

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS), pengelolaan makanan di rumah sakit mencakup serangkaian aktivitas yang saling terkait. Rangkaian tersebut meliputi penyusunan menu, perencanaan kebutuhan serta anggaran belanja bahan makanan, proses pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan, dilanjutkan dengan pengolahan atau pemasakan, pendistribusian, hingga kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi secara menyeluruh. (PGRS, 2013)

Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit dikategorikan menjadi dua jenis utama, yaitu penyimpanan untuk bahan makanan kering dan penyimpanan untuk bahan makanan basah. Pemisahan kedua jenis penyimpanan ini sangat krusial untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang antar bahan makanan. Lebih lanjut, sebelum disimpan, bahan makanan wajib dicuci hingga bersih dan ditempatkan pada lokasi yang sesuai dengan jenisnya. Ketidaktepatan dalam penyimpanan dapat mengakibatkan penyimpangan mutu, kontaminasi pada bahan makanan, sehingga bahan tersebut menjadi tidak layak untuk digunakan kembali. (Rianti et al., 2018) Untuk meminimalkan risiko kontaminasi dari serangga, bahan makanan yang akan disimpan, baik di area penyimpanan kering maupun segar, sebaiknya dimasukkan terlebih dahulu ke dalam wadah tertutup seperti kertas pembungkus atau kontainer plastik. (PGRS, 2013)

Dampak penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat menyebabkan makanan menjadi rusak, tidak bisa dipakai lagi, dan mengakibatkan kerugian. Ketidaktepatan dalam pengadaan bahan makanan yang seharusnya mengikuti prosedur FIFO (*First In, First Out*) dapat mengakibatkan penurunan kesegaran dan kualitas bahan pangan. Bahkan, penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap kualitasnya, mencapai angka signifikan yaitu 92%. (Zakharia et al., 2023)

Kelalaian penyimpanan bahan makanan dalam menjaga suhu dan kondisi tempat penyimpanan dapat mengakibatkan makanan menjadi cepat rusak dan membusuk. (Binaraesa et al., 2021) Pengawasan suhu secara rutin memegang peranan krusial, terutama untuk bahan makanan yang memiliki kadar air tinggi. Ketidaksesuaian suhu penyimpanan berisiko tinggi menyebabkan kontaminasi biologis, terutama oleh bakteri patogen yang dapat berkembang biak pada bahan makanan, sehingga mempercepat proses pembusukan. (Sihite et al., 2024)

Menurut Desi et al (2023), dampak Penyimpanan bahan makanan pada pasien, yaitu dapat mengurangi nafsu makan pada pasien, penyimpanan bahan makanan yang tidak tepat juga dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme berbahaya pada makanan dan meningkatkan risiko keracunan makanan pada pasien.

Berdasarkan hasil penelitian dari Desi et al (2023), kasus keracunan makanan pada tahun 2019 di RSUD Cianjur dimana ada kelalaian dan tidak melakukan pengecekan masa kadaluarsa dari susu kemasan yang dibagikan untuk karyawan yang sedang shift malam sehingga terjadinya keracunan

makanan pada sejumlah karyawan di RSUD Cianjur. Menurut penelitian dari Palimo (2021), pada penyimpanan bahan makanan kering di RSUD M.Natsir Solok belum sesuai dengan PGRS 2013, terutama dalam hal suhu penyimpanan. Suhu penyimpanan pada bahan makanan kering di RSUD M. Natsir Solok sekitar 20-25°C, sedangkan menurut PGRS 2013, suhu pada penyimpanan bahan makanan kering seharusnya sekitar 19-21°C.

Bahan makanan berkadar air tinggi memiliki kecenderungan tinggi untuk mengalami penurunan mutu akibat berbagai jenis kontaminan. Implementasi sistem penyimpanan bahan makanan basah yang tepat menjadi sebuah keharusan. Pentingnya sistem penyimpanan bahan makanan basah tidak dapat diabaikan, mengingat masih sering ditemukan adanya kelalaian yang berujung pada suboptimalnya praktik penyimpanan bahan makanan basah di berbagai fasilitas kesehatan. (Rahmi, 2024) Agar dapat menjaga kualitas dari bahan makanan, penyimpanan harus dilakukan dengan baik agar bahan makanan tidak mudah rusak. (Mokodongan at al., 2021)

Tujuan dari penelitian ini untuk memperbaiki penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Permata Cirebon dengan cara mengevaluasi penyimpanan bahan makanan kering maupun basah sesuai standar penyimpanan. Dengan ini, diharapkan penerapan standar terbaru dalam penyimpanan bahan makanan, baik bahan kering ataupun basah dapat terwujud di Rumah Sakit Permata Cirebon.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis termotivasi untuk melaksanakan studi penelitian tentang “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon Tahun 2024”.

## **B. Rumusan Masalah**

Penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar dapat memicu terjadinya kontaminasi, penurunan kandungan nutrisi, pembusukan, bahkan risiko keracunan apabila tetap dikonsumsi. “Bagaimana Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon Tahun 2024?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon Tahun 2024.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon Tahun 2024.
- b. Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon Tahun 2024.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman mengenai kondisi penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon pada tahun 2024.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan menambah pengalaman peneliti dalam memahami gambaran penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon pada tahun 2024.

### b. Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi materi evaluasi yang berguna untuk meningkatkan kualitas sistem penyimpanan bahan makanan agar lebih optimal dan sesuai dengan standar terbaru.

### c. Kampus Program Studi D III Gizi Cirebon

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi positif sebagai sumber informasi atau referensi mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan di rumah sakit bagi mahasiswa.