

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Instalasi gizi rumah sakit adalah unit yang menjalankan kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit. Salah satu tugas dari instalasi gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan oleh ahli gizi dan karyawan yang berkaitan dengan kegiatan tersebut. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit ditujukan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan yang berkualitas kepada pasien. Dengan kondisi pasien yang lemah saat berada di rumah sakit, maka ia membutuhkan makanan berkualitas dan bermutu agar layak dikonsumsi sehingga proses penyembuhannya dapat berjalan dengan lancar, di luar dari bantuan obat-obatan yang diberikan oleh dokter.

Pada penyelenggaraan makanan, terdapat hal-hal yang harus diperhatikan agar makanan yang dihasilkan berkualitas dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, salah satunya yaitu pada sistem penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan basah dan kering di gudang bahan makanan dingin/beku dan kering (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Penyimpanan bahan makanan (*food storage*) pada sebuah hotel merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Beberapa hotel yang kurang menerapkan proses penyimpanan bahan makanan dengan baik, maka dapat

mengalami kerusakan bahan makanan, kerugian, dan bahkan dapat berakibat pada kebangkrutan (Arisandi et al., 2019).

Penyimpanan bahan makanan terdiri dari ruang penyimpanan bahan makanan basah dan ruang penyimpanan bahan makanan kering. Bahan makanan basah terdiri dari daging, ayam, ikan, telur, buah, serta sayur yang dapat disimpan di lemari es maupun *freezer*. Penyediaannya sangat penting untuk menyimpan bahan makanan yang mudah basi, baik bahan makanan basah sebagai persediaan maupun sisa dari bahan makanan yang telah digunakan. Sedangkan bahan makanan kering terdiri dari tepung-tepungan, mi, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa yang dapat disimpan di gudang atau ruangan kering dan tidak lembab (Bakri et al., 2018).

Tata letak dari rak-rak penyimpanan bahan makanan harus tidak menempel pada lantai, dinding, serta langit-langit agar kualitas bahan makanan dapat terjaga dan tidak terkena kontaminasi (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Selain kualitas bahan makanan, waktu dalam menyiapkan bahan makanan juga dipengaruhi oleh sistem penyimpanan bahan makanan. Berdasarkan penelitian Mokodongan et al. (2021), lokasi gudang penyimpanan bahan makanan serta tata letak gudang menjadi sebuah aspek utama dalam sistem penyimpanan bahan makanan. Hal tersebut dinyatakan dapat mengganggu proses pengolahan jika letak gudang penyimpanan jauh dari ruang pengolahan. Karena para petugas memerlukan waktu yang cukup banyak untuk mengambil bahan makanan di gudang penyimpanan sehingga memperlambat proses memasak makanan yang akan disajikan (Mokodongan et al., 2021).

FIFO (*First in First out*) menerapkan sistem perputaran barang yang masuk pertama akan lebih dahulu dikeluarkan, dan merupakan suatu aturan yang baik. Saat tidak melakukan sistem FIFO pada bahan makanan, maka dapat berdampak pada proses pengolahan, seperti proses penyimpanan yang dilakukan salah, tidak menjalankan SOP yang berakibat bahan hewani tidak terkontrol, perputaran rotasi menu tidak

teratur dan sering terjadi pengulangan, serta mengubah standar rotasi menu yang telah ditentukan. Proses penyimpanan bahan makanan yang tidak menggunakan sistem penyimpanan FIFO menyebabkan bahan hewani rusak sebelum proses pengolahan makanan dan juga hasil yang buruk dan tidak memuaskan seperti makanan memiliki bau yang tidak sedap diakibatkan tercampur dengan bahan hewani yang telah rusak.

Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang digudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian inventory serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan didalam gudang. Fungsi dari kartu stok yaitu untuk mencatat pergerakan stok masuk dan keluar yang berasal dari transaksi harian anda seperti masuk dari supplier, masuk dari retur pelanggan, keluar dari penjualan atau pemakaian barang tertentu. Dilengkapi dengan tanggal, hari dan jamnya. Dan melihat pergerakan stok sebagai dasar untuk melakukan pembelian. Penggunaan kartu stock sangat efektif untuk mengontrol stok sehingga melacak jika menemukan kejangalan karena kesalahan sistem atau kelalaian karyawan (Sumra Raha, 2021).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Bilyaro et al. (2021) menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas internal telur adalah suhu penyimpanan dan tempat penyimpanan telur. Pada penelitian ini juga ditemukan bahwa telur yang disimpan pada suhu ruangan berkisar 25-29°C mengalami percepatan evaporasi udara dan air sehingga telur mengalami penyusutan kualitas dengan cepat (Bilyaro et al., 2021).

Akan tetapi tidak semua rumah sakit menyimpan semua bahan makanannya di ruang penyimpanan, ada juga rumah sakit yang tidak menyimpan beberapa bahan makanannya. Hal ini disebabkan karena bahan makanan tersebut langsung diolah dengan melalui beberapa prosedur terlebih dahulu seperti bahan makanan yang diterima, ditimbang dan dicek/diawasi oleh petugas bagian penyimpanan bahan makanan,

kemudian dibawa ke ruang persiapan pengolahan makanan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Biasanya bahan makanan yang langsung diolah merupakan bahan makanan *perishable* atau bahan makanan mudah rusak jika disimpan tanpa perlakuan khusus, seperti daging-dagingan.

RSUD X merupakan satu-satunya rumah sakit pemerintah dengan tipe B yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan di tengah-tengah masyarakat Kota Dumai (Rosanti et al., 2022). Penyelenggaraan makanan pada rumah sakit ini menggunakan sistem swakelola. Pada dapur RSUD X terdapat ruang penerimaan, ruang pencucian, ruang penyimpanan, ruang pengolahan, ruang pendistribusian, dan ruang ganti pakaian. Akan tetapi, rumah sakit ini dengan tipe ini tidak memiliki ruang persiapan untuk bahan makanan yang akan diolah (Munawaroh, 2022).

Dikarenakan ruang penyimpanan bahan makanan memiliki peran sangat penting dalam menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan agar tetap terjaga. Maka instalasi gizi harus mempunyai ruang atau gudang penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan jenis bahan makanannya. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di RSUD X.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan diteliti yaitu “Bagaimana Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X?”

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD X.

### **1.3.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD X
2. Mengetahui penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD X

## **1.4. Manfaat**

### **1.4.1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah tentang gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD X.

### **1.4.2. Manfaat Praktis**

1. Bagi Kampus  
Hasil penelitian ini dapat menjadi tambahan kepustakaan mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD X.
2. Bagi Institusi  
Memberikan informasi kepada pihak institusi mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD X.