

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kemenkes RI 2018). Menurut *World Health Organization* (WHO), rumah sakit adalah bagian integral dari suatu organisasi social dan kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna, penyembuhan penyakit dan pencegahan penyakit kepada masyarakat. Rumah sakit menyediakan beberapa jenis pelayanan antara lain, pelayanan medik, pelayanan penunjang medik, pelayanan perawatan, pelayanan rehabilitas, pencegahan dan peningkatan kesehatan, serta sebagai sarana pendidikan. Bagian dari pelayanan medik rumah sakit salah satunya yaitu pelayanan gizi rumah sakit berupa proses penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal (Kemenkes RI 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, dan distribusi makanan.

Rumah sakit Ummi Bogor merupakan salah satu institusi yang memberikan pelayanan kesehatan salah satunya berupa pelayanan penyelenggaraan makanan baik itu kepada pasien dan karyawan di rumah sakit. Salah satu tahap penyelenggaraan makanan adalah penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Penerimaan bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat, dan melaporkan bahan makanan yang telah ditetapkan dalam surat kontrak (surat perjanjian jual beli). Penerimaan bahan makanan bertujuan untuk tersedianya bahan makanan sesuai spesifikasi yang telah ditentukan. Ruang penerimaan di Rumah Sakit Ummi belum tersedia secara khusus, oleh sebab itu pada proses penerimaan belum memenuhi standar secara keseluruhan. Bahan-bahan yang telah diterima akan disimpan terlebih dahulu berdasarkan spesifikasinya baik itu bahan makanan kering atau bahan makanan basah.

Penyimpanan bahan makanan merupakan kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pengolahan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan terdiri atas penyimpanan bahan makanan kering dan penyimpanan bahan makanan basah. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan untuk memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan (Kemenkes RI 2018). Alat pengukur suhu pada ruang penyimpanan bahan makanan basah sebagian belum berfungsi secara baik, sehingga proses penyimpanan menjadi tidak efektif.

Proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah lebih sering dilakukan daripada proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Ummi Bogor, sehingga penulis memilih membahas tentang bahan makanan basah. Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi Bogor akan dibahas oleh penulis dalam karya tulis berupa laporan

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 sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

akhir yang berjudul “Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Ummi Bogor”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan beberapa masalah terkait penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi Bogor sebagai berikut:

1. Bagaimana keadaan umum instalasi gizi di Rumah Sakit Ummi Bogor ?
2. Apa saja jenis bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi Bogor ?
3. Bagaimana proses penerimaan bahan makanan basah ?
4. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan basah ?

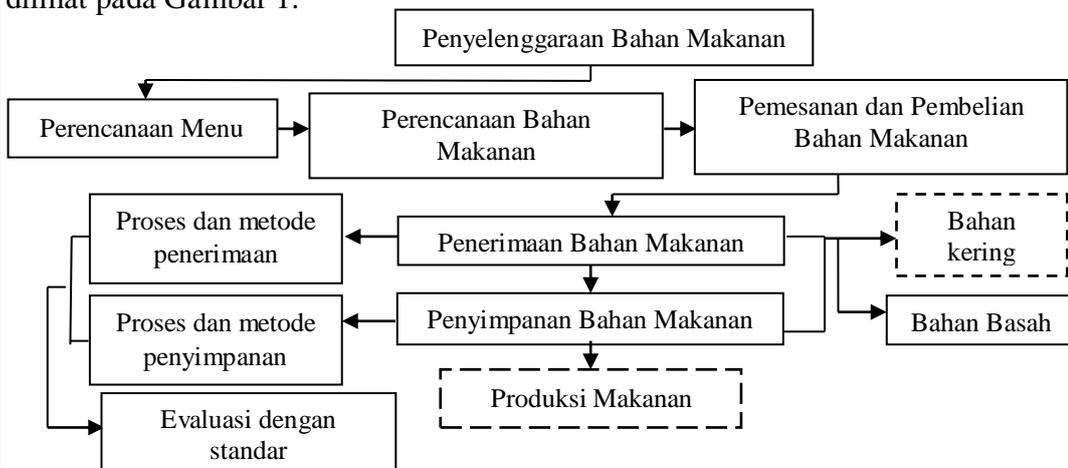
1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi Bogor. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah :

1. Menjelaskan keadaan umum instalasi gizi Rumah Sakit Ummi, meliputi fasilitas fisik instalasi gizi, sumberdaya manusia, pembagian tugas, dan *shift* kerja.
2. Mengidentifikasi jenis bahan makanan basah
3. Mengkaji proses penerimaan bahan makanan basah, meliputi waktu dan tenaga penerimaan bahan makanan, serta proses penerimaan bahan makanan
4. Mengkaji proses penyimpanan bahan makanan basah, meliputi metode penyimpanan bahan makanan basah, proses penyimpanan bahan makan basah, serta fasilitas fisik ruang penyimpanan.

1.4 Kerangka Pikir

Kerangka pikir adalah sintesa yang mencerminkan keterkaitan antara variable yang diteliti dan merupakan tuntunan untuk memecahkan masalah penelitian serta merumuskan hipotesis penelitian yang berbentuk bagan alur yang dilengkapi dengan penjelasan kualitatif (Sugiyono 2017). Kerangka pikir mengenai sistem penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah di Rumah Sakit Ummi dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan:
 — Variable yang diamati
 - - - Variable yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Ummi

Tahapan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dimulai dari pengadaan bahan makanan dimana bahan makanan tersebut akan melalui proses penerimaan dan kemudian disimpan sebelum dilakukan proses pengolahan. Proses penerimaan bahan makanan dapat dilakukan dengan metode konvensional. Penerimaan bahan makanan bertujuan untuk menerima bahan makanan sesuai dengan spesifikasi atau perencanaan yang telah dilakukan. Proses penyimpanan bahan makanan merupakan lanjutan dari proses penerimaan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan metode *Firs In First Out* (FIFO) sesuai dengan jenis bahan makanan yang ada. Evaluasi terhadap penerimaan dan penyimpanan bahan makanan perlu dilakukan dengan tujuan supaya proses penerimaan dan penyimpanan sudah memenuhi standar yang telah ditentukan.

II. METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dilakukan pada tanggal 14 Februari 2022 hingga 14 Maret 2022 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ummi Bogor. Waktu pengamatan dilakukan mulai dari pukul 08.00 WIB hingga pukul 16.00 WIB terkait dengan proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis dan cara pengambilan data yang digunakan dalam penyusunan laporan tugas akhir berupa data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diambil melalui pengamatan langsung dan partisipasi aktif seperti wawancara kepada petugas ataupun ahli gizi. Data sekunder merupakan data yang diambil melalui dokumen dari bagian diklat dan instalasi gizi. Jenis dan cara pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Data	Jenis Data	Cara Pengambilan
Keadaan umum rumah sakit dan instalasi gizi Rumah Sakit	Sekunder	Pencatatan dari bagian data unit gizi
Jenis-jenis bahan makanan basah	Primer	Pengamatan langsung
Proses penerimaan bahan makanan basah	Primer	Pengamatan langsung
Metode penyimpanan bahan makanan basah	Primer	Berpartisipasi aktif, melakukan pengamatan secara langsung, serta wawancara
Fasilitas fisik ruang penyimpanan bahan makanan basah	Primer	Pengamatan langsung
Pencatatan dan pelaporan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah	Sekunder	Pencatatan dari bagian data unit gizi dan pengamatan secara langsung.

2.3 Batasan Istilah

Bahan makanan basah adalah bahan makanan yang memiliki *Activity Water* (AW) yang sangat tinggi berkisar 0,99 (Bakri *et al.* 2018).

