



## Implementasi Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira Berdasarkan Permenkes Ri No 78 Tahun 2013

Sri Rizki Apriani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Manajemen Rumah Sakit Diploma III, Politeknik Piksi Ganesha Bandung

<mailto:rfaiqoh25@gmail.com>



Published by JHA-PPT ARSI (Journal of Hospital Administration PPT ARSI)

### Artikel Info

Submitted:

Revised:

Accepted:

Online first :  
18-07-2022

### AbstraK

Penelitian ini membahas tentang implementasi prosedur penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit dustira pada tahun 2017. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran implementasi prosedur penyimpanan bahan makanan guna menunjang kualitas bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit dustira berdasarkan Permenkes RI No.78 tahun 2013. Dari penelitian ini ditemukan beberapa masalah (1) Tidak dilakukannya pencatatan keluar masuk bahan makanan (2) Tidak adanya kartu stok bahan makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit dustira sebagian besar telah sesuai dengan Permenkes RI no 78 tahun 2013, namun masih ada perlu yang ditingkatkan agar dapat memenuhi peraturan, sedangkan kualitas bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit dustira dari hasil penelitian sudah bagus. Berdasarkan hasil penelitian, saran yang dapat diajukan yaitu bahwa instalasi gizi rumah sakit dustira seharusnya melaksanakan pencatatan keluar masuk bahan makanan, pihak rumah sakit seharusnya menyediakan kartu stok bahan makanan serta melakukan pengawasan dan diperiksa secara kontinyu.

**Keywords:** Implementasi, prosedur penyimpanan, kualitas bahan makanan

### AbstrCT

*The research describe about implementation of food material storage procedure in the nutrition installation at Dustira Hospital on 2017. The purpose of this study was to describe the implementation of food material storage procedure in supporting the quality of food material in the nutrition installation Dustira Hospital based on Permenkes RI no 78 tahun 2013.*

*Data collected by descriptive method with the qualitative approach, through observation, interview and literature study which had relationship with the problem. Element that analyzed referring to Permenkes RI no 78 tahun 2013 consisiting of dry food material and wet food material storage.*

*From this research found some problem (1) Do not do recording input and output of food material (2) there is no stock card food material. The result showed the procedure food material storage in the nutrition installation has been largely in accordance with Permenkes RI no 78 tahun 2013, but there is still needed to improvement in order to fulfill regulation, while the quality of food material in the nutrition installation Dustira Hospital from the research result have been good.*

*Based on research result suggestion that can be submitted is that installation of nutrient at Dustira Hospital expected doing recording input and output of food material and then the hospital should provide stock card food material and do supervision check periodically.*

**Kata-kata kunci:** Implementation, procedure food material, Quality of food material.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

## 1. Pendahuluan

Instalasi gizi adalah fasilitas melakukan proses penanganan makanan dan minuman meliputi kegiatan, pengadaan bahan mentah, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan-minuman (Departemen Kesehatan RI 2007), dengan adanya instalasi gizi dapat menyajikan makanan dan minuman untuk pasien rawat inap, penyajian makanan harus sesuai dengan diet dan penyakit pasien.

Berdasarkan pedoman pelayanan gizi keadaan pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien, dalam hal penyampaian pelayanan kepada pengguna jasa, Rumah sakit seluruhnya harus saling terintegrasi demi menjaga keharmonisan dalam memberikan pelayanan yang prima, tidak terlepas juga kaitannya dengan pemberian makan dan minum pasien yang optimal dalam rangka mencapai derajat yang diharapkan, sehingga tercapai standar pelayanan minimal.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya (Depkes RI 2007), setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan atau ruangan pendingin, apabila bahan makanan akan langsung digunakan, setelah diperiksa dan di timbang bahan makanan dibawa ke ruang persiapan bahan makanan (Utari, 2009) yang mengutip pedoman proses persediaan bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan (Depkes RI, 2003).

Penyimpanan makanan yang tepat yaitu segera setelah bahan makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut, syarat penyimpanan bahan makanan (PGRS: 2013) : (a) Adanya sistem penyimpanan barang, (b) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan, (c) Tersediannya kartu stok/ buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Kualitas Bahan makanan yang ideal seperti yang di kemukakan oleh West Wood dan Harger (2006) gaman dan sherington (2001) serta Jones (2008) yaitu kualitas bahan makanan bisa di pengaruhi oleh warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, tingkat kematangan, penyimpanan bahan makanan sangat berperan penting terhadap kualitas makanan yang di berikan kepada pasien di rumah sakit diantaranya

untuk memberikan makanan yang bermutu, bergizi, higienis dan sanitasi sesuai dengan sanitasi kesehatan.

Hasil penelitian sebelumnya, penelitian dilakukan oleh Razif (2014) dengan judul “Penyimpanan Bahan Dasar Makanan Perishable” yang dilakukan di Restoran Sangkuriang Bandung. Berdasarkan dari penelitian tersebut adalah penyimpanan bahan makanan perishable belum dilaksanakan dengan benar, kondisi alat penyimpanan yang rusak dan kurangnya kesadaran karyawan akan teknik penyimpanan bahan makanan.

Setiap rumah sakit harus mempunyai sistem penyimpanan bahan makanan yang tepat guna menunjang kualitas bahan makanan penyimpanan bahan makanan yang baik akan menunjang kualitas bahan makanan. Salah satu keberhasilan dari penyimpanan bahan makanan yang baik dibuktikan dengan bahan makanan yang tidak berubah warna, bau, tekstur bentuk dan tampilannya. Kualitas bahan makanan ini ditentukan dengan cara penyimpanan. Berdasarkan uraian singkat diatas, maka penulis tertarik mengambil judul penelitian : “IMPLEMENTASI PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN GUNA MENUNJANG KUALITAS BAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT TK.II 03.05.01 DUSTIRA CIMAHI BERDASARKAN PERMENKES RI NO 78 TAHUN 2013”.

## 2. Method

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode deskriptif adalah suatu metode yang dilakukan dengan tujuan untuk membuat gambaran tentang suatu keadaan secara objektif. Metode deskriptif digunakan untuk memecahkan permasalahan yang sedang dihadapi (Notoatmodjo, 2010:138).

Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang ilmiah (sebagai lawan eksperimen) dimana peneliti adalah instrumen kunci Teknik pengumpulan data yang dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat kualitatif dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi (Sugiyono, 2010:9).

Definisi operasional variabel bertujuan mencari peranan, pengaruh hubungan antara variabel independen terhadap dependen. Berdasarkan judul yang diambil dan

diuraikan diatas oleh penulis maka penulis akan menguraikan maksud dari masing-masing variabel yang terkait yang terdiri dari dua variabel :

Variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahan pada variabel lainnya, dalam penelitian ini yang menjadi variabel bebas adalah prosedur penyimpanan bahan makanan (X). Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas. Dalam hal ini yang menjadi variabel terikat adalah kualitas bahan makanan (Y).

Tabel 1

Kerangka Pemikiran

Variabel (X)

Prosedur Penyimpanan Variabel (Y)

Kualitas Bahan

Lokasi Gudang Warna

Luas Ruangan Penampilan

Peralatan Penyimpanan Bentuk

Tata Cara Penyimpanan Tekstur

Tata Ruang Aroma

Sistem Penyimpanan

Keamanan Penyimpanan

Sumber : Diolah Oleh Penulis 2017

Populasi menurut Sugiyono (2010:80) adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik yang diterapkan oleh penelitian untuk dipelajari dan ditarik kesimpulan, dalam penelitian ini yang dijadikan populasi adalah makanan kering dan makanan segar yang terdapat di gudang bahan makanan instalasi gizi Rumah Sakit Dustira terdiri dari 24 jenis bahan makanan.

Cara pengambilan sampel yang digunakan adalah metode sampel jenuh dimana seluruh populasi menjadi anggota sampel, menurut Arikunto (2006:134) apabila populasi kurang dari 100, maka ambil semua populasi tetapi jika jumlah populasinya besar, dapat diambil 10-15% atau 20-25% atau lebih, tergantung dari kemampuan peneliti dilihat dari waktu dan tenaga peneliti menjadikan 24 jenis bahan makanan menjadi sampel.

Penelitian dilakukan di instalasi gizi Rumah Sakit TK. II Dustira Cimahi yang berada di Jl. Dr. Dustira No. 1 Kel. Baros Kec. Cimahi Tengah, yang dilaksanakan pada tanggal 10 Mei – 10 Juni 2017.

Data-data yang dikumpulkan dalam penelitian ini data primer dan data sekunder, data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi sedangkan data sekunder diperoleh dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, artikel, penelitian-penelitian terdahulu atau biasa disebut studi pustaka, observasi dilakukan pada saat melaksanakan praktek lapangan dibagian instalasi gizi., wawancara dalam penelitian dilakukan dengan cara melakukan wawancara tidak terstruktur yaitu wawancara yang bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap, tetapi pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis besar permasalahan yang ditanyakan terhadap pegawai gudang bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan

### **3. Hasil dan Pembahasan**

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui bagaimanakah implementasi prosedur penyimpanan bahan makanan guna menunjang kualitas bahan makanan berdasarkan permenkes RI no 78 tahun 2013 di instalasi gizi Rumah Sakit Tk. II Dustira Cimahi. Penilaian yang dilakukan penulis berdasarkan prosedur penyimpanan bahan makanan dan kualitas bahan makanan berdasarkan permenkes RI No 78 tahun 2013.

#### **A. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan**

Prosedur adalah rangkaian tata kerja yang berkaitan satu sama lain sehingga menunjukkan adanya suatu urutan tahap tentang pelaksanaan kerja harus ditempuh dalam rangka menyelesaikan suatu bidang tugas (Serdamayanti, 2006:85).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan bahwa penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira belum sesuai dengan Permenkes RI no 78 tahun 2013 hal ini di sebabkan oleh tidak dilakukan proses pencatatan pengeluaran bahan makanan, termasuk mengisi kartu stok bahan makanan tidak dilakukan.

Hal ini disebabkan oleh kurangnya informasi yang didapat oleh petugas penyimpanan bahan makanan serta kurangnya pengawasan oleh yang berwenang terhadap penyimpanan bahan makanan.

Adapun dibawah ini adalah hasil pengamatan terhadap prosedur penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira Cimahi.

### 1. Lokasi Gudang Penyimpanan

Lokasi gudang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar berada di instalasi gizi, gudang bahan makanan kering terpisah penempatannya dengan gudang bahan makanan segar.

### 2. Luas Gudang Penyimpanan

Luas gudang penyimpanan bahan makanan kering dan segar kurang lebih berukuran 10x10m<sup>2</sup>.

### 3. Peralatan Penyimpanan

Peralatan penyimpanan yang terdapat di gudang makanan seperti, rak *stainless* digudang terdapat 4 rak dengan 2 tingkat yang terbuat dari stainless digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering, *container* digunakan untuk bahan makanan yang tidak memiliki wadah luar dengan jumlah yang tidak terlalu besar, *pallet* yang terbuat dari bahan plastik dengan ukuran tinggi 5 cm digunakan untuk alas bahan makanan agar tidak menempel langsung pada lantai, *pallet* ini digunakan untuk bahan makanan yang tidak bisa disimpan didalam *container*, meja digunakan saat pendistribusian untuk memindahkan bahan makanan dari tempat penerimaan bahan makanan ke gudang penyimpanan bahan makanan, *trolley* digunakan saat pendistribusian untuk memindahkan bahan makanan dari ruang penerimaan bahan makanan ke gudang penyimpanan bahan makanan.

### 4. Tata Cara Penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan kering disimpan dalam gudang penyimpanan bahan makanan kering dan penyimpanan makanan segar disimpan gudang penyimpanan bahan makanan segar yang di dalamnya terdapat alat pendingin.

Penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi Rumah Sakit Tk. II Dustira Cimahi terdapat dua gudang penyimpanan bahan makanan kering yakni tempat gudang pertama digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering seperti beras, terigu, gula, dan tempat gudang penyimpanan yang kedua digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering kemasan serta bumbu-bumbu, bahan Makanan kering yang memiliki kemasan mudah rusak

ditempatkan pada kotak-kotak plastik dan ditutup rapat, serta bahan makanan kering kemasan dimasukkan kedalam lemari kaca, penyimpanan karung-karung beras disimpan diatas palet penyimpanan telur disimpan dalam peti –peti telur.

Untuk penyimpanan bahan makanan segar memiliki 4 lemari pendingin diantaranya 1 *Freezer*, 3 *Chiller*, cara penyimpanan bahan makanan segar disimpan secara terpisah sesuai dengan jenis bahan makanan (sayur, daging, ikan, buah) Rumah Sakit Dustira sudah memiliki standar tentang penyimpanan bahan makanan didalam lemari pendingin serta selalu dilakukan pengawasan dan pengukuran terhadap lemari pendingin setiap tiap lemari pendinginpun sudah dipasang dengan alat pengukur suhu.

#### **5. Tata Ruang Penyimpanan**

Tata ruang gudang yang meliputi penerangan, ventilasi, atap dan penyimpanan rak, atap dinding cukup bersih, tidak ada lubang sehingga tidak ada kebocoran bila terjadi hujan alat pengukur suhu ruangan menempel di dinding dan selalu dilakukan pengecekan dan pengawasan terhadap suhu ruangan.

#### **6. Sistem Penyimpanan**

Sistem penyimpanan di gudang bahan makanan segar dan kering menggunakan sistem FIFO (first in first out) yaitu barang yang pertama masuk terlebih dahulu dikeluarkan tetapi barang yang datang yang akan disimpan tidak diberi label tanggal penerimaan barang tersebut, selain itu pada saat penyimpanan bahan makanan tidak dilakukan pencatatan di kartu stock penyimpanan bahan makanan.

#### **7. Keamanan dan Kebersihan**

Keamanan dan kebersihan di gudang penyimpanan bahan makanan sudah dilakukan dengan baik dengan membersihkan pada saat pagi sebelum kegiatan penerimaan dan setelah kegiatan penerimaan bahan makanan.

### **B. Hasil Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering.**

1. Bahan Makanan ditempatkan secara teratur berdasarkan macam, golongan atau urutan pemakaian. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit

Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.

2. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
3. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di unit penyimpanan bahan makanan, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera di isi tanpa ditunda atau diletakan pada tempatnya dan harus diteliti secara kontinyu, Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira belum mampu untuk implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
4. Kartu Stok bahan makanan harus segera di isi dan diletakan pada tempatnya. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira belum mampu untuk implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
5. Gudang buka dan tutup pada waktu yang telah ditentukan, Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
6. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat, dan tidak berlobang diletakan diatas rak betingkat yang cukup kuat tidak menempel pada dinding. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
7. Pintu harus terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan, pegawai yang keluar masuk gudang juga hanya pegawai yang ditentukan dan yang berkepentingan. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
8. Suhu ruangan gudang penyimpanan bahan makanan harus kering hendaknya berkisar antara 19°C-21°C. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.



9. Pembersihan ruangan penyimpanan bahan makanan harus dilakukan secara periodik setiap 2 kali sehari. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
10. Penyemprotan ruangan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
11. Semua lubang yang ada di gudang penyimpanan bahan makanan harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat, harus segera dilakukan perbaikan. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.

### **C. Hasil Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Basah.**

1. Suhu, tempat penyimpanan bahan harus benar-benar sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak terjadinya kerusakan. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
2. Pengecekan terhadap suhu ruangan harus dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari pendingin harus dilakukan setiap hari. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
3. Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
4. Semua bahan makanan yang akan dimasukkan ke lemari atau ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.

5. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras disatukan dengan bahan makanan yang berbau. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.
6. Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus benar-benar diperhatikan. Dalam hal ini dapat dikatakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk.II Dustira sudah implementasi prosedur penyimpanan sesuai dengan Permenkes RI No 78 tahun 2013.

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan, adapun yang dapat disimpulkan dalam pokok permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan sterilisasi di CSSD di RS Al-Islam sebagai berikut:
  - a. Perendaman (*Pre-Cleaning*)
  - b. Pembersihan (*Cleaning*)
  - c. Disinfeksikimia
  - d. Pengemasan
  - e. Penandaan (*Labelling*)
  - f. Sterilisasi
  - g. Penyimpanan
  - h. Pendistribusian

Dari setiap tahapan kegiatan sterilisasi dalam rangka pencegahan Infeksi Nosokomial CSSD RumahSakit Al-Islam Bandung sudah berjalan dengan baik dengan terpenuhinya pedoman, panduan dan SPO pengelolaan sterilisasi.

2. Analisis kegiatan sterilisasi guna mencegah Infeksi Nosokomial secara garis besar telah memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah diantaranya:
  - a. Melaksanakan Kewaspadaan standar yang meliputi:
  - b. Kebersihan tangan.
  - c. Penggunaan APD
  - d. Pengendalian Lingkungan
  - e. Penanganan limbah

- f. Penanganan linen
  - g. Kesehatan karyawan
  - h. Penempatan pasien
  - i. Hygiene respirasi/Etika batuk
  - j. Praktek menyuntik yang aman
  - k. Praktek pencegahan untuk prosedur lumbal punksi
  - l. Mengadakan pendidikan dan pelatihan staff.
  - m. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan sterilisasi sesuai standar mutu di CSSD
  - n. Monitoring peralatan sterilisasi di unit pelayanan (penyimpanan, kadaluarsa)
  - o. Menyusun kebijakan, pedoman SPO di unit CSSD.
3. Dalam kegiatan sterilisasi di CSSD RS Al-Islam Bandung sudah diterapkan dengan cukup baik namun masih ditemukan adanya beberapa masalah yang terjadi seperti masih kurangnya saran prasarana penunjang kegiatan sterilisasi, kurangnya kedisiplinan petugas dalam penggunaan APD, konstruksi ruang bangunan yang tidak berbentuk conus, masih kurangnya pendidikan dan pelatihan yang diikuti staff CSSD.
  4. Upaya pemecahan masalah yang sudah dilakukan RS Al-Islam Bandung diantaranya: Dengan menyediakan bahan pencuci yang efektif yang disesuaikan dengan tingkat kotoran yang ada, melaksanakan monitoring pengawasan dan sosialisasi tentang pentingnya penggunaan APD serta program komunikasi untuk meningkatkan kesadaran petugas seperti stiker, poster dan mensosialisasikan standar SPO CSSD, membersihkan ruangan dua kali sehari, dengan mengikutsertakan petugasnya dalam pendidikan dan pelatihan.
  - 5.

## 5. Saran

Setelah melihat permasalahan yang ada di Rumah Sakit Al-Islam Bandung, maka penulis mempunyai saran yang bisa dijadikan masukan untuk pihak Rumah Sakit Al-Islam Bandung seperti:

1. Menambah sarana dan prasarana di CSSD seperti mesin *washer* dan mesin pengering.
2. Diharapkan untuk para petugas patuh menggunakan secara benar dan lengkap APD sesuai dengan standar prosedur operasional agar dapat memperkecil resiko bahaya yang didapat termasuk bahaya keterpaparan Infeksi Nosokomial.
3. Merenovasi ulang ruangan dan membuat pertemuan antara dinding dan lantai menjadi sudut yang konus sehingga mudah untuk di bersihkan.
4. Secara rutin mengikutsertakan petugas CSSD untuk mengikuti pendidikan dan pelatihan tentang pengelolaan sterilisasi dan pencegahan infeksi nosocomial.

## References

- [1] Almtsier (2005). Prinsip Dasar Ilmu
- [2] Gizi, Jakarta : Gramedia Pustaka.
- [3] Minantyo, Hari. (2011). Dasar-Dasar
- [4] Ilmu Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [5] Nasuha, Supriatno. (2002). Metodologi
- [6] Penelitian. Upi. Bandung.
- [7] Notoatmodjo, Soekidjo. (2010).
- [8] Metodologi Penelitian Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.
- [9] Santoso, Sugeng dan Rianti Annelies.
- [10] (2004). Kesehatan dan Gizi.
- [11] Rineka Cipta, Jakarta.
- [12] Sedarmayanti. (2006). Manajemen
- [13] Sumber Daya Manusia. Bandung.
- [14] Siregar, C.JP. (2003) Teori dan
- [15] Penerapan Farmasi Rumah
- [16] Sakit. Jakarta.
- [17] Sugiyono, Martoyo (2012) Metode
- [18] Penelitian Kuantitatif Kualitatif
- [19] dan R&D. Alfabeta, Bandung.
- [20] Syamsi (2004 ). Efisiensi, Sistem, dan
- [21] Prosedur Kerja Edisi Revisi. Jakarta Sinar Grafika.
- [22] West Wood and Harger (2006).
- [23] Food Service, New York.
- [24] Winarno (2005) Kimia Pangan dan
- [25] Gizi. Jakarta PT.Gramedia Pustaka Utama