

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan adalah fondasi dalam pelayanan kesehatan masyarakat, karena pasien merupakan kelompok rentan dengan sistem imun yang seringkali terganggu. Penelitian oleh Al-Zahrani & Al-Mohizea (2023) menunjukkan bahwa ketidakpatuhan prosedur penyimpanan di rumah sakit meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis sebesar 45%. Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan, di dalam rumah sakit dapat berakibat fatal, memperpanjang masa rawat inap, dan meningkatkan biaya perawatan. Oleh karena itu, menjamin makanan yang disajikan aman, bermutu, dan bergizi adalah sebuah keharusan (Badan POM, 2022).

Dari rantai penanganan makanan (*food handling chain*), tahap penyimpanan bahan makanan dikenal sebagai salah satu titik Kritis (*critical control point*) yang paling beresiko. Risiko ini tinggi pada bahan makanan basah, seperti daging, ikan, telur, sayuran, dan buah-buahan, yang memiliki kadar air tinggi sehingga mudah untuk pertumbuhan mikroorganisme patogen seperti *Salmonella*, *E. coli*, dan *Listeria* (Buckle et al., 2022). Pinto et al. (2023) membuktikan bahwa penerapan prinsip pemisahan yang ketat dapat mengurangi risiko kontaminasi silang hingga 70%. Meskipun standar dan regulasi, seperti yang diterbitkan oleh Badan POM (2022) dan Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS, 2023), telah mengatur prosedur penyimpanan yang benar, seringkali terdapat kesenjangan antara teori

dan implementasi di lapangan. Keterbatasan fasilitas, kurangnya pemahaman SDM, dan lemahnya pengawasan internal menjadi penyebab utama masalah penyimpanan bahan makanan basah.

Penelitian mengenai penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi rumah sakit dilakukan karena beberapa alasan. Pertama, sebagai langkah pencegahan terhadap penyakit bawaan makanan yang dapat mengancam keselamatan pasien. Kedua, penyimpanan yang tepat dapat mempertahankan mutu dan nilai gizi bahan, sehingga pasien memperoleh manfaat nutrisi secara maksimal. Ketiga, dari aspek ekonomi, penyimpanan yang tidak sesuai mengakibatkan kehilangan pangan akibat pembusukan, yang menimbulkan kerugian finansial bagi rumah sakit (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Santos & Oliveira (2022) menekankan bahwa implementasi FIFO/FEFO yang konsisten dapat mengurangi *food loss* akibat kadaluarsa sebesar 30%.

Berdasarkan Penelitian terdahulu yang dilakukan di instalasi gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo mengenai penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit menunjukkan bahwa masih sering ditemukan permasalahan, seperti ketidaksesuaian fasilitas penyimpanan, penerapan sistem penyimpanan yang belum optimal, serta penurunan mutu bahan makanan basah (Hardiana, 2024). Temuan tersebut menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan basah merupakan aspek penting yang perlu dikaji karena berdampak langsung pada mutu dan keamanan pangan, maka hasil penelitian tersebut dapat digunakan sebagai bahan evaluasi bagi rumah sakit untuk melakukan perbaikan, serta menjadi dasar bagi peneliti selanjutnya untuk mengkaji aspek

lain yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan. Namun, hingga saat ini belum terdapat penelitian yang secara khusus menggambarkan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates, baik ditinjau dari jenis bahan makanan basah, fasilitas penyimpanan, sistem penyimpanan, dan mutu bahan makanan basah.

Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja jenis bahan makanan basah yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD Wates?
2. Apa saja fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates?
3. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates?
4. Bagaimana mutu bahan makanan basah yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD Wates?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates ditinjau dari jenis dan macam bahan makanan basah, aspek fasilitas, sistem penyimpanan, dan mutu bahan makanan basah.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya jenis bahan makanan basah yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD Wates
- b. Diidentifikasinya fasilitas penyimpanan bahan makanan basah yang tersedia di RSUD Wates
- c. Diketuainya sistem penyimpanan bahan makanan basah yang di RSUD Wates
- d. Diketuainya mutu bahan makanan basah yang disimpan di RSUD Wates

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020, peneliti termasuk dalam kompetensi Penyelenggaraan Makanan (*Food Service*) khususnya hygiene dan sanitasi makanan.

2. Lingkup Kemampuan/Kompetensi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020, kemampuan/kompetensi peneliti yaitu mampu: 1) Mengawasi proses penyimpanan bahan makanan. 2) Higiene dan sanitasi makanan. 3) Memperbaiki mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien

3. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah penyimpanan bahan makanan

basah di Instalasi Gizi RSUD Wates, yang mencakup jenis dan macam bahan makanan basah yang disimpan, fasilitas penyimpanan, sistem penyimpanan, dan mutu bahan makanan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Wates, khususnya pada area penyimpanan bahan makanan basah.

5. Lingkup Waktu

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari-Februari tahun 2026, meliputi kegiatan pengumpulan data, observasi, dan analisis.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates, sehingga dapat menjadi bahan masukan dalam upaya perbaikan kegiatan penyimpanan bahan makanan basah.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi Pelayanan Gizi di Rumah sakit

Sebagai bahan evaluasi supaya bisa meningkatkan cara penyimpanan bahan makanan basah sesuai standar

b. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Sebagai bahan referensi mengenai penerapan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit

c. Bagi Pembaca dan Peneliti lain

Menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya terkait penyimpanan bahan makanan basah

d. Bagi Peneliti Sendiri

Menambah pemahaman tentang penerapan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No	Topik/Judul	Sumber	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1	Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo	Hardiana, C.Y. (2024).	Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo secara umum telah memenuhi ketentuan penyimpanan, namun masih ditemukan beberapa aspek yang perlu ditingkatkan agar sesuai dengan standar keamanan pangan.	- Sama-sama meneliti penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi rumah sakit - Menggunakan desain observasional deskriptif - Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung	- Lokasi penelitian berbeda (RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo dan RSUD Wates) - Fokus penelitian berbeda, penelitian terdahulu mengkaji penyimpanan bahan makanan basah secara umum,
2	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito	Ardiyanti, A.P. (2025)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan lauk hewani telah menerapkan sebagian besar persyaratan penyimpanan, namun masih	- Sama-sama meneliti penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit - Menggunakan pendekatan observasional deskriptif	- Objek penelitian terdahulu terbatas pada lauk hewani, sedangkan penelitian ini mencakup seluruh bahan makanan

		terdapat beberapa ketidaksesuaian pada aspek penyimpanan yang memerlukan perbaikan.	- Menilai aspek fasilitas, dan sistem penyimpanan	- basah - Lokasi penelitian berbeda (RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito dan RSUD Wates)
3	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping Sleman	Anisakoh, Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan kering telah dilaksanakan sesuai sebagian besar persyaratan penyimpanan, meskipun masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian dalam penerapan sistem penyimpanan.	- Sama-sama meneliti sistem penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit - Menggunakan desain penelitian deskriptif	- Objek penelitian terdahulu adalah bahan makanan kering, sedangkan penelitian ini berfokus pada bahan makanan basah - Lokasi penelitian berbeda

Berdasarkan penelitian terdahulu, sistem penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit telah banyak dikaji dengan fokus yang beragam. Penelitian Hardiana, (2024) di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo dan Ardiyanti, (2025) di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sama-sama mengkaji penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit, namun dengan perbedaan objek dan cakupan penelitian. Sementara itu, Anisakoh, (2020) berfokus pada penyimpanan bahan makanan kering di RS PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. Berdasarkan telaah tersebut, dapat disimpulkan bahwa penelitian yang secara khusus menggambarkan penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi rumah sakit daerah dengan

cakupan jenis dan macam bahan makanan basah, fasilitas penyimpanan, sistem penyimpanan, serta mutu bahan makanan basah, khususnya di RSUD Wates, masih terbatas.