

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan kepada pasien yang disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien berpengaruh terhadap proses penyembuhan penyakitnya dan proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kondisi pasien yang memburuk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi sering terjadi. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes RI, 2013).

Salah satu bentuk kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan ke pasien, dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan, terdapat tahapan yang cukup penting yaitu tahap penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat dan melaporkannya (Bakri et al., 2018). Tujuan penyimpanan bahan makanan

yaitu tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan. Dalam melakukan proses penyimpanan bahan makanan, terdapat beberapa persyaratan agar mutu bahan makanan tetap terjamin kualitasnya yaitu adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan dan tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Menurut Moehyi (2003) Proses penyimpanan erat kaitannya dengan kualitas bahan yang disimpan dalam waktu tertentu sebelum proses pengolahan makanan dimulai. Sebelum di produksi bahan makanan harus disimpan dengan cara penyimpanan yang tepat agar tidak terjadi penurunan kualitas mutu dan keamanan bahan makanan. Baik untuk bahan makanan yang akan digunakan dalam proses produksi, bahan baku ataupun bahan tambahan.

Penyimpanan bahan makanan berkaitan dengan gudang operasional. Gudang operasional dibagi menjadi gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan basah. Gudang bahan makanan basah digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar dan mudah rusak, sehingga perlu adanya tindakan untuk memperlambat kerusakan yang disebabkan oleh mikrobia (Rahmy, 2011). Bahan makanan segar dan mudah rusak yang disimpan di gudang bahan makanan basah yaitu dari golongan lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah.

Bahan makanan hewani merupakan sumber protein terbaik dilihat dari segi kuantitas maupun kualitas. Semua bahan makanan hewani kecuali gelatin merupakan protein yang bermutu tinggi seperti telur, susu, daging, unggas, ikan dan kerang (Almatsier, 2009).

Karakteristik bahan makanan hewani berbeda dengan bahan makanan nabati. Bahan makanan hewani memiliki daya simpan jauh lebih pendek bila dalam keadaan segar, kecuali telur. (Hadinata & Adriyanto, 2020). Bahan makanan hewani merupakan sumber utama perkembangbiakan bakteri yang menjadi penyebab terjadinya infeksi dan intoksikasi serta memiliki resiko tinggi terjadinya kontaminasi (Fauzia et al., 2018). Upaya untuk mencegah adanya kontaminasi tersebut maka perlu dilakukan penyimpanan bahan makanan yang benar. Mutu biologi dari lauk hewani dipengaruhi oleh faktor kondisi penyimpanan, suhu penyimpanan, suhu pengolahan, waktu tunggu bahan makanan sebelum diolah, kualitas bahan makanan sebelum diolah, dan waktu tunggu sebelum distribusi (Oktafiani and Hendriyani, 2015).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Hadinata dan Adriyanto (2020) mengenai “Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani yang Berdasarkan pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta”, proses penyimpanan bahan makanana lauk hewani tidak dilakukan dengan baik dan benar, hal tersebut ditunjukkan dari proses pengepakan yang tidak ditutup dengan rapat, proses labeling tidak dilakukan, dan suhu penyimpanan tidak dikontrol agar stabil sehingga mengakibatkan penyimpanan bahan makanan lauk hewani tidak bertahan lama.

Menurut hasil penelitian Izza (2021) mengenai “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”, penyimpanan telur tidak dilakukan sesuai anjuran dikarenakan tidak memiliki ruang khusus telur yang disimpan di *cold storage*, sehingga fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari dikatakan belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No.56 tahun 2014.

Berdasarkan hasil suvey pendahuluan yang telah dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten dapat diketahui bahwa pencatatan jumlah dan waktu bahan makanan diterima terkadang tidak ditulis dalam kartu stock bahan makanan. Selain itu, jumlah *box* yang digunakan di ruang penyimpanan masih kurang, sehingga penyimpanan bahan makanan menggunakan plastik padahal plastik tersebut mudah rusak jika bahan makanan yang disimpan dalam keadaan beku.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan observasi penyimpanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten?”

### C. Tujuan

#### 1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya cara penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten.
- b. Diketuinya fasilitas penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten.
- c. Diketuinya mutu bahan makanan lauk hewani yang disimpan.

### D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul “Gambaran Penyimpanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten” termasuk ruang lingkup penelitian bidang penyelenggaraan makanan.

### E. Manfaat

#### 1. Manfaat Teoritis

##### a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan informasi tentang penyimpanan lauk hewani yang ada di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten sehingga dapat menerapkan ilmu yang diperoleh serta mampu mengembangkan kompetensi diri.

b. Bagi peneliti lain

Sebagai bahan referensi dan pedoman untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

Bagi Penyelenggara Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten

Sebagai evaluasi dan masukan dalam upaya penyempurnaan kegiatan penyimpanan bahan makanan khususnya pada lauk hewani untuk meningkatkan kualitas dan keamanan suatu bahan pangan.

F. Keaslian Penelitian

1. Siadari, S.Floren (2020) yang berjudul “Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X” persamaan penelitian yaitu sama-sama menggambarkan penyimpanan bahan makanan menggunakan metode penelitian deskriptif observasional. Perbedaan penelitian terletak pada obyek dan variabel penelitian, obyek pada penelitian Siadari yaitu bahan makanan kering dan basah dengan variabel yang digunakan yaitu proses dan syarat penyimpanan bahan makanan, sedangkan obyek pada penelitian yang dilakukan adalah bahan makanan hewani dengan variabel yang digunakan yaitu cara penyimpanan bahan makanan, fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan, dan mutu bahan makanan.
2. Izza, Nancy Falahatul (2021) yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari” persamaan

penelitian Izza dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama menggambarkan penyimpanan bahan makanan menggunakan metode deskriptif observasional, serta variabel yang digunakan yaitu cara penyimpanan bahan makanan, fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan, dan mutu bahan makanan. Perbedaan penelitian terletak pada obyek yang diteliti. Penelitian yang dilakukan lebih terfokus pada penyimpanan bahan makanan lauk hewani saja, sedangkan penelitian Izza lebih luas yaitu pada penyimpanan bahan makanan basah.

3. Hadinata dan Adriyanto (2020) yang berjudul “Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO pada Bahan Hewani yang Berdasarkan pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta” persamaan penelitian yaitu sama-sama menggambarkan penyimpanan bahan makanan, serta obyek penelitian terfokus pada lauk hewani. Perbedaan penelitian Hadinata dan Adriyanto yaitu sistem penyimpanan terfokus pada sistem FIFO saja dan mengaitkan dengan proses pengolahan makanan, sedangkan penelitian yang dilakukan tidak hanya terfokus pada sistem FIFO tetapi lebih pada menggambarkan penyimpanan bahan makanan lauk hewani secara umum dan tidak dikaitkan dengan proses pengolahan makanan.