

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Institusi atau massal (SPMI/M) merupakan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar atau massal. Batasan jumlah yang diselenggarakan pada setiap negara berbeda, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Penyelenggaraan makanan di Indonesia dapat disebut massal jika lebih dari 50 porsi sekali pengolahan, bila dalam satu hari terdapat 3 kali makan, maka terdapat 150 porsi yang diolah dalam sehari (Bakri, et al., 2018). Menyediakan makanan dalam jumlah yang besar untuk tujuan tertentu merupakan penyelenggaraan makanan. Beberapa tahapan yang dilakukan sebelum makanan dikonsumsi, mulai dari membeli bahan yang diperlukan, membeli atau menanam bahan makanan sendiri, dan mengolahnya sesuai keinginan atau kebutuhan. Makanan yang dikonsumsi harus diselenggarakan dengan baik agar berkualitas dari segi proses dan hasil pengolahannya. Oleh karena itu, makanan yang dikonsumsi harus diselenggarakan dengan baik sesuai dengan aturan dari segi proses serta hasil akhirnya. Diharapkan bahwa makanan yang enak dan berkualitas tinggi akan dihasilkan melalui penyelenggaraan yang baik dan diproduksi dengan harga yang terjangkau. Dengan demikian, penyelenggaraan makanan tidak hanya mempertimbangkan kualitas makanan, tetapi juga biaya operasional (Bakri, et al., 2018). 2

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kementerian Kesehatan, 2013). Ruang operasional dapat dibagi menjadi dua bagian berdasarkan jenis bahan makanan yang disimpan di dalamnya. Bahan makanan basah adalah makanan yang cepat rusak atau tidak tahan lama, contohnya sayur, buahbuahan, daging, ayam, ikan, dan bumbu-bumbu segar. Aw terendah sekitar 0,065, hal ini menimbulkan bakteri serta khamir tidak dapat berkembang biak pada bahan makanan kering. Membutuhkan kadar air yang sangat rendah untuk bertumbuh, tidak semua jenis kapang yang bertahan hidup. Contoh dari bahan makanan yaitu semua jenis tepung, mi, serta pasta, beras, beberapa rempah kering dan penyedap rasa. (Bakri, et al., 2018). 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 yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut (Bakri, et al., 2018).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran penyimpanan gudang kering unit gizi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum kota Palangka Raya?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penyimpanan gudang kering unit gizi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum kota Palangka Raya.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan kering di Unit Gizi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum.
- b. Untuk mengetahui suhu dan kelembapan penyimpanan bahan makanan kering di Unit Gizi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum.
- c. Untuk mengetahui fasilitas penyimpanan bahan makanan kering di Unit Gizi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum.
- d. Untuk mengetahui pencatatan dan pelaporan bahan makanan pada sistem penyimpanan bahan makanan kering di Unit Gizi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bagi institusi pendidikan penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan sebagai sarana informasi dan referensi bagi mahasiswa lain dalam bidang pembelajaran dan bagi peneliti selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan secara langsung di lapangan dan meningkatkan pengetahuan peneliti mengenai prosedur pelaksanaan sistem penyimpanan bahan makanan kering di Unit Gizi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum Kota Palangka Raya.

b. Bagi Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi dan sebagai bahan masukan atau evaluasi bagi pihak Rumah Sakit Primaya Betang Pabelum dalam proses penyimpanan bahan makanan kering.

c. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi terutama kepada mahasiswa Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.