

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha pelayanan kesehatan rumah sakit bertujuan agar tercapai kesembuhan penderita dalam kurun waktu sesingkat mungkin. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan pengembangan pelayanan gizi rumah sakit. (Depkes RI, 1999 dalam Alhamdiy, 2006). Pelayanan gizi rumah sakit menduduki tempat yang sama penting dengan pelayanan lain seperti pelayanan pengobatan, perawatan medis dan sebagainya yang diberikan untuk penyembuhan penyakit. Bentuk pelayanan gizi di rumah sakit akan tergantung pada tipe rumah sakit, macam pelayanan spesialis yang diberikan di rumah sakit tersebut. Pelayanan dalam bentuk umum adalah penyelenggaraan makanan bagi penderita yang dirawat (Moehji, 2003).

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 di trima oleh konsumen guna gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan, 2013). Penyelenggaraan makanan mencapai institusi termasuk juga penyelenggaraan makanan di rumah sakit, mulai dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan atau pemasakan bahan makanan, penyaluran, pendistribusian bahan makanan, pencatat/pelaporan dan evaluasi (Kementerian Kesehatan, 2013).

Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, 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. Penyimpanan bahan makanan merupakan cara memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, sehingga dapat mempertahankan kualitas dan kuantitas bahan makanan

yang akan diolah (Moehyie, 1992). Langkah atau tahap penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu bagian dari proses menghasilkan makanan yang aman dan bermutu bagi konsumen. Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di gudang penyimpanan bahan pangan kering dan basah disertai pencatatan dan pelaporannya (Kementerian Kesehatan, 2013).

Sesuai dengan jenis bahan makanannya, ruang operasional dapat dibedakan menjadi dua, yaitu: ruang penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan berkaitan dengan gudang operasional. gudang operasional dibagi menjadi dua yaitu gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan basah. gudang bahan makanan basah yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti ikan, daging, sayuran dan buah. Bahan makanan basah merupakan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu adanya tindakan untuk memperlambat kerusakan yang disebabkan oleh mikrobia. (Rahmy, 2011).

Untuk tetap menjaga bahan makanan basah agar tetap terjaga kesegarannya dengan baik maka gudang atau ruang penyimpanan bahan makanan basah dan penempatannya harus disesuaikan dengan jenisnya agar tidak terjadi kerusakan. (Sarni, 2017). Namun, pada fakta yang saya temukan dari beberapa penelitian sebelumnya bahwasanya masih banyak rumah sakit yang belum mampu melaksanakan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan prosedur. Padahal hal ini, seharusnya menjadi perhatian utama rumah sakit untuk menjaga kualitas dari bahan makanan tersebut agar gizi yang ada pada makanan tersebut tetap terjaga.

Rumah sakit adalah salah satu tempat penyediaan makanan yang terdapat penyelenggaraan makanan untuk pasien dan pegawai rumah sakit. Pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat bagian penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit terdiri dari penyimpanan bahan makanan kering dan basah memiliki sistem atau cara penanganan penyimpanan yang berbeda diawali dari proses pemesanan, penerimaan bahan pangan, kemudian penyortiran bahan pangan yang sesuai dengan spesifikasi, pencucian, dan penyimpanan bahan pangan tersebut (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan pangan yang ada di rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di instalasi gizi rumah sakit artha bunda lampung tengah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Artha Bunda Lampung Tengah

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui bagaimana penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Artha Bunda Lampung Tengah
- b. Mengetahui bagaimana penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Artha Bunda Lampung Tengah

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi pengetahuan tentang gambaran penyimpan bahan makanan basah dan kering di instalasi gizi rumah sakit bagi mahasiswa dan sekaligus menambah refensi bagi perpustakaan jurusan gizi dalam bidang gizi institusi
- b. Penelitian ini di harapkan bermanfaat bagi peneliti untuk menambah ilmu Pengetahuan, wawasan dan sarana pengembangan ilmu yang telah di dapatkan selama menempuh pendidikan

2. Manfaat Aplikatif

- a. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi

Tentang gambaran Penyimpanan bahan makanan basah dan kering di instalasi gizi rumah sakit.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian observasional diskriptif yaitu mengamati gambaran penyimpanan bahan makanan basah dan kering yang bertujuan untuk memberikan gambaran penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Penelitian ini dilakukan di ruang Instalasi Gizi RS Artha Bunda Lampung Tengah dengan pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dengan bantuan form ceklis oleh peneliti. Penelitian ini dilakukan selama 3 hari pada bulan Juni 2023.