BT : Iya sudah.. lah itu dipasang anu itu dek yang itu.. penangkap lalat itu, terus lem itu..
F : Kalau untuk aturan atau SOP nya sendiri untuk ruang penyimpanan ini ada ndak bu?
BT : Ada dek.. ada..
F : Itu gambaran nya SOP atau aturannya tentang apa bu..
BT : Yaitu.. kayak penerimaan, kayak prosedur bahan bahan yang layak dipakai kayak gitu..
F : Kalau untuk SOP APD yang untuk petugas penyimpanannya ada gak bu?
BT : Ada juga dek.. ada.. APD untuk petugas nya itu ada anu.. celemek sama masker..
F : Itu menurut bu tiwi, bu tiwi sendiri sudah mematuhi belum bu?
BT : Untuk sekedar celemek sama masker selalu kita pakai..
F : Kalau untuk evaluasi atau briefing dari manajemen tentang penyimpanan gini ada ga bu?
BT : Ngga dek.. belum kayaknya..
F : Kalau untuk yang SOP kontaminasi itu ada nggak bu?
BT : Hmm nggak dek, masih belum pernah tau saya..



Lampiran 8. Transkrip Wawancara Informan Pendukung 1

TRANSKRIP : IP-1 BN (BU NUKI)

F : Bu nuki mungkin bisa menceritakan terkait proses penerimaan bahan makanan yang ada di RSUD Bangil, bu

BN : Ya disini kan kita proses penerimaan bahan makanan disini sudah memenuhi.. hmm apa, mengikuti alur ya jadi gimana prosesnya penerimaan itu harus ada speknnya sebelumnya kita apa namanya karena disini BLUD jadi kita bisa ini.. tapi melalui rekanan ya.. jadi kita udah sebelum kita rekanan kita udah memberikan speknnya itu apa apa apa yang sesuai dengan perencanaan menu yang kita buat setiap satu enam bulan sekali 3 bulan sekali enam bulan sekali.. tapi mulai tahun 2021 itu 6 bulan sekali

F : Berarti untuk pembaharuan spek-spek bahan makanan yang akan dipesan itu setiap enam bulan sekali nggih bu ya

BN : Ndak juga, tergantung.. tergantung menu yang diinginkan.. tapi pada dasarnya kita sudah mengikuti spek sesuai dengan apa.. aturan dari rumah sakit itu kan harus ada kan speknnya menu ini memasaknya harus gimana karena itu juga menentukan apa.. menentukan ini apa namanya.. menentukan apa itu namanya.. jenis dan ini.. apa.. apa itu.. pokoknya kita harus.. jadi kayak buncis, kita harus dalam keadaan bersih jadi berat bahannya harus segini terus apa.. yang harus diinikan itu kan sesuai pada spek.. jadi bawang merah kita minta dalam bentuk.. karena kita tenaganya juga mengurangi tenaga yang terlalu banyak kita jadi pakai yang tanpa kulit kan itu juga berpengaruh juga untuk kecepatan pengolahan makanan jadi disesuaikan juga, karena kalau dulu-dulunya sih kita ndak.. kita ngoncekin juga ininya, itu kan juga butuh waktu, jadi kita sesuaikan spek kita minta yang dalam keadaan bersih jadi sudah siap olah.. hampir semuanya seperti buncis juga gitu, terus seperti bayam itu kita kalau bisa gak tangkainya, kita jadi bener-bener ini kan.. jadi dilihat dulu jadi tiap barang datang nanti ada bagiannya yang bagian penerimaannya sesuai gak speknnya kalau gak ya kita kembalikan, jadi ada hitam diatas putih ada buktinya pengembalian barang tapi ya jarang Alhamdulillah rekanannya barangnya bagus-bagus

F : Kalau untuk proses penerimaan sendiri, itu menurut bu nuki bagian apa aja yang harus dicek bu dari bahan makanan itu yang datang

BN : Ya semua.. semua harus dicek sesuai dengan speknnya misalnya daging sapi gimana speknnya sesuai nggak? punya daging ayam apa yang diminta, 1 potong.. 1 kilo jadi berapa potong itu ada 1 kilo jadi 12 potong, bentuk jadi 14 potong, itu kan ada semua, bener nggak berapa kalo saya gitu kok saya mesti mintanya disendirikan tolong dipisahkan ini berapa ini jadi karena polanya beda kan juga beda ya.. lain-lainnya juga sama seperti itu

F : Kalau untuk spesifikasinya sendiri bahan makanan itu spesifikasinya meliputi apa saja

BN : Bahan basah, bahan kering, kemudian pelengkap kan ada semua itu speknnya, pokoknya harus lengkap seperti bahan basah ya kita misalnya daging sapi mintanya yang gimana, tempe ya yang gimana, kedelai bersih, dalam keadaan nggak apa.. masih matang merata, kemudian kalo tahunya juga nggak bau asem kan itu dalam keadaan segar, sayuran juga begitu dalam keadaan segar tidak berulat kan gitu ya dek ya, bahan kering juga gitu sesuai dengan packing-nya, kita minta berapa.. kalau misalnya tepung beras yang berapa kilo, setengah kilo

dengan satu dus nya berapa isinya kan itu semua ada.. jadi sedemikian ini sekali memang agak jelimet ya, bahan basah bahan kering, kemudian yang bumbu-bumbu juga gitu, kita minta kayak kemiri yang halus apa gimana, tapi selama ini kalau kayak merica itu kita dalam keadaan butiran nanti kita dihaluskan disini, ada kan butiran jadi bumbunya kita ada blender

F : Jadi kalau bumbu masih yang butiran ya bu ya gak langsung instan ya bu?

BN : Iya ndak, jadi seperti merica ketumbar itu masih dalam bentuk butiran nanti kan disini ada alatnya khusus untuk bumbu

F : Kalau misalnya bu ada bahan makanan yang datang kalau gak sesuai itu kan ada proses retur ya bu, seperti yang ibu tadi jelaskan, itu proses retur nya secara rinci bagaimana bu?

BN : Tapi jarang ya kita, jarang ya kita itu di Bu Tiwi ada lembarnya, formnya itu ada, pengembaliannya ada apa apa, tapi kita gak pernah sih, sesuai semua banyak sesuai nya.. nanti coba aja tapi nanti karena kadang-kadang ada juga kadang-kadang ya gak inilah misalnya kan, gak terlalu ini sekali, tapi kita sesuai kok speknya itu sudah memenuhi semua jadi kadang-kadang ada hanya satu yang apa, kadang-kadang kan ada yang pisang yang ini itu, tapi juarang sekali adek lihat sendiri kan yang bahannya itu..

F : Tapi untuk form returnnya sendiri memang sudah disediakan ya bu?

BN : Ada udah, ada semua lah kalau nanti ada apa-apa nanti kan kita bisa ini.. udah serah terimanya mana yang ini mana yang gini itu seperti ada barang yang kurang terus kan kan harus ada ini yang kurang apa kurang apa jadi nanti biar nggak ada kesalahan ini kadang-kadang kita udah ngirim suratnya mana kan gitu kan keliatan oh ini ini..

F : Berarti mulai dari ada terlihat ya bu ya bahan-bahan yang kurang, atau ada yang masalah gitu tapi jarang ya bu?

BN : Ada udah, seringnya sih kadang-kadang pengirimannya yang belum nanti siang atau besok tapi biasanya ada, ini belum dikirim loh ini belum Ini belum di ini kan oh ya mbak bentuknya udah tau

F : Kalau menurut sepengetahuan bu nuki di lapangan itu apakah petugas penerimaan itu selalu mencatat bahan-bahan makanan yang datang bu dan meliputi apa saja bu yang dicatat?

BN : Selalu.. selalu kan kita ada ininya mana-mana yang belum ya kirim jam berapa ini ditulis

F : Kalau garis besar yang dicatat itu meliputi apa saja bu

BN : Ya semua sesuai pesanan

F : Berarti berdasarkan form pesanan nggih bu ya ?

BN : Heem, iya

F : Lalu bu nuki, sepengetahuan bu nuki di lapangan yang terjadi itu cara petugas menyikapi atau menghandle bahan makanan kering yang tidak langsung digunakan itu seperti apa bu ya?

BN : kan ada anunya apa namanya.. FIFO, kan ada FIFOnya yang dulu kan disimpan yang baru diinikan dulu kan kita pakainya itu semua.. tapi untuk bahan basah sekali sudah habis sih khusus bahan basah kita memang sekali apa belanja ya udah habis tapi untuk siang sore subuh gak habis besok lagi anu lagi daging ayam pun daging sapi juga sama kita jarang nyetoknya terlalu banyak itu jarang

F : berarti kalau untuk daging-daging ini kan memang pemesanannya buat satu kalai pakai ya bu

BN : sekali habis paling sisa sak ons apa gitu besok anu lagi gak terlalu banyak stok

F : berarti bahan makanan datang buat hari itu juga nggih bu ya ?

BN : khusus bahan basah ya kalau bahan kering sesuai dengan ini, hari itu juga kan ada berapa ininya
F : apakah itu termasuk selain daging-dagingan bu yang bahan makanan basah
BN : bahan basah aja yang sekali habis, semua buah-buahan sayur ini semua
F : itu sekali datang sekali langsung hari itu juga digunakan.. lalu bu kalau misalnya bahan basah kan memang hari itu digunakan tapi mungkin ada yang buat makan siang makan malam itu penanganannya bagaimana bu?
BN : ya di gudang itu.. kan beda sendiri kan nanti datang kan udah dijadikan untuk siang untuk sore untuk pagi kemudian untuk subuhnya itu sudah dibagi-bagi nanti sama bagian gudangnya nanti kan sesuai dengan MSPM nya ahli gizi kan untuk dijadikan siang apa aja bahannya kan ada nanti itu nanti bisa bukunya untuk serah terima permintaan dari apa produksi ke gudang itu nanti ada bukunya apa aja yang diginikan nanti di sama bagian penerimaan oh ini ini ini, langsung dikeluarkan sesuai dengan jumlah pasien
F : lalu menurut sepengetahuan bu nuki, apakah petugas penerimaan itu melakukan pengecekan suhu terhadap bahan basah yang datang bu?
BN : kalau pengecekan suhu ada bagiannya sendiri jadi suhu.. suhu.. kita belum punya, rencana juga maunya gitu, seperti daging itu kan ada kan suhu nya.. selama ini kita belum hanya kita speknya oh dalam keadaan bersih tidak lengket tidak itu aja memang sebetulnya harus ada itu seperti beras datang itu bener anu tapi kan ada untuk rencana sih mau padahal itu hal kecil tapi penting kan itu keamanan juga kan..
F : berarti selama ini memang belum ada gitu ya untuk pengukuran suhu?
BN : belum seperti sayuran kan kalau sayuran sih kita langsung lihat sebelum kita lihat oh bagus
F : lalu menurut bu nuki di ruangan penerimaan apakah fasilitas-fasilitasnya sudah mumpuni dan lengkap bu? untuk penerimaan bahan makanan
BN : udah sih kalau menurut saya ya nanti alatnya itu aja yang belum ya kalau lainnya sih udah.. kan penerimaan seperti itu kosong, kan beli bahan kan hanya barang aja, barang datang tutup nggak ada lagi ini tempatnya langsung dibagi-bagikan ke gudang kering ke gudang basah kan, kalo gudang kering ya langsung ke gudang kering, kalo basah itu, lihat sendiri kan? Lemari es nya, chiller nya..
F : lalu bu, ijin mengkonfirmasi di ruang penerimaan tadi kan saya sudah observasi nggih bu ya untuk timbangan, timbangan bahan itu hanya ada di ruang penyimpanan ya bu?
BN : sebetulnya di ruang penyimpanan harus ada rusak jadi belum.. itu kita siapnya 2 aja kan di bahan basah sama di bahan kering ya sebenarnya di penerimaan harus ada memang tapi karena ini akhirnya ditimbang di bahan basah sebetulnya taruh di penerimaan itu speknya ada disiapkan sebelumnya juga spek itu gak ada saya dari dulu memang fotocopy kan di ini kan taruh disitu jadi supaya kita bisa dibaca tapi sebenarnya itu harus ada timbangan kan memang kurangnya kita timbangan aja timbangannya yang satu ada, rusak.. itu timbangan spek udah jadi keliatan kan barang yang datang berapa oh 15 kilo taruh kan di basah taruh kan dianu kan gitu kan
F : kalau misalnya yang tadi rusak itu timbangan yang dulunya untuk di penerimaan nggih bu? berarti dulu sebelumnya barusan itu memang ada

timbangan itu dari pihak instalasi atau manajemennya ada tindakan gak bu untuk fasilitas-fasilitas yang kurang baik seperti itu
BN : ada sih sebetulnya tapi biasanya.. kalibrasi kan kalibrasi ini ada sebagian sudah berjalan ada yang belum kita udah ini kan abis mulai tahun 2019 Setelah itu meningkat.. tapi kebanyakan yang paling berat ini kan seperti ini kadang-kadang ribet ya gini, terus akhirnya malah kelamaan gimana gimana ini gimana ini kalibrasi.. yang belum datang yang ini lah terus akhirnya gimana ini kok enggak bisa diinikan gitu tapi kemarin dapat lagi 1 dianukan ke timbangan itu.. kapan itu 2 rusak 1 kita minta 1, yang satu ada, tak kasih ke laundry.. ya gitulah.. tapi gak sampai ini sekali.. fatal, nggak
F : tadi saya lihat untuk di penyimpanan memang timbangannya ini berfungsi dan memang digunakan gitu ya bu ?
BN : sebetulnya itu nimbang dari penerimaan saya mintanya taruh di situ, ndak mbak wes taruh sini aja sekalian gitu jadi akhirnya taruhnya diruang penerimaan di gudang basah sudah gak ada sebetulnya penerimaan sama gudang kering kan sebetulnya didepan harus ada.
F : kalau untuk di ruangan penerimaan sendiri, apakah dilakukan pengecekan rutin untuk keadaannya seperti apa bu?
BN : kita rutin, kebersihannya itu
F : itu berapa hari sekali itu atau berapa kali sehari Bu?
BN : kalau gitu tiap hari deh, tiap hari nanti akan ada CSnya CSnya dari gizi kan ada 3 orang itu shift-shiftan pagi siang sore ya sifatnya bantu lah kalau sendiri luasnya seperti gini ini yang katanya masih ada yang ini yang ini
F : untuk diproses penerimaan bahan makanan itu dari instalasi gizinya sendiri ada aturan-aturan atau SOP enggak bu?
BN : ada disini penerimaan bahan makanan
F : garis besarnya SOP atau aturannya tentang apa bu?
BN : ya kita kan dalam penerimaan barang sesuai dengan spek sesuai dengan pemesanan sudah ada dari penanggung jawabnya dari gudang kan harus ada persetujuan untuk pengiriman sama ini kan harus ada semua.. bukti serah terima ininya kan harus ada, nanti kalau memutuskan uang kan harus ada ininya apa saja barang-barang yang diinginkan kan pesanan harus sesuai dengan perencanaan
F : kalau untuk terkait pegawainya sendiri atau petugasnya yang tugasnya di penerimaan itu ada nggak SOP atau aturan yang mengatur petugas ketika penerimaan petugas penerimaan bu?
BN : iya iya.. menggunakan APD lengkap kan.. sesuai dengan ini sesuai dengan aturan setiap ini kan ada semua di ruang penerimaan apa yang dipakai, ruang persiapan apa yang digunakan ruang produksi harus apa yang digunakan jadi tapi pada dasarnya ya Ini kelengkapan APD ya.. ini kita harus digunakan terutama masker maskernya ya tetap untuk diruang persiapan sih sebetulnya nggak.. nggak terlalu ini ya tapi yang utama ya ini distribusi sama produksi.. untuk persiapan saya kira nggak ini aja juga nggak papa ya tapi utamanya ya kita harus bisa semua karena sekarang protokol kesehatan harus menggunakan semua
F : kalau menurut bu nuki sendiri APD yang seharusnya digunakan untuk petugas penerimaan itu apa aja bu?
BN : ya tutup kepala, terus apa ini apa celemek ya.. untuk ini kemudian sepatu sih gak terlalu ini ya tapi kan ada sepatu kerja kemudian ini handscoon kaca mata ndak juga kecuali ruang rawat inap ya.. kalau untuk ruang rawat inap memang harus pakai penutup kepala masker ini karena kita kan berhubungan dengan manusia kan..

F : lalu bu selama ini ibu ya ketika sejak aturan itu ada apa tugas penerimaan ini sudah menerapkan atau belum bu sejauh ini ?

BN : sudah lengkap

F : lalu untuk kelengkapan kelengkapan dokumen atau arsip arsip yang dibutuhkan itu juga sudah semua?

BN : ada, ada semua kalau gak gitu nggak bisa cair uangnya kasian rekanannya nanti iya untuk pencairan dananya kan anggaranya kan harus ada kelengkapan arsip-arsipnya serah terima apa kita pesen apa kan dicocokkan nanti uangnya cair kalau gak gitu nanti kasian ya sama-sama ya..

F : berarti memang secara dokumen arsip semuanya sudah tercantum nggih bu.. lalu bu kalau misalnya aturan atau SOP tentang pengendalian kontaminasi seperti itu ada atau gak bu?

BN : Ada, disitu ada semua.. untuk mengendalikan kontaminasi silang ya.. kayak daging rebus nanti ditaruh di chiller yang sendiri itu diambil tapi kebanyakan ya gak sampai seperti itu langsung cepet dipakai karena nanti biasanya apa gitutuh yang kita suruh untuk dari sore mau ke subuhnya biasanya kan disitu misalnya rolade apa gitu kalau gak gitu nanti besok subuh udah ada tulisannya ambil disini segini segini jadi untuk mempermudah jadi saling ini ya jadi khusus makanan-makanan yang.. pengolahan berarti yang sore dulu tolong buat kan ja di subuh tinggal ngiris irisan aja jadi sudah dalam keadaan matang terus sayur juga sudah dalam bentuk potong-potong jadi subuh tinggal gak ribet karena subuh kan butuh waktunya cepet ya nanti siang gitu terus cara ininya..

F : kalau untuk proses pemerimaannya sendiri ada atau gak bu SOP atau aturan yang mengatur tentang pengendalian di bagian penerimaan

BN : SOP untuk di ruang penerimaan sudah jadi satu ya jadi penerimaan barang disini untuk pengendaliannya udah anu sendiri.. itu aja.. ada kok nanti disitu ada semua coba nanti bisa dilihat tambahannya

F : berarti SOP untuk pengendalian kontaminasi untuk penerimaan ini memang jadi satu nggih bu ya

BN : nggak.. sebetulnya gak ada pengendalian tapi kan ada tersendiri SOPnya pengendalian kontaminasi semuanya ada tapi gak dimasukkan di ruang penerimaan.. nggak.. nggak seperti itu ruang penerimaan hanya penerimaan barang aja, cuman ya harus.. SOPnya harus gimana terima barang sesuai dengan spek kemudian lalu namanya apa ada yang rusak gimana itu ada tapi untuk seperti itu enggak ada, terpisah SOPnya

F : berarti untuk pengendalian kontaminasi ini nggak ada di SOP penerimaan bahan itu ya bu?

BN : gak ada kayaknya.. SOPnya tersendiri untuk pengendalian ada sendiri SOPnya.. SOP kontaminasi..

F : lalu bu sejauh ini terkait SOP penerimaan nggih bu ya itu petugasnya sudah mematuhi belum bu

BN : alhamdulillah sudah.. APD.. coba adek srvey nanti.. jadi survei, itu dipakai anak-anak

F : lalu bu untuk digudangnya atau penyimpanan bahan makanan kering nggih bu ya bu nuki bisa minta tolong jelaskan gak bu proses dari penerimaan ke proses penyimpanannya seperti apa bu

BN : ya kita sesuaikan dengan ini kan ada kan kita di penerimaan bahan makanan kering itu kan sesuai dengan ini fifa FIFO kan jadi yang didahulukan mana dulu ini kan ada kartu stoknya tiap ini kan ada kartu stoknya untuk ini kita datangnya ini yang masih memang belum kadang

petugasnya sendiri nanti tau sendiri kan sempit ya jadi kita sesuaikan pemesanan itu kita sesuaikan dengan gudang juga gak harus drop-dropan gitu enggak enggak bisa kan kita butuh apa ada kan apa ukurannya kan 15 5 sama berapa itu ya jadi kan enggak boleh berjubel harus ada jarak yang jelas fifa FIFO loh ya penggunaannya kalau ini didahulukan yang lainnya disimpan dulu jadi kita kan mangkanya itu kan kita ada stoknya itu kan enak jadi tanggal berapa ini tanggal berapa ini kita ngikutin udah lihatkan

F : untuk metodenya sendiri kalau di penyimpanan RSUD bangil ini pakai metode apa bu?

BN : metode yang kita gunakan ya sistemnya.. dengan ini apa perencanaan kita kan kalau basah yang disesuaikan dengan hari itu apa kalau bulanan kalau bahan kering tuh secara bulan ini kan biasanya kalau di sini bahan kering itu 3 bulan 2 bulan dilihat dulu mana yang mau habis ya kita inikan dulu kita mintakan tapi kalau yang itu yang gini tapi tetep kita inikan sesuaikan dengan perencanaan.. ya gimana yang ini kan yang ini.

F : kalau untuk kan kalau bahan makanan kering nggih bu ya yang disimpan dalam jumlah banyak karena 3 bulan untuk memilih yang mana duluan yang bakal dipakai itu seperti apa bu?

BN : kan ada itu di gudangnya kan ada tanggalnya stoknya udah kelihatan tanggal segini dateng bagian itunya ada ininya apa tau kok bagian gudangnya kita intinya kan fifa FIFO itu.. kan ada nanti dari apa.. kartunya itu kan kelihatan tanggal segini nanti si gudang yang nulis tanggal segini datang oh berarti ini dulu pakai itu, masuk gudang kan enggak sembarangan yang tau kan bagian gudang itu mana yang ini kita akan kadang-kadang datang saya enggak tahu kita mana yang basah mana yang bersih kan enggak boleh gudang enggak boleh sembarang orang masuk kalau bisa langsung kunci dan kita kan ada lemari kecil kan yang kaca itu kan untuk orang-orang produksinya, di situ aja karena gudang besar itu kan itu ada gudang besar ada gudang kecil.. itu kalau gudang besar itu gak sembarang gudang besar itu hanya khusus bagian gudang atau atau kita kalau kesini ruang domestik ya itu khusus itu yang satu minggu sekali itu masukkan ke atau tiga hari sekali itu masukkan ke lemari yang kaca itu.. kan ada itu lemari kaca seperti makaroni disesuaikan dengan menu, biasanya 10 harian, yang kering itu makaroni, disitu jadi ngambilnya disitu dengan buku apa yang diambil, nanti yang nulis untuk keitunya bagian gudang.. selama ini begitu

F : ngontrol barang masuk barang keluar ini memang orang gudangnya sendiri ya bu?

BN : iya sembarang orang enggak bisa kalau di gudang kan udah ada gudang kecil gudang kecil kan ada bukunya nanti kan gudang yang bagian logistik kita bisa melihat tadi 1 hari ini.. saya sama tiga hari itu mengeluarkan ini udah diambil berapa itu kan ada bukunya juga jadi.. saya tadi udah ngambil Makroni satu pak segini segini oh berartinya sisanya segini berarti di gudang ada 6 ini yang di situ sudah disiapkan sesuai dengan menu itu 1 oh berarti tinggal 5 gitu aja kan simpelnya kan gitu kan jadi itu gak diutek-utek yang bagian ngutek-ngutek ya bagian logistiknya.. jadi dipisahkan ada gudang kecil gudang kecilnya kita enggak punya tempat khusus ya lemari itu dibuat jadi gudang kecil.. anak-anak ngambilnya disitu sesuai dengan jadi nggak ribet apa-apa ambil aja di situ kan ada bukunya apa-apa.. kan gitu kan

F : berarti kalau misalnya ada orang produksi butuh bahan ini langsung aja diambil ya?

BN : tetep ngomong.. kan ada lembaran ahli gizi jadi ngitung , kan ada bagian gudangnya bu tiwi ambil apa.. ya wes tapi yang jelas ditulis di buku situ kan ada tulisannya nanti di lemari itu apa-apa

F : jadi bahan diambil itu tetep harus dicatat ya bu?

BN : Tetep.. harus semua apapun nggak sembarangan nanti siapa yang anu.. ditulis semua harus ketulis sekecil apapun.. itu aja masih kadang-kadang dlewer itupun kadang-kadang kita loh kemana.. lupa nulisnya kadang-kadang.. kasian anak-anak.. kan kadang-kadang yang bagian gudang, oh iya tadi aku ngambil ini.. tulisen, nulisnya itu yang kadang-kadang mboh males mboh apa mboh cepet-cepetan.. yang sini yang pusing

F : kalau untuk digudang besarnya sendiri kan itu kan khusus yang kering nggih bu ya ada lemari-lemari buat nyimpen stok tepung, beras.. nah itu menurut bu nuki posisi lemarnya sudah sesuai belum bu jaraknya?

BN : Sudah.. kita kan sudah terakreditasi semua ya harus ikutin akreditasi apa-apa yang harus digunakan, 5m 7 apa.. 7 centi ya.. saya lupa itu.. jarak-jaraknya itu kan ada itu semua harus di jarak ini kita nyesuaikan dan ngikutin

F : lalu bu apakah dilakukan evaluasi atau kontrol rutin untuk menghitung jarak lemarnya?

BN : kayaknya nggak juga sih tapi ya.. kita ya tetap disitu.. wong berat sekali siapa yang mau ini.. geser itu.. nggak ada ya udah nemplok di situ kan berat sekali itu jadi semua gitu nggak bisa mau kita mau geser yak apa ya udah tetap di situ.. kalau apa kapan itu ada barang datang banyak ya mana yang kira-kira nggak terlalu ini ya taruh di luar mana yang urgent yang kita simpen yang harus ini seperti susu-susu ya gak sembarang taruh luar bisa hilang semua ya kan namanya orang ya meskipun di kunci

F : berarti ini memang tidak ada dilakukan kontrol gitu ya bu ya jaraknya karena memang posisi lemarnya sudah paten gitu ya

BN : walaupun itu bisa digeser tapi kayaknya gak ngaruh didorong dak kuat beratnya minta ampun.. udah berapa pun orang ya pancet aja disitu sudah sesuai kok dengan ukuran.. berapa itu ukurannya kan ada itu dari atap, dari samping ya..

F : lalu untuk suhu di penyimpanan keringnya bu, suhu ruangan penyimpanan kering itu apakah sudah sesuai dengan suhu ruangan?

BN : sudah kok kalau yang di penyimpanan bahan kering sih udah semua.. kan nggak terbuka kan tertutup terus ya jadi ini kalau tiap harinya selalu ada suhu ruangan itu ada kelembapannya ini kan.. ada tiap bulan semua apa apa yang kira-kira anu itu.. penting

F : jadi untuk pengecekan atau kontrolnya itu seberapa sering bu?

BN : tiap hari.. Pagi siang sore, petugasnya MSPM kan ngisi itu nanti.. udah pernah lihat mbak pengisiannya ? (menunjukkan dokumen kontrol suhu ruangan)

F : oh nggih.. gini ya bu.. lalu bu sepengetahuan bu nuki di gudang penyimpanan kering gitu, itu fasilitasnya apakah udah lengkap dan memadai semua dalam keadaan yang memadai semua bu?

BN : Kalo dalam keadaan memadai semua.. itu kalo barang datang ya nggak cukup, kurang luas ya.. tapi alhamdulillah kita bisa gimana caranya supaya nggak sampai overload

F : kalau untuk di gudang basahya bu, fasilitasnya sudah lengkap bu?

BN : sudah sih.. bagi saya dengan pasien segini.. ga sampai ini.. kecuali kalau pasiennya sampai ini ya mau nggak mau kita harus ada ruang khusus basah ya jadi yang kayak chiller bisa masuk khusus tapi selama ini kita masih nggak sampai situ lah karena itu butuh bahannya butuh

ininya kan anu semua membutuhkan apa listrik yang dayanya tinggikan itu dananya juga semuanya terus pasiennya juga kan pengaruh kalau pasien segini kita nggak terlalu ini sekali kecuali pasiennya ribuan kayak saiful anwar yang kita butuhkan ke situ ya..

F : lalu bu untuk yang di penyimpanan basah, suhu chiller freezernya menurut bu nuki sudah sesuai belum dengan aturan yang berlaku bu?

BN : sudah sih.. baru-baru semua masalahnya baru datang semua itu yang freezer baru itu 2 freezer yang baru datang yang kapan itu tahun yang lalu gak memenuhi karena dibawa apa di atas ini semua.. apa.. memang udah.. barangnya apa.. barangnya itu sudah lama dari pembelian anggaran 2016 emang harus diganti

F : berarti memang untuk fasilitasnya sendiri dilakukan evaluasi atau kontrol ya bu ya

BN : kita kan setiap anu ini kan kita mana-mana kemudian kita juga ini karena manajemen sesuai dengan apa program kita tuh apa sih yang mau kita minta untuk sesuai dengan apa program yang misalnya 2020.. apa yang belum nanti kita mintakan 2021 apa yang belum.. ya kita terus aja yang alhamdulillah kemarin kita minta freezer itu dateng 2 ciller juga sudah perbaikan

F : kalau untuk pengontrolan suhu ciller sama freezernya itu ada nggak bu?

BN : ada semua kan itu tadi itu termasuk pengontrolan semuanya barang elektronik yang kita ada tuh di situ yang butuh pengontrolan suhu ada semua dari a sampai buah segar sayuran telur bakery ada semua itu kan ada semua itu tiap ruangan nanti bisa dilihat juga di ruang ini

F : berarti frekuensinya juga sama bu?

BN : sama tiap hari jadi tiap hari nanti MSPM dinas pagi buat nanti yang dinas subuh pagi sore nanti kan bisa kelihatan

F : berarti memang frekuensinya.. dicek setiap berkala ya bu ya?

BN : kemudian apa.. makanan gak begitu mateng kita ambil untuk apa itu keamanan pangan itu kan ada 2 hari sekali buang.. buat sampling.. nanti ada kerusakan apa ndak ya buang tiap hari itu.. makan pagi makan siang di plastik kecil-kecil itu..

F : berarti bahan makanan yang matang itu juga di ambil samplingnya ya bu?

BN : iya makanan yang matang bukan basah loh bukan mentah udah mateng itu taruh plastik kecil-kecil itu nanti disimpan 2 hari sekali kita lihat nggak ada kerusakan buang tapi alhamdulillah selama ini nggak pernah

F : kalau untuk SOP atau peraturannya sendiri dari Instalasi Gizi untuk bagian penyimpanan bahan makanan yang kering ataupun segar itu ada nggak Bu

BN : ada semua

F : kalau gambaran garis besarnya SOPnya itu membahas tentang apa bu?

BN : ya disitu gimana caranya mencuci yang benar.. barang datang diapakan dilihat tanpa kalau ada yang ya di buang semua itu dipotong sesuai dengan menunya apa.. buncis dipotong gimana kalau bayam gimana gitu kan harus ada-ada SOPnya dicuci dulu dibersihkan karena kita kalau ilmunya memang harus dicuci dulu baru di dipotong-potong ya kita cuman karena kita banyak ya kita bersihkan dulu baru dicuci

F : kalau untuk SOP penyimpanannya sendiri itu garis besarnya tentang apa nggih bu?

BN : ya disesuaikan dengan ini toh bahan yang kita mau disimpan ya kalau bahan basah ya kita simpannya taruh di mana kalau bahan kering kita harus taruhkan mana kan ada semua basah daging ayam kan ada khusus untuk freezer yang khusus daging ayam freezer yang untuk daging sapi ikan di mana kan ada semua oh ini isinya sayuran oh ini untuk buah-buahan oh ini untuk ini ada semua kan ada tulisannya semua

F : lalu bu kalau misalnya aturan SOP yang membahas tentang terkait pegawai bagian penyimpanan itu ada juga nggak bu?

BN : Kalau untuk ketenagaan semua ada deh.. gak ada anu kan harus gini gini menyimpan sendiri ini sendiri, semua jadi satu petugas

F : Berarti kalau untuk petugas itu semuanya jadi satu di SOP petugas bu?

BN : Benar.. jadi apa sih yang harus diinikan.. kita sebagai petugas di rumah sakit yang harus diinikan.. dipatuhi, tapi intinya kalau untuk pegawai menggunakan APD

F : Menurut bu sejauh ini di petugas penyimpanan apakah sudah mematuhi aturan atau SOP yang berlaku bu?

BN : Sudah semua.. sudah inikan semua pada semua ya kan ya kan nanti itu kita juga akreditasi, jadi kan harus kita ngikutin semuanya sudah akreditasi ya mau nggak mau suka nggak suka ya harus kita jalani malahan kalau bisa akreditasi keberatannya ini harus meningkatkan kan karena aplikasi kan intinya untuk untuk apa selain untuk meningkatkan kepuasan pasien juga untuk ini.. kalau bisa pasien yang datang itu ini apa istilahnya nyaman.. kemudian apa.. safety ya, jadi benar-benar ini sekali jadi nggak takut untuk jadi termasuk kebersihan semuanya kebersihan dari makanannya kemudian dari peralatannya dari manusianya kan itu menyangkut jadi satu ya.. itu kan nggak mudah juga selain membutuhkan kita ya mau nggak mau akreditasi membutuhkan biaya juga.. karena mau ke situ juga pihaknya juga tidak mudah memang karena yang diminta ini harus ada ini harus gini-gini ini.. terus ruangnya harus begini.. menggunakan tirai, itu kan butuh dana semua. kita dulu awal dari akreditasi ya besar pengeluarannya tapi setelah itu ya udah kita harus gimana caranya melihat caranya kita harus merasa memilikinya karena biayanya juga gak sedikit ya, jadi kita campur tangan dengan PEMDA terutama bupati kita enggak bisa beli sendiri kan uang dari mana biayanya besar sekali untuk kesitu harus begini mau nggak mau harus ada di ruang penyimpanan mau gak mau harus ada kita nanti kita buat program apa yang kita mintakan apa yang belum karena itu udah ketentuan dari akreditasi tipe ini harus ada ini untuk kebutuhan bertahap tapi ada

F : Lalu bu untuk di gudang penyimpanan gitu sepengetahuan bu nuku apakah ada bahaya-bahaya seperti tikus, serangga gitu bu ?

BN : Alhamdulillah sih kita itu bagian rutin ngontrol tiap hari bagian yang khusus-khusus itu biasanya ada kadang-kadang belum pernah tau ya orangnya pakai biasanya ada nanti tikus itu nyiapin apa kalau gak anu diliat ngecek terus ada insect-killer juga jadi kita ada kerusakan gimana-gimana kita langsung hari itu juga bagian ngecek.. oh ini lampunya yang ini ganti langsung.. kemudian baru-baru ini juga air panas ya berapa titik itu karena kita membutuhkan air panas jadi pembuangannya untuk lemak-lemak cepet ditempatkan kalau bisa saluran air itu siram air panas

F : Berarti memang ada bagiannya sendiri ya bu ya?

BN : Ada untuk bagian gitu-gitu ada bagian sendiri
F : Kalau terkait SOP atau aturannya bu?
BN : Ada ada.. kita SOP dari gizi sendiri ada SOP dari itu yang berkaitan juga ada kita kasih sama bagian IPS apa kita berikan di sini.. ada semua di sini dari K3 ada dari ini ada nanti.. jadi kita nggak buat sendiri hanya ada yang kita berkaitan ya kita minta SOPnya
F : Kalau untuk dari tim IPS sendiri itu bu pengecekan gudang basah tikus gitu ada bu?
BN : Ada sih tiap anu kita semuanya dilihat semua ruang-ruang
F : kalau untuk frekuensinya sesering apa bu?
BN : saya lihat itu seminggu 3 kali ada yang 4 kali.. saya sering ketemu kok
F : lalu bu untuk freezer dan ciller ini apakah dibersihkan bu?
BN : Iya kalau udah apa.. ada bunga esnya ya kita.. jangan sampai tebal ya alhamdulillah nggak ada masalah chiller itu setiap dinas sore harus membersihkan tiap hari ada ceknya itu sudah dibersihkan apa belum tanda tangannya anak MSPM ahli gizinya yang bertanggung jawab itu
F : berarti untuk pengecekan atau pembersihan gitu itu setiap sore nggih bu ya
BN : ya setiap tugas sore itu harus dari a sampai z semua
F : kalau untuk servisnya sendiri, ada gak bu servis rutinnya bu untuk chiller sama kulkas ?
BN : kayaknya kalau ada kerusakan ya
F : cuman kalau ada kerusakan ya bu ?
BN : kita langsung misalnya kurang dingin langsung kita hubungkan itu ke pihaknya..

Lampiran 9. Transkrip Wawancara Informan Pendukung 2

TRANSKRIP : IP-2 BL (BU LULUK)

F : Menurut bu luluk nih proses kegiatan penerimaan di RSUD Bangil itu prosesnya seperti apa bu ?

BL : Prosesnya itu pemesanan barangnya itu kan setiap 1 minggu 2 kali ya. Hari senin sama rabu. Jadi hari senin belanja untuk hari berikutnya. Jadi misalnya senin buat belanja, selasa paginya subuh jam 6 itu datang kan semua. Nah terus penyimpanannya yang kering ya kering basah ya basah sesuai dengan bahan yang datang itu kan. Kemudian paginya kan menyesuaikan menu hari itu menu apa. Jadi ditimbang sesuai dengan jumlah pasien sama jumlah karyawan. Ya diambil sesuai jumlah pasien sama jumlah karyawan. Terus sisanya kan buat besoknya sampai hari berikutnya. Soalnya kita tidak pernah menyimpan lama-lama. Jadi barangnya sini itu fresh.

F : Itu pemesanannya bu dilakukan berapa hari sekali bu ? atau setiap hari ?

BL : Hampir tiap hari. Tapi kalau kurang-kurangnya itu gak tiap hari. Kalau kering kan agak lama. Kayak susu itu bisa 1 bulan sekali tergantung kebutuhan dan habisnya itu. Kalau bahan basah itu fresh. Pokoknya senin belanja untuk selasa. 2 hari sekali. Senin belanja selasa subuh dateng. Terus rabunya buat lagi. Senin rabu jumat. Belanjanya senin rabu sama jumat. Berarti kan 2 hari sekali. Pokoknya kita fresh gak pernah nyisa-nyisa kecuali kalau pasiennya sedikit baru ada penyimpanan untuk selanjutnya

F : Berarti kalau untuk bahan makanan basahnya setiap hari nggih bu ya ?

BL : Ya itunya setiap hari. Langsung sekali datang habis. sesuai menu, menyesuaikan menu

F : Kalau untuk waktu proses penerimaan nggih bu, itu menurut bu luluk apa saja yang harus dicek bu sama petugas penerimaannya bu?

BL : Ya semua sesuai dengan pesanan yang hari senin itu pesen apa saja. Ya ditimbang terus kualitasnya itu kalau jelek dikembalikan. Kalau gak sesuai ya wes dikembalikan kan

F : Terus bu kalau misalnya ada barang ee.. bahan makanan yang dateng gitu bu, yang gak sesuai beratnya atau kualitasnya jelek gitu itu dilakukan proses pengembalian atau retur gak bu ?

BL : Iya. Ya tetep kembali mba. Iya di retur. Pernah itu. Soalnya barang kita ya alhamdulillah bagus-bagus. Ya alhamdulillah sesuai dengan.. Hampir gak pernah pokoknya. Pokoknya baguslah, Kecuali kalau tempe dulu itu pernah tempe. Tempenya kok merotoli itu bisa diganti. Kalau sudah ndak ada sih ya terpaksa.

F : Itu proses retur nya gimana bu untuk pengembalian bahan makanan?

BL : Ya hari itu juga ditelpon. Misalnya loh brambangnya kok anu apa itu. Eh jangan brambang. Sayangnya itu loh kok jelek-jelek harus dikembalikan kok banyak ap.. Gak sesuai pokoknya. Gak sesuai dengan

apa itu pemesanan ya. Dikembalikan hari itu juga ditelpon. Orangnya datang ya ditukar, bisa
F : Itu maksimal jam berapa bu kalau ada barang yang diretur gitu ? nyampinya kira-kira jam berapa ?
BL : ya hari itu juga. Kecuali kalau barangnya di pasar sudah tidak ada. Jadi orangnya harus mencari. Hari itu harus ada barangnya. Jadi sehari itu harus datang. Soalnya kan dipakai nanti sore sama besok pagi. Pokoknya fresh. Kita fresh
F : Terus bu untuk retur nya itu apakah ada form sendiri gitu bu untuk pengembalian barangnya ke supplier ?
BL : Kalau form itu sebenarnya ada sih. Cuma dipake apa ndak di gudang ya. Saya gak pernah lihat. Ya gudang yang tahu itu tugas gudang. Sebenarnya sih ada kalau yang betul, yang betul itu ada
F : Lalu bu apakah waktu bahan makanan basah datang itu dilakukan pengecekan suhu bu kayak hewani lauk hewani itu apakah dilakukan pengecekan ?
BL : Loh suhunya kan sudah nempel
F : ee.. waktu bahannya datang bu, Waktu penerimaan gitu dicek gak bu suhunya ?
BL : Ndak. Misalnya ayam 10 kg, ya ditimbang 10 kg. Kalau kurang ya nambah. Kalau nganu ya wes, pokok e sesuai pemesanan lah. Ya langsung sudah bersih ya dimasukin frezeer mbak
F : Berarti pengecekannya meliputi berat sama kualitas gitu ya bu?
BL : Kalau suhu kan sudah nempel di freezer sama chiller masing-masing. Kan ada cek suhu yang ditembok itu. Ya itu kita pakai suhu itu. Kalau barang datang kita pakai suhu gak bisa. Suhunya ya ditempel di kulkas sama freezer sih sama chiller itu. Soalnya kan datang itu langsung dipakai kan. Untuk yang sore cuma disimpan sementara. Disimpan sementara untuk yang sore sama shubuh
F : Jadi kalau misalnya ada barang lauk hewani yang masih fresh gitu dateng nggih bu ya, itu kan langsung dipakai gitu ya bu, kalau gak langsung dipake gitu gimana bu penanganannya oleh petugas ?
BL : Masuk freezer. Misalnya butuh.. eh sudah beli 10 kg ternyata butuhnya 8 kg atau 7 kg. Nah itu kan disimpan di freezer. Wajib
F : kalau bahan makanan kering bu. Ada bahan-bahan makanan kering datang itu kalau misalnya gak langsung dipakai gimana bu prosesnya
BL : Kalau kering kan masuk gudang kering. Sesuai dengan pemesanan dan jumlahnya. Kamu lihat sendiri di gudang kering ya, Kan tertata kan. By name kan. Ada catatannya sendiri!
F : Kemarin saya juga sudah sempet lihat-lihat di gudang kering bu. Iya ada formnya nggih bu. Lalu bu untuk pegawai apakah ada APD khusus bu untuk proses penerimaan sendiri ?
BL : APD nya sama. Sarung tangan, masker, tutup kepala, celemek.
F : Itu menurut bu luluk petugas penerimaan sudah menjalankan kelengkapan APD tersebut atau belum bu ?
BL : Kalau kita itu selama pandemi alhamdulillah.. ya nurut kan. Tapi masalahnya yang sarung tangan. Sulit sekali kalau kita pake sarung tangan. Sebenarnya kan kalau sudah dipakai ya bener sih sudah cuci tangan, tetep kita pakai sarung tangan. Aslinya sih sarung tangan, masker, celemek, tutup kepala..

F : Kalau untuk masker sama celemek itu menurut ibu sudah dijalankan belum ?
BL : Sudah kalau masker sama celemek. Sudah yang susah sarung tangan. Kan juga berhubungan dengan bahan kotor juga kan ya. Bau amis-amis gitu biasanya kan pakai sarung tangan padahal kita sudah nyiopin
F : Itu apakah dilakukan evaluasi rutin gitu bu untuk menindak lanjuti ?
BL : oh ada mbak.. oh ada, Ada checklistnya APD. Setiap bulan itu kita ngerekap. Jadi per by name nama itu nama apa.. nama pegawai petugas gizi itu ada semua. Jadi nanti ada anunya apa jenenge.. formnya yang garap ada bagian petugas APD ada.. ada Penilaian gitu loh mbak apa kayak tabelnya yang nurut sama ndak berapa persen berapa persen itu ada.. Ada laporannya
F : Berarti memang ada evaluasinya ya bu berarti ?
BL : Ada pemakaian APD itu per by name. Jadi tiap pagi siang sore itu ada per by name. Ada checklistnya. Mangkanya ahli gizinya itu juga menceklist petugas yang shift itu. Nah kita kalau misalnya ada yang gak pakai apa itu masker kita mengingatkan. Maskernya dipake biasanya kan dilorot gini kan alasan apa-apa. Tetep kita make. Meskipun kita itu gak peduli senior gak senior, notabennya sama saja
F : Kalau salah diingatkan ya bu ya
BL : Loh iya gak peduli PNS kontrak, sama. APD kalau disini kan penting.. ga pakai tutup kepala, ya kita ingatkan. Kalau gak mau diingatkan ya kita ambilkan biar make APD juga, wong kita sudah nyiapkan lengkap kok
F : Berarti kalau dari RS sendiri sudah menyiapkan fasilitasnya nggih bu
BL : Sudah kan tiap hari rabu APD masker sama sarung tangan, abis minta, seminggu sekali
F : Lalu terkait di ruang penerimaan, itu sudah ada westafel belum bu
BL : ada
F : Berfungsi dengan baik ndak bu itu sampai sekarang ?
BL : Berfungsi mbak
F : Lalu ibu untuk aturan atau SOP kalau untuk di penerimaan sendiri ada SOPnya gak bu
BL : Ada
F : Gambaran besar SOP nya gimana bu?
BL : Ya barang datang sesuai dengan pemesanan itu yang jelek dikembalikan kalau kurang-kurang juga nambah sesuai dengan pemesanan daftar belanja ya namanya
F : Sesuai dengan daftar belanja ya bu ya berarti meliputi kualifikasi bahan
BL : iya..Kan disortir juga
F : Kalau untuk aturan atau SOP tentang pengendalian kontaminasi di penerimaan, di proses penerimaan udah ada belum bu ?
BL : hm, belum kayaknya, Belum ada kayaknya.. (terlihat berpikir) hmm gak ada kayaknya
F : kalau untuk proses penyimpanannya itu bisa diceritakan gak bu? proses penyimpanan gudang kering dan gudang basahnya di Instalasi Gizi ini seperti apa bu?

BL : Kalau kita buah itu ada stok e sendiri. Buah bumbu juga chiller sendiri ya. Terus untuk kulkas yang satu itu untuk penyimpanan kalau ada apa itu kayak bistik, Bistik itu kan ada ndak ada kita kan nyetok ya. Nah itu habis dimasak dimasukkan freezer. Terus kalau ada ikan. Frezeer ikan kan disendirikan juga. Ikan sama ayam. Daging kan sendiri. Sampeyan lihat dibelakang kan sudah tertata sendiri-sendiri kan
F : nggih, Kalau untuk penyimpanan yang bahan makanan setengah jadi yang kayak bistik tadi nggih bu ya atau yang sudah di rebus terus itu nyampur gak bu sama bahan yang mentah penyimpanannya
BL : Ndak. Beda.. Di freezer sendiri. Yang pintu 2, Kulkas pintu 2. Itu kan untuk penyimpanan yang buat sore. Yang pintu 2, Sampeyan lihat
F : oh nggih nggih bu.. kemarin saya sudah lihat-lihat di penyimpanan basah itu bu
BL : Kayak rolade itu misalnya pasiennya habis 100 terus turun jadi 70 itu kan roladenya wes teranu ya terbuat sudah mateng ternyata kan ada sisa itu di freezer
F : Masuk ada freezer sendiri buat bahan makanan setengah matang matang gitu
BL : Iya kan pasien kan naik turun. Dimana-mana naik turun. Gak bisa pasti.. gak bisa pasti
F : Lalu bu kalau untuk metode penyimpanan bahan keringnya itu pake apa abu?
BL : anu.. FIFO yo? Itu first in first out.. aku lali lama ndak belajar
F : Untuk metode penyimpanan basahnya itu gimana bu metode penyimpanannya sama atau ada yang beda dari bahan kering atau gimana
BL : Ya berbeda to mbak basah sama kering
F : Kalau yang basah gimana bu
BL : Kalau basah kan sekali pakai langsung habis kan mbak. Ya itu tadi kalau basah gak pernah nyimpen kita kecuali pasiennya turun gitu sih. Kan kalau basah kayak ikan-ikan kan sayur-sayur kan langsung habis. Nggak ada sisa kecuali pasiennya turun drastis
F : oh nggih bu.. Lalu bu untuk bahan kering ya bu ya itu kan ada kayak lemari lemarinya gitu ya itu menurut bu luluk lemarinya itu sudah sesuai belum jaraknya ke tinggi ke langit-langit ke lantai apakah dilakukan evaluasi buat jarak lemarinya gitu bu
BL : Sudah kan satu setengah meter ya nggak nggak boleh dempet sama dinding ya terus dikasih apa itu.. pokoknya gak sampai ke tembok satu setengah kalau gak salah ya jaraknya.. terus kayak nyimpen beras, dikasih apa itu namanya.. palet.. terus sama ee.. untuk yang etalase luar itu kan itu harian kalau nggak salah itu harian apa satu minggu ya.. kan dari gudang besar terus ngambil ke gudang kecil untuk kekurangan-kekurangannya itu jadi laporannya biar lebih apa.. lebih terinci, gak kesulitan
F : Kalau suhunya sendiri menurut bu luluk itu sudah bener gak bu suhu ruang keringnya ?
BL : Sudah kan kita pake itu kan.. AC
F : Itu apakah dilakukan pencatatan atau evaluasi suhu bu
BL : Ada.. ada, yang nempel ditembok itu.. buah-buahan ada, terus bumbu, terus persiapan terus lauk, prokes itu untuk sayur itu ada

semua.. telur ya itu.. yang ditembok itu ini suhu ruangan ini di produksi juga ada, bakery juga ada
F : Berarti semuanya sudah diatur nggih bu
BL : Ya sudah diatur hampir semua 3 ruangan yang pakai suhu ruangan mangkanya suhunya tinggi-tinggi soalnya panas di samping campur kompor juga..
F : Mungkin karena emang bagian produksi ya bu ya sebelah ini, dapur..
BL : Iya kalau dikasih AC pun ya gak mempan
F : oh nggih bu.. api nya nyala terus ya bu soalnya
BL : ; Itu ada suhu ruangan kan yang nempel tembok nah tiap hari kan kita anuin produksi sama distribusi jadi yang pagi siang sore kita nyatet mbak suhunya
F : Berarti tiga kali sehari ya bu
BL : Iya per shift kan ada petugasnya per shift
F : Berarti per shift itu dilakukan pengecekan suhunya ya bu ya?
BL : Iya bahan kering bahan basah ruangan semua. Nanti kan direkap, ada laporannya
F : Kalau menurut bu luluk sendiri fasilitas yang ada di penerimaan dan penyimpanan ini apakah sudah lengkap dan baik bu ?
BL : insyaallah sudah.. memadai mbak itu
F : ada service nya ga bu? Kayak pengecekan apa pemeliharaan gitu?
BL : Sebenarnya ada mbak. Lah mas-mas yang keliling itu ngecekin. Terus waktu briefing ada apa yang rusak gitu.. langsung laporan lah fungsinya briefing itu kan gitu, ada masalah apa langsung kita tindak lanjuti
F : Berarti memang berkala gitu ya bu ya dilihat berkala nggih bu untuk alat-alat fasilitasnya, Kalau untuk gudang di penyimpanannya sendiri itu bu itu ada hamanya nggak bu pernah kelihatan ada hama kayak
BL : Oh kecoa? o iya.. kalau tikus sih ada, tapi nggak.. tapi malam tapi di ruang sini tok.. penyimpanan nggak ada. kalau penyimpan bersih mbak, yang bermasalahkan pembuangan got.. gotnya itu perlu dirombak itu
F : Kalau di penyimpanan sendiri tikus tikus gitu bu?
BL : Penyimpanan nggak ada.. aman soalnya kan tertutup mbak tertutup rapi
F : Kalau kayak lalat buah atau lalat-lalat sejenisnya gitu kira-kira ada gak bu?
BL : Gak ada kayaknya.. gak ada lalat.. lalat itu kalau dipersiapkan di gudang-gudang gak ada, bersih.. yang bermasalahkan di produksi musiman tapi mbak.. musim angka itu kan banyak mangkanya kita kan sudah pasang itu lem lalat itu tapi alhamdulillah gak ada ih.. yawes satu dua tapi ya gak tiap hari kan sudah ada alat serangga ada 2 kan.. mangkanya itu kita pakai tirai, kita pakai itu supaya hewan lain ndak masuk
F : Kalau untuk penyimpanannya sendiri itu ada aturan atau sop nggak bu kalau yang buat penyimpanan
BL : Ada SOP nya.. SOP kita itu buanyak, sampe gak hafal
F : Kalau gambaran besarnya inget gak bu SOP penyimpanan
BL : Penyimpanan yang mana? yang basah kering ya itu tadi yang saya sampaikan tadi.. wes intinya gitu

F : Kalau yang kering berarti SOPnya meliputi apa saja bu ya ? aturannya?
BL : SOP kering ya disendirikan yang pakai susu sendiri terus apa itu kan sendiri terus bahan kayak tepung-tepungan disendirikan kecuali kalau barangnya buanyak barengan itu kan ya sak anunya mana yang longgar.. beras sendiri.. pokoknya bahan kering
F : Kalau yang bahan basah, gambaran besar aturan atau SOPnya tentang apa ya bu?
BL : barang basah itu.. Wes pokok e barang datang dimasukkan freezer, barang datang ditimbang-timbang sesuai dengan pemesanan masukkan freezer dikeluarkan untuk masak, paling ya gitu udah
F : Kalau untuk penimbangannya sendiri ya bu, kan ditimbang-timbang dulu nggih bu ya, itu penimbangannya di ruang mana bu?
BL : Di persiapan.. eh di ruang gudang.. di barang basah, persiapan kan cuman pembersihan kayak oncek oncek gitu sama pembersihan
F : Kalau untuk timbangannya sendiri yang digudang basah itu ada berapa timbangan bu?
BL : Digital sudah 1.. kering juga. ada 2 mbak yang basah sama yang kering
F : Kalau untuk penyimpanannya sendiri ada aturan kontaminasi belum bu yang di gudang
BL : Kalau SOP kontaminasi nggak ada.. kalau aturan penyimpanan ada.. kalau kontaminasi ngga.. seingatku ya
F : Kalau untuk APD orang sendiri itu bagaimana bu penerapannya selama ini ? meliputi apa saja ?
BL : Ya itu tadi..
F : Sama nggih bu kayak penerimaan? sudah dilaksanakan belum bu itu kira-kira ?
BL : Tinggal sarung tangan mbak yang susah
F : Sama dengan penyimpanan sarung tangannya susah ya bu ya?
BL : iya.. PPI itu yang tau..
F : Oh ada bagiannya sendiri ya bu
BL : Iya mbak Winda, jadi APD untuk produksi itu bagaimana apa saja yang dipakai untuk distribusi bagaimana untuk persiapan bagaimana ada itu aturannya tapi kalau kita APD itu memang semua harus pakai apalagi pandemi sarung tangan pokoknya intinya ya itu..

Lampiran 10. Surat Izin Penelitian FKUB



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS KEDOKTERAN

Jalan Veteran Malang – 65145, Jawa Timur - Indonesia
Telp. (0341) 551611 Pes. 213.214; 569117, 567192 – Fax. (62) (0341) 564755
<http://www.fk.ub.ac.id> e-mail : sekr.fk@ub.ac.id

Nomor : 8296 / UN10.F08.01/PP/2020
Perihal : Permohonan Ijin Pengambilan Data

18 DEC 2020

Yth. Direktur RSUD Bangil

Sehubungan dengan Penyusunan Karya Tulis Ilmiah/Tugas Akhir (TA) sebagai prasyarat wajib bagi mahasiswa Program Studi Sarjana Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, dengan ini kami mohon ijin melaksanakan Pengambilan Data bagi mahasiswa yang tersebut di bawah ini:

Nama : Fauziah
Nim : 175070301111031
Semester : VII (tujuh)
Program Studi : Sarjana Ilmu Gizi
Judul : Studi Kualitatif : Praktik Keamanan Makanan Dalam Proses Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di RSUD Bangil

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya, kami sampaikan terima kasih.



Dr. Mohamad Saifur Rohman, Sp.JP (K), Ph.D

311997021001

Lampiran 11. Surat Izin Penelitian RSUD Bangil



PEMERINTAH KABUPATEN PASURUAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGIL

Jl. Raya Raci - Bangil, Pasuruan Kode Pos 67153
 Telp.(0343) 744900, 747789 Faks. (0343) 747789



Bangil, 5 Februari 2021

Nomor : 445.1/ 330 /424.072.01/2021 Kepada
 Lampiran : - Yth. Dekan Fakultas Kedokteran
 Hal : Persetujuan Penelitian Universitas Brawijaya
 Jalan Veteran
 MALANG

Menindaklanjuti surat Saudara Nomor : 8296/UN.10.F08.01/PP/2020 tanggal 18 Desember 2020 perihal Permohonan Ijin Pengambilan Data atas nama :

Nama : FAUZIAH
 NIM : 175070300111031
 Judul Penelitian : Studi Kualitatif : Praktik Keamanan Makanan Dalam Proses Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di RSUD Bangil

maka pada prinsipnya kami MENYETUJUI yang bersangkutan untuk melakukan Penelitian di RSUD Bangil selama 1 (satu) bulan terhitung mulai tanggal 8 Februari – 6 Maret 2021,

Dengan ketentuan :

1. Mentaati peraturan yang berlaku di RSUD Bangil.
2. Peneliti membawa hasil Rapid Antigen dengan hasil non Reaktif sebelum melaksanakan penelitian.
3. RSUD Bangil tidak bertanggung jawab apabila terjadi HAs pada peneliti atau pengambil data.
4. Setelah berakhirnya penelitian wajib menyerahkan laporan hasil penelitian kepada Seksi Diklat RSUD Bangil.

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerja sama Saudara diucapkan terima kasih.

A.n DIREKTUR RSUD BANGIL
 KABUPATEN PASURUAN
 Kepala Bidang Penunjang



Tembusan disampaikan kepada:

1. Ka. Instalasi Gizi RSUD Bangil
2. Yang bersangkutan

Lampiran 12. Surat Laik Etik RSUD Bangil



**PEMERINTAH KABUPATEN PASURUAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGIL**

Jl. Raya Raci - Bangil, Pasuruan Kode Pos 67153
Telp.(0343) 744900, 747789 Faks. (0343) 747789



**KETERANGAN KELAIKAN ETIK
PELAKSANAAN PENELITIAN**

ETHICAL CLEARANCE
NO : 445.11027 / 1424.072.01/2020

TIM ETIK PENELITIAN KESEHATAN RSUD BANGIL KAB. PASURUAN, SETELAH MEMPELAJARI DENGAN SEKSAMA RANCANGAN PENELITIAN YANG DIUSULKAN, DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA PENELITIAN DENGAN

JUDUL : STUDI KUALITATIF : PRAKTIK KEAMANAN MAKANAN DALAM PROSES PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BANGIL

PENELITI UTAMA : FAUZIAH

TEMPAT PENELITIAN : RSUD BANGIL KAB. PASURUAN

DINYATAKAN LAIK ETIK

PASURUAN, 6 DESEMBER 2020

KETUA TIM ETIK PENELITIAN

Dr. dr. NOVIDA ARIANI, Sp. OG., M. Kes

Lampiran 13. Dokumentasi Kegiatan

