



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut undang-undang No. 44 Tahun 2009 tentang rumah sakit, rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Pelayanan kesehatan mencakup pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik. Salah satu pelayanan penunjang medik yang harus ada di rumah sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan gizi di rumah sakit melakukan empat kegiatan pokok yaitu asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penelitian, pengembangan gizi terapan, dan penyelenggaraan makanan (Kemenkes 2013).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki beberapa rangkaian kegiatan pelaksanaan, mulai dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Penyimpanan bahan makanan menjadi salah satu proses penting dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh petugas pelayanan di Instalasi Gizi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip higiene dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di gudang penyimpanan bahan pangan kering dan basah disertai pencatatan dan pelaporannya (Kemenkes 2013). Makanan harus dilindungi dari waktu dan suhu penyimpanan sesuai dengan aturan mengenai kesesuaian sistem penyimpanan makanan. Tahapan penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu bagian dari proses menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas bagi konsumen.

Ruang penyimpanan bahan makanan berdasarkan jenis bahan makanannya dapat dibedakan menjadi dua, yaitu ruang penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Bahan makanan basah adalah makanan yang cepat rusak atau tidak tahan lama seperti contohnya sayuran, buah, ikan, daging, ayam dan bumbu-bumbu segar. Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki Aw sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada Aw tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering diantaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa (Bakri *et al.* 2018).

Bahan makanan kering yang disimpan dapat mengalami kerusakan yang tidak dapat dihindari namun dapat dicegah atau diperlambat. Bahan makanan kering yang disimpan di penyimpanan atau gudang yang tidak teratur, kurang bersih, dan juga tidak dijaga dengan baik suhu dan kelembaban di dalamnya dapat mempengaruhi keadaan bahan makanan. Tujuan dari penyimpanan bahan

makanan kering adalah tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

Penyimpanan bahan makanan kering yang terjaga dapat memberikan makanan yang berkualitas. Penyimpanan yang baik untuk menjaga kualitas makanan maka harus menempatkan setiap bahan makanan kering pada tempat yang tepat, hindari kontaminasi antar bahan dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya, sehingga penyimpanan bahan makanan dapat menggunakan Metode FIFO dan FEFO.

Metode *First In First Out* (FIFO) adalah metode yang mendahulukan pelayanan yang masuk lebih dahulu sehingga yang lebih dahulu datang maka lebih dahulu dilayani (Asroz *et al.* 2021) pada penyimpanan bahan makanan memiliki arti barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan. Metode *First Expired Date First Out* (FEFO) merupakan metode yang digunakan untuk menyimpan barang, barang yang terakhir dimasukkan atau disimpan adalah barang yang akan pertama dikeluarkan, karena melihat batas waktu penggunaan bahan makanan atau barang tersebut yang lebih cepat (Asrozy *et al.* 2021) dimana barang dengan tanggal kadaluarsa terdekat harus lebih dahulu dikeluarkan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik menulis tentang Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang.



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana keadaan umum Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang?
2. Apa saja fasilitas dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang?
3. Bagaimana pengelompokan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang?
4. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang?
5. Bagaimana evaluasi pada penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji proses penyimpanan bahan makanan kering di Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini yaitu :

1. Menjelaskan keadaan umum Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang
2. Mengidentifikasi fasilitas dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang
3. Mengkaji pengelompokan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang
4. Mengkaji proses penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital Citra Raya* Tangerang

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.

5. Mengevaluasi penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Ciputra Hospital Citra Raya Tangerang

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Rumah Sakit

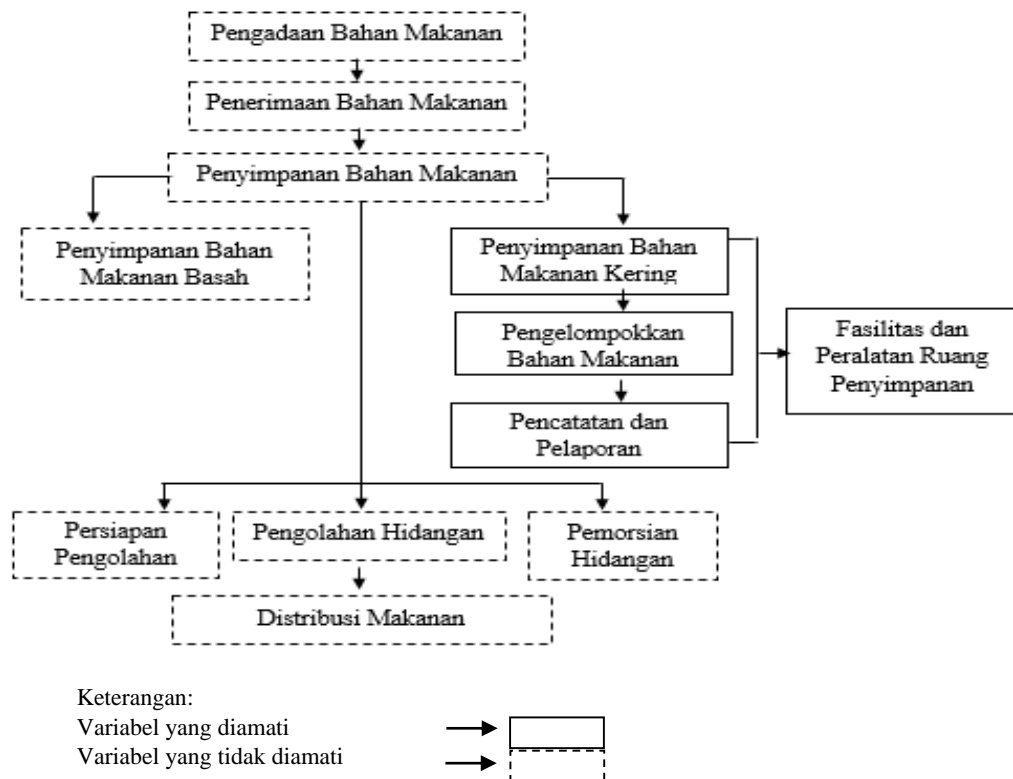
Menjadi bahan masukan untuk mengevaluasi agar lebih baik lagi dalam melakukan penyimpanan bahan makanan kering.
2. Bagi Mahasiswa

Sarana untuk menguji sebagian besar kemampuan yang telah diberikan selama duduk di bangku kuliah, menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman selaku generasi yang dididik untuk siap terjun langsung di lingkungan kerja.
3. Bagi Pembaca

Sebagai media penambah wawasan dan pengetahuan mengenai evaluasi terhadap proses penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit.

1.5 Kerangka Pikir

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki beberapa rangkaian kegiatan salah satu diantaranya adalah pengadaan bahan makanan yang meliputi perencanaan menu, pemesanan, pembelian dan penerimaan bahan makanan. Kerangka pikir evaluasi penyimpanan bahan makanan kering di Ciputra Hospital Tangerang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Ciputra Hospital Citra Raya Tangerang

Bahan makanan yang sudah diterima selanjutnya akan disimpan di ruang penyimpanan bahan makanan. Berdasarkan jenisnya terdapat dua ruang penyimpanan yaitu ruang penyimpanan bahan makanan basah dan ruang penyimpanan bahan makanan kering. Variabel yang diamati pada penulisan ini yaitu penyimpanan bahan makanan kering meliputi fasilitas dan peralatan, pengelompokan bahan makanan, proses penyimpanan, hingga pencatatan dan pelaporan.

II METODE PENGAMATAN

2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengumpulan data dilakukan pada tanggal 14 Maret 2022 hingga 8 Mei 2022 di Instalasi Gizi Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang. Waktu pengamatan dilakukan dengan dua *shift*. *Shift* pagi dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB, sedangkan *shift* siang dimulai pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 18.00 WIB. Pengamatan yang dilakukan terdiri dari pengamatan di ruang administrasi dan ruang penyimpanan bahan makanan kering.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis dan cara pengambilan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan mengenai pengamatan yang dilakukan. Pengambilan data dan informasi mengenai penyimpanan bahan makanan kering di Ciputra *Hospital* Citra Raya Tangerang dilakukan dengan cara pengumpulan data primer dan sekunder. Jenis dan cara pengambilan data di Ciputra *Hospital* Citra Raya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Data	Jenis Data	Cara Pengambilan	Keterangan
Keadaan Umum Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya Tangerang	Sekunder	Pencatatan dari Arsip Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya Tangerang	Keadaan umum Ciputra <i>Hospital</i> , struktur organisasi dan sumber daya manusia
Keadaan Umum Instalasi Gizi Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya	Sekunder	Pencatatan dari Arsip Instalasi Gizi Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya	Denah instalasi gizi dan pembagian <i>shift</i> kerja
Fasilitas fisik dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering	Primer	Pengamatan secara langsung	Keadaan umum dan fasilitas fisik instalasi gizi
	Primer	Pengamatan secara langsung, partisipasi aktif, dan wawancara kepada koordinator produksi	Keadaan ruang penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas fisik

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.