

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan suatu usaha pelayanan kesehatan rumah sakit yang memiliki peran sama pentingnya dengan pelayanan rumah sakit yang lain contohnya pelayanan pengobatan, perawatan medis dan sebagainya yang bertujuan untuk penyembuhan suatu penyakit. Salah satu contoh pelayanan rumah sakit dalam bentuk umum adalah penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat (Moehji,2003)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan 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 (Kemenkes RI, 2013). Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu proses dari penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Penyimpanan bahan makanan dilakukan oleh petugas pelayanan di instalasi gizi. Petugas pelayanan di instalasi gizi memiliki tugas yaitu menerima bahan makanan yang telah dipesan oleh ahli gizi, kemudian ahli gizi melakukan pemeriksaan bahan makanan yang telah dipesan apakah sesuai dengan spesifikasi pemesanan bahan makanan yang diinginkan. Jika sudah sesuai, petugas pelayanan di instalasi gizi dipersilahkan untuk mengolah dan menyimpan bahan makanan.

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. Tujuan penyimpanan bahan makanan yaitu tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan. Dalam melakukan proses penyimpanan bahan makanan, terdapat beberapa persyaratan agar mutu bahan makanan tetap terjamin kualitasnya yaitu

adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan dan tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)

Proses penyimpanan erat kaitannya dengan kualitas bahan yang disimpan dalam selang waktu tertentu sebelum proses pengolahan makanan dimulai (Moehyi, 2003). Bahan makanan yang akan digunakan dalam proses produksi, dari bahan baku maupun bahan tambahan harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik dan benar karena jika terdapat kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan dapat mengakibatkan penurunan kualitas mutu dan keamanan makanan.

Bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan berkaitan dengan gudang operasional. Gudang operasional dibagi menjadi dua yaitu gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan basah. Gudang bahan makanan basah yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti ikan, daging, sayuran dan buah. Bahan makanan basah merupakan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu adanya tindakan untuk memperlambat kerusakan yang disebabkan oleh mikrobia. (Rahmy, 2011). Untuk tetap menjaga bahan makanan basah agar tetap terjaga kesehatannya dengan baik maka gudang atau ruang penyimpanan bahan makanan basah dan penempatannya harus disesuaikan dengan jenisnya agar tidak terjadi kerusakan. (Sarni, 2017)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Sarni (2017) mengenai sistem penyimpanan bahan makanan di Toms's Cafe Tembilahan, Hilir, Riau dapat diketahui bahwa penyimpanan bahan *perishable* dalam refrigerator masih belum maksimal karena masih terdapat bahan-bahan yang tercampur dan penempatan bahan tidak sesuai sehingga mengakibatkan bahan makanan akan lebih mudah rusak dan tidak dapat digunakan lagi.

Berdasarkan hasil penelitian Indri Tri Lestari (2019) mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan basah yang dilakukan di Instalasi

Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang, fasilitas dan prosedur penyimpanan bahan makanan basah di gudang bahan makanan basah belum dikatakan baik karena belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan secara daring dengan ahli gizi RSUD Wonosari dapat diketahui yaitu ruang penyimpanan bahan makanan basah masih belum tersedia kartu stock bahan makanan dikarenakan pemesanan dilakukan setiap hari, namun pada kenyataannya bahan makanan basah setiap harinya tidak menentu langsung habis tergantung jumlah pasien pada saat itu sehingga untuk kartu stock masih diperlukan agar dapat mengetahui kesesuaian pemasukan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan. Selain belum adanya kartu stock, fasilitas dalam ruangan penyimpanan bahan makanan basah juga belum sesuai dengan PGRS. Pada penyimpanan bahan makanan basah tidak menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) dikarenakan pemesanan bahan dilakukan setiap hari.

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Wonosari?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Wonosari ?

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari
- b. Untuk mengetahui fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari
- c. Untuk mengetahui mutu bahan makanan basah yang disimpan selama >3 hari setelah bahan diterima

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah food service (sistem penyelenggaraan makanan institusi) di RSUD Wonosari

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Penulis**

Mengetahui gambaran tentang penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Wonosari

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

Sebagai bahan referensi mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Wonosari

### **3. Bagi Institusi Rumah Sakit**

Sebagai bahan evaluasi agar lebih meningkatkan cara penyimpanan bahan makanan basah

## **F. Keaslian Penelitian**

1. Noviantari, Eriditya (2014) yang berjudul “Penerapan Sistem Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar”. Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian deskriptif observasional. Variabel yang diteliti yaitu penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu pada variabel yang diteliti. Pada penelitian Noviantari variabel yang diteliti tidak hanya pada ruang

penyimpanan bahan makanan saja tetapi juga meneliti pada penerimaan bahan makanan. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan hanya terfokus pada penyimpanan bahan makanan saja. Persamaan penelitian ini sama-sama menggambarkan penyimpanan bahan makanan dan menggunakan metode penelitian deskriptif.

2. Lestari, Indri Tri (2019) yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang”. Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian deskriptif dengan sampel yang digunakan yaitu bahan makanan basah yang paling banyak digunakan. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu pada tempat penelitian, penelitian Lestari di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. Selain tempat penelitian yaitu terkait variabel yang diteliti, pada penelitian Lestari menggunakan variabel prosedur penyimpanan bahan makanan basah, volume dan mutu bahan makanan basah, sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan variabel cara penyimpanan bahan makanan basah, fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan basah dan mutu bahan makanan basah. Persamaan penelitian yaitu sama-sama menggambarkan tentang penyimpanan bahan makanan basah.
3. Anisakoh, Adila (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 objek 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 makanan basah. Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu penelitian deskriptif.

4. Sarni (2017) yang berjudul “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom’s Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau”. Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian deskriptif. Variabel yang diteliti yaitu ruangan penyimpanan, penyimpanan bahan *perishable* dalam *refrigerator* dan penyimpanan bahan *perishable* dalam *freezer*. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu pada variabel penelitian. Pada penelitian Sarni fokus pada penyimpanan bahan *perishable* dalam *refrigerator* dan bahan *perishable* dalam *freezer*, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan fokus pada penyimpanan bahan makanan basah, fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan basah dan mutu bahan makanan basah. Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu penelitian deskriptif.