

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien yang sering terjadi, kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Selain itu masalah gizi lebih dan obesitas erat hubungannya dengan penyakit degenerative, seperti diabetes mellitus, penyakit jantung koroner, hipertensi dan penyakit kanker memerlukan terapi gizi untuk membantu penyembuhannya. Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan, 2013).

Berdasarkan permasalahan yang terjadi dimana dapat terjadi kerusakan pada bahan makanan apabila cara penyimpanan yang tidak baik dan benar sehingga terjadi dampak buruk terhadap penyimpanan bahan makanan yaitu terjadinya pembusukkan pada bahan makanan basah dan kerusakan pada bahan makanan kering akibat serangga dan jamur. Sehingga penyimpanan dalam bahan makanan sangat diperlukan penerapannya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan.

Menurut Bakri dkk (2018) penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat dan pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa keruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin.

Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan terdapat tahapan yang cukup penting yang dilakukan pada bahan makanan, yaitu tahap penyimpanan. Makanan harus dilindungi dari waktu dan suhu penyimpanan sesuai dengan aturan kelayakan sistem penyimpanan makanan. Langkah atau tahap penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu bagian dari proses sesuai dengan jenis bahan makanannya, ruang operasional dapat dibedakan menjadi dua, yaitu: ruang penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Bahan makanan basah adalah makanan yang cepat rusak atau tidak tahan lama seperti contohnya sayuran, buah, ikan, daging, ayam dan bumbu-bumbu segar. Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki *Aw (Activity water)* sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada *Aw (Activity water)* tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Siadari (2020), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi rumah sakit X menyatakan hasil observasi bahan pangan yang ada di instalasi gizi rumah sakit X sudah sesuai dengan kriteria proses penyimpanan bahan pangan. Selain itu, pada penelitian ini diperoleh informasi pada proses penyimpanan bahan makanan kering tidak memiliki jadwal pembukaan gudang penyimpanan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Layunda (2021), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan dikategorikan cukup baik .

Penyimpanan bahan makanan basah atau segar cukup baik (76,19%), ruang penyimpanan bahan makanan kering cukup baik (78,57%). Tetapi untuk penyimpanan bahan makanan matang belum terdapat ruang penyimpanan makanan matang dikarenakan memang tidak pernah melakukan penyimpanan makanan matang, hanya saja penyimpanan sampel selama 1×24 jam dalam lemari pendingin kemudian setelahnya langsung dibuang. Oleh karena itu, ruang penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tergolong cukup memenuhi persyaratan yang sudah ditetapkan. Namun, perlu adanya peningkatan yaitu prosedur penyimpanan bahan makanan basah, kering dan matang dan ruangan khusus untuk masing-masing penyimpanan bahan makanan dan makanan matang.

Saat ini, untuk menyimpan bahan makanan sudah lebih baik daripada sebelumnya, karena penyimpanan makanan telah dikembangkan menjadi lebih mudah dengan harapan agar makanan memiliki umur simpan yang panjang dan kualitas bahan makanan tetap terjaga mutunya sehingga ketersediaan bahan makanan selalu ada disetiap waktu walaupun terjadi suatu ketimpangan. Persyaratan penyimpanan bahan makanan kering salah satunya adalah adanya tempat penyimpanan yang sesuai dengan karakteristik bahan makanan kering atau sesuai dengan macam golongan makanan (Aritonang, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan oleh Raha (2020), di rumah Sakit Jiwa Kota Kendari mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari, menyatakan hasil dari penelitian menunjukkan bahwa persyaratan penyimpanan bahan makanan yang belum memenuhi syarat. Adapun hasil dari penelitian peralatan penyimpanan bahan makanan sebesar (33%) telah memenuhi spesifikasi peralatan pada Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari.

Berdasarkan hasil dari beberapa penelitian yang sudah dilakukan penulis tertarik untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung Tahun 2023 karena sejauh ini belum ada gambaran atau penelitian mengenai penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi

RS DKT Bandar Lampung. Sehingga peneliti ingin melakukan penelitian lebih dalam agar mengetahui bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung pada tahun 2023.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimanakah gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung tahun 2023 ?”

C. Tujuan Peneliti

1. Tujuan Umum

Secara umum diketahuinya bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Diketahui gambaran umum penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung tahun 2023.
- b. Diketahui gambaran umum penyimpanan bahan makanan kering Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung tahun 2023.

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi pembaca tentang gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung, serta dapat menjadi referensi, evaluasi dan masukan bagi peneliti selanjutnya.

2. Manfaat Aplikatif

Penelitian ini dapat menjadi masukan serta dorongan untuk mengembangkan dan menyempurnakan gambaran penyimpanan bahan makanan rumah sakit.

E. Ruang Lingkup

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu menggambarkan untuk mengetahui proses bagaimana penyimpanan bahan makanan yang sebenarnya, dengan mengambil variabel penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Lokasi penelitian dilaksanakan di RS DKT Bandar Lampung pada bulan Mei 2023 selama 3 hari dengan cara observasi dan wawancara secara mendalam kepada petugas gudang penyimpanan bahan makanan mengenai penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung. Responden penelitian ini adalah petugas gudang penyimpanan bahan makanan di RS DKT Bandar Lampung.