

# **BAB I**

## **PENDUHLUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dimulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan ke pasien, dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. (Kemenkes RI, 2013). Berdasarkan rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan, terdapat tahapan yang cukup penting yaitu tahap penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat dan melaporkannya (Bakri et al., 2018). 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). Dalam penyimpanan bahan makanan terdapat beberapa hal yang harus benar-benar diperhatikan adalah (Sari & Hadiyanto, 2013) : (1) Penyimpanan bahan makananan harus disimpan dalam suatu tempat

khusus yang bersih dan memenuhi persyaratan, (2) Barang-barang yang disimpan harus diatur dan disusun dengan rapi dan baik, agar mudah pada saat mengambilnya, tidak menjadi tempat untuk sarang dan tempat sembunyi serangga dan tikus, agar tidak cepat membusuk dan rusak: (3) Setiap bahan makanan yang disimpan harus memiliki catatan untuk riwayat keluar dan masuknya bahan makanan dengan sistem FIFO (First In First Out).

Gudang bahan makanan basah digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar dan mudah rusak, sehingga perlu adanya tindakan untuk memperlambat kerusakan yang disebabkan oleh mikrobia (Rahmy, 2011). Bahan makanan hewani memiliki daya simpan jauh lebih pendek bila dalam keadaan segar, kecuali telur (Hadinata & Adriyanto, 2020). Bahan makanan hewani merupakan sumber utama perkembangbiakan bakteri yang menjadi penyebab terjadinya infeksi dan intoksikasi serta memiliki resiko tinggi terjadinya kontaminasi (Fauzia et al., 2018). Upaya untuk mencegah adanya kontaminasi tersebut maka perlu dilakukan penyimpanan bahan makanan yang benar.

Setiap rumah sakit harus mempunyai sistem penyimpanan bahan makanan yang tepat guna menunjang kualitas bahan makanan penyimpanan bahan makanan yang baik akan menunjang kualitas bahan makanan. Salah satu keberhasilan dari penyimpanan bahan makanan yang baik dibuktikan dengan bahan makanan yang tidak berubah warna, bau, tekstur bentuk dan tampilannya. Kualitas bahan makanan ini ditentukan dengan cara penyimpanan. Pada instalasi gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito *refrigerator* untuk penyimpanan bahan

pangan hewani rusak sehingga seluruh bahan pangan hewani dijadikan satu tempat pada *freezer* besar sehingga sering terbukanya pintu *freezer* yang dapat berpengaruh langsung terhadap suhu penyimpanan. Dari berbagai penelitian terdapat penelitian dari Izza (2021) mengenai “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”, penyimpanan telur tidak dilakukan sesuai anjuran dikarenakan tidak memiliki ruang khusus telur yang disimpan di cold storage, sehingga fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari dikatakan belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No.56 tahun 2014.

Menurut hasil penelitian dari Retno Kusuma Dewi (2017), mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Tk II Dr. Gani Palembang, menjelaskan bahwa sistem FIFO (First In First Out) tidak diterapkan dalam sistem penyimpanan bahan makanan kering karena tidak ada stok walaupun ada bahan makanan kering dan basah, fasilitas dalam penyimpanan bahan makanan kering kurang baik karena tidak terpenuhinya persyaratan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering. (Kusuma, 2017). Selain itu, terdapat hasil penelitian Sri Hartini (2018), mengenai peralatan penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan standar rumah sakit. Peralatan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan tidak memiliki timbangan digital, chiller 4 pintu, tangga lipat, hand lift dan AC split. Kapasitas ruang penyimpanan yang tidak mencukupi, pengontrolan suhu tidak dilakukan sesuai prosedur rumah sakit (Sri Hartini, 2018).

Berdasarkan uraian tersebut, pentingnya dilakukan penelitian ini untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan lauk hewani dengan metode observasi penyimpanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito dengan tujuan untuk mengetahui mutu bahan makanan lauk hewani.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito

### 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui prosedur penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito
- b. Untuk mengetahui mutu bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito
- c. Untuk mengetahui fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito

## **D. Ruang Lingkup**

Penelitian dengan judul “Gambaran Penyimpanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito” termasuk ruang lingkup penelitian bidang penyelenggaraan makanan.

## **E. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

#### a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pemahaman tentang penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sehingga dapat menerapkan ilmu yang diperoleh.

#### b. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai bahan referensi mengenai penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

### 3. Manfaat Praktis

Bagi penyelenggaraan makanan (tenaga pengolah) di instalasi gizi, sebagai bahan evaluasi dalam upaya kegiatan penyimpanan bahan makanan khususnya lauk hewani untuk meningkatkan kualitas dan keamanan suatu bahan pangan.

## **F. Keaslian Penelitian**

1. Ervina (2023) yang berjudul “Kajian Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”. Penelitian ini jenis penelitian deskriptif,

dengan objek penelitian ini mencakup suhu penyimpanan, fasilitas penyimpanan bahan makanan lauk hewani, mutu bahan makanan, dan persyaratan penyimpanan bahan makanan hewani. Perbedaan penelitian terdapat pada objek yang diteliti yaitu suhu penyimpanan makanan lauk hewani.

2. Hadinata dan Adriyanto (2020) yang berjudul “Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO pada Bahan Hewani yang Berdasarkan pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta” persamaan penelitian yaitu sama-sama menggambarkan penyimpanan bahan makanan, serta obyek penelitian terfokus pada lauk hewani. Perbedaan penelitian Hadinata dan Adriyanto yaitu sistem penyimpanan terfokus pada sistem FIFO saja dan mengaitkan dengan proses pengolahan makanan, sedangkan penelitian yang dilakukan tidak hanya terfokus pada sistem FIFO tetapi lebih pada menggambarkan penyimpanan bahan makanan lauk hewani secara umum dan tidak dikaitkan dengan proses pengolahan makanan.
4. Izza, Nancy Falahatul (2021) yang berjudul “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”. Penelitian Izza dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama menggambarkan penyimpanan bahan makanan menggunakan metode deskriptif observasional, serta variabel yang digunakan yaitu tata cara penyimpanan bahan makanan, fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan, dan mutu bahan makanan.