

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bahan pangan hewani seperti daging, ikan, unggas, *seafood*, dan telur merupakan bahan makanan yang rentan terhadap kerusakan. Bahan pangan hewani memiliki masa simpan yang jauh lebih pendek dibandingkan bahan pangan nabati saat masih segar (kecuali telur). Masa simpan yang pendek ini terkait dengan struktur jaringan hewani di mana bahan pangan hewani tidak memiliki jaringan pelindung yang kuat dan kokoh seperti produk nabati. Karakteristik masing-masing bahan pangan hewani sangat spesifik sehingga tidak dapat digeneralisasi (Mahayani et al., 2024).

Kerusakan pada bahan makanan seperti *seafood* dan daging terjadi ketika bahan-bahan yang disimpan sebelumnya tidak dimanfaatkan, sehingga mengakibatkan pemanfaatan bahan makanan yang baru disimpan (Zakharia et al., 2023). Hal ini menyebabkan penurunan nilai pH. Penyimpanan yang terlalu lama akan menyebabkan penurunan nilai pH daging (Nursayang & Hardianti, 2023).

Penyimpanan telur yang disimpan dengan suhu yang tidak standar dapat menyebabkan kualitasnya rusak. Suhu yang baik untuk penyimpanan telur di luar ruangan yaitu 20°C dan di lemari pendingin 1 - 4 °C (Mokodongan et al., 2021). Hal ini dikarenakan penyimpanan telur pada suhu yang salah dapat mempercepat evaporasi udara dan air sehingga telur akan mengalami penyusutan kualitas secara cepat (Bilyaro et al., 2021).

Gultom et al., menambahkan (2019) pelaksanaan penyimpanan bahan pangan mempengaruhi kualitas pangan, dibuktikan dengan munculnya aroma yang tidak sedap pada bahan pangan yang mudah rusak. Masalah ini muncul akibat penggunaan mesin yang kurang optimal di area penyimpanan, di mana suhu yang berfluktuasi dapat mempengaruhi kesegaran dan aroma bahan pangan.

Hasil penelitian Sihite et al. (2024) di RS Pusri Palembang, suhu penyimpanan bahan makanan segar terutama lauk hewani belum sesuai dengan standar yang ada. Suhu penyimpanan bahan makanan segar menurut PGRS tahun 2013 untuk bahan makanan seperti daging, ikan dan *seafood* adalah  $-5 - 0^{\circ}\text{C}$ . Mencegah kerusakan fisik dan kualitas makanan membutuhkan penyimpanan yang tepat. Karena pembusukan dapat berdampak lebih dari sekadar makanan itu sendiri. Oleh karena itu, metode penyimpanan yang efisien termasuk klasifikasi atau pembedaan komoditas berdasarkan jenis dan sifatnya sangat penting. Suhu ruangan, jarak penyimpanan, cara pengumpulan, dan lokasi barang adalah parameter untuk menyimpan bahan makanan (Aryapratama, 2023).

Metode penyimpanan makanan yang salah dapat merusak makanan itu sendiri. Membuat penyimpanan yang sesuai dengan jenis tertentu dari setiap komponen makanan membantu untuk memprediksi kerusakan pada makanan tersebut (Aryapratama, 2023). Untuk menunjang keberhasilan dalam penyimpanan makanan di sebuah rumah sakit perlu perlengkapan fasilitas bahan makanan seperti *refrigerator* dan kontainer tertutup (Nurdin, 2022). Selain itu dibutuhkan juga pencatatan dan stok kartu bahan makanan (Apriani, 2022). Serta alat pengecekan suhu pada makanan (Perdani & Hakim, 2024).

Sangat penting bahwa makanan yang dimakan tidak menimbulkan risiko kesehatan. Semua makanan harus bebas dari kotoran dan disiapkan dengan cara yang bersih dan aman. Agar makanan yang dihasilkan berstandar perlu dilakukan penyimpanan yang baik (Meikawati, 2022). Berdasarkan permasalahan tersebut maka penulis tertarik untuk meneliti tentang “Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari beberapa tahapan penyelenggaraan makanan. Selain dalam proses penerimaan, proses penyimpanan bahan makanan perlu perhatian penting agar bahan makanan yang diolah hingga dikonsumsi tidak menjadi sumber penyakit bagi tubuh. Untuk itu perlu dilakukan penyimpanan bahan makanan terkhususnya makanan segar seperti bahan pangan hewani. Maka rumusan masalah dalam penelitian ini

adalah bagaimana “Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung ?”

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui kesesuaian suhu penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.
2. Mengetahui kesesuaian tempat penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.
3. Mengetahui kesesuaian lama penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.
4. Mengetahui kesesuaian mutu bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat Ilmiah atau Teoritis**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi dan menambah wawasan tentang penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Lubuk Basung.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai wadah bagi peneliti untuk dapat mengembangkan penalaran dan pola pikir dalam kemampuan menerapkan ilmu yang diperoleh. Hasil penelitian ini juga dapat sebagai bahan pertimbangan dalam perencanaan dan pelaksanaan penyimpanan bahan pangan hewani.

#### **1.4.3 Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah *food service* (Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi) di RSUD Lubuk Basung.