

1 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 2018). Rumah sakit menyediakan beberapa jenis pelayanan antara lain, pelayanan medik, pelayanan penunjang medik, pelayanan perawatan, pelayanan rehabilitas, pencegahan dan peningkatan kesehatan, dan juga sebagai sarana pendidikan. Bagian dari pelayanan medik rumah sakit salah satunya yaitu pelayanan gizi rumah sakit berupa proses penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan agar penderita yang dirawat dapat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya dan dapat mempercepat penyembuhan penyakit (Partia 2018). Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan & penyimpanan bahan, produksi makanan, distribusi makanan.

Penyimpanan bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukkan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan sesuai permintaan untuk persiapan dan pengolahan makanan. Tujuan diadakannya penyimpanan yaitu untuk mempertahankan mutu bahan makanan, menghindari kerusakan dan kehilangan dan melayani kebutuhan unit yang membutuhkan. Penyimpanan bahan makanan dilakukan agar memiliki *shelf life* atau rentan waktu penyimpanan yang cukup lama dengan mencegah pembusukan makanan tersebut (Sari dan Hardiyanto 2017).

Penyimpanan bahan-bahan makanan dilakukan pada gudang penyimpanan bahan makanan. Gudang penyimpanan bahan dibedakan menjadi dua, yaitu gudang penyimpanan bahan makanan basah dan gudang penyimpanan bahan makanan kering. Bahan makanan basah disimpan pada gudang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan kering disimpan pada gudang penyimpanan bahan makanan kering. Bahan makanan kering yaitu bahan makanan yang mengandung nilai Aw yang relatif sangat rendah (Agustyar 2016).

Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja merupakan salah satu instalasi yang memberikan jasa berupa pelayanan kesehatan kepada masyarakat, satunya berupa pelayanan makanan baik itu untuk pasien dan karyawan di rumah sakit. Proses pelayanan makanan salah satunya berupa penyelenggaraan makanan dimana terdapat proses penyimpanan bahan. Bahan-bahan tersebut nantinya akan disimpan sebelum dilakukan proses pengolahan lebih lanjut. Sistem penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor akan dibahas oleh penulis dalam karya tulis berupa laporan akhir yang berjudul “Sistem Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor”.

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

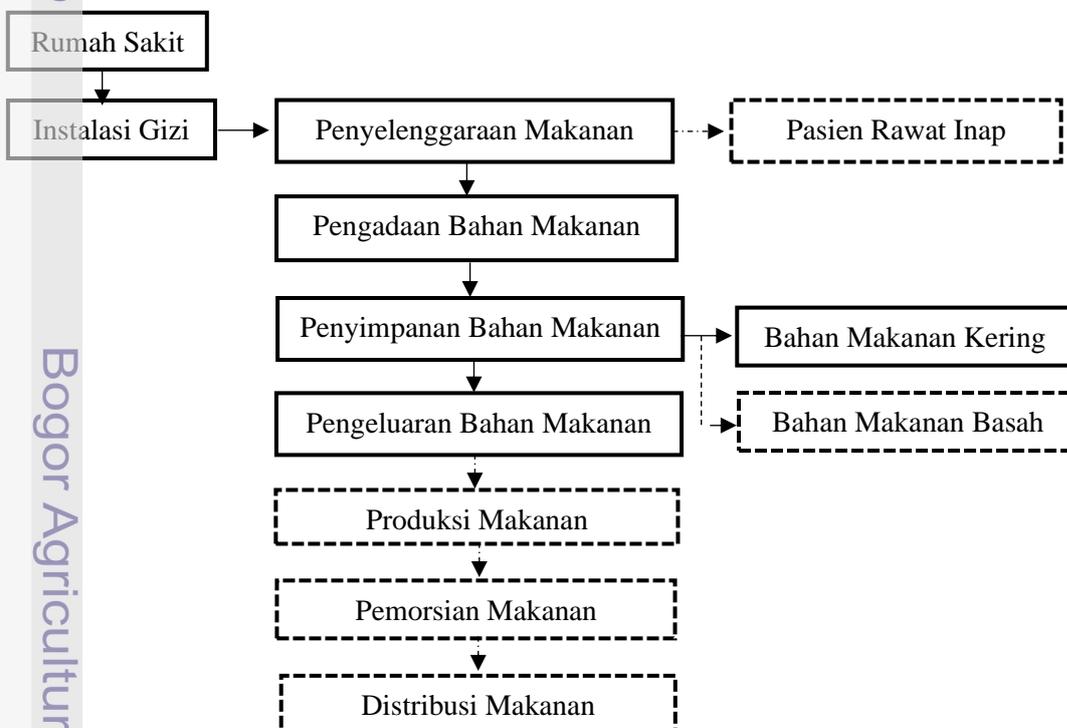
1.2 Tujuan

Tujuan umum dari pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji sistem penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor. Secara khusus, pembuatan laporan ini bertujuan untuk :

1. Mengkaji keadaan umum Unit Gizi, meliputi fasilitas fisik unit gizi, sumberdaya manusia di unit gizi, dan sistem menu.
2. Mengkaji sistem penyimpanan bahan makanan kering meliputi, jenis-jenis bahan makanan kering, metode penyimpanan bahan makanan kering, fasilitas fisik dan peralatan penyimpanan bahan makanan kering, dan pencatatan dan pelaporan penyimpanan bahan makanan kering.
3. Mengkaji sistem pengeluaran bahan makanan kering meliputi, prosedur pengeluaran bahan makanan kering, dan pencatatan dan pelaporan pengeluaran bahan makanan kering.

1.3 Kerangka Pikir

Rumah sakit menyediakan berbagai macam fasilitas, salah satunya Unit Gizi sebagai penanggung jawab penyelenggaraan makanan. Tahap proses penyelenggaraan makanan salah satunya adalah pengadaan bahan dimana sebelumnya bahan-bahan tersebut akan disimpan sebelum dilakukan proses pengolahan dimana makanan tersebut akan dikeluarkan. Sistem penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan harus dilakukan secara terstruktur agar bahan-bahan makanan tidak banyak yang rusak dan terbuang. Kerangka pikir mengenai sistem penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka pikir

1.4 Batasan Istilah

Bahan makanan kering adalah Bahan makanan yang mengandung nilai A_w yang relatif sangat rendah.

BOR (*Bed Occupancy Rate*) adalah salah satu indikator yang menggambarkan tinggi rendahnya tingkat pemanfaatan tempat tidur rumah sakit.

First In First Out (FIFO) adalah Barang yang pertama kali masuk adalah barang yang pertama keluar.

Hygrometer digital adalah alat yang berfungsi untuk mengatur kelembaban ruangan.

Unit Gizi adalah Bagian dari rumah sakit yang bertugas melayani kebutuhan makan dan minum khususnya bagi pasien rawat inap dan karyawan rumah sakit.

Pengeluaran bahan makanan adalah proses dimana bahan-bahan makanan kering yang disimpan di ruang penyimpanan bahan akan dikeluarkan untuk digunakan dalam kegiatan produksi makanan.

Penyimpanan bahan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukkan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan sesuai permintaan untuk persiapan dan pengolahan makanan.

Rumah Sakit adalah Institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat.

Ruang penerimaan bahan adalah Ruang yang berfungsi sebagai tempat penerimaan dan penimbangan bahan makanan yang masuk.

Ruang penyimpanan adalah ruangan yang digunakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan sebelum dilakukan pengolahan.

Ruang penyimpanan bahan kering adalah ruangan yang dikhususkan untuk menyimpan bahan makanan kering.

2 METODE PENGAMATAN

2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan di Unit Gizi RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor mulai tanggal 6 Agustus 2019 sampai 30 September 2019. Kegiatan pengamatan ini dilakukan pada pukul 07.00 WIB hingga pukul 16.00 WIB.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Pengambilan data untuk penulisan tugas akhir yaitu berupa data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui pengamatan data secara langsung di lapangan dan wawancara langsung kepada *staff* unit gizi. Data sekunder diperoleh dari arsip-arsip dari rumah sakit sendiri ataupun sumber lainnya yang dapat dipertanggungjawabkan. Jenis dan cara perolehan data dapat dilihat pada Tabel 1.

