

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi perawatan kesehatan bagi pasien yang memerlukan pelayanan. Pelayanan di rumah sakit salah satunya yaitu pelayanan gizi. Pelayanan gizi melihat dari keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh dari pasien. Proses penyembuhan penyakit mempengaruhi beberapa hal, salah satunya mempengaruhi keadaan gizi pasien. Dalam melakukan perawatan di rumah sakit kondisi pasien dapat semakin buruk karena gizi yang diperlukan tidak terpenuhi ataupun tidak diperhatikan. Supaya, agar pasien di rumah sakit mendapatkan kesehatan yang optimal, maka perlu adanya penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat beberapa rangkaian kegiatan pelaksanaan, yaitu dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Penyimpanan bahan makanan menjadi salah satu proses dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh petugas pelayanan di Instalasi Gizi.

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip hygiene dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, agar bahan makanan tetap baik dari penerimaan bahan makanan hingga berada di tangan pasien. Maka dari itu, petugas harus mengetahui bahwa penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan

kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Terdapat beberapa syarat dalam penyimpanan bahan makanan di rumah sakit agar mutu terjamin yaitu : 1) Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar. 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan. 3) Tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes 2013)

Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah Tepat Tempat, Tepat Waktu, Tepat Mutu, Tepat Jumlah, dan Tepat Nilai. Tepat tempat dalam Penyimpanan bahan makanan dibedakan menjadi dua gudang operasionalnya, yaitu Gudang Bahan Makanan Segar dan Gudang Bahan Makanan Kering.

Bahan makanan kering yang disimpan dapat mengalami kerusakan dan tidak dapat dihindari namun dapat dicegah atau diperlambat. Bahan makanan kering yang disimpan di penyimpanan atau gudang yang tidak teratur, kurang bersih, dan juga tidak dijaga dengan baik suhu dan kelembaban di dalamnya dapat memperparah keadaan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas. Untuk melakukan penyimpanan yang baik supaya kualitas makanan tetap terjaga maka harus menempatkan setiap bahan makanan kering pada tempat yang tepat, hindari kontaminasi antar bahan dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya, dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang. Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode *FIFO*, yaitu metode *First In First Out* dengan arti yaitu barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan pula. Lalu, melakukan inventaris dan pengendalian mutu yang disimpan dengan maksud yaitu data jumlah dan waktu bahan makanan yang masuk dan keluar perlu dibukukan dengan baik untuk menghindari perhitungan produksi yang tidak tepat.

Dari hasil penelitian Retno Kusuma Dewi, (2017) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Tk II Dr. Gani Palembang belum diterapkannya system *FIFO* pada system penyimpanan bahan makanan kering dan basah, karena belum adanya stok pada bahan makanan kering dan basah, fasilitas di gudang bahan makanan kering belum dapat dikatakan baik karena belum memenuhi syarat fasilitas penyimpanan bahan makanan kering.

Saat ini, untuk menyimpan bahan makanan sudah lebih baik daripada sebelumnya, karena penyimpanan makanan telah dikembangkan menjadi lebih mudah dengan harapan agar makanan memiliki umur simpan yang panjang dan kualitas bahan makanan tetap terjaga mutunya sehingga ketersediaan bahan makanan selalu ada disetiap waktu walaupun terjadi suatu ketimpangan. Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering salah satunya adalah adanya tempat penyimpanan yang sesuai dengan karakteristik bahan makanan kering atau sesuai macam golongan makanan (Aritonang, 2012).

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman, dikarenakan spesifikasi mutu fisik bahan makanan kering saat penerimaan bahan makanan tidak sepenuhnya dilakukan pada setiap bahan makanan kering sehingga mempengaruhi mutu bahan makanan kering yang akan disimpan.

B. Rumusan Masalah

- a. Apa saja atau macam bahan makanan kering yang disimpan?
- b. Apa saja fasilitas penyimpanan bahan makanan kering?
- c. Bagaimana penerapan system *FIFO* (*First In First Out*) pada penyimpanan bahan makanan kering?
- d. Bagaimana mutu bahan makanan kering yang disimpan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan
- b. Diketahui fasilitas penyimpanan bahan makanan kering.
- c. Diketahui sistem penyimpanan bahan makanan kering dengan sistem *FIFO (First In First Out)*.
- d. Diketahui mutu bahan makanan yang disimpan

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan penelitian penyelenggaraan makanan rumah sakit tentang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit, mengenai jenis atau macam bahan makanan kering, fasilitas bahan makanan kering, dan penerapan system *FIFO* pada penyimpanan bahan makanan kering yang mempengaruhi mutu bahan makanan yang disimpan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Gamping Sleman.

E. Manfaat Penelitian

a. Bagi Rumah Sakit

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

b. Bagi Jurusan Gizi

Dapat menambah referensi tentang gambaran penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi di Rumah Sakit Muhammadiyah PKU Gamping Sleman

F. Keaslian Penelitian

1. Lestari, Indri Tri (2019) dalam penelitiannya berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang”. Penelitian ini menggunakan desain

penelitian deskriptif yang menggambarkan secara luas. Metode pengumpulan data primer diperoleh melalui form check list dan kuesioner serta data sekunder dari data berasal dari laporan-laporan atau catatan yang ada di instalasi gizi. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu semua bahan makanan basah yang disimpan yang terdiri dari bahan makanan basah dan semua tenaga pengolah.

Persamaan dalam penelitian ini yaitu pengambilan data dari jenis bahan makanan kering, fasilitas penyimpanan bahan makanan kering menggunakan teknik observasi. Selain itu metode yang digunakan juga sama yaitu dengan desain penelitian deskriptif dengan menggambarkan secara luas. Sedangkan, perbedaan dalam penelitian ini adalah pengambilan data prosedur penyimpanan bahan makanan menggunakan form check list dan form kuesioner.

2. Dewi, Kusuma Retno (2017) dalam penelitian berjudul “Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Dan Porsi Makanan Biasa Sebagai Kualitas Bahan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Tk.II Dr.Ak.Gani Palembang” . Penelitian ini menggunakan desain penelitian kualitatif dan menggunakan rancangan Cross Sectional, pengambilan sampel dilakukan dengan cara Quota Sampling.

Pengolahan data primer yang dikumpulkan dengan menggunakan alat bantu form check list, daftar bahan makanan kontrak, bon pemesanan bahan makanan dan kartu stock bahan makanan, dengan data yang diambil sendiri yaitu standar porsi makanan biasa pada pasien rawat inap kelas III, sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi yang meliputi sistem penyimpanan bahan makanan sesuai sistem *FIFO (First In First Out)*, fasilitas peralatan yang terdapat di gudang penyimpanan, macam dan jumlah bahan makanan yang disimpan, dan persiapan bahan makanan dengan melihat standar porsi yang ditetapkan di instalasi gizi dan jumlah pasien rawat inap kemudian

ditulis di dalam bon pemesanan bahan makanan ke ruang penyimpanan. Data sekunder dikumpulkan dengan cara melihat catatan jumlah pasien rawat inap kelas III yang diberikan makanan biasa, standar porsi yang direncanakan di Instalasi Gizi, dan bon pemesanan bahan makanan dari ruang persiapan ke ruang penyimpanan di instalasi gizi

Persamaan dari penelitian ini yaitu pengambilan data sistem penyimpanan bahan makanan sesuai sistem *FIFO (First In First Out)*, fasilitas peralatan yang terdapat di gudang penyimpanan, jenis atau macam bahan makanan kering dengan alat bantu pengumpulan data menggunakan form check list. Perbedaan dari penelitian ini yaitu jenis penelitian yang dilakukan adalah kualitas dan menggunakan rancangan cross sectional. Subjek penelitian tidak hanya penyimpanan bahan makanan akan tetapi dengan standar porsi makanan biasa pasien rawat inap kelas III.