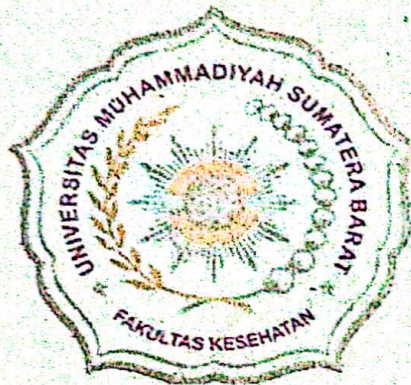


ARTIKEL

**GAMBARAN IMPLEMENTASI PROSEDUR PENYIMPANAN
BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI
RSUD AROSUKA SOLOK
TAHUN 2025**



Oleh:

NAILATHUL FADILLA

20190050

**PROGRAM STUDI D-III ADMINISTRASI RUMAH SAKIT
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA BARAT
BUKITTINGI
TAHUN 2025**

TUGAS AKHIR

GAMBARAN PRINSIP PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSUD AROSUKA KABUPATEN SOLOK TAHUN 2025

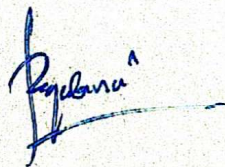
Dipersiapkan dan disusun oleh:

NAILATHUL FADILLA

NIM.22190050

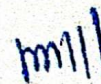
Telah memenuhi persyaratan untuk dipertahankan
di depan Tim Penguji Sidang Tugas Akhir
Program Studi D-III Administrasi Rumah Sakit
Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat
Bukittinggi, 22 Agustus 2025

Pembimbing I



Legabina Adzkia, S.Tr.Keb., M.KM
NIDN. 1012049501

Pembimbing II



Yuliza Anggraini, S.ST., M.Keb.
NIDN. 1014018601

TUGAS AKHIR
GAMBARAN PRINSIP PENYIMPANAN BAHAN
MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI
RSUD AROSUKA KABUPATEN SOLOK
TAHUN 2025

Dipersiapkan dan disusun oleh:

NAILATHUL FADILLA
NIM.22190050

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Sidang Tugas Akhir
Program Studi D-III Administrasi Rumah Sakit
Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat

Bukittinggi, 22 Agustus 2025

Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Mengetahui,

Penguji I



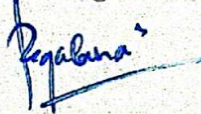
Silvia Adi Putri, SKM., M.Kes
NIDN.1027108603

Penguji II



Elsi Susanti, S.E., M.M.
NIDN.1018097801

Pembimbing I



Legabina Adzkia, S.Tr.Keb., M.KM
NIDN.1012049501

Pembimbing II



Yuliza Anggraini, S.ST., M.Keb.
NIDN.1014018601

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat



Yuliza Anggraini, S.ST., M.Keb.
NIDN.1014018601

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN JURNAL

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Nailathul Fadilla
Nim : 22190050
Judul jurnal : Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rsud Arosuka Kabupaten Solok Tahun 2025

Menyatakan bahwa Jurnal ini merupakan hasil karya penulis sendiri, dan bukan merupakan duplikasi ataupun plagiasi (jiplakan) dari hasil penelitian orang lain, sepengetahuan penulis, topik atau judul skripsi ini belum pernah ditulis orang lain.

Apabila Jurnal ini terbukti merupakan hasil duplikasi atau plagiasi (jiplakan) dari hasil penelitian orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang diberikan sesuai aturan yang berlaku.

Demikian Surat Pernyataan ini Penulis buat dengan sebenar-benarnya.

Bukittinggi, 27 Shafar 1447 H
22 Agustus 2025 M

Yang Menyatakan,


Nailathul Fadilla
NIM : 22190050

GAMBARAN PRINSIP PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSUD AROUKA KABUPATEN SOLOK TAHUN 2025

Nailathul Fadilla¹, Legabina Adzkia², Yuliza Anggriani³

Program Studi D-III Administrasi Rumah Sakit, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat

nailathul24@gmail.com, egaadzkia1213@gmail.com, yulizaanggraini@gmail.com

Info Artikel

Sejarah artikel:

Diterima 24, 11, 2025

Direvisi 12, 12, 2025

Diterima 24, 12, 2025

Kata kunci:

Prinsip, Penyimpanan Kering, Gizi Rumah.

Bahan

ABSTRAK

Pendahuluan: Pada penyimpanan bahan makanan kering perlu mengikuti prinsip yang telah ditetapkan yaitu prinsip ketepatan tempat, waktu, mutu, jumlah, nilai. Hasil observasi RSUD Arosuka pada ruangan penyimpanan bahan makanan kering ditemukan bahwa ruangan disatukan dengan ruangan staff, banyak susu kering expired, stok susu sering melebihi dari jumlah dikonsumsi. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran ketepatan tempat, waktu, mutu, jumlah dan nilai di instalasi gizi RSUD Arosuka Solok. **Metode:** Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif instrumen penelitian berupa lembar observasi, panduan wawancara, dokumentasi, dan triangulasi dengan jumlah informan sebanyak lima orang. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Arosuka Kabupaten Solok belum sepenuhnya diterapkan sesuai prinsip 5T. Ditemukan bahan makanan kedaluwarsa, ruang penyimpanan yang tidak sesuai, serta pencatatan dan pengawasan mutu yang masih kurang, sehingga berisiko menurunkan kualitas bahan dan menyebabkan pemborosan. **Kesimpulan:** Penerapan prinsip penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Arosuka Kabupaten Solok tahun 2025 belum berjalan secara optimal. Ketidaksiapan terhadap prinsip 5T masih ditemukan, seperti ruang penyimpanan yang kurang memadai, bahan makanan kedaluwarsa, serta kurangnya pengawasan dan pencatatan. Kondisi ini menunjukkan perlunya perbaikan dalam manajemen penyimpanan guna menjaga mutu bahan makanan, mencegah kerugian, dan mendukung pelayanan gizi yang aman dan berkualitas bagi pasien.

1. PENDAHULUAN

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan makanan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya (Kementerian Kesehatan Republik, 2013).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/ V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, agar bahan makanan dalam keadaan baik dari penerimaan hingga berada di tangan pasien. Petugas harus mengetahui penyimpanan bahan makanan adalah proses mengatur, mengawetkan, menyimpan kuantitas/kualitas dan keamanan bahan makanan kering digudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Terdapat beberapa syarat penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, yaitu ketersediaan fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai dengan peraturan ketersediaan kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Raha, 2021).

Menurut Bakri et al., (2018) “penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya”. Prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah, tepat nilai. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan, melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat, menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai.

Berdasarkan hasil penelitian (Raha, 2021) menyatakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari, didapatkan bahwa Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari belum sepenuhnya memenuhi standar yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan RI, yaitu berkisar antara 19°C- 21°C. Adapun Peralatan penyimpanan seperti rak, kontainer, dan lemari pendingin sudah tersedia, tetapi pemantauan terhadap suhu lemari pendingin dan ruangan penyimpanan masih perlu ditingkatkan untuk menjaga kualitas bahan makanan segar dan kering.

Hasil penelitian Anisakoh (2020), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering di ruang gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman, mengatakan bahwa fasilitas penyimpanan dikatakan sudah baik meskipun ada beberapa fasilitas penyimpanan bahan makanan kering yang belum terpenuhi, seperti hand lift dan tangga lipat tidak dapat digunakan. Didapatkan bahwa Kualitas Bahan Makanan, mutu bahan makanan kering yang disimpan menunjukkan penurunan setelah periode tertentu. Beberapa jenis bahan makanan, seperti beras dan gula merah, mengalami penurunan kualitas, yang menunjukkan perlunya perhatian lebih dalam proses penyimpanan.

Berdasarkan observasi awal di RSUD Arosuka Solok, ditemukan bahwa penyimpanan bahan makanan kering belum sesuai dengan prinsip 5T. Misalnya, ruang penyimpanan masih digabung dengan ruang staf, banyak susu kering yang kedaluwarsa, dan terdapat praktik yang kurang higienis saat pengambilan susu. Selain itu, pembelian dalam jumlah besar untuk menghemat biaya justru menimbulkan pemborosan karena tidak semua bahan habis terpakai.

Dampak yang ditimbulkan bagi rumah sakit yang tidak memperhatikan prinsip penyimpanan bahan makanan kering akan menyebabkan, kualitas bahan makanan dapat menurun yang berdampak pada kesehatan pasien. Makanan yang tidak terjaga kualitasnya bisa menyebabkan keracunan makanan atau penyakit lainnya. Penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan pemborosan bahan makanan, sehingga rumah sakit harus mengeluarkan biaya lebih untuk mengganti bahan makanan yang rusak atau kedaluwarsa. Hal ini dapat mengganggu anggaran operasional rumah sakit.

Jika rumah sakit tidak menerapkan prinsip 5T pada Instalasi Gizi, upaya yang dilakukan rumah sakit adalah peningkatan infrastruktur, memastikan bahwa fasilitas penyimpanan memenuhi standar yang diperlukan, seperti suhu dan kelembapan yang sesuai. Investasi dalam peralatan penyimpanan modern dapat membantu menjaga kualitas bahan makanan. Bahwasannya dalam penyimpanan makanan kering harus memperhatikan prinsip penyimpanan makanan yang baik, yaitu 5T (tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah, tepat nilai).

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif. Penelitian ini dilakukan di RSUD Arosuka Kabupaten Solok. Metode pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dokumentasi, dan triangulasi. Instrumen penelitian yang digunakan lembar observasi dan panduan wawancara. Informan penelitian berjumlah 5 orang yang terdiri dari kepala sub unit ruang gizi, koordinator unit litbang gizi, koordinator unit pengadaan dan logistik, koordinator unit produksi dan distribusi, pramusaji. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Analisis data kualitatif berkaitan dengan data berupa kata atau kalimat yang dihasilkan dari objek penelitian serta berkaitan dengan kejadian yang meliputi sebuah objek penelitian (Siyoto, 2015)..

3. HASIL

3.1. Prinsip Ketepatan Tempat

Penyatuan ruang penyimpanan susu kering dengan ruang staff tidak sesuai dengan prinsip ketepatan tempat. Susu kering memerlukan ruang khusus yang bersih, kering, dan stabil untuk mencegah kerusakan akibat kelembapan, suhu, dan kontaminasi. Penggunaan ruangan yang sama oleh staf meningkatkan risiko fluktuasi suhu, debu, dan lalu lintas orang, yang dapat menurunkan mutu serta keamanan bahan makanan tersebut.

Hasil penelitian di bagian instalasi gizi RSUD Arosuka ditemukan Penyimpanan bahan makanan di ruangan gizi telah dilakukan secara terpisah dan sesuai dengan jenis serta kebutuhan suhunya. Bahan kering disimpan di tempat kering dan bersih, sementara bahan segar, dan makanan khusus ditempatkan di ruang atau lemari pendingin. Prinsip ketepatan tempat diterapkan untuk menjaga mutu dan keamanan bahan. Namun, masih ada kendala seperti ruangan susu disatukan dengan ruangan staff. Kelembapan saat musim hujan di

b. Prinsip Ketepatan Waktu

Temuan susu kering kedaluwarsa menunjukkan belum optimalnya penerapan prinsip ketepatan waktu. Hal ini terkait kurangnya pengaturan masa simpan, rotasi stok (FEFO), dan pemantauan tanggal kedaluwarsa, yang menyebabkan pemborosan dan risiko penggunaan bahan yang tidak layak konsumsi.

Menurut Bakri et al. (2018), prinsip tepat tempat dan tepat waktu menekankan bahwa bahan makanan disimpan sesuai karakteristik dan umur simpannya. Penggunaan bahan harus mengikuti tanggal kedaluwarsa, dengan sistem rotasi (first in, first out) berdasarkan tanggal penerimaan, agar bahan tidak rusak atau kedaluwarsa karena terlalu lama disimpan.

Penelitian ini sejalan dengan Veny Marsita (2023) yang menekankan pentingnya prinsip ketepatan waktu melalui penggunaan bahan sesuai umur simpan dan penerapan sistem FIFO. Hal ini mendukung teori Bakri et al. (2018) bahwa bahan harus digunakan sesuai tanggal kedaluwarsa dan diberi tanda penerimaan untuk menjaga kualitas dan mencegah pemborosan.

c. Prinsip Ketepatan Mutu

Praktik tidak menutup kembali wadah susu kering setelah pengambilan menunjukkan belum optimalnya penerapan prinsip ketepatan mutu dalam pengelolaan bahan makanan. Ketepatan mutu mengharuskan bahan makanan dijaga agar tetap higienis, aman, dan tidak mengalami penurunan kualitas selama penyimpanan. Susu kering merupakan bahan yang sangat rentan terhadap paparan udara lembap, debu, serta mikroorganisme seperti bakteri atau kuman. Jika wadah dibiarkan terbuka, maka risiko kontaminasi meningkat, yang dapat berdampak pada menurunnya nilai gizi, perubahan warna atau bau, serta membahayakan kesehatan pasien bila dikonsumsi.

Sesuai dengan teori (Bakri et al., 2018), tepat mutu dengan penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan, penyimpanan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga tidak menurunkan mutu bahan makanan. Ini termasuk menjaga kemasan tetap utuh dan tidak terkontaminasi oleh bau atau zat berbahaya dari lingkungan. Menjaga kebersihan ruang penyimpanan dan menggunakan rak yang tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan jarak tertentu (misalnya 15 cm dari lantai dan 5 cm dari dinding) untuk menghindari kelembaban dan serangan hama yang dapat merusak mutu bahan.

Penelitian ini sejalan dengan temuan Veny Marsita yang menekankan bahwa penyimpanan bahan makanan harus mempertahankan mutu dengan cara menjaga kebersihan, menghindari kontaminasi, serta menggunakan rak penyimpanan yang sesuai. Hal ini mendukung teori Bakri et al. (2018) yang menyatakan bahwa penyimpanan tidak boleh menurunkan mutu bahan makanan, dengan menjaga kemasan tetap utuh, menjauhkan dari bau atau zat berbahaya, serta menempatkan bahan pada rak dengan jarak tertentu dari lantai dan dinding untuk mencegah kelembaban dan serangan hama. (Marsita, 2023)

d. Prinsip Ketepatan Jumlah

Kejadian tumpahnya susu kering saat proses pemindahan ke dalam plastik mencerminkan belum optimalnya penerapan prinsip ketepatan jumlah dalam pengelolaan bahan makanan. Ketepatan jumlah berkaitan dengan kesesuaian antara stok fisik dan data pencatatan yang ada. Tumpahan yang terjadi tanpa pencatatan ulang akan menyebabkan selisih jumlah antara catatan dan stok aktual. Hal ini dapat mengganggu perencanaan distribusi bahan makanan dan berpotensi menyebabkan kekurangan bahan saat proses penyajian makanan bagi pasien, terutama mereka yang membutuhkan diet khusus.

Sesuai dengan teori (Bakri et al., 2018), tepat jumlah dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang, penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm, Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%. Menyediakan persediaan bahan makanan kering yang cukup untuk jangka pendek berdasarkan permintaan harian atau mingguan, sehingga menghindari penumpukan stok yang berlebihan yang dapat menyebabkan bahan kadaluarsa dan pemborosan. Melakukan pencatatan stok secara akurat dan rutin menggunakan kartu stok atau sistem manajemen persediaan, sehingga jumlah bahan yang ada selalu diketahui dan dapat diatur pengadaannya.

Penelitian ini sejalan dengan Veny Marsita yang menyatakan bahwa ketepatan jumlah dalam penyimpanan bahan makanan penting untuk mencegah kerusakan, kehilangan, dan pemborosan. Hal ini mendukung teori Bakri et al. (2018) bahwa penyimpanan harus mempertimbangkan suhu, ketebalan bahan, dan kelembaban ruangan, serta disertai pencatatan stok yang akurat dan pengadaan berdasarkan kebutuhan harian atau mingguan agar tidak terjadi penumpukan dan bahan tidak kedaluwarsa. (Marsita, 2023)

e. Prinsip Ketepatan Nilai

Pembelian susu kering dalam jumlah besar dilakukan sebagai upaya efisiensi anggaran, dengan harapan mendapatkan harga lebih murah melalui pembelian grosir. Namun, dalam pelaksanaannya, susu tersebut tidak habis dikonsumsi sesuai perkiraan kebutuhan, sehingga menyebabkan stok menumpuk dan sebagian akhirnya kedaluwarsa. Kondisi ini menunjukkan bahwa prinsip ketepatan jumlah belum sepenuhnya diterapkan secara maksimal, karena pengadaan bahan tidak disesuaikan dengan kapasitas

konsumsi riil dan jangka waktu penggunaan. Akibatnya, pemborosan tidak hanya terjadi pada aspek bahan makanan, tetapi juga pada sisi anggaran dan sumber daya.

Sesuai dengan teori (Bakri et al., 2018), tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan, penyimpanan tidak boleh menyebabkan penurunan nilai harga bahan makanan. Oleh karena itu, pengawasan terhadap kondisi penyimpanan sangat diperlukan untuk menjaga nilai ekonomis dari bahan makanan tersebut. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik, makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10°C. Menyimpan bahan makanan dalam kemasan tertutup rapat dan di atas rak dengan jarak tertentu dari lantai, dinding, dan langit-langit untuk menghindari kontaminasi dan kerusakan fisik yang bisa menurunkan harga.

Penelitian Veny Marsita sejalan dengan teori Bakri et al. (2018) bahwa prinsip ketepatan nilai sangat penting dalam penyimpanan bahan makanan, di mana kondisi penyimpanan yang kurang optimal dapat menurunkan nilai jual atau harga bahan. Pengawasan suhu dan kebersihan ruang penyimpanan, serta penggunaan rak yang menjaga jarak dari lantai, dinding, dan langit-langit, membantu mempertahankan kualitas fisik dan nilai ekonomis bahan makanan selama masa simpan. (Marsita, 2023)

5. KESIMPULAN

Penyimpanan bahan makanan kering menunjukkan bahwa penerapan prinsip penyimpanan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas, keamanan, dan nilai gizi bahan makanan. Penyimpanan harus dilakukan di tempat yang bersih, kering, memiliki ventilasi baik, serta terhindar dari kelembapan dan kontaminasi. Selain itu, bahan makanan perlu disusun berdasarkan jenis dan tanggal kedaluwarsa, disimpan dalam wadah tertutup, dan diawasi secara rutin agar tidak terjadi kerusakan, penyusutan jumlah, atau pemborosan akibat penumpukan stok yang berlebihan.

REFERENSI

- Anisakoh, A. (2020). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman [Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta]. In Jurusan gizi. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/Chapter 2.pdf>
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.
- Hardani et al (2020). Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif, Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- Kementerian Kesehatan Republik. (2013). Pedoman-Pelayanan-Gizi-Rs-2013.Pdf. In Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemkes RI, 2011. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011.
- Marsita, V. (2023). Gambaran prinsip penyimpanan bahan makanan kering pada ruang gizi di Rumah Sakit Islam Sina Padang Panjang. Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
- Natalia. (2024). Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah. In Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Tenaga Kesehatan Politeknik Kesehatan Palangka Raya. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Tenaga Kesehatan Politeknik Kesehatan palangka Raya.
- Octarina, Indah (2022). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rs Umum Daerah Kayu Agung (OKI). diakses 3 Februari 2023.
- Raha, S. (2021). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari. Politeknik Kesehatan Kendari.
- Siyoto, Sandu et al (2015). Dasar Metodologi Penelitian. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.



JURNAL PENELITIAN MULTIDISIPLIN

Perumahan Gunung Anyar Emas Blok AA No. 26, RT. 001 / RW. 008, Surabaya.pbn.surabaya.co.id

Nomor : 031/PBN/VIII/2025
Lampiran : -
Hal : Letter Of Acceptance (LOA)

Surabaya, 08 Agustus 2025

Kepada Yth.

Bpk/Ibu/Sdra/Sdri Nailathul Fadilla

Di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan naskah publikasi ilmiah yang telah kami terima sejak tanggal 08 Agustus 2025, bersama ini kami selaku Redaksi Jurnal Penelitian Multidisiplin telah memutuskan naskah artikel jurnal dari:

Nama Penulis : Nailathul Fadila

Judul : Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Arosuka Kabupaten Solok Tahun 2025

Telah melalui proses reviewer, maka dengan ini dewan redaksi memutuskan naskah tersebut akan diterbitkan pada Jurnal Penelitian Multidisiplin Vol. 4 No. 4 (2025) Agustus 2025 ISSN 2964-0466 (media online).

Demikian pemberitahuan dari kami, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
Jurnal Manager,



Mono Praktiko Gustomi, S.Kep. Ns., M. Kep.

SURAT KETERANGAN

Nomor : 1261/KET/II.3.AU/F/2025

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Admin Akademik dan Kemahasiswaan Fakultas Kesehatan atas nama Unit Pelaksana Teknis (UPT) Informasi Teknologi Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa berikut ini :

Nama	: Nailathul Fadilla
NIM	: 22190050
Program	: D-III
Program Studi	: Administrasi Rumah Sakit
Fakultas	: Kesehatan

Judul Tugas Akhir / Skripsi :

Gambaran Prinsip Penyimpan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Arosuka Solok Tahun 2025

Dinyatakan sudah memenuhi syarat batas maksimal plagiasi kurang dari 30% pada setiap Sub Bab naskah Tugas Akhir / Skripsi yang disusun.

Surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagai prasyarat mengikuti ujian Seminar Hasil Skripsi / Sidang Tugas Akhir.

Wabillahaufiqwalhidayah

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Mengetahui,
Dekan,



Yuliza Anggrani, S.ST., M.Keb
NBM. 1340276

Bukittinggi, 12 Agustus 2025
Kasubag. Admin Akademik dan
Kemahasiswaan,



Suci Rahmadia, S.E
NBM. 1406231

*Hasil tingkat plagiarisme terlampir



PEMERINTAH KABUPATEN SOLOK
DINASPENANAMANMODALPELAYANANTERPADUSATUPINTU
DAN TENAGA KERJA

Jl. Raya Solok Padang KM. 07 Koto Baru Solok Provinsi Sumatera barat Kode Pos 27361
Telepon/Fax(0755)31447Lamandpmptspnaker.solokkab.go.idEmaildpmptspnaker@solokkab.go.id

Koto Baru, 23 Januari 2025

Nomor : 000.9/023/IP/DPMPTSPNAKER/II/2025
Sifat : Penting
Lapiran :-
Penihal : Izin Penelitian

Yth.
1. Direktur RSUD Arosuka
di
Tempat

Berdasarkan Surat dari Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat Nomor : 141/II.3.AU/F/2025 Tanggal 20 Januari 2025 bersama ini kami terbitkan Izin penelitian sebagai berikut :

Nama : **NAILATHUL FADILLA**
Tempat / Tgl. Lahir : **Candung / 30 Juli 2001**
Alamat : **Candung Balai Sati**
Nomor HP : **083824600536**
Judul Penelitian : **"Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Arosuka Solok Tahun 2025"**
Lokasi Penelitian : **RSUD Arosuka**
Waktu Penelitian : **23 Januari s/d 23 April 2025**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Penelitian tidak boleh menyimpang dari maksud sebagaimana tersebut di atas.
2. Memberitahukan kedatangan serta maksud Penelitian dilaksanakan dengan menunjukkan surat keterangan yang berhubungan dengan itu, kepada Pimpinan Instansi setelah tiba ditempat yang dituju dan melaporkan diri sebelum meninggalkan daerah Penelitian kepada Pimpinan Instansi dan Bupati Solok.
3. Mematuhi semua peraturan yang berlaku termasuk norma, adat dan budaya setempat.
4. Mengirimkan hasil Penelitian sebanyak 1 (satu) eksemplar kepada Bupati Solok Cq. Dinas Penanaman Modal, PTSP dan Tenaga Kerja.
5. Bilaterjadi suatu penyimpangan/pelanggaran terhadap ketentuan tersebut diatas, maka Izin Penelitian ini akan dicabut kembali.

Demikianlah Izin Penelitian diberikan untuk dapat dipergunakan seperlunya.



Kepala Dinas

Drs. ALIBER MULYADI
NIP.19661226 199403 1 005

Dokumen ini telah ditanda tangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh BSR



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Tembusan :

1. Bupati Solok di Arosuka
2. Kepala Dinas Kesehatan (DINKES) di Arosuka
3. Kepala Badan Kesbang Pol Kab. Solok di Arosuka
4. Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat di Tempat

Catatan :

1. UU Nomor 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1: "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
2. Dokumen ini telah di tanda Tangan Secara Elektronik Menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan BSR
3. Surat ini dapat dibuktikan Keasliannya dengan mengakses <https://sisfoizin.solokkab.go.id> atau Scan QR Code

