

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kementrian Kesehatan, 2020). Salah satu jenis pelayanan di rumah sakit yang paling umum adalah pelayanan gizi. Pelayanan gizi ini didasarkan pada keadaan gizi, status gizi, keadaan klinis, dan status metabolisme tubuh pasien. Penyelenggaraan makanan di sebuah institusi mencakup serangkaian langkah, dimulai dari perencanaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan atau pemasakan, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen. Proses ini juga melibatkan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi sebagai bagian penting. Semua langkah ini dimaksudkan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada konsumen atau pasien layanan gizi adalah makanan yang sehat, bergizi, aman, dan sesuai dengan kebutuhan nutrisi mereka.

Pada penyelenggaraan makanan, salah satu tahapan yang memiliki signifikansi penting adalah penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan prosedur untuk mengatur, menjaga, dan memastikan keamanan serta jumlah yang tepat dari bahan makanan kering dan basah di dalam fasilitas penyimpanan makanan, dilengkapi dengan pencatatan dan pelaporan (Kemenkes RI, 2013). Bahan makanan yang digunakan dalam produksi harus dikelola dengan baik selama penyimpanan, karena kesalahan

dalam penyimpanan dapat menyebabkan penurunan mutu dan risiko keamanan makanan (Departemen Kesehatan, 2004).

Pada rumah sakit, penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dengan fasilitas yang memadai untuk memastikan bahwa bahan makanan tetap baik dari penerimaan sampai kepada pasien (Permenkes, 2003). Oleh karena itu, petugas harus memahami bahwa penyimpanan bahan makanan melibatkan tata cara pengaturan, penyimpanan, pemeliharaan jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Ada beberapa syarat yang harus dipenuhi dalam penyimpanan bahan makanan kering dan segar, seperti tersedianya fasilitas ruang penyimpanan sesuai dengan peraturan dan tersedianya kartu stok bahan makanan atau buku catatan untuk mencatat keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes, 2013).

Keseimbangan antara penyimpanan dan kualitas bahan makanan dapat diperoleh dengan melakukan prinsip FIFO (*First In First Out*), yaitu sistem penyimpanan bahan makanan di mana bahan makanan yang tiba pertama akan ditempatkan di depan atau di atas yang datang kemudian. Dalam konteks ini, ketika bahan makanan diambil, yang diambil adalah yang berada di posisi paling depan atau paling atas, sehingga bahan makanan yang lebih baru tetap berada di belakang atau di bawahnya.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Anisakoh, Adila (2020) di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman, jenis bahan makanan kering yang disimpan sudah sesuai dengan jenisnya, memiliki kartu stok, dan

penerapan sistem FIFO telah sesuai dengan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS). Akan tetapi, fasilitas penyimpanan bahan makanan kering, seperti timbangan duduk, tempat sampah, tangga lipat, handlift, timbangan lantai, dan container tertutup tidak tersedia di sana, sehingga belum memenuhi Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).

Perencanaan tidak terlepas dari kebutuhan bahan makanan yang diperlukan oleh pasien. Untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pasien mengandung gizi dan memenuhi standar kesehatan, perencanaan bahan makanan yang baik sangat diperlukan. Hal ini bertujuan untuk menyediakan bahan makanan baru yang sesuai dengan standar kesehatan di instalasi gizi rumah sakit. Jika fungsi manajemen logistik dalam penyimpanan bahan makanan kering tidak berjalan dengan baik, maka dapat terjadi kekurangan stok (*out of stock*) atau kelebihan stok (*over stock*).

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut : "Bagaimana Penyimpanan Bahan Makanan Kering yang ada di Instalasi Gizi RSUD Wonosari?"

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering yang ada Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

#### 2. Tujuan Khusus

- a) Diketahui jenis bahan makanan kering yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.
- b) Diketahui sarana dan prasarana penyimpanan bahan makanan kering yang ada di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.
- c) Diketahui sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

### **D. Ruang Lingkup**

Dalam ruang lingkup penelitian menjelaskan tentang batasan penelitian bersangkutan dari sudut materi, sasaran, lokasi, dan waktu.

#### 1. Ruang Lingkup Materi

Ruang lingkup materi berdasarkan Kompetensi dan Keterampilan Nutrisionis nomor 342 tahun 2020 yaitu keterampilan mengelola sistem penyelenggaraan makanan (*food service*) insitusi. Penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan serta distribusi makanan dan penyajian. Pada penelitian ini mencakup penyimpanan bahan makanan. Kompetensi yang diterapkan

melalui penelitian ini adalah kemampuan melakukan penyelenggaraan makanan khususnya untuk tahap penyimpanan bahan makanan.

## 2. Ruang Lingkup Sasaran

Sasaran pada penelitian ini yaitu ahli gizi, tenaga pengolah, dan pramusaji yang ada di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## 3. Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## 4. Ruang Lingkup Waktu

Pengambilan data ini dilaksanakan pada bulan Februari-April 2024.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam pengembangan pengetahuan dan pemahaman tentang penyimpanan bahan makanan kering. Dengan mempelajari teori-teori yang terkait, peneliti atau pembaca dapat meningkatkan keahlian dan pengetahuan mereka dalam mengelola penyimpanan bahan makanan kering.

### 2. Manfaat Praktis

#### a) Bagi Rumah Sakit Khususnya Instalasi Gizi

Untuk menjadi bahan evaluasi agar lebih baik dalam melakukan penyimpanan bahan makanan kering.

#### b) Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Dapat menambah referensi terutama mahasiswa Politeknik Kesehatan Yogyakarta Jurusan Gizi.

c) Bagi Pembaca atau Peneliti Lain

Menambah pengetahuan dan informasi mengenai Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

d) Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering yang ada di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Judul	Penulis dan Sumber	Persamaan	Perbedaan
1.	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman	Anisakoh, Adila. (2020). <i>Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman</i> . Politeknik Kesehatan Yogyakarta	Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu penelitian deskriptif.	Perbedaan penelitian ini yaitu pada variable yang diteliti. Pada penelitian Anisakoh variable yang diteliti adalah jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan, fasilitas penyimpanan bahan makanan kering, sistem penyimpanan bahan makanan kering, dan mutu bahan makanan kering. Sedangkan, variabel penelitian yang dilakukan yaitu sistem penyimpanan bahan makanan kering, jenis bahan makanan kering yang disimpan, dan sarana dan prasarana penyimpanan bahan makanan kering.

2.	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari	Izza, Nancy Falahatul. (2021). <i>Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari</i> . Politeknik Kesehatan Yogyakarta	Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu deskriptif.	Perbedaan penelitian ini yaitu pada objek penelitian yang dilakukan. Pada penelitian Izza, objek penelitiannya yaitu bahan makanan basah, sedangkan penelitian yang dilakukan yaitu bahan makanan kering.
----	--	--	--	---

Berdasarkan penelitian di atas, dapat diketahui bahwa penelitian yang penulis lakukan yaitu mengenai penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Wonosari belum pernah dilakukan sebelumnya oleh peneliti lain.