BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 (Kemenkes RI, 2013). 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. Sub sistem tersebut terdiri dari 6 (enam) elemen meliputi: *input (resourcess), thruput (process), output (goal), control, feed back dan environtment*. Apabila terjadi perubahan pada salah satu sub sistem akan berpengaruh terhadap sub sistem lainnya pada *food service* tersebut (Perdigon, 2005).

Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit termasuk elemen *process* yang di dalam kegiatannya memuat tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan baik kering maupun basah. Proses tersebut akan dilakukan pencatatan yang kemudian hasilnya dilaporkan sebagai laporan penyimpanan di ruang instalasi gizi. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa keruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin (Perdigon, 2005).

Jenis bahan makanan kering misalnya tepung, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Jenis bahan makanan basah adalah sayuran, buah-buahan, daging sapi, ayam, ikan, dan lain-lain. Bahan makanan tersebut jika tidak diperhatikan cara penyimpanannya, maka akan mengalami kerusakan dan menurunkan kualitas makanan yang akan disajikan ke pasien (Bakri Bachyar dkk, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian Cahyaningtyas (2020) mengenai kajian penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul, bahan makanan basah dipesan setiap hari melalui rekanan CV. Bahan makanan basah merupakan bahan yang rawan terhadap kerusakan, baik kerusakan mikrobiologis, mekanis, biologis, fisik dan kimia. Tentunya bahan makanan tersebut lebih baik langsung diolah. Bahan makanan yang mungkin tidak habis diolah pada hari itu kemudian akan disimpan untuk diolah di hari berikutnya.

Selain itu, berdasarkan hasil survei pendahuluan peneliti di ruang penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Panembahan Senopati, fasilitas penyimpanan bahan makanan basah yang tersedia terdapat 2 buah kulkas besar dan 1 buah *freezer*. Rumah sakit tersebut merupakan rumah sakit kelas B dan jika dibandingkan dengan ketentuan Permenkes No. 56 tahun 2014 dan PGRS 2013 terkait fasilitas penyimpanan bahan makanan yang harus ada di instalasi gizi rumah sakit kelas A,B,C, dan D, fasilitas penyimpanan bahan makanan basah yang terdapat di RSUD Panembahan Senopati belum memenuhi persyaratan. Pada rumah sakit kelas B fasilitas

yang harus ada adalah timbangan digital, timbangan duduk, *refrigerator*, tempat sampah, *chiller* 4 pintu, *trolley* barang, timbangan lantai, timbangan duduk, container bertutup, *freezer cabinet*, *cold room freezer* (temperatur -15^0C – (-18^0C), *cold room chiller* (temperatur 2^0C – 8^0C), dan *insect killer*.

Sehubungan dengan adanya keterbatasan fasilitas bahan makanan basah yang dimiliki dan belum ada penelitian terkait penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati, maka peneliti ingin melihat gambaran penyimpanan bahan makanan basah yang ada di instalasi gizi tersebut**.**

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahuinya gambaran penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati

2. Tujuan Khusus

a. Diketahuinya cara menyimpan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati

b. Diketahuinya fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati

c. Diketahuinya mutu bahan makanan basah yang disimpan di ruang penyimpanan instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati

D. Ruang Lingkup

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

E. Manfaat Penelitian

1. **Bagi Penulis**
   Mengetahui gambaran tentang penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Panembahan Senopati
2. **Bagi Jurusan Gizi**
   Sebagai bahan referensi mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati
3. **Bagi Institusi Rumah Sakit**
   Sebagai bahan evaluasi agar cara penyimpanan bahan makanan basah menjadi lebih baik

F. Keaslian Penelitian

1. 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 obyek penelitian yaitu lima bahan makanan kering yang sering digunakan. Hasil dari penelitian tersebut adalah jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan sudah sesuai dengan jenisnya, meiliki kartu stock dan telah sesuai dengan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), fasilitas penyimpanan bahan makanan kering dikatakan belum memenuhi Standar Pedoman

Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No.56 Tahun 2014, sistem penyimpanan bahan makanan kering dengan sistem *FIFO* telah memenuhi standar Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), dan mutu bahan makanan kering yang diteliti antara lain beras, gula pasir, dan tepung terigu dikategorikan sesuai dengan spesifikasi. Untuk bawah merah dan bawah putih dikategorikan belum sesuai dengan spesifikasi. Perbedaan penelitian ini yaitu pada obyek yang akan diteliti, penelitian Anisakoh menggunakan obyek bahan makanan kering, sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan obyek bahan makanan basah. Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu penelitian deskriptif.

2. Izza, Nency Falahatul (2021) yang berjudul "Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari". Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian deskriptif dengan onjek penelitian yaitu ruang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan basah yang disimpan >3 hari di instalasi gizi RSUD Wonosari. Hasil dari penelitian tersebut adalah cara penyimpanan bahan makanan basah untuk suhu penyimpanan beberapa sayur dan buah yang disimpan belum sesuai dengan standar Permenkes No.7 Tahun 2019 dan standar Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), fasilitas penyimpanan bahan makanan basah belum memenuhi standar Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No.56 Tahun 2014, serta mutu bahan makanan basah yang

diamati yaitu bakso daging ayam, bakso daging sapi dan galantine ayam dikategorikan telah sesuai dengan spesifikasi dari instalasi gizi RSUD Wonosari. Perbedaan penelitian ini yaitu pada tempat penelitian yang akan dilakukan, penelitian Izza dilakukan di RSUD Wonosari dengan obyek bahan makanan basah yang disimpan >3 hari di instalasi gizi, sedangkan penelitian yang akan dilakukan bertempat di RSUD Panembahan Senopati dengan obyek bahan makanan basah yang tersimpan. Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu deskriptif dan variabel penelitiannya meliputi cara penyimpanan bahan makanan basah, fasilitas penyimpanan bahan makanan basah dan mutu bahan makanan basah yang disimpan.

3. Cahyaningtyas, Santira (2020) yang berjudul "Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul". Penelitian ini dilakukan dengan jenis penelitian deskriptif dengan obyek semua bahan makan lauk hewani termasuk olahannya dalam 1 siklus menu 10 hari yang diterima di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul. Hasil dari penelitian tersebut adalah ketepatan penerimaan bahan makanan lauk hewani berdasarkan jenis di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul adalah 98.18% tepat, berdasarkan jumlah adalah 91.82%, berdasarkan spesifikasi 94.84%, dan berdasarkan waktu adalah 91.82%. Perbedaan penelitian ini yaitu pada bagian alur penyelenggaraan makanan dan

obyek yang akan diteliti, penelitian Cahyaningtyas mengamati bagian penerimaan makanan dengan menggunakan obyek semua bahan makanan lauk hewani dan olahnnya, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan mengamati bagian penyimpanan bahan makanan basah dengan menggunakan obyek bahan makanan basah yang tersimpan. Persamaan penelitian ini menggunakan metode penelitian yang sama yaitu deskriptif dan tempat penelitian yang sama yaitu RSUD Panembahan Senopati.