

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan pelayanan yang berorientasi pada kebutuhan dan kepuasan pasien/klien agar terciptanya pelayanan yang baik dan bermutu. Salah satu contoh pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan di instalasi gizi untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien rawat inap. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kementrian Kesehatan RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Tujuan penyelenggaraan makanan adalah mempersiapkan makanan yang baik, berkualitas, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan untuk mempertahankan standar *higiene* yang tinggi, termasuk jenis peralatan dan tempat yang digunakan.

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu sistem yang terintegrasi yaitu komponen-komponen yang secara teratur saling berhubungan (Widyastuti et al., 2018). Sebagai suatu sistem, penyelenggaraan makanan terdiri dari

sekelompok sub sistem atau komponen-komponen yang bekerja bersama-sama untuk mencapai tujuan yaitu menyajikan makanan yang berkualitas bagi konsumennya. Semua elemen dari sistem penyelenggaraan makanan saling terkait dan mempengaruhi satu sama lain. Jika salah satu unsur tersebut terdapat masalah, maka akan mempengaruhi seluruh sistem penyelenggaraan makanan tersebut. Subsistem-subsistem dalam suatu sistem penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu, desain dan pengadaan alat, perbekalan/pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, produksi makanan, distribusi dan pelayanan makanan, sumber daya manusia, dan keuangan (Widyastuti et al., 2018).

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya. Penyimpanan bahan makanan dilakukan setelah proses penerimaan bahan makanan. Penyimpanan makanan terjadi setelah proses penerimaan makanan. Setelah bahan makanan memenuhi persyaratan penerimaan, bahan harus diangkut ke ruang penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin sesuai jenis bahan (Mahsun, 2014).

Jenis bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan erat kaitannya dengan gudang operasional. Gudang operasional dibedakan menjadi dua yaitu gudang makanan kering dan gudang makanan basah. Penyimpanan makanan basah adalah penyimpanan bahan makanan basah atau mudah rusak seperti bahan pangan hewani, sayuran dan buah-buahan (Moehyi, 2003).

Bahan pangan hewani adalah bahan-bahan pangan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan. Bahan pangan hewani merupakan sumber protein yang kaya akan asam amino esensial yang tidak dapat disintesis oleh tubuh. Pangan ini memiliki karakteristik yang berbeda sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang berbeda pula. Bahan pangan hewani memiliki karakteristik yang berbeda dengan bahan pangan nabati. Bahan pangan hewani memiliki umur simpan yang jauh lebih pendek daripada makanan nabati bila dalam keadaan segar. Bahan pangan hewani antara lain daging, telur, dan ikan (Hadinata & Adriyanto, 2020).

Daging merupakan bahan pangan hewani yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Kerusakan daging oleh aktifitas mikroba dari mulai pemotongan sampai diolah sangat mudah mengalami kerusakan. Kerusakan daging mengakibatkan terjadinya dekomposisi senyawa kimia, khususnya protein dipecah menjadi polipeptida dan asam-asam amino melalui proses deaminasi, terbentuk amonia dan daging menjadi busuk (Hadja, 2006)

Ikan merupakan bahan pangan yang mengalami pembusukan lebih cepat dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Bakteri dan perubahan kimia pada ikan dapat menyebabkan pembusukan. Jika ikan dibiarkan pada suhu ruangan, proses pembusukan akan segera dimulai. Kandungan air, protein dan lemak ikan yang tinggi merupakan tempat berkembang biak yang cocok untuk pertumbuhan bakteri pembusuk atau mikroorganisme lainnya, sehingga

ikan cepat mengalami proses pembusukan dan tidak lagi menjadi segar (Ariyani et al., 2007)

Telur merupakan bahan pangan hewani yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Protein telur mempunyai mutu tinggi karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap. Kandungan gizi yang tinggi pada telur, bila tidak ditangani dengan baik dalam penyimpanan akan cepat rusak sehingga mengakibatkan penurunan kualitas telur. Telur segar mempunyai daya simpan yang pendek. Sesudah 5-7 hari telur sudah tidak baik kesegarannya, ditandai dengan kocak isinya (kopyor) atau apabila dipecah isinya sudah tidak utuh lagi (Widarta, 2018).

Jika bahan pangan tidak tersimpan dan terolah dengan baik, maka berisiko menjadi media pembawa mikroorganisme penyebab penyakit pada manusia. *Food borne disease* adalah penyakit yang disebabkan karena mengonsumsi makanan atau minuman yang tercemar. Penyebab *food borne disease* adalah mikroorganisme, mikroba patogen, atau zat kimia beracun yang terkandung dalam makanan tersebut (Siyam & Cahyati, 2018).

Hasil dari penelitian Gultom et al., (2019), penerapan penyimpanan bahan makanan berpengaruh pada kualitas bahan makanan, ini dapat dilihat dari hasil penerapan kualitas makanan diantaranya adalah aroma bahan makanan perishable yang kurang sedap, hal ini disebabkan penggunaan mesin yang kurang optimal di area penyimpanan di mana suhu mesin sering naik turun sehingga berpengaruh kepada kesegaran dan aroma bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan sangat penting untuk meningkatkan kualitas makanan dan menghindari bahan makanan terbuang secara sia-sia. Kurangnya menerapkan standar penyimpanan yang baik akan menyebabkan kerugian finansial yang besar (Gultom et al., 2019).

Berdasarkan Laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari yang dilakukan oleh Nancy et al., (2021) dapat diketahui bahwa adanya keterbatasan fasilitas dalam ruangan penyimpanan bahan basah.

Sehubungan dengan adanya keterbatasan fasilitas bahan makanan basah yang dimiliki, maka peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian tentang gambaran penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengkaji penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengkaji kesesuaian suhu penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

- b. Untuk mengkaji syarat penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.
- c. Untuk mengkaji fasilitas pada penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.
- d. Untuk mengkaji mutu bahan pangan hewani di ruang penyimpanan Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

#### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah *food service* (Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi) di RSUD Wonosari.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Penulis**

Menambah wawasan tentang penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari

##### **2. Bagi Civitas Jurusan Gizi**

Sebagai bahan referensi mengenai penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari

##### **3. Bagi Ahli Gizi di RSUD Wonosari**

Sebagai bahan pertimbangan dalam perencanaan dan pelaksanaan penyimpanan bahan pangan hewani.

## **F. Keaslian Penelitian**

1. Anisakoh (2020) yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman”. Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian deskriptif dengan obyek penelitian yaitu lima bahan makanan kering yang sering digunakan. Perbedaan penelitian ini yaitu pada objek yang akan diteliti, penelitian Anisakoh menggunakan objek bahan makanan kering, sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan objek bahan pangan hewani. Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu penelitian deskriptif.
2. Izza (2021) yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Wonosari”. Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian deskriptif dengan objek penelitian yaitu gambaran ruang penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu terletak objek penelitian, pada penelitian Izza objek penelitiannya adalah bahan makanan basah yang disimpan >3 hari, sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu bahan pangan hewani yang tersimpan. Persamaan penelitian yaitu menggunakan metode penelitian yang sama yaitu deskriptif.
3. Nurdin (2022) yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten”. Persamaan penelitian Nurdin dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama

menggambarkan penyimpanan bahan pangan hewani dengan menggunakan metode deskriptif observasional. Perbedaan penelitian terletak pada objek penelitian, pada penelitian Nurdin menggunakan objek penelitian bahan pangan hewani yang tersimpan >3 hari, sedangkan penelitian yang akan dilakukan dengan menggunakan objek bahan pangan hewani yang tersimpan.