

Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Gizi di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang Tahun 2023

Veny Marsita^{1*}, Silvia Adi Putri², Erpidawati³

^{1,2,3}Program Studi Administrasi Rumah Sakit, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat
venymarsita@gmail.com*



e-ISSN: 2987-811X

MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin

<https://ejournal.lumbangpare.org/index.php/maras>

Vol. 2 No. 1 Maret 2024

Page: 327-332

Article History:

Received: 21-01-2024

Accepted: 28-01-2024

Abstrak : Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan bahan makanan kering dan segar digudang bahan makanan kering dan beku/beku. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran prinsip penyimpanan bahan makanan kering pada ruang gizi di RSI Ibnu Sina Padang Panjang. Jenis penelitian yang digunakan menggunakan metode penelitian deskriptif pendekatan kualitatif. Informan yang digunakan dalam penelitian ini adalah 1 orang kepala sub unit ruang gizi, 1 orang pramugizi, dan 1 orang pramusaji. Hasil penelitian ini berdasarkan gambaran prinsip penyimpanan bahan makanan kering di RSI Ibnu Sina Padang Panjang sudah sesuai standar dimulai dari penyimpanan bahan makanan kering, namun dalam penimbangan dan pengemasan susu kering ditemukan ketidaksesuaian dengan teori. Yaitu setelah pengambilan susu kering digudang susu pintu tidak ditutup kembali oleh petugas. Kesimpulan dari penelitian ini adalah prinsip penyimpanan bahan makanan kering di RSI Ibnu Sina Padang Panjang telah melaksanakan sesuai standar yang ada yang ditetapkan Permenkes (2011), kegiatan dimulai dari makanan ditempatkan secara teratur menurut macam dan golongannya.

Kata Kunci : Prinsip Penyimpanan; Bahan Makanan; Kering

PENDAHULUAN

Menurut WHO (World Health Organization) 2010, rumah sakit merupakan lembaga kesehatan yang memiliki peran penting dalam melaksanakan upaya kesehatan bertujuan untuk mempromosikan kesehatan yang baik dan mencapai hasil dengan meningkatkan penerimaan inisiasi seperti penyembuhan dan pemulihan penyakit (kuratif) dan pencegahan penyakit (preventif) di masyarakat, serta penyediaan rawat jalan yang diberikan untuk menjangkau suatu individu (Palimo, 2021).

Menurut Peraturan Pemerintah Tahun 2021, rumah sakit adalah fasilitas medis yang menyediakan layanan medis secara individual, melayani rawat jalan, rawat inap, dan gawat darurat, dari kedatangan pasien hingga kepulangan pasien (Peraturan Pemerintah, 2021).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 30 Tahun 2019, rumah sakit adalah institusi medis yang menyelenggarakan layanan kesehatan individual yang komprehensif menawarkan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Rumah sakit juga meliputi pelayanan gizi. Pelayanan gizi rumah sakit untuk pasien rawat jalan dan rawat inap. Pasien rawat inap mendapatkan pelayanan gizi dari ahli gizi, seperti pelaksana proses asuhan gizi pasien diawali dengan assesmen/penilaian gizi untuk monitoring dan evaluasi gizi (Permenkes, 2019).

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) merupakan pelayanan medis lainnya di rumah sakit dan secara menyeluruh adalah salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan. Pelayanan kesehatan pasien rawat inap dan rawat jalan di rumah sakit (Kementrian Kesehatan RI, 2013).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan sesuai dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan keadaan metabolisme. Status gizi pasien memiliki dampak yang signifikan mempengaruhi proses penyembuhan, proses penyakit mempengaruhi status gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien memburuk karena tidak tercukupinya kebutuhan nutrisi yang tidak kuat untuk perbaikan organ. Fungsi organ yang terganggu memburuk penyakit atau malnutrisi. Masalah gizi berlebihan dan obesitas berhubungan erat dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes, penyakit jantung koroner, hipertensi, dan kanker. Terapi gizi untuk mendukung penyembuhan. (Kementrian Kesehatan RI, 2013).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, agar bahan makanan dalam keadaan baik dari penerimaan hingga berada ditangan pasien. Petugas harus mengetahui penyimpanan bahan makanan adalah proses mengatur, mengawetkan, menyimpan kuantitas/kualitas dan keamanan bahan makanan kering di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Terdapat beberapa syarat penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, yaitu ketersediaan fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai dengan peraturan ketersediaan kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Sumra, 2021).

Hasil penelitian Adila Anisakoh (2020), mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan kering di ruang gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman, mengatakan sebagian besar fasilitas penyimpanan dikatakan sudah baik meskipun ada beberapa fasilitas penyimpanan bahan makanan kering yang belum terpenuhi, seperti hand lift dan tangga lipat tidak dapat digunakan (Anisakoh, 2020).

Hasil penelitian Retno Kusuma Dewi (2017), mengenai gambaran sistem penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Tk II Dr. Gani Palembang, menjelaskan bahwa sistem FIFO (*First In First Out*) tidak diterapkan dalam sistem penyimpanan bahan makanan kering karena tidak ada stok walaupun ada bahan makanan kering dan basah, fasilitas dalam penyimpanan bahan makanan

kering kurang baik karena tidak terpenuhinya persyaratan fasilitas penyimpanan bahan makanan kering. (Kusuma, 2017).

Hasil penelitian Sri Hartini (2018), mengenai peralatan penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan standar rumah sakit. Peralatan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit Hasanuddin Damrah Bengkulu Selatan tidak memiliki timbangan digital, *chiller* 4 pintu, tangga lipat, *hand lift* dan AC spilt. Kapasitas ruang penyimpanan yang tidak mencukupi, pengontrolan suhu tidak dilakukan sesuai prosedur rumah sakit (Sri Hartini, 2018).

Berdasarkan hasil observasi awal yang telah dilakukan pada bulan Januari sampai bulan Maret tahun 2023 di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang terdapatnya beberapa kendala pada Instalasi Gizi yang belum berjalan dengan standar Permenkes Tahun 2011. Hal ini dapat dilihat ketika pramusaji melakukan penimbangan dan pengemasan susu kering pramusaji tidak melakukan kegiatan tersebut di dalam ruangan susu yang telah disediakan pramusaji melakukan kegiatan tersebut di luar ruangan yang tidak sesuai dengan ketentuan yang ada, ini menyebabkan susu rusak karena tidak steril, susu peka terhadap cahaya, bakteri, oksigen, dan aroma. Susu mudah menyerap aroma di sekitarnya. Setelah pengambilan susu kering di ruang penyimpanan susu, pintu tidak ditutup kembali oleh petugas sehingga ruang penyimpanan selalu dalam keadaan terbuka, hal ini menyebabkan bahan makanan di ruang penyimpanan terkontaminasi dengan yang ada disekitarnya sehingga bahan makanan menjadi tidak higienis.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah deskriptif. Metode deskriptif kualitatif merupakan metode penelitian berdasarkan filosofi *post-positivis* yang digunakan pada penelitian pada kondisi objek alamiah (sebagai lawannya artinya eksperimen) peneliti adalah alat penting dari pengumpulan penelitian kualitatif berfokus pada data trigulasi (gabungan) dan analisis datanya bersifat induktif/kualitatif. Penelitian ini telah dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang. Pengumpulan data di tanggal 10 Mei-10 Juli 2023. Peneliti melakukan observasi dan wawancara dengan informan kunci untuk mendapatkan hasil penelitian yang optimal. Informan penelitian ini Pada Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang tahun 2023 yaitu:

Tabel 1. Informan Wawancara

No	Nama Informan	Jabatan	Kode Informan
1.	Desi S,S.Gz,RD	Kepala sub unit ruang gizi	Informan 1
2.	Maisarah	Pramugizi	Informan 2
3.	Rika	Pramusaji	Informan 3

Metode pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data induktif. Analisis data induktif menarik kesimpulan dari fakta-fakta khusus, sebagai prosedur analisis data dalam penelitian ini adalah reduksi data, penyajian data, kesimpulan atau verifikasi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Ruang Gizi RSII bnuSina Padang Panjang dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Hasil Observasi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di Ruang Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang

No.	Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Apakah tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.	√	
2.	Melakukan penyusunan bahan makanan di gudang penyimpanan.	√	
3.	Memelihara ruang penyimpanan agar terhindar dari Kontaminasi bebas gangguan serangga dan binatang pengganggu.	√	
4.	Bahan makanan di tempatkan di atasrak yang bertingkat yang memiliki jarak.	√	
5.	Melakukan penimbangan dan pengemasan susu kering di gudang penyimpanan susu.		√
6.	Pintu di tutup kembali olehp etugas setelah pengambilan susu kering di ruang penyimpanan susu		√

Berdasarkan tabel 2 tentang penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang tahun 2023 ada 4 item yang sudah memenuhi syarat kesehatan namun ada 3 item yang tidak memenuhi syarat kesehatan seperti petugas melakukan penimbangan dan pengemasan susu kering tidak di gudang penyimpanan susu tetapi melakukannya diluar ruang penyimpanan yang telah disediakan, pintu tidak ditutup kembali oleh petugas setelah pengambilan susu kering di ruang penyimpanan susu.

Tabel 3. Hasil Observasi Prinsip FIFO (*First In First Out*) di Instalasi Gizi RSI Islam Ibnu Sina Padang Panjang

No.	Prinsip FIFO (<i>First In First Out</i>)	Iya	Tidak
1.	Apakah produk diletakkan sesuai dengan frekuensi pengeluarannya tinggi dekat pintu.	√	
2.	Apakah penataan bahan makanan di atur berdasarkan golongan masing-masing.	√	
3.	Apakah bahan makanan di atur berdasarkan frekuensi penggunaan.	√	
4.	Apakah makanan berbau menyengat dit empatkan terpisah.	√	

Berdasarkan tabel 3 tentang prinsip FIFO (*First In First Out*) di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang tahun 2023 ada 4 item yang sudah memenuhi syarat kesehatan.

Tabel 4. Hasil Observasi Prinsip FEFO (*First Expired First Out*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang

No.	Prinsip FEFO (<i>First Expired First Out</i>)	Iya	Tidak
1.	Apakah barang yang memiliki <i>expired</i> di keluarkan lebih dahulu.	√	
2.	Apakah pada saat penerimaan barang dilakukan pemisahan letak berdasarkan tanggal <i>expired</i> .	√	

3.	Ada yang bertanggung jawab dalam pemeriksaan barang <i>expired</i> .	√	
4.	Dilakukan pemeriksaan barang <i>expired</i> .	√	

Berdasarkan tabel 4 tentang prinsip FEFO (*First Expired First Out*) di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang tahun 2023 ada 4 item yang sudah memenuhi syarat kesehatan.

Tabel 5. Hasil Observasi Suhu Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang

No.	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Suhu penyimpanan yang baik untuk penyimpanan bahan makanan di bawah 25°C	√	
2.	Apakah dampak dari suhu penyimpanan yang tidak sesuai dengan aturan.	√	
3.	Apakah ada yang bertanggung jawab dengan suhu penyimpanan bahan makanan,	√	
4.	Apakah ada kebijakan yang mengatur suhu penyimpanan.	√	
5.	Dilakukan pengecekan suhu ruangan.	√	

Berdasarkan tabel 5 tentang prinsip suhu penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang tahun 2023 ada 5 item yang sudah memenuhi syarat kesehatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian gambaran prinsip penyimpanan bahan makanan kering pada ruang gizi di RSI Ibnu Sina Padang Panjang, maka peneliti memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang menyatakan bahwa penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi prinsip penyimpanan bahan makanan.
2. Hasil penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang menyatakan prinsip FIFO (*First In First Out*) sudah memenuhi prinsip penyimpanan bahan makanan.
3. Hasil penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang menyatakan prinsip FEFO (*First Expired First Out*) sudah memenuhi prinsip penyimpanan bahan makanan kering.
4. Hasil penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang menyatakan sudah memenuhi prinsip penyimpanan bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Apriani, Sri Rizki (2022). Implementasi Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira. diakses 25 Juli 2023
- [2] Anisakoh, Adila (2020). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. diakses 15 Februari 2023
- [3] Bachyar B, et al (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta Selatan. diakses 8 Januari 2023
- [4] Dewi, Retno Kusuma (2017). Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan

- dan Porsi Makanan Biasa Sebagai Kualitas Bahan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Tk. II Dr. AK. Gani Palembang. diakses 21 Februari 2023
- [5] Fitri, Purwaningtias. (2016). Sistem Informasi Apotek Menggunakan Metode *First Expired First Out* (FEFO) Pada Rumah Sakit Muhammadiyah Palembang. *Jurnal Informanika*. Vol.2 No.1
- [6] Fitriani, Anisa Nur (2020). Sistem Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan kering di RSAU dr. M. Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor. Purwakarta: Institusi Pertanian Bogor (IPB). Diakses 18 Agustus 2023
- [7] Hardani et al (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*, Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- [8] Hartini, Sri (2018). *Gambaran Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hassanuddin Damrah Bengkulu Selatan*. diakses 2 Januari 2023
- [9] Haryoko S, et al (2020). *Analisis Data Penelitian Kualitatif (Konsep, Teknik dan Prosedur Analisis)*. Badan Penerbit: Universitas Negeri Makassar.
- [10] Irawan, Djoko Windu (2016). Prinsip-Prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. *Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes)*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- [11] Izzati, Rani Rosyida (2019). Penerapan Prinsip-prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Soeroto Ngawi. Magetan. diakses 11 Januari 2023.
- [12] Jonespa, Novela (2021). Mutu Penyimpanan Bahan Makanan Kering Nabati Di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta. Diakses 15 Agustus 2023.
- [13] Kementerian Kesehatan RI.(2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit* (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- [14] Nurmasari Watal (2019). *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: K-Media
- [15] Sari, L. N., Erpidawati, E., & Susanti, E. (2019). Hubungan kualitas layanan terhadap kepuasan pasien. *Menara Medika*, 1(2).