

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan rawat darurat. Rumah sakit umum adalah rumah sakit yang memberikan pelayanan kesehatan pada semua penyakit. Hakikat dasar rumah sakit adalah pemenuhan kebutuhan dan tuntutan pasien yang mengharapkan penyelesaian masalah kesehatannya pada rumah sakit (Listiyono, 2015). Proses penyembuhan penyakit sangat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien, agar pasien mendapatkan kesehatan yang optimal, maka adanya Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.

Instalasi Gizi merupakan suatu unit di Rumah Sakit yang memiliki tim kerja dengan kemampuan yang khusus untuk memberikan pelayanan gizi yang bermutu kepada pasien dan karyawan sehingga mempercepat proses penyembuhan pasien dan memperpendek masa rawatnya, instalasi gizi setiap harinya melakukan proses pengolahan menu yang berbeda dan di sesuaikan dengan keadaan pasien yang ada (PGRS, 2013).

Pelayanan makanan di 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, pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013). Pada penyelenggaraan makanan, terdapat hal-hal yang harus diperhatikan agar makanan yang dihasilkan berkualitas dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, salah satunya yaitu pada sistem penyimpanan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan bertujuan mencegah pembusukan makanan sehingga bahan makanan bertahan cukup lama, kualitasnya tetap terjaga, dan ketersediaannya berada di sepanjang waktu. Pembusukan makanan dipengaruhi beberapa faktor yaitu suhu, kelembaban dan kekeringan, udara dan oksigen,

cahaya, dan waktu. Sedangkan pembusukan makanan disebabkan oleh mikroorganisme seperti bakteri jamur, dan hewan pengerat lainnya (Sari, Hardiyanto 2017).

Penyimpanan bahan makanan seharusnya memperhatikan higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan tersebut. Untuk itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus disimpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan-bahan makanan lainnya. Apabila bahan makanan tersebut tidak disimpan pada tempat yang sesuai makan akan berpengaruh terhadap cita rasa atau warna bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan menjadi kurang berkualitas (Sarni, 2017).

Hasil penelitian Anisakoh (2020), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman, menunjukkan bahwa pada fasilitas penyimpanan sebagian besar sudah dikatakan sesuai walaupun belum terpenuhinya beberapa fasilitas penyimpanan bahan makanan kering karena beberapa alat seperti hand lift dan tangga lipat tidak digunakan karena melihat situasi dan kondisi dari tempat penyimpanan bahan makanan kering.

Hasil Penelitian Layunda, Bella Adhe (2021), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RS Batin Mangunan Tanggamus menunjukan bahwa perlu adanya pembangunan ruang dan fasilitas penyimpanan sesuai dengan penyimpanannya seperti ruang penyimpanan bahan makanan segar dan penyimpanan bahan makanan kering agar proses penyimpanan bahan makanan terlaksana dengan optimal.

Hasil penelitian Mutiara Nur Adilla R (2022). Cara penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Panembahan Senopati tidak sesuai karena masih terdapat beberapa kegiatan cara penyimpanan bahan makanan basah yang tidak sesuai dengan Permenkes RI (2013) seperti cara penyimpanan bahan makanan berdasarkan suhu dan syarat penyimpanan yang tidak terpenuhi.

Hasil penelitian Natalia (2024), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi RSUD dr. Doris Sylvanus menunjukan bahwa spesifikasi bahan makanan kering, fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan

makanan kering dan persyaratan penyimpanan namun untuk suhu penyimpanan bahan makanan kering belum sesuai.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyimpanan bahan makanan basah dan kering pada penyelenggaraan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan basah pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering pada penyelenggaraan di instalasi gizi pada Rumah Sakit Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.
- b. Mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan basah pada penyelenggaraan di instalasi gizi pada Rumah Sakit Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Memberikan pengetahuan tentang gambaran penyimpanan bahan makanan basah dan kering di rumah sakit.

2. Bagi Rumah Sakit

Menjadi bahan evaluasi agar lebih baik dalam melakukan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di rumah sakit.

3. Bagi Institusi

Dapat menambah referensi dan informasi tentang gambaran penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif yaitu menggambarkan untuk mengetahui gambaran proses bagaimana penyimpanan bahan makanan yang sebenarnya, dengan mengambil variabel penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Lokasi penelitian ini dilakukan di ruang Instalasi Gizi RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung pada bulan Mei 2025 selama 3 hari dengan cara observasi (lembar *checklist*) dan wawancara secara mendalam kepada kepala instalasi gizi mengenai penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.