

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan instalasi yang melakukan jasa di bidang kesehatan dengan memberikan pelayanan untuk berbagai masalah kesehatan melalui perawatan di unit gawat darurat, unit rawat jalan, maupun unit rawat inap. Menurut Simanjuntak, *et al* (2020) salah satu pelayanan kesehatan yang disediakan rumah sakit adalah pelayanan gizi. Adanya pelayanan gizi bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan rumah sakit sebagai upaya penyediaan layanan gizi yang efektif dan terintegrasi dengan pelayanan kesehatan lainnya.

Pelayanan gizi rumah sakit tidak lepas dari pemberian makanan untuk pasien rawat inap. Pelayanan makan yang baik di rumah sakit sangat penting untuk pemulihan pasien rawat inap karena dapat memberikan dukungan yang optimal untuk memperkuat sistem kekebalan tubuh pasien sehingga dapat meningkatkan kemampuan dalam melawan penyakit. Adanya pelayanan makanan yang baik tentu didukung oleh sistem penyenggaraan makanan rumah sakit yang baik pula (Nafi'a, 2021).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa

makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan makanan (Rotua, 2017). Menurut Kemenkes (2013) penyelenggaraan makanan memiliki beberapa kegiatan yakni perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan, pemasakan bahan makanan, distribusi makanan, pelaporan dan evaluasi.

Mutu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Untuk memperoleh bahan baku yang baik, petugas harus teliti dalam melakukan penerimaan bahan agar sesuai dengan pesanan dan memenuhi kriteria mutu bahan yang telah ditetapkan. Setelah barang yang diterima sudah sesuai, petugas dapat melanjutkan pemasakan bahan atau penyimpanan bahan (Izza, 2021). Pelaksanaan penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dengan cara yang tepat karena apabila penyimpanan bahan tidak dilakukan dengan tepat, dapat menyebabkan bahan makanan menjadi rusak dan berkurang mutunya.

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering maupun basah di gudang penyimpanan agar jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan tetap terjaga. Menurut Kemenkes (2013) agar mutu bahan makanan tetap terjaga maka dalam melakukan penyimpanan bahan diperlukan beberapa syarat, yakni adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan sesuai peraturan, dan

tersedianya kartu stok bahan makanan atau buku catatan masuk keluarnya bahan makanan.

Pelaksanaan penyimpanan bahan makanan memiliki prinsip dasar, yaitu tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah, dan tepat nilai. Tepat tempat yaitu penempatan bahan dilakukan sesuai dengan jenis barang, terdapat dua jenis gudang operasional dalam penyimpanan bahan, yakni gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan basah (Direktorat Bina Pelayanan Medik Dasar, 2007).

Gudang bahan makanan kering merupakan tempat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering, seperti beras, mie, pasta, kacang-kacangan, tepung, gula, bumbu kering, dan makanan maupun minuman kaleng lainnya. Makanan kering biasanya memiliki *water activity* yang rendah sekitar 0,065 sehingga bakteri dan khamir tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang dapat tumbuh di kadar air yang rendah. Kadar air yang rendah membuat bahan makanan kering lebih awet daripada bahan makanan basah. Meskipun demikian, apabila bahan makanan kering disimpan pada gudang yang tidak tepat, kotor, berantakan, lembap, dan suhu yang tidak sesuai dapat mempercepat kerusakan pada bahan makanan tersebut (Anisakoh, 2020).

Kerusakan pada bahan makanan kering dapat disebabkan karena cara penyimpanan yang salah. Bahan makanan kering mudah menyerap air dan bau sehingga apabila disimpan di ruangan dengan Rh tinggi maka dapat menyebabkan penggumpalan, serta peningkatan kadar air. Apabila kadar air

dalam bahan makanan kering tinggi, maka dapat memicu timbulnya mikroorganisme sehingga dapat menyebabkan penurunan mutu bahan makanan kering. Salah satu kerusakan bahan pangan kering sering terjadi pada jenis tepung-tepungan, yaitu penggumpalan, perubahan warna, dan perubahan bau menjadi tengik. Gula juga dapat mengalami kerusakan apabila disimpan dalam suhu yang tidak tepat. Berdasarkan hasil penelitian Kurniawan (2018) dapat diketahui bahwa semakin tinggi suhu penyimpanan maka kadar air dalam gula semakin meningkat. Apabila kadar air dalam gula tinggi dapat menyebabkan gula menjadi lembek dan mudah berjamur. Sedangkan pada beras apabila memiliki kadar air  $>14\%$  dapat menyebabkan perubahan warna menjadi kuning, serta mengakibatkan butir menjadi patah atau menir. Selain itu, kondisi suhu ruang dan kelembapan yang tidak sesuai juga dapat menyebabkan terserangnya beras oleh kutu (Aslam, 2017). Menurut Rahmawati (2013) populasi kutu pada beras dapat meningkat dengan kecepatan 3 ekor/100 gram beras/minggu. Apabila kutu atau serangga dalam beras terus meningkat maka dapat dapat menyebabkan penurunan kandungan gizi beras.

Oleh sebab itu, untuk menghambat atau mencegah cepatnya kerusakan bahan makanan kering perlu dilakukan penyimpanan dengan cara yang sesuai sehingga mutu bahan tetap terjaga. Penyimpanan dapat dilakukan dengan menyimpan bahan makanan kering di gudang yang tepat dan suhu maupun kelembapan udara yang sesuai, peletakan bahan sesuai dengan karakteristiknya agar tidak menyebabkan kontaminasi antar bahan, dan dilakukan alur

penyimpanan maupun pengambilan bahan yang teratur menggunakan metode *FIFO (First in First out)* atau barang yang masuk dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu, serta dilakukan pencatatan stok bahan makanan menggunakan kartu stok.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Adila Anisakoh (2020) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering, diketahui bahwa fasilitas penyimpanan bahan makanan kering belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit. Sedangkan dari penelitian yang dilakukan oleh Sumra Raha (2021) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kediri mengenai Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan menunjukkan bahwa cara penyimpanan bahan makanan belum memenuhi syarat dan fasilitas penyimpanan bahan makanan hanya memenuhi 33%.

Berdasarkan laporan PKL SPMI tahun 2022 yang dilakukan oleh Arista Novianti, dkk menunjukkan bahwa aspek yang diamati pada tahap penyimpanan bahan makanan kering hanyalah penempatan bahan makanan di kontainer tertutup dan ditata rapi, serta pemberian label dengan deskripsi: nama barang, tanggal penerimaan jam penerimaan, supplier, tanggal kadaluarsa, dan nama petugas. Selain itu, dalam laporan juga tidak menjelaskan terkait fasilitas yang tersedia di gudang penyimpanan.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk mengkaji kesesuaian cara penyimpanan bahan makanan kering dengan

syarat penyimpanan bahan makanan kering berdasarkan Permenkes No. 78 Tahun 2013. Mengecek kelengkapan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering berdasarkan Permenkes No. 56 Tahun 2014. Serta mengetahui mutu bahan makanan kering yang disimpan hingga 3 hari di instalasi gizi rumah sakit.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit?

## **C. Tujuan Penulisan**

### **1. Tujuan umum**

Diketuinya gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Diketuinya cara penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit.
- b. Diketuinya fasilitas yang tersedia di gudang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit.
- c. Diketuinya mutu bahan makanan kering yang disimpan hingga 3 hari di instalasi gizi rumah sakit.

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini merupakan penelitian dalam bidang gizi terkait penyelenggaraan makanan rumah sakit pada tahap penyimpanan yakni cara penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas penyimpanan bahan, dan mutu bahan makanan yang disimpan hingga 3 hari di instalasi gizi rumah sakit.

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Dengan dilakukannya penelitian terkait penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit dapat memberikan manfaat bagi perkembangan pengetahuan sehingga dapat digunakan sebagai bahan referensi atau literatur bagi mahasiswa, dosen, maupun ahli gizi untuk menambah wawasan terkait penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit.

### **2. Manfaat praktis**

Dengan dilakukannya penelitian terkait penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit, dapat memberikan manfaat praktis, sebagai berikut.

#### **a. Bagi penulis**

Sebagai bahan pembelajaran mengenai penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

b. Bagi civitas akademi

Sebagai bahan referensi mengenai penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

c. Bagi kepala instalasi gizi rumah sakit

Sebagai bahan evaluasi mengenai penyelenggaraan makanan rumah sakit pada tahap penyimpanan khususnya penyimpanan bahan makanan kering.

## F. Keaslian Penelitian

1. Anisakoh, Adila (2020) dalam penelitian yang berjudul “Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman”. Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif observasional dengan jenis penelitian cross sectional yang mana mengamati atau mengukur objek penelitian dalam satu titik waktu. Teknik pengambilan data primer dilakukan dengan cara observasi menggunakan form *check list*, sedangkan data sekunder diperoleh dari laporan atau catatan yang ada di instalasi gizi. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah data karakteristik penyimpanan bahan makanan kering. Variabel yang diteliti antara lain, macam bahan makanan kering, mutu bahan makanan kering, prosedur penyimpanan dengan sistem *FIFO* dan fasilitas penyimpanan.

Perbedaan dalam penelitian ini adalah variabel yang diteliti, dalam penelitian Anisakoh, terdapat empat variabel yang diteliti, yakni jenis



bahan makanan kering yang disimpan, fasilitas penyimpanan, sistem penyimpanan, dan mutu bahan makanan. Sedangkan dalam penelitian yang akan dilakukan hanya terdapat tiga variabel yang diteliti, yaitu cara penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas gudang penyimpanan, dan mutu bahan setelah disimpan hingga 3 hari. Sedangkan variabel jenis bahan makanan yang disimpan tidak diteliti. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah desain dan jenis penelitian yang digunakan serta cara pengambilan data.

2. Izza, Nancy Falahatul (2021) yang berjudul “Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”. Dalam penelitian ini, subjek yang diteliti adalah bahan makanan basah sedangkan dalam penelitian yang akan dilakukan adalah penyimpanan bahan makanan kering. Variabel yang diteliti dalam penelitian Izza adalah cara penyimpanan bahan makanan basah, fasilitas penyimpanan bahan makanan basah, dan mutu bahan makanan basah setelah disimpan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah deskriptif observasional (non eksperimental) dengan desain penelitian cross sectional.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan terletak pada objek penelitian, pada penelitian yang dilakukan oleh Izza, objek yang digunakan adalah bahan makanan basah, sedangkan dalam penelitian yang akan dilakukan adalah bahan makanan kering. Persamaan dari penelitian ini yaitu sama-sama menggunakan metode penelitian deskriptif.

3. Desmaniar, (2018) yang berjudul “Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu”. Jenis dan rancangan dalam penelitian ini menggunakan observasi dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh staff dan petugas instalasi gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu. Penentuan sampel penelitian dilakukan dengan teknik *purposive sampling* dan diambil sampel sebanyak lima orang. Teknik pengumpulan data hanya menggunakan data primer yakni dengan melakukan wawancara langsung kepada lima orang sampel yang dijadikan informan tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD dr. M. Yunus Bengkulu.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan terletak pada variabel yang akan diteliti. Pada penelitian Desmaniar (2018) variabel yang diteliti adalah kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD dr. M. Yunus, sedangkan variabel penelitian yang akan dilakukan adalah cara penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas penyimpanan bahan makanan kering, dan mutu bahan makanan kering yang disimpan hingga 3 hari. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan terletak pada jenis penelitian yang digunakan.