

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Kemenkes 2013 sistem penyelenggaraan makanan institusi adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Salah satu tahapan proses dalam penyelenggaraan makanan yaitu penyimpanan bahan makanan (Kustiyoasih, 2016).

Penyimpanan bahan makanan dalam proses penyelenggaraan makanan terdiri dari penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa. Bahan makanan kering yang dipakai untuk produksi makanan adalah bahan makanan yang memiliki kriteria tertentu, seperti berkualitas baik dan segar, higienis dan bersih, harga dan timbangan yang jelas. Adapun kerusakan bahan makanan kering yang biasa terjadi pada tepung-tepungan yaitu penggumpalan, perubahan warna, dan perubahan aroma (Bakri, 2018).

Berdasarkan hasil observasi pendahuluan di Alinda Catering, di catering tersebut sudah ada gudang penyimpanan bahan makanan kering. Di dalam gudang tersebut terdapat beberapa jenis bahan yang tidak disimpan dengan baik seperti beras yang disimpan tanpa adanya alas atau papan untuk memberi jarak antara lantai dengan bahan makanan dan ada beberapa bahan makanan yang tercampur. Hal ini menunjukkan penyimpanan bahan makanan kering di Alinda Catering belum memenuhi standar penyimpanan yang benar.

Bahan makanan kering disimpan berdasarkan jenisnya yang telah memenuhi syarat kesehatan sehingga mudah dalam pengambilan bahan makanan dan juga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan kering disimpan dalam gudang penyimpanan makanan dengan suhu $25 - 27^{\circ}\text{C}$ (Sari, 2016). Berdasarkan Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 tentang penyimpanan bahan makanan terdiri dari 3 prinsip utama yaitu pertama, tempat penyimpanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi bakteri, serangga, tikus maupun bahan berbahaya kemudian memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan lebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan lebih dahulu serta 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. Kedua, harus diperhatikan suhu penyimpanan bahan makanan dan yang ketiga bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan 15 cm

jarak bahan makanan dengan lantai, 5 cm jarak bahan makanan dengan dinding dan 60 cm jarak bahan makanan dengan langit-langit. Keberadaan tempat penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu aspek dari higiene sanitasi. Bahan makanan perlu disimpan pada tempat yang tertutup dan terhindar dari debu, vektor penyakit maupun sumber tercemar lainnya. Penyimpanan bahan makanan di tempat terbuka dapat berpotensi menyebabkan kontaminasi (Suryaningsih, 2020 dalam Firdani, 2022).

Penyimpanan bahan makanan yang salah dapat menyebabkan pembusukan, dan pertumbuhan bakteri pada bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan yang salah juga dapat merusak nutrisi dan membahayakan kesehatan tubuh. Studi penelitian yang dilakukan oleh Ningsih menjelaskan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi tumbuh kembang bakteri yaitu suhu. Suhu ideal untuk tumbuhnya bakteri patogen berkisar pada suhu 10°C – 60°C . Pemanasan sampai mendidih selama beberapa menit akan membunuh bakteri, tetapi untuk memusnahkan toksinnya makanan atau minuman harus dipanaskan pada suhu 120°C (Ningsih, 2014 dalam Rahmayani, 2019). Selain itu harus memperhatikan tempat penyimpanan bahan makanan aman dari hewan pengerat atau serangga.

Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas. Untuk melakukan penyimpanan yang baik supaya kualitas makanan tetap terjaga maka harus menempatkan setiap bahan makanan kering pada tempat yang tepat, hindari kontaminasi antar bahan dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya dilakukan alur

penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang. Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode FIFO (*First In First Out*) yaitu barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan (Setiana, 2023).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Kustiyoasih (2016) bahwa penyimpanan bahan makanan masuk dalam kategori kurang. Hal ini dikarenakan pada penyelenggaraan makanan kantin belum menerapkan sistem *First in First Out* (FIFO), semua bahan makanan dicampur jadi satu, tidak disesuaikan tanggal.

B. Rumusan Masalah

Penyimpanan bahan makanan yang belum memenuhi standar penyimpanan yang benar dapat menyebabkan pembusukan, dan pertumbuhan bakteri pada bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan yang salah juga dapat merusak nutrisi dan membahayakan kesehatan tubuh. Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas. Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode FIFO (*First In First Out*) yaitu barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan. Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui “Bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Alinda Catering?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di Alinda Catering

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran suhu penyimpanan bahan makanan kering di Alinda Catering.
- b. Mengetahui gambaran sistem FIFO (*First In First Out*) di Alinda Catering.
- c. Mengetahui gambaran jarak penyimpanan bahan makanan kering dengan lantai, dinding, dan langit-langit di Alinda Catering.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Alinda Catering

Memberikan gambaran serta informasi mengenai sistem penyelenggaraan makanan khususnya penyimpanan bahan makan kering yang benar dan tepat.

2. Prodi D III Gizi Cirebon

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak kampus Program Studi D III Gizi Cirebon sebagai bahan baca dan referensi di perpustakaan mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering.

3. Bagi Penulis

Sebagai sarana untuk menerapkan ilmu yang sudah diperoleh selama perkuliahan di lapangan tepatnya di Alinda Catering dan untuk memperluas wawasan ilmu pengetahuan penulis.