

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi yang mengutamakan pemberian pelayanan terbaik bagi pasien. Salah satu bentuk layanan tersebut adalah layanan di bidang gizi. Oleh karena itu, dibutuhkan penyelenggaraan makanan rumah sakit yang terorganisir agar status kesehatan pasien dapat tercapai secara optimal. Berdasarkan *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit* (Sihite *et al.*, 2024) kegiatan penyelenggaraan makanan mencakup berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, penyusunan anggaran, proses pengadaan dan penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan makanan, hingga distribusi, pencatatan, pelaporan, serta evaluasi kegiatan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga, penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu prinsip penting dalam menjaga sanitasi makanan. Di rumah sakit, penyimpanan bahan makanan harus didukung dengan sarana yang layak agar kualitas bahan tetap terjaga sejak diterima hingga disajikan kepada pasien. Petugas gizi perlu memahami bahwa penyimpanan bahan makanan mencakup pengelolaan, pelestarian mutu, pengamanan, serta pengaturan jumlah dan kualitas bahan pangan, baik yang disimpan di gudang kering maupun dingin/beku.

Beberapa persyaratan dalam penyimpanan bahan makanan, baik yang kering maupun segar, meliputi tersedianya ruang penyimpanan yang sesuai standar, serta adanya dokumen pencatatan seperti kartu stok atau buku keluar-masuk bahan makanan (Marsita, Putri and Erpidawati, 2024).

Penyimpanan bahan makanan harus mengikuti prinsip dasar yang mencakup ketepatan tempat, waktu, mutu, jumlah, dan nilai. Dalam penerapannya, penyimpanan yang tepat tempat dibedakan berdasarkan jenis bahan makanannya, yaitu ditempatkan di dua gudang yang berbeda: gudang untuk bahan makanan segar dan gudang untuk bahan makanan kering.

Bahan makanan kering adalah jenis bahan pangan dengan kadar air rendah, sehingga memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan jenis bahan makanan lainnya. Karena sifatnya tersebut, bahan makanan kering dapat disimpan dalam ruang penyimpanan khusus yang memenuhi standar tertentu, seperti penempatan ruang yang tepat, serta pengaturan suhu dan kelembapan yang sesuai, guna mencegah terjadinya kerusakan selama masa penyimpanan. Bahan makanan kering seperti beras, gula, tepung, dan rempah-rempah merupakan komponen penting dalam berbagai jenis hidangan. Penelitian terhadap bahan makanan kering dipilih untuk memahami proses penerimaan, penyimpanan, dan distribusinya, karena pengelolaan yang tepat dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi pemborosan, serta menjaga konsistensi kepuasan tamu dalam penyajian makanan.

Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas. Untuk melakukan penyimpanan yang baik agar kualitas makanan tetap terjaga, setiap bahan makanan kering harus ditempatkan pada tempat yang tepat serta dihindarkan dari kontaminasi antar bahan melalui penyusunan tata letak yang sesuai dengan karakteristik masing-masing bahan. Penempatan bahan pada rak yang berjarak dari dinding dan lantai juga berperan penting dalam menjaga mutu karena dapat mencegah kerusakan dan menjaga sirkulasi udara. Selain itu, pengaturan suhu ruang penyimpanan perlu diperhatikan, di mana suhu ruang yang digunakan berada di bawah 25°C agar bahan makanan tidak mudah rusak. Praktik penyimpanan yang sesuai standar ini mendukung terselenggaranya pelayanan gizi yang baik, sehingga bahan makanan tetap aman, berkualitas, serta siap digunakan kapan pun diperlukan. (Astati Wugha and Tambunan, 2023)

Berdasarkan penelitian oleh Indah Octarina (2022), dari penelitian tersebut diperoleh hasil yang menunjukkan sebagian besar sistem penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Umum Daerah Kayuagung yang merupakan Rumah Sakit Tipe C telah sesuai standar, tetapi pada macam atau jenis bahan makanan kering yang disimpan masih ada yang belum sesuai dengan spesifikasi, dan standar fasilitas peralatan penyimpanan dikatakan kurang baik karena hanya 70% fasilitas peralatan penyimpanan bahan makanan kering yang tersedia. (Sihite *et al.*, 2024)

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apa saja jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan?
2. Apa saja fasilitas penyimpanan bahan makanan kering?
3. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit?
4. Bagaimana mutu fisik bahan makanan kering yang disimpan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan melalui pengumpulan data dengan metode observasi dan pencatatan.
- b. Diketahui fasilitas penyimpanan bahan makanan kering melalui pengumpulan data dengan metode observasi.

- c. Diketahui sistem penyimpanan bahan makanan kering melalui pengumpulan data dengan metode observasi serta wawancara langsung.
- d. Diketahui mutu fisik bahan makanan yang disimpan melalui pengumpulan data dengan metode observasi.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang *food service* 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 sistem penyimpanan bahan makanan kering yang mempengaruhi mutu bahan makanan kering yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.

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 menambahkan referensi tentang gambaran penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.

F. Keaslian Penelitian

1. Marsita, Putri and Erpidawati, (2024) dalam penelitiannya berjudul “Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Gizi di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini merupakan metode penelitian berdasarkan filosofi post-positivis yang digunakan pada kondisi objek alamiah (bukan eksperimen). Peneliti berperan sebagai alat utama dalam pengumpulan data kualitatif dengan fokus pada data triangulasi (gabungan) dan analisis data bersifat induktif/kualitatif. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah analisis data induktif melalui proses reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan atau verifikasi data.

Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama menggunakan metode deskriptif dan membahas penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit. Sedangkan, perbedaannya terletak pada pendekatan dan desain penelitian. Penelitian Marsita et al. (2024) menggunakan pendekatan kualitatif, sedangkan penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain cross-sectional observasional non-eksperimental, yang menitikberatkan pada hasil pengamatan secara langsung terhadap kondisi

penyimpanan bahan makanan kering di RSUD R.A.A Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.

2. Sihite *et al.*, (2024) “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering di RS Pusri Palembang Berdasarkan Suhu Penyimpanan” Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan rancangan cross sectional yang dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pusri Palembang. Populasi penelitian mencakup seluruh bahan makanan segar dan kering yang terdapat di instalasi gizi serta seluruh petugas gudang penyimpanan bahan makanan. Sampel penelitian meliputi bahan makanan kering dan segar yang paling sering digunakan di instalasi gizi, yaitu beras, tepung terigu, kacang-kacangan, bumbu, rempah-rempah, daging, ikan, ayam, sayuran, dan buah-buahan. Data utama yang dikumpulkan mencakup jenis bahan makanan, prosedur penyimpanan, fasilitas gudang penyimpanan, serta penerapan sistem *FIFO (First In First Out)* dan *FEFO (First Expired First Out)*. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara langsung, dan penyebaran kuesioner, kemudian dilakukan analisis terhadap sistem penyimpanan bahan makanan kering dan segar di RS Pusri Palembang. Data yang diperoleh dianalisis serta disajikan secara deskriptif.

Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama menggunakan desain cross-sectional dan pendekatan observasional

non-eksperimental dalam menggambarkan sistem penyimpanan bahan makanan di rumah sakit. Sedangkan, perbedaannya adalah penelitian Sihite et al. (2024) menitikberatkan pada suhu penyimpanan dan kesesuaian fasilitas fisik, sedangkan penelitian ini fokus pada gambaran penyimpanan bahan makanan kering yang mencakup jenis bahan, fasilitas, dan mutu bahan makanan.

3. Astatu Wugha and Tambunan, (2023) "Gambaran Sistem Penyimpanan Makanan Kering Di Instalasi Rumah Sakit X" Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu metode penelitian yang digunakan dengan tujuan utamanya untuk mendeskripsikan situasi dengan gambar secara objektif. Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi di Rumah Sakit X. Penelitian kualitatif mengandalkan pengamatan atau wawancara mendalam pengumpulan data di lapangan untuk memberikan gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2022.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah sama-sama meneliti penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit. Sedangkan, perbedaannya yaitu penelitian Astatu Wugha and Tambunan, (2023) menggunakan pendekatan kualitatif yang menekankan wawancara mendalam, sedangkan penelitian ini menggunakan desain cross-

sectional observasional yang bersifat kuantitatif deskriptif, menitikberatkan pada hasil pengamatan langsung di lapangan tanpa wawancara mendalam terhadap informan.

4. Hajar Alfina Alfadani *et al.*, (2024) “Penyelenggaraan Operasional Pemesanan, Penerimaan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya” Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif (Sugiyono, 2013). Penelitian tersebut meneliti proses penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan makanan kering di lingkungan hotel dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap tiga informan.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh Alfadani *et al.* (2024) adalah sama-sama meneliti penyimpanan bahan makanan kering serta memperhatikan penerapan prinsip penyimpanan seperti penataan bahan dan penggunaan metode rotasi bahan. Perbedaan utama penelitian ini dengan penelitian Hajar Alfina Alfadani *et al.*, (2024) terletak pada ruang lingkup dan pendekatan penelitian. Penelitian mereka meninjau seluruh rangkaian operasional bahan makanan mulai dari pemesanan, penerimaan, penyimpanan hingga pendistribusian di lingkungan hotel, sedangkan penelitian ini hanya berfokus pada gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit dengan menggunakan desain *cross-sectional observasional*.