

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan terbagi menjadi sembilan kelompok institusi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasiennya, serta jumlah dan jenis menu yang diolah lebih banyak dan bervariasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dimulai dari perencanaan kebutuhan bahan makanan hingga penyimpanan dan distribusi makanan (Bakri, dkk., 2018).

Penyelenggaraan makanan melalui beberapa tahapan. Banyak tipe tahapan-tahapan penyelenggaraan makanan di rumah sakit, salah satunya yaitu tipe conventional. Tahapan tersebut dimulai dari pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pemasakan (dingin atau panas), dan yang terakhir yaitu pendistribusian dan penyajian kepada pasien. Salah satu tahapan penyelenggaraan makanan adalah penerimaan bahan makanan. Penerimaan bahan makanan merupakan sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat, dan melaporkan bahan makanan yang sudah ditetapkan dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli) baik dari segi macam, jumlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimaannya (Permenkes, 2013). Tujuan dari

penerimaan bahan makanan yaitu tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan, aman untuk digunakan, bahan tahan lama, dan siap dipakai sesuai dengan permintaan (Bakri, dkk., 2018).

Penerimaan bahan makanan harus dilakukan oleh seseorang yang mempunyai ketelitian dan pengawasan terhadap bahan makanan yang diterima. Bahan makanan yang diperiksa harus cocok dengan perincian standar pembelian yang telah ditetapkan oleh institusi. Ketelitian dalam penerimaan bahan makanan meliputi mengecek nota pembelian, mengecek barang baik jumlah, jenis, harga, dan kualitas dicocokkan dengan catatan dan market list. Selain itu harus membuka bahan makanan yang terbungkus untuk mengetahui kebenaran dari isi barang. Setelah bahan makanan yang diterima cocok, langsung dimasukkan ke gudang untuk disimpan (Bakri, dkk., 2018).

Hasil penelitian Yolandari (2018) mengenai implementasi Permenkes RI nomor 78 tahun 2013 tentang pedoman pelayanan gizi dalam rangka penyelenggaraan gizi yang dilakukan di RSUD Sinar Husni Kabupaten Deli Serdang, bahwa penerimaan bahan makanan belum sesuai dengan ketentuan yang terdapat pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) karena tidak terdapatnya petugas penerima bahan makanan dan pihak ketiga hanya mengantarkan uang belanja ke pasar, sehingga bahan makanan dibeli secara langsung ke pasar setiap hari oleh tenaga gizi. Selain itu ada juga hasil penelitian Yuliana (2014) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat menyatakan bahwa ada ketidaktepatan dalam

penerimaan bahan makanan dari segi jumlah dengan hasil 58,90%. Untuk ketepatan waktu penerimaan bahan makanan juga belum tepat dengan hasil 54.42%.

Peneliti telah melakukan survey pendahuluan pada bulan Oktober 2021 di lokasi penelitian yaitu di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta. Survey pendahuluan dilakukan melalui wawancara dengan pihak logistik penerimaan bahan makanan dan didapatkan hasil bahwa dalam proses penerimaan bahan makanan di RS Pratama, ditemukan adanya ketidaktepatan dari segi jumlah dan spesifikasi. Bahan makanan yang tidak sesuai dengan jumlah dan spesifikasi penerimaan yaitu lauk hewani berupa daging sapi dan ikan. Ketidaktepatan dalam penerimaan bahan makanan dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas dari bahan makanan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani meliputi ketepatan jenis, ketepatan jumlah, ketepatan spesifikasi, ketepatan waktu penerimaan, kepatuhan tim penerima, dan cara penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuainya gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya ketepatan jenis atau macam penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta
- b. Diketuainya ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta
- c. Diketuainya ketepatan spesifikasi penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta
- d. Diketuainya ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta
- e. Diketuainya kepatuhan tim penerima saat menerima bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta
- f. Diketuainya kesesuaian cara penerimaan bahan makanan lauk hewani dengan SOP yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman tentang penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang sudah didapat saat kuliah dan mampu mengembangkan kompetensi diri agar mampu beradaptasi di dunia kerja.

b. Bagi peneliti lain

Sebagai masukan dan acuan untuk pengembangan penelitian selanjutnya

2. Manfaat Praktis

Bahan pertimbangan dan masukan untuk pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta agar penyelenggaraan makanan terutama penerimaan bahan makanan dapat berjalan sesuai prosedur yang ada dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan suatu produk pangan.

F. Keaslian Penelitian

1. Yuliana (2014) tentang Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta dengan obyek penelitian penerimaan bahan makanan lauk hewani serta variabel penelitiannya yaitu ketepatan jenis,

jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani, sedangkan Yuliana dengan obyek penelitian penerimaan bahan makanan kering dan basah serta variabel penelitiannya yaitu manajemen penerimaan bahan makanan yang diuraikan ke dalam masukan, proses, dan keluaran. Persamaan dari penelitian yaitu sama-sama membahas mengenai penerimaan bahan makanan. Hasil dari penelitian Yuliana untuk presentase ketepatan penerimaan jenis dan spesifikasi bahan makanan dengan rata-rata 93,88%, untuk presentase ketepatan penerimaan jumlah bahan makanan dengan rata-rata 58,50%, dan untuk persentase ketepatan penerimaan bahan makanan berdasarkan waktu dengan rata-rata 54,42%

2. Sindi Yolandari (2018) tentang Implementasi Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Dalam Rangka Penyelenggaraan Gizi Di Rumah Sakit Umum Sinar Husni Kabupaten Deli Serdang. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta dengan obyek penelitian penerimaan bahan makanan lauk hewani, sedangkan Sindi Yolandari dengan obyek penelitian implementasi Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 tentang pedoman pelayanan gizi dalam rangka penyelenggaraan gizi. Persamaan dari penelitian yaitu sama-sama menggunakan jenis penelitian yang bersifat deskriptif. Menurut penelitian Sindi Yolandari, tidak terdapat ruang khusus penerimaan bahan makanan. Hal ini dikarenakan penerimaan bahan makanan tidak

menjadi salah satu kegiatan dalam penyelenggaraan makanan di RSU Sinar Husni melainkan pembelian bahan makanan untuk pasien dilakukan sendiri oleh ahli gizi ke pasar.

3. Santira Cahyaningtyas (2019) tentang Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta, sedangkan Santira Cahyaningtyas dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul. Persamaan dari penelitian yaitu sama-sama membahas mengenai penerimaan bahan makanan dengan obyek bahan makanan lauk hewani. Hasil penelitian Santira untuk presentase ketepatan penerimaan bahan makanan lauk hewani berdasarkan jenis dengan rata-rata 98,18%, untuk presentase ketepatan penerimaan bahan makanan lauk hewani berdasarkan jumlah dengan rata-rata 91,82%, untuk presentase ketepatan penerimaan bahan makanan lauk hewani berdasarkan spesifikasi dengan rata-rata 94,84%, dan untuk presentase ketepatan penerimaan bahan makanan lauk hewani berdasarkan waktu dengan rata-rata 91,82%
4. Esterina Evipantias Sinamo (2020) tentang Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Salak Kabupaten Pakpak Bharat Tahun 2019. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta dengan obyek penelitian penerimaan bahan makanan lauk hewani, sedangkan penelitian Esterina dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Salak Kabupaten Pakpak Bharat dengan obyek

penelitian pelaksanaan manajemen dalam kegiatan penyelenggaraan makanan. Untuk bagian penerimaan bahan makanan, variabel yang digunakan oleh Esterina yaitu prasyarat penerimaan bahan makanan dan langkah-langkah penerimaan bahan makanan. Kegiatan penerimaan bahan makanan kering maupun basah pada sore hari sekitar pukul 15.00 WIB. Kegiatan tersebut sudah dipenuhi dan sudah dilakukan sesuai dengan langkah-langkah penerimaan bahan makanan yang diatur dalam PGRS.