

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan regulasi perundang-undangan, fasilitas pelayanan kesehatan seperti rumah sakit didefinisikan sebagai pusat medis perorangan yang menyajikan asuhan komprehensif, mencakup aspek promotif, preventif, kuratif, hingga rehabilitatif untuk pasien rawat jalan, inap, maupun kedaruratan (Kementerian Kesehatan, 2009). Di dalam klinis, salah satu pilar krusial yang ditawarkan adalah unit pelayanan gizi. Intervensi nutrisi ini dirancang demi meningkatkan kualitas performa institusi medis melalui penyediaan asuhan gizi yang efektif dan berbasis mutu (Simanjuntak, Aulia dan Siagian, 2020).

Pelayanan gizi di rumah sakit mencakup penyediaan makanan untuk pasien yang dimulai dari perancangan menu hingga distribusi demi mencapai status gizi yang optimal dengan memberikan diet yang sesuai. Pelayanan gizi di Rumah Sakit disesuaikan dengan PGRS 2013 yang menjadi acuan untuk penyediaan layanan berkualitas yang diharapkan mampu mempercepat pemulihan pasien, mengurangi lama rawat inap dan menghemat biaya perawatan. Satu kegiatan yang terdapat di rumah sakit adalah kegiatan penyelenggaraan makanan. Proses penyembuhan penyakit sangat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien. Agar pasien di Rumah Sakit mendapatkan kesehatan yang optimal, maka perlu adanya penyelenggaraan makanan Rumah Sakit (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit meliputi berbagai tahapan terintegrasi, yang berjalan dari penyusunan menu, kalkulasi bahan pangan, penganggaran, penerimaan bahan pangan, pergudangan, proses memasak, hingga penyaluran dan peninjauan berkala. Manajemen gizi rumah sakit ini diorientasikan untuk memproduksi hidangan bermutu yang memenuhi standar nutrisi medis serta berdaya terima baik bagi pasien (Kemenkes, 2013). Di antara seluruh tahapan operasional tersebut, pengamanan bahan pangan melalui manajemen penyimpanan memegang peran krusial guna mengontrol stabilitas komoditas sebelum diolah.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk mengatur, menyimpan, menjaga jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering serta basah di tempat penyimpanan kering dan basah. Makanan harus disimpan dalam kondisi yang baik, mulai dari suhu penyimpanan hingga persyaratan lain yang ditentukan oleh sistem penyimpanan bahan makanan. Beberapa syarat yang harus dipenuhi antara lain adanya sistem penyimpanan makanan, tersedianya ruangan penyimpanan makanan yang memenuhi syarat, serta adanya buku catatan untuk mencatat pengeluaran dan pemasukan makanan. Bahan makanan harus langsung disimpan di tempat penyimpanan, gudang, atau kulkas setelah bahan makanan dinyatakan layak diterima (Kemenkes RI, 2019)

Tempat penyimpanan bahan pangan dibagi menjadi dua jenis gudang operasional, yaitu gudang untuk makanan segar dan gudang untuk makanan kering. Gudang untuk makanan kering adalah area yang

digunakan untuk menyimpan bahan makanan dengan kandungan air yang rendah, sehingga makanan kering memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan makanan basah. Namun, jika makanan kering disimpan dengan cara yang tidak tepat atau kurang higienis serta suhu dan kelembaban tidak dipelihara dengan baik, maka kerusakan fisik maupun kimia pada bahan makanan tersebut akan berjalan lebih cepat (Anisakoh, 2020).

Standardisasi Operasional Prosedur (SOP) tata kelola bahan makanan kering di instalasi gizi berfungsi sebagai panduan teknis dalam merawat kuantitas serta mutu bahan baku. Regulasi ini mengadopsi prinsip rotasi stok seperti sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*), dengan persyaratan ruangan bersih, suhu sejuk 19-21°C, tingkat kelembaban rendah, sirkulasi udara optimal, serta penataan rak dengan jarak minimal 15 cm dari lantai/dinding dan 60 cm dari langit-langit. Urgensi SOP ini terletak pada perlindungan produk dari risiko kerusakan atau kontaminasi kuman, sekaligus menjamin ketersediaan stok yang presisi bagi pasien. Kepatuhan terhadap SOP terbukti efektif meminimalkan risiko pertumbuhan mikroba dan penurunan nilai gizi, yang pada akhirnya menyokong efisiensi kerja instalasi gizi (Fadhilah, 2024).

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Natalia, 2024) mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr.Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah, Pada Suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering mengindikasikan adanya deviasi suhu

pada gudang pangan kering yang tidak selaras dengan regulasi Kemenkes (2013) di kisaran mengindikasikan adanya deviasi suhu pada ruang inventaris komoditas kering yang tidak selaras dengan regulasi Kemenkes (2013) di kisaran 19-21°C. Temuan senada pada penelitian (Sihite *et al.*, 2024) mengenai Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering di RS Pusri Palembang, di mana rata-rata suhu termonitor mencapai 23°C. Menyatakan belum sesuai dengan PGRS 2013 yang berkisar 19-21°C dan tidak dilakukan pengontrolan suhu secara berkala.

Hasil penelitian (Dewi, 2017) yang dilakukan di Rumah Sakit TK.II Dr.AK.Gani Palembang pada penyimpanan bahan makanan belum diterapkan sistem FIFO. Fasilitas di gudang bahan makanan kering belum dapat dikatakan baik karena belum memenuhi syarat fasilitas penyimpanan bahan makanan kering. Metode FIFO dan FEFO dikategorikan kurang baik karena suhu ruang tidak sesuai dengan standar suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering menurut pedoman pelayanan Gizi Rumah Sakit (Ayunda, Irtantri and Febriansyah, 2024).

Merujuk pada studi (Fadhilah, 2024) mengenai evaluasi penyimpanan bahan kering pada salah satu rumah sakit swasta di Yogyakarta, kesesuaian infrastruktur gudang instalasi gizi hanya menyentuh angka 33,3% dari target Kemenkes RI (2019). Sedangkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Octarina, 2022) di RSUD Kayuagung mendapati bahwa pemenuhan fasilitas peralatan gudang kering masuk dalam kategori kurang, dengan persentase pemenuhan sebesar 70% saja.

Ditemukannya ketidaksesuaian pada prosedur operasional pergudangan bahan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit, berisiko mempercepat kerusakan pada bahan makanan kering, pertumbuhan mikroba, dan dapat terjadi penurunan mutu bahan makanan serta kontaminasi. Oleh karena itu perlunya dilakukan pemantauan pada penyimpanan bahan makanan kering yang mana bertujuan untuk melindungi dari kontaminasi, menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan.

Berdasarkan uraian permasalahan terdahulu, studi ini dirancang untuk mengidentifikasi dan mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah gambaran penyimpanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Diketuinya gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul.

2. Tujuan khusus

a. Diketuinya Standar Operasional Prosedur (SOP) penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul.

- b. Diketuainya syarat-syarat penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul.
- c. Diketuainya suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul.
- d. Diketuainya fasilitas peralatan yang tersedia di ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul.
- e. Diketuainya penerapan sistem penyimpanan bahan makanan kering dengan metode *First In First Out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO).

D. Ruang Lingkup

Fokus cakupan dalam pelaksanaan penelitian ini adalah *food service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan wawasan di bidang gizi.

2. Manfaat praktik

a. Bagi Peneliti selanjutnya

Sebagai bahan menambah pemahaman dan referensi serta standar pembandingan mengenai Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai memperkaya bahan ajar dan referensi terkait gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit

c. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Sebagai bahan untuk menilai pelaksanaan pengelolaan makanan di Rumah Sakit pada fase penyimpanan bahan makanan kering.

F. Keaslian Penelitian

1. Fadhilah (2024) dalam penelitian yang berjudul “Kajian Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit”. Peneliti menggunakan penelitian deskriptif *observasional* dengan desain *cross sectional*. Peneliti memperoleh data melalui observasi langsung, wawancara kepada ahli gizi serta hasil laporan, catatan maupun dokumentasi. Objek yang diteliti adalah bahan makanan kering sedangkan variabel yang diteliti yakni cara penyimpanan, kelengkapan fasilitas dan mutu bahan makanan kering yang di simpan hingga 3 hari di gudang penyimpanan.

Perbedaan dalam penelitian ini adalah variabel yang diteliti, variabel dalam penelitian Fadhilah yang diteliti yakni cara penyimpanan bahan makanan kering, kelengkapan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering dan mutu bahan makanan kering yang di simpan hingga 3 hari di gudang penyimpanan. Dalam penelitian yang akan dilakukan yakni, standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan kering, syarat – syarat penyimpanan bahan makanan kering, suhu ruang

penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas yang tersedia di ruang penyimpanan bahan makanan kering serta penerapan sistem FIFO dan FEFO. Sedangkan variabel cara penyimpanan bahan makanan kering dan mutu bahan makanan kering yang di simpan hingga 3 hari di gudang penyimpanan tidak dilakukan penelitian. Persamaan penelitian ini adalah dengan penelitian yang akan dilakukan jenis, desain, dan cara pengumpulan data.

2. Natalia (2024) mengenai “Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah” Peneliti menggunakan jenis penelitian deskriptif dan menggunakan rancangan *cross sectional*. Objek yang diteliti adalah bahan makanan kering dengan variabel yang diteliti yakni jenis bahan makanan kering, suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering dan persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus.

Perbedaan dalam penelitian ini adalah variabel yang diteliti, dalam penelitian Natalia terdapat empat variabel yang diteliti yakni jenis bahan makanan kering, suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering dan persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus. Dalam penelitian yang akan dilakukan yakni, standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan

kering, syarat – syarat penyimpanan bahan makanan kering, suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas yang tersedia di ruang penyimpanan bahan makanan kering serta penerapan sistem FIFO dan FEFO. Sedangkan variabel jenis bahan makanan kering dan persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi tidak dilakukan penelitian. Persamaan penelitian Natalia dengan penelitian yang akan dilakukan adalah jenis penelitian dan formulir check list.