

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Arisman,2009). Perencanaan anggaran belanja, makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan pengolahan, penyuluhan makanan hingga pencatatan dan laporan. Hal- hal dalam penyelenggaran berlaku sesuai dengan kebutuhan masing-masing (Mukrie, dkk, 1996). Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, terdapat bagian penting bagi keberlanjutan proses penyelenggaraan makanan yaitu proses penyimpanan sangat menentukan kualitas bahan makanan dalam selang waktu sebelum proses pengolahan makanan dimulai (Moehyi, 1992).

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi, baik bahan Baku dan bahan tambahan harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu keamanan, keputusan dirjen POM No: 02230/B/SK/VII/1991 tentang pedoman persyaratan mutu serba label dan periklanan makanan, perlu dibedakan pengertian bahan penyimpanan makanan kering. Pengertian

penyimpanan bahan makanan kering dirumah makan roso echo tidak boleh digunakan untuk makanan yang di proses atau makanan yang belum mengalami penurunan mutu keseluruhan (Aritonang, 2014).

Bahan makanan kering mudah sekali rusak dalam suhu tinggi atau terkena sinar matahari langsung. Bahan penyimpanan makanan ini harus disimpan dalam tempat penyimpan makanan kering (Aritonang, 2014).

Umur simpan bahan penyimpanan kering pada suhu 32,2°C beberapa bahan pangan yaitu bawang goreng (2 minggu), gula (2 tahun), beras (2 tahun), tepung (3-bulan), minyak goreng (2 tahun), (Susiwi,2009). Berdasarkan paragraf atas Terlihat betapa perlunya usaha atau perlakuan penyimpanan bahan makanan kering yang baik dan tepat karena untuk memperpanjang daya simpan kualitasnya melihat dari sifat bahan makanan tertutup (Susiwi, 2009).

Bahan makanan kering relatif mudah diperoleh sepanjang tahun, hal ini mempengaruhi pola belanja dan penyimpanan makanan yang difokuskan pada penyimpanan jangka pendek untuk menjaga kualitas selama mungkin sehingga penting untuk mengetahui dan menyimpan makanan sesuai dengan karakteristiknya (Pangestu & Adhi, 2013).

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu prinsip hygiene sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan sangat penting diperlukan penerapannya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan dan mencegah bahan makanan terbuang sia-sia. Penyimpanan adalah suatu usaha

penyimpanan bahan makanan dalam sebagai langkah untuk mengamankan pangan agar dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama. Menurut Depkes (2007) penyimpanan bahan makanan ialah suatu cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas serta pencatatan dan pelaporannya dan Meletakkan penyimpanan bahan makanan di rak yang salah dan bisa mengakibatkan pembusukan dan keracunan.

B. Rumusan Masalah

Penyimpanan bahan makanan kering yang salah, dapat mengakibatkan bahan makanan mengalami pembusukan dan menimbulkan keracunan jika dikonsumsi. Oleh karena itu, bagaimanakah gambaran penyimpanan bahan makanan kering di rumah makan Roso Echo Cirebon?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran tempat penyimpanan bahan makanan kering di rumah makan Roso Echo Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan suhu
- b. Mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan sistem FIFO (*First In First Out*)

D. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

Dapat menerapkan ilmu yang di dapat selama kuliah kesesuaian teori dengan aplikasi nyata disebuah rumah makan Roso Echo Cirebon dan menambah pengetahuan dan wawasan tentang penyimpanan bahan makanan kering yang mudah rusak

2. Tenaga pengelola

Sebagai bahan evaluasi dan masukan yang tidak sinkron khususnya dalam penyimpanan bahan makanan kering yang mudah rusak

3. Kampus Prodi D III Gizi Cirebon

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak Program Studi D III Gizi Cirebon sebagai bahan bacaan dan referensi.