

BAB I

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan, 2013). Penyelenggaraan makanan institusi termasuk juga penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, mulai dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan atau pemasakan bahan makanan, penyaluran, pendistribusian bahan makanan, pencatat/pelaporan dan evaluasi (Kementerian Kesehatan, 2013).

Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, terdapat tahapan yang cukup penting yang dilakukan pada bahan makanan, yaitu tahap penyimpanan. Makanan harus dilindungi dari waktu dan suhu penyimpanan sesuai dengan aturan kelayakan sistem penyimpanan makanan. Langkah atau tahap penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu bagian dari proses menghasilkan makanan yang aman dan bermutu bagi konsumen. Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di gudang penyimpanan bahan pangan kering dan basah disertai pencatatan dan pelaporannya (Kementerian Kesehatan, 2013).

Sesuai dengan jenis bahan makanannya, ruang operasional dapat dibedakan menjadi dua, yaitu: ruang penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Bahan makanan basah adalah makanan yang cepat rusak atau tidak tahan lama seperti contohnya sayuran, buah, ikan, daging, ayam dan bumbu-bumbu segar. Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki A_w sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada A_w tersebut bakteri dan khamir sudah

tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa ((Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

Persyaratan penyimpanan bahan makanan adalah adanya sistem penyimpanan barang, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan, tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan. Penyimpanan bahan pangan merupakan salah satu aspek penting yang masih mengalami kendala dalam teknologi pasca panen. Selama penyimpanan, bahan pangan pokok seperti beras dapat mengalami perubahan atau kerusakan yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas bahan pangan.

Rumah sakit adalah salah satu tempat penyediaan makanan yang terdapat penyelenggaraan makanan untuk pasien dan pegawai Rumah Sakit. Pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit terdapat bagian penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit terdiri dari penyimpanan bahan makanan kering dan basah memiliki sistem atau cara penanganan penyimpanan yang berbeda diawali dari proses pemesanan, penerimaan bahan pangan, kemudian penyortiran bahan pangan yang sesuai dengan spesifikasi, pencucian, dan penyimpanan bahan pangan tersebut ((Bakri, Intiyati & Widartika, 2018). Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan pangan yang ada di Rumah Sakit X.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?

1.3. Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X
2. Untuk mengetahui bagaimana syarat penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

1.4. Manfaat

1.4.1 Bagi Rumah Sakit

Sebagai sumber informasi bagi Rumah Sakit X dalam memahami gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah .

1.4.2 Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang gambaran sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah yang berada di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

1.4.3 Bagi Instalasi Gizi

Memberikan informasi dan evaluasi dalam proses penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.