

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan merupakan hal yang paling penting dalam setiap kehidupan manusia. Di era globalisasi ini banyak kita temukan penyakit-penyakit yang bukan hal biasa lagi. Terlebih sekarang ini masyarakat kurang peduli dengan bagaimana mencegah penyakit dibandingkan mengobati penyakit yang telah diderita bahkan fasilitas-fasilitas kesehatan lebih mementingkan upaya kuratif dibandingkan upaya promotif dan preventif. Oleh karena itu pembangunan kesehatan merupakan hal yang terpenting untuk ditingkatkan demi tercapainya derajat kesehatan masyarakat.

Pembangunan kesehatan adalah upaya yang dilaksanakan oleh semua komponen bangsa dalam rangka meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Untuk mencapai tujuan tersebut perlu diusahakan upaya kesehatan yang bersifat menyeluruh, terpadu, merata, dapat diterima serta terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat (Depkes RI, 2010). Berdasarkan UU Nomor 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa kesehatan adalah keadaan sejahtera dari badan, jiwa dan sosial yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Dengan demikian kesehatan selain sebagai hak asasi manusia, kesehatan juga merupakan sebuah investasi.

Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit dibagi menjadi 4 yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes R.I, 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, dan pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya makan,

dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes R.I, 2013).

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018) Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Sebelum makanan dikonsumsi melalui berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu atau bahan yang akan dibeli sesuai kebutuhan, pengadaan bahan makanan melalui pembelian atau menanam sendiri, pengolahan sesuai kebutuhan ataupun selera. Dengan demikian, agar makanan yang dikonsumsi dapat berkualitas baik dari segi proses maupun hasil pengolahannya maka perlu diselenggarakan secara baik. Dengan penyelenggaraan makanan yang baik diharapkan akan menghasilkan makanan yang baik kualitasnya, enak rasanya, penghidangan yang produksi yang murah. Hal ini berarti bahwa dalam penyelenggaraan makanan, selain memperhatikan aspek kualitas makanan juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya.

Penyimpanan bahan makanan yaitu suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan serta pencatatan dan pelaporannya. Penyimpanan yang baik dan benar dari makanan yaitu setelah bahan makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut (Kemenkes RI, 2013).

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018) Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan segar dengan mencatat serta pelaporannya. Kemudian apabila bahan makanan telah memenuhi syarat diterima harus segera dibawa dan dimasukkan ke dalam ruang penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Dan apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke dalam ruang persiapan bahan makanan, prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah adanya sistem penyimpanan barang, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan, tersedianya kartu stok atau buku

catatan keluar dan masuknya bahan makanan dari ruang penyimpanan bahan makanan.

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 menghasilkan makanan yang aman dan bermutu. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak (untuk catering dan jasa boga) dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018). Makanan yang berkualitas dan bermutu baik diberikan dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan, dan meningkatkan status gizi pasien. Makanan yang berkualitas dan bermutu dapat dihasilkan karena adanya kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sri Martini (2015) di RSUD Dr. A. Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan kering 75% dengan nilai cukup, penyimpanan bahan makanan segar 77.8% dengan nilai cukup, persiapan bahan makanan 90% dengan nilai baik, dan pengolahan bahan makanan 90.9% dengan nilai baik. Adanya penggunaan kartu stok bahan makanan, tidak adanya standar porsi dan standar resep yang tertulis dan penggunaan APD yang tidak lengkap.

Berdasarkan Hasil Penelitian Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Dan Porsi Makanan Biasa Sebagai Kualitas Bahan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Tk.II Dr.Ak.Gani Palembang Oleh Retno Kusuma Dewi (2017) menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Tk.II Dr.AK.Gani Palembang sesuai dengan spesifikasi. Namun sistem penyimpanan bahan makanan dikategorikan kurang karena hanya dilakukan 2 kegiatan yaitu menyimpan dan pencatatan serta pelaporan sedangkan menata dan memelihara belum dilakukan. Fasilitas peralatan gudang bahan makanan kering dikategorikan kurang karena beberapa peralatan penunjang ada yang belum tersedia yaitu timbangan beroda 20 kg dan termometer ruang sedangkan fasilitas peralatan gudang bahan makanan basah dikategorikan baik. Di dalam gudang bahan makanan kering terdapat bahan makanan yang disimpan dalam jangka waktu tertentu untuk kebutuhan makanan pasien rawat inap. Porsi

nasi (makanan biasa) yang disajikan untuk pasien rawat inap melebihi standar porsi yang ditetapkan, sedangkan porsi lauk hewani, lauk nabati, sayuran, dan buah mencukupi porsi yang ditetapkan. Disimpulkan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan secara keseluruhan belum dikategorikan baik dan diperlukan adanya peningkatan yaitu prosedur penyimpanan bahan makanan kering dan fasilitas peralatan di gudang penyimpanan. Saran dalam penelitian ini diharapkan terpenuhinya sistem penyimpanan bahan makanan yang baik.

Berdasarkan hasil penelitian dari Floren Sius Siadari (2020) tentang Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering Dan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X menyatakan bahwa penelitian Hasil observasi penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Instalasi gizi Rumah Sakit X dilakukan selama 4 hari dengan penilaian skor menggunakan 5 pertanyaan dan mendapatkan penilaian jawaban 10 ($\geq 7,5$) sehingga proses penyimpanan bahan pangan yang ada di Istalsi Gizi Rumah Sakit X sudah sesuai dengan kriteria proses penyimpanan bahan pangan dengan menggunakan Skala Guttnam. Syarat penyimpanan bahan pangan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2020 telah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan. Dengan menggunakan 15 pertanyaan syarat penyimpanan basah dan kering, dilakukan pengamatan selama 4 hari dan didapatkan hasil penilaian yakni 30 ($\geq 22,5$) sehingga syarat penyimpanan bahan pangan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit memenuhi kriteria penyimpanan bahan makanan dengan menggunakan Skala Guttnam. Pada penelitian tersebut diperoleh informasi pada proses penyimpanan bahan makanan kering tidak memiliki jadwal pembukaan gudang penyimpanan.

Berdasarkan data diatas, penulis tertarik untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun 2020 karena sejauh ini belum tergambar atau belum ada penelitian mengenai penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus. Pada penyimpanan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus masih terdapat kekurangan dan tidak sesuai dengan persyaratan Bakri, Intiyati & Widartika, 2018 dan PGRS, 2013 dimana untuk alat penyimpanan bahan makanan basah menggunakan kulkas biasa seperti kulkas di

rumah tangga, sudah terdapat penyimpanan atau stok bahan makanan yang banyak karena bahan makanan yang dibeli hanya sesuai keperluan saja, dikarenakan memang pasien yang hanya sedikit dan fasilitas yang kurang memadai dan sesuai standar. Penyimpanan bahan makanan meliputi penyimpanan bahan makanan kering, penyimpanan bahan makanan basah, dan penyimpanan makanan masak, kemudian melihat sudah sesuai atau belum dengan prinsip penyimpanan bahan makanan yang dipaparkan oleh Bakri, Intiyati & Widartika (2018) bertentangan atau tidaknya. Sehingga peneliti ingin meneliti lebih dalam agar mengetahui bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus pada tahun 2021 dengan wawancara dan observasi selama 3 hari.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang didapat peneliti ingin mengetahui “Bagaimanakah gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun 2021”.

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui gambaran umum Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021.
- b. Diketahui gambaran penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus 2021.
- c. Diketahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus 2021.
- d. Diketahui gambaran penyimpanan makanan masak di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi rumah sakit dalam upaya mencari solusi mengenai masalah penyimpanan bahan makanan guna terciptanya penyelenggaraan makanan di pelayanan institusi menjadi lebih baik.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti lain dan untuk menambah pustaka di perpustakaan Jurusan Gizi.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengalaman serta menambah ilmu dan juga, dengan dilaksanakannya penelitian ini peneliti dapat mengaplikasikan ilmu yang telah di dapat semasa kuliah.

E. Ruang Lingkup

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu hanya menggambarkan untuk mengetahui proses bagaimana penyimpanan bahan makanan yang sebenarnya, dilakukan dengan cara pengamatan dan wawancara mendalam kepada petugas penanggung jawab penyelenggaraan makanan dan petugas gudang mengenai penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus. Kegiatan penelitian ini dilaksanakan pada bulan April tahun 2021 bertempat di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus dengan tujuan untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021.