

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut UU RI No. 44 Tahun 2009, rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Rumah sakit sebagai salah satu institusi kesehatan memiliki peran penting dalam meningkatkan derajat kesehatan bagi individu, masyarakat atau bangsa secara optimal. Pelayanan kesehatan yang disediakan rumah sakit salah satunya adalah pelayanan gizi. Menurut Kemenkes RI (2013), pelayanan gizi rumah sakit merupakan pelayanan yang disediakan rumah sakit sebagai upaya penyembuhan penyakit pasien yang diberikan dan disesuaikan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme pasien. Pelayanan gizi rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan dan rawat inap, penelitian dan pengembangan, serta penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian dari pelayanan gizi rumah sakit yang menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan disesuaikan dengan kebutuhan pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan 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. Salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu kegiatan penyimpanan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku beserta pencatatan dan pelaporannya (Kemenkes RI 2013). Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah agar tersedianya bahan makanan dalam jumlah dan kualitas yang tepat serta sesuai dengan kebutuhan. Berdasarkan Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu prinsip higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit. Penyimpanan bahan makanan harus disesuaikan dengan jenis bahan makanannya yaitu bahan makanan basah dan bahan makanan kering agar terhindar dari kerusakan serta untuk menjaga kualitas dan mutu bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering terdapat perbedaan baik dari tempat penyimpanan, tata cara penyimpanan, dan syarat penyimpanan yang disesuaikan dengan sifat bahan makanannya.

Bahan makanan kering merupakan bahan makanan yang memiliki kadar air yang rendah sehingga bersifat lebih tahan lama dibanding bahan makanan basah. Bahan makanan kering termasuk bahan makanan yang memiliki potensi kerusakan yang terletak pada suhu dan kelembaban ruangan sehingga harus disimpan pada ruang penyimpanan yang ideal dan sesuai dengan standar mulai dari letak ruangan, kondisi ruangan, serta suhu dan kelembaban ruangan agar bahan makanan dapat terhindar dari kerusakan.

Penyimpanan bahan makanan kering memerlukan manajemen yang baik dan benar agar kualitas dan mutu bahan makanan tetap terjaga karena akan berpengaruh terhadap kualitas hidangan yang akan diberikan kepada pasien. Hal tersebut yang membuat saya tertarik untuk mempelajari sistem penyimpanan

bahan makanan khususnya bahan makanan kering yang berada di Sub Departemen Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut dr. Ramelan Surabaya.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada tugas akhir ini yaitu:

1. Bagaimana keadaan umum dari Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya?
2. Bagaimana fasilitas fisik dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya?
3. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya?
4. Bagaimana pencatatan dan pelaporan pada kegiatan penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya?
5. Apakah penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya sudah memenuhi standar penyimpanan bahan makanan?

## 1.3 Tujuan

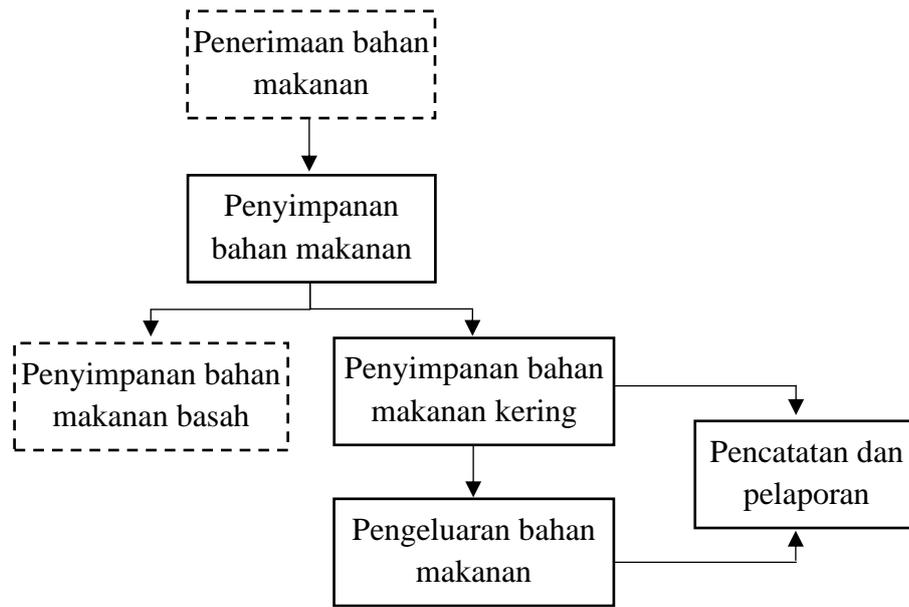
Tujuan umum dari laporan ini adalah mengkaji penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya. Adapun tujuan khusus dari laporan ini adalah:

1. Menjelaskan keadaan umum Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya
2. Mengidentifikasi fasilitas fisik dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya
3. Mengkaji proses penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya
4. Mengkaji pencatatan dan pelaporan pada kegiatan penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya
5. Mengkaji kesesuaian penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya dengan standar penyimpanan bahan makanan.

## 1.4 Kerangka Pemikiran

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dimulai dari kegiatan pengadaan bahan makanan yang meliputi perencanaan, pemesanan, pembelian dan penerimaan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu proses penyelenggaraan bahan makanan yang dilakukan setelah kegiatan penerimaan bahan makanan. Bahan makanan yang telah diterima kemudian disimpan di ruang penyimpanan berdasarkan jenisnya yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Variabel yang diamati pada pengamatan ini yaitu kegiatan penyimpanan hingga pengeluaran bahan makanan khususnya bahan makanan kering, termasuk juga kegiatan pencatatan dan pelaporan yang dilakukan saat bahan makanan masuk dan keluar dari ruang penyimpanan. Kerangka pikir penyimpanan bahan makanan kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya dapat dilihat pada Gambar 1.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Keterangan:

- = Variabel yang diamati
- = Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya

## II. METODE PENGAMATAN

### 2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan selama empat minggu yaitu mulai tanggal 14 Maret 2022 hingga tanggal 09 April 2022 yang berlokasi di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya khususnya di gudang penyimpanan bahan makanan kering. Pengamatan yang dilakukan yaitu terkait kegiatan penyimpanan hingga pengeluaran bahan makanan kering beserta pencatatan dan pelaporannya.

### 2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis dan cara pengambilan data yang digunakan dalam penulisan laporan ini dilakukan dengan pengambilan data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diambil secara langsung yaitu melalui pengamatan dan wawancara kepada petugas gudang kering mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan kering. Data sekunder merupakan data yang didapatkan dari studi literatur dan arsip data atau dokumen Sub Departemen Gizi yang meliputi keadaan umum Sub Departemen gizi, struktur organisasi Divisi Logistik, *Shift* dan *jobdesc* gudang penyimpanan, grafik suhu ruangan gudang kering, data inventaris peralatan, kartu stok dan rekap data pemakaian bahan makanan. Jenis dan cara