

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan layanan yang disediakan sesuai dengan kondisi pasien, meliputi aspek klinis, status gizi, serta keadaan metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Ada 4 kegiatan pokok pelayanan gizi rumah sakit yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, kegiatan penelitian dan pengembangan gizi terapan (Hariani et al., 2021).

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas tinggi, menyediakan layanan yang cepat, menyediakan menu yang seimbang dan bervariasi menyediakan fasilitas yang memadai untuk layanan, dan mengelola pengadaan makanan dengan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi. Kegiatan penyelenggaraan makanan institusi yaitu perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, distribusi, dan evaluasi serta pelaporannya (Mastuti et al., 2025).

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit terdapat salah satu tahapan yaitu penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan

adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya (Bachyar Bakri, 2018). Menurut PGRS tahun 2013 tujuan penyimpanan bahan makanan meliputi tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan serta melindungi bahan makanan dari kerusakan akibat gangguan lingkungan sekitar. Bahan makanan termasuk kualitas gizinya mutlak diperlukan untuk pertumbuhan, perkembangan dan Kesehatan (Yamin et al., 2021).

Penyimpanan semua bahan pangan di tempat yang tepat dan sesuai aturan bisa mencegah bahan pangan dari ancaman yang bisa merusak kualitasnya, seperti terkontaminasi, pembusukan, atau mengalami kerusakan lain yang memengaruhi bentuk, tekstur, warna, rasa, dan aroma bahan pangan tersebut. Fasilitas penyimpanan pangan harus dirancang agar bahan pangan terlindungi dari kontaminasi, pembusukan, dan kerusakan selama digunakan (Zakharia et al., 2023). Untuk tetap menjaga bahan makanan tersebut agar tetap terjaga dengan baik maka Gudang penyimpanan bahan makanan dan penempatan bahan makanan harus disesuaikan dengan jenisnya atau di bedakan agar tidak mudah rusak (Sarni, 2017).

Penyimpanan bahan makanan dibagi menjadi dua jenis yaitu penyimpanan bahan makanan kering dan penyimpanan bahan makanan basah. Bahan makanan basah terdiri dari daging, ikan, ayam, buah, serta sayuran yang dapat disimpan di lemari es dan freezer. Bahan makanan basah rentan terhadap kerusakan karena memiliki kadar air yang tinggi, sehingga perlu adanya

tindakan untuk memperlambat kerusakan yang disebabkan mikroba (Hafifatul Auliya Rahmy, 2011). Menyimpan bahan makanan secara terpisah berdasarkan jenisnya dapat membantu meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi dan keracunan (Rina et al., 2024). Penyimpanan rak bahan kering sebaiknya diberi jarak dengan dinding untuk menghindari kontaminasi bahan makanan dengan binatang seperti serangga (Alia Wili Maulani, 2025).

Bahan makanan yang disimpan terlalu lama dalam sistem FIFO (first In First Out) akan mengurangi kesegaran. Penyimpanan bahan makanan harus diperhatikan karena masih ada kesalahan yang membuat penyimpanan di rumah sakit tidak berjalan dengan baik. Kelalaian tersebut dapat berasal dari petugas yang kurang mengikuti prosedur yang ada atau fasilitas penyimpanannya di rumah sakit belum sesuai standar. Cara penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai prosedur standar dapat menyebabkan bahan makanan tersebut lebih cepat rusak dan keracunan bahan makanan.

Suhu yang meningkat drastis bisa menyebabkan kerusakan pada bahan makanan, seperti perubahan warna pada produk kering seperti pada tepung-tepungan. Produk susu berpotensi mengalami penurunan kualitas yang mencakup aspek fisik, kimia, sensorik, mikrobiologis, biokimia, serta nilai gizi. Dengan demikian, penyimpanan bahan makanan harus dilakukan secara tepat dengan memperhatikan jenis serta alat penyimpanan yang sesuai, suhu yang diperlukan, cara pengaturan dan penempatan barang, kebersihan alat penyimpanan, metode penutupan atau pembungkusan bahan, serta penataan

barang yang akan disimpan agar kualitasnya tetap terjaga (Bachyar Bakri, 2018).

Menurut penelitian Izza pada tahun 2021, diperoleh hasil yaitu penyimpanan bahan makanan basah untuk suhu penyimpanan beberapa sayur dan buah yang di simpan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum daerah Wonosari belum sesuai dengan standar Permenkes No. 7 Tahun 2019 dan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).

Menurut penelitian Ramadhani pada tahun 2022, didapatkan hasil pada penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Panembahan Senopati Bantul menunjukan bahwa cara penyimpanan bahan makanan basah berdasarkan suhu tidak sesuai dengan permenkes No.7 Tahun 2019 dan Kemenkes RI (2013).

Berdasarkan hasil penelitian Sihite et al., 2024 di RS Pusri Palembang, diketahui bahwa pada penyimpanan bahan makanan segar masih ada beberapa item bahan pangan yang suhu penyimpanannya belum sesuai dengan standar, khususnya pada penyimpanan lauk hewani.

Hasil pengamatan pendahuluan di Rumah Sakit Pelabuhan menunjukan bahwa ada beberapa aspek yang harus dievaluasi misalnya pada kelengkapan fasilitas penyimpanan, penataan bahan makanan pada rak, pemisahan bahan makanan tertentu, kondisi tersebut menunjukkan perlunya evaluasi menyeluruh terhadap penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Rumah Sakit Pelabuhan.

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian mengenai “Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Bahan Makanan Kering di Rumah Sakit Pelabuhan” perlu dilakukan untuk mengetahui kesesuaian praktik penyimpanan dengan standar yang berlaku serta memberikan rekomendasi perbaikan bagi instalasi gizi Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon.

B. Rumusan Masalah

Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik dapat mengakibatkan bahan makanan mengalami penurunan mutu, kerusakan dan kontaminasi. Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit ini akan dikonsumsi pasien. Pasien membutuhkan makanan yang berkualitas dan jauh dari kontaminasi bakteri untuk mencapai status gizi yang optimal. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut rumusan masalah yang ada pada penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pelabuhan”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran penyimpanan bahan makanan basah dan Bahan Makanan Kering di rumah sakit pelabuhan

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering berdasarkan standar PGRS dan Permenkes No. 56 tahun 2014

- b. Menilai kelengkapan fasilitas penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering
- c. Mengevaluasi pemenuhan syarat penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan mengenai Gambaran penyimpanan bahan makanan di rumah sakit pelabuhan.

2. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan informasi dan masukan bagi pihak instalasi gizi rumah sakit Pelabuhan dalam menerapkan penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering yang sesuai dengan standar.

3. Bagi Prodi Gizi

Menambah referensi tentang Gambaran penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit Pelabuhan.