

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2019, Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. (Permenkes, 2019)

Perencanaan bahan makanan kering di instalasi gizi di Rumah Sakit tidak lepas dari kebutuhan bahan makanan pasien. Makanan pasien di Rumah Sakit yang memenuhi syarat kesehatan dan mengandung gizi diperoleh dari perencanaan bahan makanan yang baik dan sesuai dengan standar. Makanan merupakan komponen yang sangat penting dalam proses penyembuhan penyakit pasien di Rumah Sakit. Selain unsur gizi yang harus terpenuhi, unsur keamanan dari makanan yang akan diberikan kepada pasien juga harus diperhatikan dengan cara mencegah makanan tersebut terkontaminasi oleh komponen yang menyebabkan penyakit ataupun keracunan. Syarat penyimpanan bahan makanan di rumah sakit menurut PGRS 2013 yaitu tersedianya gudang penyimpanan bahan makanan yang segar dan kering, adanya fasilitas pada area penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan standar, serta adanya kartu stok bahan atau pencatatan bahan makanan yang diterima dan digunakan. (Kemenkes RI, 2013) & (Ilainawati, 2018)

Faktor yang dapat menyebabkan kerusakan pada bahan makanan antara lain pertumbuhan dan aktivitas mikroba karena dapat menyebabkan pembusukan makanan serta dapat menghasilkan racun, serangga karena gigitan

yang disebabkan oleh serangga dapat menyebabkan rusaknya permukaan bahan makanan sehingga dapat terjadi kontaminasi, udara karena udara terutama oksigen dapat merusak warna bahan, vitamin, dan kandungan lain yang terdapat dalam bahan makanan, waktu karena bahan makanan memiliki masa kadaluwarsa masing-masing, dan suhu karena suhu harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan. (Dyah & Arini, 2017)

Penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi di rumah sakit memiliki syarat yaitu tempat penyimpanan bahan makanan harus memiliki suhu yang cukup sejuk, ventilasi yang baik, udara yang kering, dinding dan lantai tidak lembab, area yang kering dan bersih, ditempatkan menurut macam bahan, urutan penggunaan, menurut golongan, rak ditempatkan di tempat yang mudah dibersihkan, rak harus memiliki jarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit, ventilasi harus dilapisi penutup yang berbentuk jaring dan harus segera diperbaiki jika terjadi kerusakan oleh binatang pengerat. Prosedur penyimpanan bahan makanan yang baik bertujuan mencegah terjadinya kerusakan pada bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar akan mengakibatkan bahan makanan seperti sereal, kacang-kacangan, tepung, makanan kemasan, rempah dan umbi-umbian kehilangan kandungan vitamin, menjadi berbau tidak sedap, berubah warna, berketu, berjamur, dan kadaluwarsa. (Octarina, 2022) & (Ilainawati, 2018)

Penyajian makanan memiliki beberapa faktor yang harus diperhatikan, yaitu meliputi mutu bahan makanan, cara penyimpanan bahan makanan, pengetahuan juru masak, resep, dan cara pengolahan makanan. (Putu & Aryapratama, 2023). Terjaganya penyimpanan bahan makanan kering di

instalasi gizi di rumah sakit dapat menghasilkan kualitas bahan yang baik untuk makanan yang akan disajikan kepada pasien, karena jika kualitas makanan kurang baik akan menghasilkan penampilan makanan yang sudah diolah menjadi tidak bagus, sehingga membuat pasien tidak selera untuk mengonsumsi makanan tersebut, jika pasien tidak berselera makan, maka pasien akan mengalami asupan yang kurang yang akan mengakibatkan proses penyembuhan pasien tidak optimal. Penyimpanan bahan yang sesuai standar dapat dicapai dengan menerapkan pengelolaan mengeluarkan stok bahan yang masa kadaluwarsanya paling dekat dahulu dengan metode FEFO, dan menggunakan stok bahan sesuai dengan waktu masuknya bahan ke dalam gudang atau biasa disebut dengan metode FIFO, serta suhu penyimpanan bahan makanan kering yang sesuai. (Octarina, 2022)

Menurut penelitian Palimo pada tahun 2021 didapatkan hasil pada penyimpanan bahan makanan kering di RSUD M. Natsir Solok memiliki beberapa masalah yaitu suhu ruangan yang tidak sesuai dan pengaturan penyimpanan yang kurang teratur. (Palimo, 2021)

Menurut penelitian Veny Marsita pada tahun 2023 yang dilakukan di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang menunjukkan bahwa instalasi gizi di rumah sakit tersebut belum menjalankan sesuai standar karena setelah mengambil susu kering dari ruang penyimpanan, petugas penyimpanan tidak menutup kembali pintu ruang penyimpanan susu kering dan membiarkan ruang penyimpanan selalu terbuka, sehingga bahan makanan menjadi tidak higienis karena berisiko terkontaminasi. (Marsita *et al.*, 2024)

Menurut penelitian Hartini pada tahun 2018 menunjukkan bahwa sistem

penyimpanan bahan makanan kering yang ada di Rumah Sakit Hasanuddin Damrah belum sesuai dengan standar Kemenkes 2013 karena tidak dijalankannya pengontrolan stok bahan makanan yang kering oleh petugas, sanitasi pada ruang penyimpanan juga kurang dilakukan, serta tidak dijalankannya kontrol suhu. (Hartini, 2018)

Maka dari itu, berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk meneliti tentang “Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit Medimas”.

B. Rumusan Masalah

Penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar dapat mengakibatkan pembusukan, kontaminasi, merusak warna bahan, hilangnya vitamin, dan kadaluwarsa, sehingga penyimpanan pada bahan makanan menjadi hal yang penting karena akan berpengaruh pada kualitas dan keamanan makanan yang akan dihasilkan, karena jika kualitas makanan kurang baik akan menghasilkan penampilan makanan yang sudah diolah menjadi tidak bagus, sehingga membuat pasien tidak selera untuk mengonsumsi makanan tersebut, jika pasien tidak berselera makan, maka pasien akan mengalami asupan yang kurang yang akan mengakibatkan proses penyembuhan pasien tidak optimal. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, rumusan masalah yang ada pada penelitian ini adalah “Bagaimana Identifikasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit Medimas”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi

Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kualitas bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah sakit Medimas.
- b. Mengetahui fasilitas dan kondisi gudang penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas.
- c. Mengetahui sistem dan metode penyimpanan bahan makanan kering dengan FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) di Instalasi Gizi Rumah sakit Medimas.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan informasi dan masukan bagi pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas dalam menerapkan sistem penyimpanan bahan makanan kering yang sesuai dengan standar.

2. Bagi Program Studi Gizi

Menambah referensi tentang gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi di Rumah sakit.

3. Bagi Penulis

Memberikan pengetahuan mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas.