

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah suatu bagian menyeluruh dari organisasi sosial dan medis yang mempunyai fungsi memberikan pelayanan kesehatan yang paripurna kepada masyarakat, dimana pelayanan keluarnya menjangkau keluarga dan lingkungan (Setyawan dan Supriyanto, 2019). Salah satu bentuk pelayanan kesehatan rumah sakit adalah pelayanan gizi rumah sakit. Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Pelayanan gizi rumah sakit meliputi empat tugas pokok, yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan serta penelitian dan pengembangan gizi (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, penyelenggaraan makanan adalah proses kegiatan yang dimulai dari tahap perencanaan meliputi perencanaan menu, anggaran belanja, kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyajian dan distribusi makanan, pelaporan, serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat di makan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi (Minantyo, 2011). Bahan makanan kering merupakan bahan makanan yang disimpan di gudang penyimpanan bahan makanan kering. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya (Kemenkes RI, 2007). Bahan makanan kering memiliki waktu penyimpanan yang lebih lama dibandingkan dengan bahan makanan basah, meskipun begitu penyimpanan bahan makanan kering tersebut tetap harus diperhatikan dan dilakukan dengan tepat. Cara penyimpanan yang kurang tepat bisa menyebabkan bahan makanan rusak. Akibatnya orang yang mengonsumsi makanan tersebut dapat mengalami keracunan makanan (Damayanti, 2011).

Tahapan selanjutnya yang perlu diperhatikan yaitu pengeluaran bahan makanan kering. Pengeluaran bahan makanan kering harus diperhatikan agar dapat mengontrol jumlah bahan makanan kering yang masih tersimpan. Pengeluaran bahan makanan kering adalah suatu kegiatan mengeluarkan bahan makanan kering dari gudang penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan permintaan bahan makanan kering.

Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais Jakarta merupakan instalasi gizi yang mendapatkan sertifikat ISO 22000. ISO 22000 merupakan sebuah standar yang dikembangkan oleh *International Organization for Standardization* yang berhubungan dengan keamanan pangan. Keamanan pangan sangat penting untuk diperhatikan karena makanan yang diproduksi tersebut akan dikonsumsi oleh

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.

pasien yang sedang dalam tahap pengobatan. Pasien lebih rentan terkontaminasi bakteri dan bahan berbahaya lainnya yang dapat masuk ke dalam tubuh melalui makanan. Bahaya juga memungkinkan dapat terjadi pada titik manapun di sepanjang rantai makanan, sehingga penting untuk memiliki kontrol yang memadai di seluruh rantai makanan. ISO 22000 memberikan pedoman yang dapat diikuti organisasi untuk membantu mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya yang berkaitan dengan keamanan pangan tersebut. Salah satu penerapan ISO 22000 pada kegiatan penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering. Oleh karena itu, penulis mengambil judul untuk laporan tugas akhir yaitu Penerapan ISO 22000 pada Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering di RS Kanker Dharmais Jakarta.

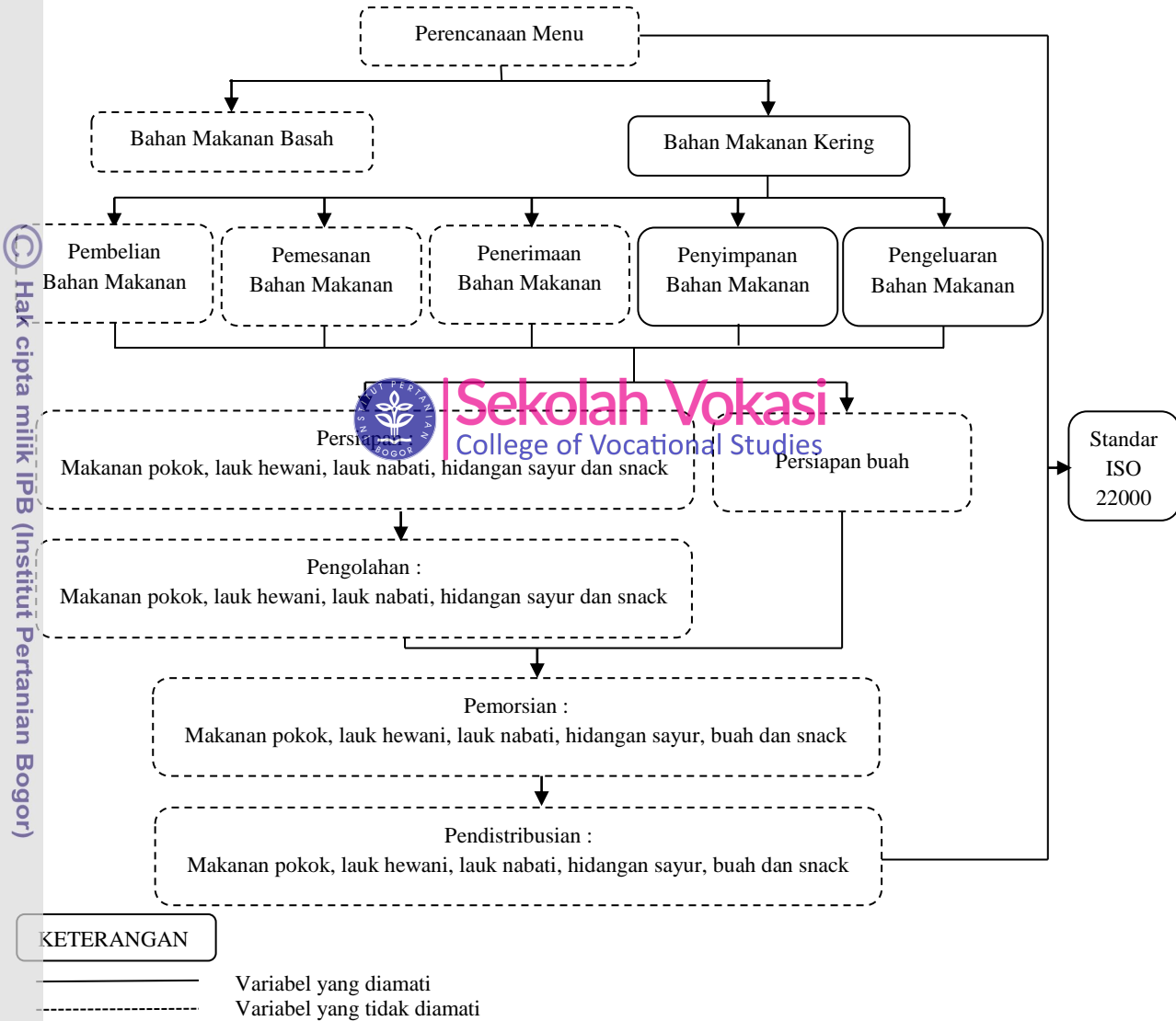
## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari menulis laporan akhir ini adalah untuk mempelajari penerapan ISO 22000 pada penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering di RS Kanker Dharmais Jakarta. Secara khusus penulisan laporan akhir ini bertujuan sebagai berikut :

1. Mempelajari keadaan umum Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais Jakarta.
2. Mengidentifikasi penerapan ISO 22000 pada penyimpanan bahan makanan kering di RS Kanker Dharmais Jakarta.
3. Mengidentifikasi penerapan ISO 22000 pada pengeluaran bahan makanan kering di RS Kanker Dharmais Jakarta.



### 1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir

Perencanaan menu digunakan untuk mengetahui kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk produksi. Bahan makanan dibagi menjadi dua jenis yaitu bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Pengadaan bahan makanan melalui beberapa proses yaitu pembelian bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan. Bahan makanan dikeluarkan agar bahan makanan tersebut dapat diolah menjadi makanan. Bahan makanan terlebih dahulu dilakukan persiapan seperti persiapan makanan pokok, persiapan lauk hewani, persiapan lauk nabati, persiapan hidangan sayur, snack dan buah. Bahan makanan yang telah disiapkan selanjutnya dilakukan pengolahan, pemorsian dan pendistribusian. Semua kegiatan ini menerapkan ISO 22000 terutama pada kegiatan penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan kering yang merupakan tahapan-tahapan awal dalam penyelenggaraan makanan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.