

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Rumah Sakit

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018, rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kemenkes, 2018).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 30 Tahun 2019, rumah sakit merupakan adalah institusi pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Salah satu pelayanan yang diberikan oleh rumah sakit yaitu pelayanan gizi. Pelayanan gizi rumah sakit kepada pasien rawat jalan maupun rawat inap. Pasien rawat inap akan mendapatkan pelayanan gizi dari petugas gizi, seperti pelaksanaan proses asuhan gizi pasien mulai dari asesmen/pengkajian gizi hingga *monitoring* dan evaluasi gizi (Kemenkes, 2019).

B. Instalasi Gizi

1. Pengertian Instalasi gizi

Instalasi gizi adalah salah satu unit kerja di Rumah Sakit yang memberikan pelayanan kesehatan dalam bentuk pelayanan gizi bagi pasien baik rawat inap maupun rawat jalan. Pelayanan gizi ini bertujuan membantu proses penyembuhan pasien untuk meningkatkan status kesehatan melalui asupan-asupan gizi yang diberikan atau diarahkan oleh ahli gizi kepada pasien. Menurut Permenkes (2013), Pelayanan gizi merupakan sebuah upaya perbaikan serta meningkatkan gizi, baik gizi dalam masyarakat, kelompok, maupun individu.

2. Pelayanan Gizi

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan pelayanan gizi yang selalu disesuaikan dengan kondisi pasien, berdasarkan kondisi klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Kondisi gizi pasien selalu berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berengaruh terhadap kondisi gizi pasien (PGRS, 2013).

C. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian penyelenggaraan makanan

Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2018).

a. Pengertian Penyimpanan Bahan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. (Bakri, Intiyati & Widartika 2018)

Cara penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan makanan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas (termasuk standar mutu gizi) pada tempat yang sesuai dengan karakteristik makanannya. Bahan makanan harus segera disimpan di ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin setelah bahan makanan yang memenuhi syarat yang diterima. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, maka bahan makanan tersebut harus ditimbang dan dicek/diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat kemudian langsung dibawa ke ruang persiapan pengolahan/pemasakan makanan (Sumra, 2021). Ruang penyimpanan memiliki peran sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan tetap terjaga.

b. Tujuan penyimpanan bahan makanan

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- 1) Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang di simpan.
- 2) Melindungi bahan makanan yang di simpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lingkungan lainnya
- 3) Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat
- 4) Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai.

c. Langkah - langkah penyimpanan bahan makanan

Adapun langkah langkah dalam penyimpanan bahan makanan menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), diantaranya adalah:

- 1) Bahan makanan yang telah memenuhi syarat diterima, harus segera dibawa ke ruang penyimpanan gudang atau ruang pendingin ruangan.
- 2) Bahan makanan yang akan langsung digunakan, ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat ke ruang persiapan bahan makanan.
- 3) Perputaran bahan makanan. Memakai sistem *FIFO (first in first out)*, memastikan barang lebih lama dipakai terlebih dahulu.
- 4) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsanya.
- 5) Pembersihan ruangan dilakukan secara periodik, 2 kali seminggu
- 6) Selalu mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
- 7) Menjaga semua area penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

d. Prinsip penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari 6 prinsip higiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak dilakukan dengan baik, terutama dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan kerusakan pada bahan makanan tersebut, berikut adalah prinsip penyimpanan bahan makanan menurut (Bakri, Intiyati, Widartika, 2018) adalah :

- 1) Tepat tempat : bahan makanan harus ditempatkan sesuai dengan jenisnya, bahan makanan kering pada gudang penyimpanan kering sedangkan bahan makanan basah di tempatkan di gudang penyimpanan basah dengan suhu yang tepat.
- 2) Tepat waktu : lama penyimpanan harus sesuai dengan waktu penggunaan bahan makanan tersebut
- 3) Tepat mutu : penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan mutu dan sanitasi.
- 4) Tepat jumlah : dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang
- 5) Tepat nilai : akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan.

e. Faktor-Faktor Dalam Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), Faktor penting yang harus di perhatikan dalam penyimpanan bahan makanan adalah keadaan ruang penyimpanan dan peralatan :

- 1) Harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang, diantaranya ruang penyimpanan kering dan basah.
- 2) Letaknya harus dekat dengan ruang penerimaan dari produksi
- 3) Ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan dan bahan makanan harus sistematis dan teratur.
- 4) Harus dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan dan cukup ruangan untuk mensortir bahan makanan, menimbang serta cukup luas untuk petugas dan lalu lintas kereta dorong bahan makanan yang masuk atau bahan makanan yang akan keluar.

- 5) Harus cukup kontainer untuk tempat bahan makanan segar (sayur-sayuran) dan bahan makanan jadi.
- 6) Harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat, sangat di anjurkan menggunakan alat sirkulasi udara di dinding.
- 7) Rak-raknya harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak berada langsung diatas lantai. Jarak lantai dengan bahan makanan atau rak +25cm dan lantai dan 15 cm dari dinding dan 30 cm dan langit-langit, sehingga memungkinkan udara bebas mengalir.
- 8) Harus mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpanan bahan segar seperti *refrigerator/ freezer* dengan kondisi yang baik (temperatur baik).
- 9) Rak-raknya harus cukup dan mudah digeser sehingga mudah di bersihkan.
- 10) Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-20°C dan penyimpanan bahan makanan segar 0-10°C.
- 11) Hindari ruangan gelap dan lembab karena kondisi demikian memudahkan timbulnya organisme perusak terutama tepung-tepungan dan rempah-rempah.
- 12) Jendela ruang penyimpanan sebaiknya dibuat tipe dorong, serta bertirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari.

f. Pengaturan bahan makanan

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), pengaturan bahan makanan di antaranya adalah :

- 1) Bahan makanan harus diletakkan dalam tempat yang tetap, sesuai dengan sistematika pemakaian bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar harusnya diletakkan terpisah.
- 2) Penyusunan bahan makanan dapat diklasifikasikan menurut jenis bahan makanan dan sistematika pemakaian bahan makanan. Bahan makanan yang sejenis diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang

sering digunakan sebaiknya diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai petugas.

- 3) Memperhatikan rotasi bahan makanan dengan menggunakan metode *FIFO*, dengan arti bahan makanan yang terdahulu diletakkan terdepan.

g. Bahan Makanan

Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong. Alam susunan berbagai bahan makanan dikelompokkan menjadi beberapa bahan makanan, bahan makanan pokok, bahan makanan lauk pauk dan bahan makanan sayur dan buah-buahan (Marsanti, & Widiarini, 2018).

h. Keamanan Bahan Makanan

Keamanan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang harus dikelola secara serius bagi semua pihak di rumah sakit. Selain itu, setiap barang yang keluar dari gudang harus disertai dengan surat permintaan dan tanda tangan petugas yang berwenang hal ini bertujuan untuk mencegah pencurian dari dalam gudang (Budi, 2017). Berikut ini keamanan bahan makanan digudang penyimpanan :

- 1) Bahan makanan sebelum disimpan dalam tempat penyimpanan kering maupun segar sebaiknya disimpan dalam kertas atau kontainer plastik tertutup untuk mengurangi investasi serangga.
- 2) Pemindahan bahan makanan dari ruang penerimaan keruang penyimpanan harus secepat mungkin menghindari kehilangan, pencurian, dan lain-lain.
- 3) Tempat penyimpanan hanya boleh dibuka pada waktu tertentu saja setiap hari.
- 4) *Refrigerator*, *freezer* dan tempat penyimpanan kering segera ditutup setelah selesai menerima atau mengeluarkan barang.
- 5) Hanya pegawai tertentu saja yang diperbolehkan masuk ruang penyimpanan.
- 6) Sebaiknya hanya satu orang yang diberi tanggung jawab memegang dan menyimpan kunci ruang penyimpanan.

i. Pencatatan

Pencatatan atas persediaan barang masuk - keluar harus dilakukan secara baik dan rutin berdasarkan dokumen. Petugas gudang biasanya memanfaatkan kartu gudang (*bin card*) yang berfungsi untuk mengontrol bahan makanan yang keluar dari gudang dan juga bahan makanan yang baru datang ke gudang. Dengan adanya *bin card* petugas juga dapat lebih mudah untuk mengatur persediaan bahan makanan di dalam gudang (Budi, 2017).

Pencatatan merupakan kegiatan untuk memantau dan menilai pencapaian indikator yang telah ditetapkan, diperlukan data atau informasi yang di peroleh dari catatan terkait dengan aspek yang di nilai. Pencatatan dilakukan pada setiap langkah di lakukan (PGRS, 2013)

2. Penyimpanan Bahan Makanan

a. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), penyimpanan bahan makanan kering merupakan makan yang memiliki kadar air yang sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana kadar air tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah yang memiliki kriteria tertentu seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan jelas, cara penyimpanan yang tepat jumlahnya dalam persediaan, selalu ada stock dan tidak pernah kosong dan mudah dibedakan dengan barang lain. Dalam penataan bahan makanan harus disusun beraturan sesuai dengan tanggal penerimaan dan setiap jenis makanannya diberi pembatas agar petugas mudah dalam proses pengambilan barang. Adapun syarat yang harus di perhatikan dalam penyimpanan bahan makanan kering, menurut (PGRS, 2013) adalah sebagai berikut :

- 1) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.

- 2) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan serta kartu stock harus diisi tanpa ditunda dan kemudian diperiksa dan diteliti.
- 3) Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu, dengan metode *FIFO (First In First Out)* untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan.
- 4) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan serta kartu stock harus diisi tanpa ditunda dan kemudian diperiksa dan diteliti
- 5) Suhu ruangan harus kering dengan berkisar antara 19-21°C
- 6) Ruangan bersih, kering dan dinding tidak lembab.
- 7) Semua bahan makanan di tempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang.
- 8) Bahan makanan di letakkan diatas rak yang bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- 9) Pintu harus terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- 10) Pembersihan ruangan harus dilakukan dalam periodik, 2 kali seminggu.

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), syarat penyimpanan bahan makanan kering yaitu :

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- 2) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur sesuai dengan jenis, macam ataupun golongan bahan makanan.
- 3) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (*FIFO*) dan First Expired First Out (*FEFO*) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan lebih dahulu.
- 4) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam

lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.

- 5) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- 6) Kelembapan penyimpanan dalam ruangan : 80% - 90%
- 7) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik.
- 8) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10°C.
- 9) Menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a) Jarak bahan makanan dengan lantai: 16-30 cm.
 - b) Jarak bahan makanan dengan dinding: 10-15 cm.
 - c) Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 70 cm.

b. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), penyimpanan bahan pangan basah merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air yang tinggi. Bahan pangan basah dapat saja memiliki kadar air yang tinggi maupun kadar air yang rendah karena air dalam bahan pangan dapat dibedakan menjadi beberapa golongan yaitu, air bebas, air yang terikat secara lemah, air dalam keadaan terikat kuat.

Tempat penyimpanan bahan makanan basah perlu pengontrolan yang cukup, karena bahan makanan basah dapat terkontaminasi fisik, biologi, maupun kimia yang dapat merusak bahan makanan. Setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu sehingga harus dicek atau diperiksa setiap 2 kali sehari. Adapun syarat yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan basah menurut (PGRS, 2013), adalah sebagai berikut:

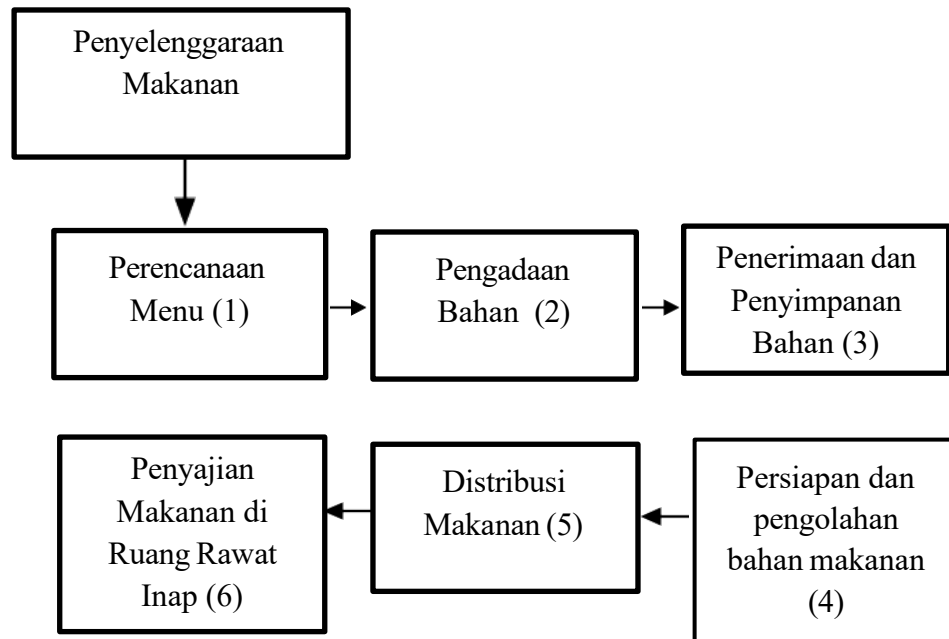
- 1) Pemisahan bahan makanan berbau dan tidak berbau Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan.
- 2) Semua bahan yang akan di masukkan ke lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas ilmiah.

- 3) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es/ruangan pendingin dilakukan tiap hari.
- 4) Pencairan es pada lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan

Menurut Bakri, Intiyati & Widartika (2018), syarat pada penyimpanan bahan makanan basah adalah :

- 1) Suhu penyimpanan harus sesuai dengan jenis dan golongan bahan makanan.
- 2) Suhu harus dicek 2 kali sehari dan pembersihan dilakukan setiap hari.
- 3) Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan.
- 4) Semua bahan makanan yg akan disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas aluminium foil.
- 5) Memisahkan bahan makanan yang berbau keras dengan yg tidak berbau.

D. Kerangka Teori

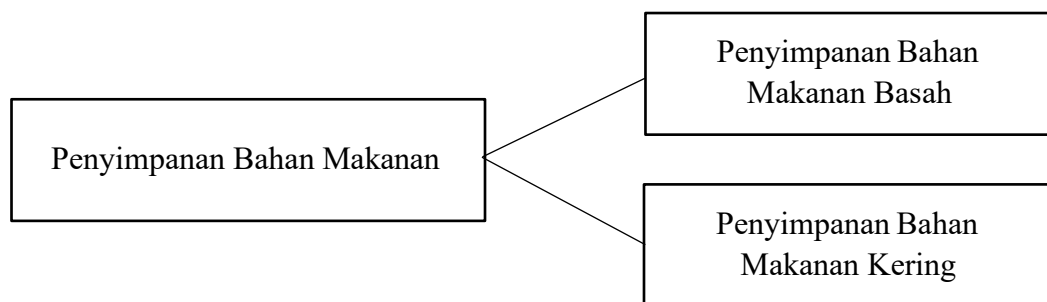


Gambar 1 Kerangka Teori
Sumber: Pedoman Gizi Rumah Sakit (2013)

E. Kerangka Konsep

Kerangka konsep adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur maupun diamati dalam suatu penelitian. Sebuah kerangka konsep haruslah dapat memperlihatkan hubungan antara variabel-variabel yang akan diteliti (Notoatmodjo, 2018)

Peneliti mempelajari tentang proses penyimpanan pada bahan makanan basah dan kering pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung.



Gambar 2 Kerangka Konsep

F. Definisi Operasional

Tabel 1.
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat ukur	Cara Ukur	Hasil ukur	Skala
1.	Penyimpanan Bahan Makanan	Mengetahui proses penyimpanan bahan makanan serta fasilitas yang ada pada penyimpanan bahan makanan.	Lembar <i>checklist</i>	Observasi	1. Baik= apabila skor $\geq 80\%$ 2. Cukup = apabila skor 60-79% 3. Kurang = apabila skor $<60\%$ (Maria, 2011)	Ordinal
2.	Penyimpanan bahan makanan basah	Mengetahui proses penyimpanan bahan makanan basah serta fasilitas yang ada pada penyimpanan bahan makanan basah.	Lembar <i>checklist</i>	Observasi	4. Baik= apabila skor $\geq 80\%$ 5. Cukup = apabila skor 60-79% 6. Kurang = apabila skor $<60\%$ (Maria, 2011)	Ordinal
3.	Penyimpanan bahan makanan kering	Mengetahui proses penyimpanan bahan makanan kering serta fasilitas yang ada pada penyimpanan bahan makanan kering.	Lembar <i>checklist</i>	Observasi	1. Baik = apabila skor $\geq 80\%$ 2. Cukup = apabila skor 60-79% 3. Kurang = apabila skor $<60\%$ (Maria, 2011)	Ordinal