

# HANDOUT 8

Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga  
Program : Pendidikan Tata Boga/ Paket Katering  
Jenjang : S-1  
Semester : VI  
Minggu : 12 dan 13  
Pokok Bahasan : Penyimpanan Bahan  
Jumlah SKS : 3 sks

## 1. Tujuan Instruksional Umum

Mahasiswa mampu memahami dan memiliki pengetahuan tentang penyimpanan bahan pada katering pelayanan lembaga

## 2. Tujuan Instruksional Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan kembali pengertian penyimpanan bahan pada katering pelayanan gizi lembaga
2. Mahasiswa dapat mengungkapkan hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan pada katering pelayanan lembaga
3. Mahasiswa dapat menganalisis penyimpanan bahan makanan pada katering pelayanan lembaga sehubungan dengan keamanan bahan makanan yang akan di gunakan di katering pelayanan lembaga.

## 3. Uraian Materi perkuliahan

Penyimpanan bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pengolahan bahan makanan. Fungsi penyimpanan berbeda antara lembaga besar dengan lembaga kecil. Penyimpanan dapat bertindak sebagai stok bahan makanan atau persediaan bahan makanan dan sistem penyimpanannya dipusatkan. Bila fungsinya demikian perlu ditetapkan pokok-pokok prosedur yang jelas tentang tugas staf penyimpanan bahan makanan. Prinsip penyimpanan 5T, yaitu tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah dan tepat nilai.

### **Tujuan Penyimpanan**

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

### **Hal-hal yang perlu diperhatikan**

- a. Keadaan ruang penyimpanan dan peralatan
  - Harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang, diantaranya ruang penyimpanan kering dan ruang penyimpanan basah.
  - Letaknya harus dekat dengan ruang penerimaan dan ruang produksi.
  - Ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan serta bahan makanan harus sistematis dan teratur.
  - Harus dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan. Ruangan cukup luas untuk mensortir bahan makanan, menimbang, dan lalu-lintas petugas dan kereta dorong bahan makanan yang masuk dan keluar dapat berjalan dengan baik.
  - *Container* harus cukup untuk tempat bahan makanan segar (sayur-sayuran) dan bahan makanan jadi (seperti: roti)
  - Ventilasi harus cukup sehingga sirkulasi udara baik dan bebas dari serangga dan binatang pengganggu. Sangat dianjurkan menggunakan alat sirkulasi udara yang menempel di dinding.
  - Rak harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak langsung berada di atas lantai. Jarak lantai dengan rak atau bahan makanan  $\pm 25$  cm dari lantai,  $\pm 15$  cm dari dinding, dan 30 cm dari langit-langit, sehingga memungkinkan terjadinya sirkulasi udara.
  - Mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpanan bahan makanan segar seperti *refrigerator/freezer* dengan kondisi yang baik (temperatur baik).

- Rak harus cukup dan mudah digeser agar mudah dibersihkan.
- Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-21°C. Penyimpanan bahan makanan segar 0-10°C.
- Hindari ruangan gelap dan lembab, karena kondisi demikian memudahkan tumbuhnya organisme/bakteri perusak terutama tepung-tepungan dan rempah-rempah.
- Jendela ruang penyimpanan sebaiknya dibuat dengan tipe dorong, Bertirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari. Cahaya yang dianjurkan ukurannya seperti ± 4 lilin dan jarak jendela dan langit-langit ± 70 cm. Penerangan di dalam ruangan harus cukup terang untuk mengecek barang, menghitung serta membersihkannya.

b. Pengaturan bahan makanan

- Bahan makanan harus diletakkan dalam tempat yang gelap sesuai dengan sistematika pemakaian bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar letaknya terpisah.
- Penyusunan bahan makanan dapat diklasifikasikan menurut jenis bahan makanan. Sistematika yang sejenis diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan sebaiknya diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai oleh petugas.
- Memperhatikan rotasi bahan makanan dengan menggunakan metode *first in first out* (FIFO), dengan arti bahan makanan terdahulu diletakkan di depan.

c. Lokasi

Ruang penyimpanan kering atau segar sebaiknya dekat dengan ruang penerimaan, ruang persiapan dan produksi, sehingga mempercepat dalam penyimpanan dan pengeluarannya, selain itu memudahkan keamanannya, cepat, jarak pendek, keburukan waktu dan tenaga relatif kecil.

d. Keamanan

- Bahan makanan sebelum disimpan di tempat penyimpanan kering maupun segar sebaiknya di simpan dalam kertas atau *container* plastik tertutup untuk mengurangi hadirnya serangga.

- Pemindahan bahan makanan dari ruang penerimaan ke ruang penyimpanan harus secepat mungkin untuk menghindari keilangan, pencurian, dan lain-lain.
- Ruang penyimpanan hanya boleh dibuka pada waktu tertentu saja.
- *Refrigerator, freezer* dan ruang penyimpanan kering harus segera ditutup setelah selesai menerima atau mengeluarkan bahan makanan.

Hanya pegawai tertentu saja yang diperbolehkan masuk ruang penyimpanan.

e. Pencatatan

Pencatatan bahan makanan yang disimpan harus tepat, akurat dan konsisten.

f. Pelatihan

Pelatihan tenaga kerja mengenai prosedur pergudangan perlu diberikan bagi yang terlibat.

g. Sanitasi

Ruang dan peralatan penyimpanan bahan makanan harus dibersihkan secara teratur dan harus bebas binatang pengganggu dan serangga.

### **Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering**

Ruang penyimpanan kering disebut gudang. Besar kecilnya gudang tergantung berbagai faktor, yaitu:

1. Jenis dan jumlah klien.
2. Jumlah porsi/meal per hari.
3. Macam dan jenis makanan yang disajikan per hari.
4. Berapa kali distribusinya per hari.
5. Kebijakan mengenai bahan makanan
6. Penanaman modal keuangan.

Ruang penyimpanan bahan makanan kering sebaiknya mengikuti ketentuan sebagai berikut:

1. beberapa syarat bangunan/ruang untuk penyimpanan bahan makanan kering yang perlu diperhatikan antara lain:
  - a. Bangunan gedung harus dirancang bebas dari kelembaban, mudah dibersihkan, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat.
  - b. Dinding langit-langit dibuat dari bahan yang tidak mudah keropos, tetapi mudah dibersihkan. Bebas dari kebocoran dan panas.

- c. Jendela harus dilengkapi dengan tirai yang tidak tembus pandang, sehingga sinar matahari tidak dapat langsung masuk ke dalam gudang.
  - d. Lantai sebaiknya dari ubin, teraso atau beton, dan tidak licin.
  - e. Gudang tidak boleh gelap, pencahayaan harus cukup. Rata-rata setiap 4 kaki memerlukan  $\pm$  2-3 watt dan letak lampu sebaiknya di atas lorong gudang, sehingga memudahkan petugas memeriksa bahan makanan.
  - f. Pintu gudang pemasukan dan pengeluaran sebaiknya sama sehingga memudahkan dalam pengawasan, demikian juga petugas yang diizinkan masuk harus dibatasi. Ukuran lebar pintu gudang sebaiknya 80-90 cm, sehingga cukup luas untuk hilir mudik yang diterima maupun keluar.
  - g. Kunci gudang harus disimpan oleh satu orang yang telah diberi kewenangan menyimpannya.
2. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur dan sistematis menurut jenis golongan dan frekuensi pemakaian. Sebaiknya bahan makanan tersebut diletakkan dalam rak baja. Jarak rak dengan dinding  $\pm$  15-30 cm dari lantai. Bahan makanan sereal, tepung-tepungan, rempah-rempah harus dimasukkan ke dalam kontainer plastik dan tertutup rapat dilengkapi dengan identitas bahan makanan lengkap. Bahan makanan yang tumpah atau tumpukan sampah harus segera dibersihkan.
  3. Pembersihan dan penyemprotan gudang hendaknya dilakukan secara teratur setiap hari.
  4. Bahan makanan seperti beras dan gula hendaknya disusun secara bergantian dan diletakkan di atas papan. Hindari kontak langsung dengan lantai dan dinding.
  5. Letak meja kerja petugas unit penerimaan harus dekat dengan pintu.
  6. Fasilitas lain yang harus ada yaitu kereta dorong untuk mengecek, membawa persediaan bahan makanan. Fasilitas bek cuci tangan sebaiknya ada.

### **Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Segar**

Bahan makanan segar mudah sekali rusak baik oleh sinar maupun suhu. Bahan makanan segar harus disimpan dalam tempat yang dingin yaitu lemari es atau pendingin. Ada beberapa syarat ruang penyimpanan dingin, antara lain:

1. Pengecekan terhadap suhu harus dilakukan sedangkan pembersihan lemari es sebaiknya dilakukan setiap hari.
2. Pencairan es pada *refrigerator* harus segera setelah terjadi pengerasan. Sebaiknya dalam memilih *refrigerator* yang otomatis dapat mencairkan es kembali.
3. Semua bahan makanan yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas timah.
4. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau dalam satu tempat.

### **Petunjuk Penyimpanan Bahan Makanan**

1. Tempat penyimpanan
  - a. tempat penyimpanan kering sebaiknya letaknya permanen
  - b. tempat penyimpanan segar, mutu dan keselamatan dari bahan makanan yang disimpan tergantung dari refrigerator atau freezer tersebut 2 minggu sekali harus dicek kondisinya. Pengecekan suhu dilakukan 2 kali sehari
2. Penyimpanan bahan makanan dilemari es
  - a. bahan makanan dicuci sebelum disimpan
  - b. bahan makanan panas harus didinginkan terlebih dahulu pada suhu ruangan sebelum disimpan
  - c. gunakan container dengan tutup
  - d. bahan makanan harus dibungkus sebelum disimpan.
  - e. Berikan label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa
  - f. Bahan makanan yang berbau harus dibungkus ketat bila akan disimpan
3. Penyimpanan daging
  - a. cuci daging sebelum disimpan dengan air yang bersih dan mengalir
  - b. potong sesuai keinginan kemudian bungkus untuk disimpan
  - c. berikan label nama
  - d. daging giling yang sudah disimpan sebaiknya jangan disimpan kembali
  - e. daging asap hendaknya dibungkus dalam plastik dan disimpan dalam refrigerator

4. Penyimpanan ikan dan siput
  - a. cuci ikan dan potong sesuai keinginan
  - b. bungkus dan berikan label sebelum disimpan
  - c. ikan asin sebaiknya disimpan dalam suhu ruang dan hindari dari serangga dan binatang pengerat
  - d. ikan asap disimpan dalam refrigerator
  - e. kerang-kerangan sebainya direbus terlebih dahulu sebelum disimpan
  - f. udang dapat disimpan dalam bentuk segar atau sudah direbus
5. Penyimpanan telur dan susu
  - a. telur dapat disimpan dalam temperatur ruang  $\pm$  7 hari
  - b. kuning telur dan putih telur harus disimpan di refrigerator paling atas dengan dibungkus dalam container tertutup
  - c. susu bubuk harus disimpan dalam tempat kering dan dingin
  - d. keju sebelum disimpan harus dibungkus rapat-rapat
6. Penyimpanan buah-buahan dan sayuran
  - a. buah dan sayur harus dibersihkan dari bagian yang busuk dan cuci terlebih dahulu sebelum disimpan
  - b. sayuran harus diblansing sebelum disimpan
  - c. daun-daunan yang berakar sebaiknya disimpan dalam temperatur suhu ruang
7. Penyimpanan bahan pokok
  - a. beras harus disimpan dalam karung-karung ditempatkan bersilang diatas papan untuk mencegah kontak dengan lantai secara langsung dan udara
  - b. gula harus disimpan dalam container tertutup rapat dan terbuat bukan dari logam
  - c. tepung-tepungan harus disimpan dalam ruangan yang berventilasi baik, karena suhu ruangan, kelembaban dan lama penyimpanan akan mempengaruhi mutu tepung. Disamping itu perlu diperhatikan juga tepung dapat cepat menyerap bau.
8. Penyimpanan lemak dan minyak

Ketingan sering terjadi karena adanya oksidasi dan penyerapan bau. Untuk mengatasi ini, maka lemak dan minyak harus disimpan dalam tempat yang tertutup untuk mencegah kegiatan bakteri pembusuk.

