

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (JDIHN, 2009). Rumah sakit mampu memberikan beberapa jenis pelayanan kesehatan untuk masyarakat seperti pelayanan medik, pelayanan penunjang medik, pelayanan rehabilitasi, pelayanan perawatan, pencegahan, peningkatan kesehatan, hingga mampu sebagai sarana pendidikan dan memfasilitasi penelitian terkait.

Pelayanan medik di rumah sakit salah satunya adalah pelayanan gizi rumah sakit yang mencakup rangkaian proses penyelenggaraan makanan di dalamnya. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan sajian makanan yang bermutu kepada pasien. Hal ini penting untuk dilakukan karena pasien cenderung memiliki kondisi yang lemah saat menjalani perawatan di rumah sakit sehingga memerlukan sajian makanan yang bermutu sehingga layak untuk dikonsumsi demi membantu mempercepat proses penyembuhan pasien (Febriani, 2023). Rangkaian kegiatannya meliputi kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan

penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Dalam hal ini, pasien merupakan fokus utama dalam pelayanan makanan sehingga kepuasan pasien menjadi output yang diharapkan institusi dengan menyajikan makanan yang bermutu dan aman (Wani, *et al.*, 2019).

Fokus penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu untuk menghasilkan sajian makanan yang bermutu kepada pasien, dalam pelaksanaannya terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, salah satunya adalah sistem penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan perlu dilakukan sehingga bahan makanan memiliki *shelf life* atau rentang waktu penyimpanan yang cukup lama dengan mencegah pembusukan dari bahan makanan tersebut (Sari & Hadiyanto, 2013). Hal ini lebih jauh lagi difokuskan pada bahan makanan basah mengingat bahan makanan basah sangat rentan terhadap kerusakan yang berasal dari berbagai cemaran. Urgensi sistem penyimpanan bahan makanan basah perlu diperhatikan mengingat masih adanya kelalaian yang menyebabkan kurang tepatnya pelaksanaan sistem penyimpanan bahan makanan basah di rumah sakit. Kelalaian tersebut dapat berasal dari kelalaian pelaksana terhadap prosedur yang berlaku maupun belum terpenuhinya standar fasilitas penyimpanan bahan makanan di rumah sakit terkait.

Berdasarkan hasil penelitian Ramadhani (2022), diperoleh hasil bahwa penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Panembahan Senopati belum sesuai dengan PGRS 2013, seperti cara penyimpanan bahan makanan

berdasarkan suhu dan syarat penyimpanan yang tidak terpenuhi serta fasilitas di ruang penyimpanan bahan makanan basah belum memenuhi standar Permenkes No. 56 Tahun 2014. Mutu bahan makanan basah juga tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang telah ditentukan, terjadi pada bahan makanan tempe kedelai bungkus plastik yang sudah mulai membusuk. Wortel yang utuh sudah layu, mengecil, bahkan berair. Jagung manis mulai layu dan biji jagung sudah mengkerut. Kencur tidak dibungkus plastik, kotor, dan lunak/layu.

Berdasarkan hasil penelitian Indri Tri Lestari (2019), di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang, fasilitas penyimpanan bahan makanan basah belum sesuai dengan Permenkes No. 56 Tahun 2014. Sarana penyimpanan yang belum terpenuhi adalah timbangan digital, timbangan duduk, *trolley barang*, timbangan lantai, container tertutup, *cold room freezer*, dan *cold room chiller*.

Berdasarkan hasil penelitian Jumadilah (2022), pada penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi Bogor, alat pengukur suhu ruangan sebagian belum berfungsi dengan baik dan *chiller* satu pintu sering terjadi *error*.

Karena bahan makanan basah memiliki risiko tinggi terhadap kerusakan, maka sistem penyimpanannya harus diperhatikan sehingga mampu memelihara bahan makanan basah baik secara kualitas maupun kuantitas. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti ingin mengamati

gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikaji, diperoleh rumusan masalah “Bagaimana gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya jenis bahan makanan basah yang disimpan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- b. Diketuinya sarana penyimpanan bahan makanan basah yang tersedia di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- c. Diketuinya gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah yang diterapkan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- d. Diketuinya mutu bahan makanan basah yang disimpan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah *food service* (sistem penyelenggaraan makanan institusi) di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan wawasan keilmuan terkait gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan evaluasi sehingga sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo menjadi lebih baik.

b. Bagi Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat menambah referensi ilmu di perpustakaan sebagai sarana pembelajaran terkait gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

c. Bagi peneliti lain

Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi dalam penelitian selanjutnya.

d. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penulis sebagai sarana dalam menerapkan ilmu terkait gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah.

F. Keaslian Penelitian

1. Citra Annisa Febriani (2023) yang berjudul “Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X” persamaan dari penelitian ini adalah meneliti sistem penyimpanan bahan makanan. Perbedaan penelitian ini terletak pada variabel penelitian. Pada penelitian Citra Annisa Febriani, variabel yang diteliti adalah sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Sedangkan penelitian yang diteliti hanya sistem penyimpanan bahan makanan basah. Hasil penelitian Citra Annisa Febriani penyimpanan bahan makanan basah di RSUD X dilakukan dengan memisahkan bahan makanan yang berbau dan tidak berbau dan menerapkan sistem FIFO, tetapi tidak melakukan *food labelling*. Sedangkan pada bahan makanan kering, penyimpanan dilakukan dengan menyimpan bahan makanan berdasarkan jenisnya di atas rak bertingkat dan palet. Penyimpanan bahan makanan kering menerapkan sistem FIFO dan FEFO serta melakukan *food labelling* berupa nama bahan makanan saja.

2. Adila Anisakoh (2020) yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman” persamaan penelitian ini adalah meneliti penyimpanan bahan makanan. Perbedaan penelitian ini terletak pada variabel penelitian. Pada penelitian Adila Anisakoh, variabel yang diteliti adalah penyimpanan bahan makanan kering. Sedangkan penelitian yang diteliti sistem penyimpanan bahan makanan basah. Hasil penelitian Adila Anisakoh sistem penyimpanan bahan makanan kering yang disimpan sesuai jenisnya, memiliki kartu *stock*, menerapkan sistem FIFO dan sesuai dengan PGRS.
3. Floren Sius Siadari (2020) yang berjudul “Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X” persamaan penelitian ini adalah meneliti sistem penyimpanan bahan makanan. Perbedaan penelitian ini terletak pada variabel penelitian. Pada penelitian Floren Sius Siadari, variabel yang diteliti adalah sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah sedangkan penelitian yang diteliti hanya sistem penyimpanan bahan makanan basah. Hasil penelitian Floren Sius Siadari sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X sudah memenuhi kriteria berdasarkan skala Guttman.