

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 mempengaruhi kondisi gizi pasien, yang sering kali memperburuk kondisi karena kekurangan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh (PGRS, 2013).

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 dan bertujuan mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 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. 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 (Kemenkes, 2013).

Penyimpanan bahan makanan merupakan bagian penting dari proses penghasil makanan yang aman dan bermutu untuk konsumen. Sebaliknya, penyimpanan bahan makanan dengan cara yang salah akan dapat membuat

bahan cepat rusak dan busuk. Penyimpanan bahan makanan yang benar meliputi jenis dan alat penyimpanan yang tepat, suhu yang seharusnya diterapkan, cara menyusun dan menempatkan barang, alat atau wadah barang, kebersihan alat penyimpanan, penutupan atau pembungkusan bahan dan penataan barang yang akan disimpan (PH & Ruffino, 2005)

Hasil penelitian Indri Tri Lestari (2019), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang, penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat fasilitas penyimpanan bahan makanan basah tidak sesuai atau belum memenuhi standar pedoman gizi rumah sakit, kemudian tenaga penjamah yang melakukan kegiatan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang tidak ada tenaga khusus yang melakukan kegiatan penyimpanan bahan makanan.

Hasil penelitian Adila 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 list dan tangga lipat tidak digunakan karena dilihat dari kondisi tempat penyimpanan bahan makanan kering.

Berdasarkan observasi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Maret 2023, diketahui bahwa penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh PMK No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Hal ini dapat dilihat dari tempat atau wadah penyimpanan belum sesuai dengan jenis bahan makanan sebagai contoh buah dan tepung yang ditempatkan dalam satu ruangan dengan suhu yang sama, sedangkan menurut peraturan, buah ditempatkan pada suhu 10°C sedangkan tepung pada suhu 25°C yang berakibat bahan makanan tersebut menjadi cepat rusak. Rak-rak penyimpanan bahan makanan dari lantai, dinding, dan langit-langit belum sesuai dari yang seharusnya jarak dari lantai 15 cm, dinding 5 cm, dan

langit-langit 60 cm sehingga mengakibatkan udara tidak bebas mengalir. Selain itu, belum ada tenaga khusus yang melakukan kegiatan penyimpanan bahan makanan mengakibatkan semua petugas di instalasi gizi bebas keluar masuk ruang penyimpanan bahan makanan.

Peralatan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo belum sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Kemenes, 2010 tentang Sarana dan Prasarana Rumah Sait Kelas B. Hal ini dapat dilihat dari Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Harjono S. Ponorogo belum memiliki kereta angkut, lemari beras, dan container tertutup.

Berdasarkan permasalahan tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk menganalisis sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit Dr. Harjono S. Ponorogo.

B. Rumusan Masalah.

Bagaimana Analisis Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Harjono Ponorogo.

C. Tujuan Penelitian.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menganalisis sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Harjono Ponorogo.

2. Tujuan Khusus.

- a. Untuk mengetahui Input (Tenaga, Peralatan, Anggaran, Syarat, Pencatatan Pelaporan) pada sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo
- b. Untuk mengetahui proses dan langkah-langkah penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo
- c. Untuk menganalisis output penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.

D. Manfaat Penelitian.

1. Manfaat Teoritis.

Bagi institusi pendidikan penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan sebagai sarana informasi dan referensi bagi mahasiswa lain dalam bidang pembelajaran dan bagi peneliti selanjutnya.

2. Manfaat Praktis.

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan secara langsung di lapangan dan meningkatkan pengetahuan peneliti mengenai prosedur pelaksanaan sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Harjono Ponorogo.