

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan yaitu rumah sakit, puskesmas atau klinik perawatan. Diantara ketiga pelayanan tersebut, penyelenggaraan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaganya, jumlah pasiennya, dan jumlah serta jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi. Adapun tujuan dari penyelenggaraan makanan dirumah sakit yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah sebuah sistem yang terdiri dari beberapa sub sistem masing-masing sub sistem juga mempunyai unsur-unsur yang saling berkaitan untuk mencapai tujuan tertentu. Sub sistem tersebut antara lain: *input, proses, penerapan hygiene sanitasi, control, feed back, environment, output* serta *outcome*. Masing-masing sub sistem memiliki unsur yang saling bekerja sama dalam menjalankan tugas dan kegiatan dengan baik sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu tinggi dan mencapai kepuasan konsumen yang dilayani (Bakri *et al.*, 2018).

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.

Berdasarkan tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, terdapat bagian penting dalam keberlanjutan proses penyelenggaraan makanan yaitu sistem penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

Penerimaan bahan makanan harus diperhatikan dengan baik karena merupakan langkah awal dari rangkaian produksi. Proses penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas serta kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan suatu spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli (Widyastuti *et al.*, 2018)

Bahan makanan yang telah diterima harus segera disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan dapat berakibat fatal pada penurunan mutu dan keamanan bahan makanan tersebut. Proses penyimpanan bahan makanan suatu tata cara menata, menyimpan, menjaga dan mempertahankan mutu bahan makanan kering maupun basah.

Penyimpanan bahan makanan mempunyai beberapa faktor yang harus diperhatikan yaitu, keadaan ruang penyimpanan yang cukup luas, letaknya harus berdekatan dengan ruang penerimaan dan produksi, ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan harus sistematis dan teratur, tersedia peralatan untuk penyimpanan bahan makanan basah dan kering, harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat, suhu ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-20°C dan penyimpanan bahan makanan basah 0-10°C,

pencatatan harus tepat, akurat dan konsisten. Jenis pencatatan yang harus ada di penyimpanan bahan makanan yaitu kartu stok, buku registrasi/buku induk keluar masuknya bahan makanan, formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian (Stevani, 2021) yang berjudul “Gambaran sistem penerimaan bahan makanan segar di ruang instalasi gizi di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah” Penerimaan bahan makanan di RSUD dr. Doris Sylvanus sudah memenuhi standar spesifikasi yang baik namun di ruang penerimaan bahan makanan alat yang digunakan seperti alat pengangkut masih dipergunakan untuk hal lain yang dapat mempengaruhi kelancaran dalam penerimaan bahan makanan.

Menurut hasil penelitian (Jones, 2021) Di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar. Pada saat penerimaan bahan makanan basah, bahan yang diterima ditumpuk diatas meja dan masih ada bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan.

Sementara pada penelitian (Sartika *et al.*, 2022) di instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam, Menunjukkan bahwa pada proses penerimaan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan penerimaan bahan makanan belum sesuai pedoman PGRS. Yaitu masih ditemukan alur penerimaan bolak balik yang dapat meningkatkan kontaminasi bakteri silang, pada proses penyimpanan terdapat beberapa beberapa bahan makanan basah yang membusuk hal ini terjadi karena penyimpanan yang tidak benar atau kelalaian petugas dan untuk bahan makanan kering adanya susu yang menggumpal, karena ada salah satu petugas yang kurang peduli dengan tidak menutup rapat kaleng susu dan menggunakan sendok yang basah saat menakar susunya.

Pada penelitian (Antisa, 2023) yang dilakukan Di Instalasi Gizi Rs Pusri Palembang menunjukkan sistem penyimpanan bahan makanan kering dan segar masih

terdapat beberapa aspek yang belum sesuai dengan PGRS, seperti pada suhu ruangan penyimpanan bahan makanan kering dan segar belum sesuai dengan prosedur.

Kemudian menurut hasil penelitian oleh (Hartanto, 2023) yang berjudul Gambaran Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering, Segar Di Rumah Sakit Bhayangkari Tk. I Puskokkes Polri Tahun 2023. Mengatakan bahwa tidak adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam bentuk dokumen tertulis terkait penyimpanan bahan makanan. Digudang penyimpanan bahan makanan segar terdapat serangga seperti kacoa dan pada penerimaan bahan makanan hanya ada 2 petugas.

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tanggal 23 November 2023 di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah Jarak rak penyimpanan bahan makanan kering bersentuhan dengan dinding, pada tempat penyimpanan bahan makanan segar terdapat serangga seperti lalat dan semut.

Berdasarkan dari beberapa referensi dan pendahuluan diatas membuat saya tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah”.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana Gambaran Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan kering Di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah

## 2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi spesifikasi bahan makanan basah dan kering pada penerimaan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.
- b. Mengidentifikasi peralatan pada penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.
- c. Mengidentifikasi tata cara penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Secara Teoritis

Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

### 2. Manfaat Secara Praktis

#### a. Bagi peneliti

Memberikan pengetahuan dan wawasan penelitian terkait penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.

#### b. Bagi institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi pada gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering serta dijadikan bahan evaluasi bagi pihak institusi rumah sakit untuk melakukan penyimpanan bahan makanan sesuai standar.

#### c. Bagi masyarakat

Menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat mengenai penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Kalimantan Tengah.