

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Tujuan dari pelayanan gizi rumah sakit ini yaitu terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Tujuan tersebut dapat dicapai apabila tersedia tenaga pelayanan gizi yang mempunyai kompetensi dan kemampuan yaitu mengelola sumber daya dalam pelayanan penyelenggaraan makanan bagi konsumen di rumah sakit.(PGRS, 2013).

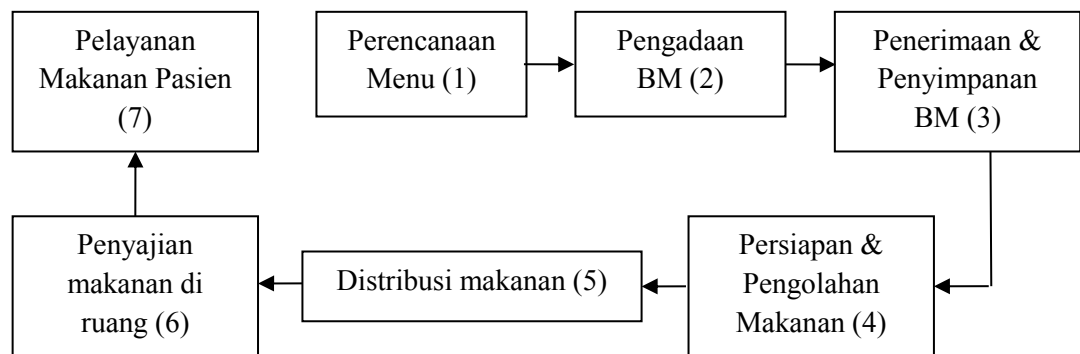
Mekanisme pelayanan gizi di rumah sakit mengacu pada SK Menkes Nomor 893 Tahun 1998 tentang organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PERXI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan. Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (PGRS, 2013).

2. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada

pasien termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu pasien rawat inap, sesuai dengan kondisi rumah sakit, dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan (PGRS, 2013).

Alur penyelenggaraan makanan dapat dilihat pada gambar berikut:



Sumber : PGRS (2013)

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan

Alur penyelenggaraan makanan diawali dengan :

a. Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen atau pasien dan kebijakan institusi (PGRS, 2013). Tujuan dari perencanaan menu yaitu sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat

penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan yang baik (Nurmasari, W, dkk,. 2018). Penyusunan menu harus dilakukan dengan langkah-langkah tertentu, agar diperoleh menu dengan penggunaan bahan makanan yang bervariasi sehingga konsumen ataupun pasien terhindar dari rasa bosan (Bakri, dkk,. 2018)

b. Pengadaan bahan makanan

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan dan pembelian bahan makanan.

1) Pemesanan bahan makanan

Pemesanan bahan makanan merupakan kegiatan penyusunan permintaan (*order*) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada. Pemesanan bahan makanan dapat dilakukan sesuai dengan kurun waktu tertentu (harian, mingguan, atau bulanan). Tujuan dari kegiatan pemesanan bahan makanan ini yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai menu, waktu pemesanan, standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang ditetapkan (PGRS,2013).

Pemesanan bahan makanan institusi biasanya dilakukan secara swakelola. Secara garis besar pemesanan bahan makanan di institusi yaitu: 1) Pemesanan bahan makanan basah yang dilakukan setiap hari (harian) di mana bahan makanan yang

dipesan hari ini merupakan bahan makanan yang akan digunakan untuk pengelolaan menu siang dan sore hari berikutnya serta menu makan pagi dua hari berikutnya. 2) Pemesanan bahan makanan kering. Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang data disimpan dalam waktu yang lebih lama sehingga memungkinkan adanya cadangan dalam gudang. Contoh bahan makanan kering yang masuk dalam kelompok ini adalah teh, susu, bumbu-bumbu kering, beras, dan garam. Bahan makanan kering datang setiap 2-3 hari sekali atau rata-rata seminggu sekali. Pemesanan bahan makanan kering dilakukan dua kali dalam seminggu.

2) Pembelian bahan makanan

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen atau pasien sesuai ketentuan atau kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar. Elemen pembelian bahan makanan sangat penting untuk diperhatikan. Terdapat 3 elemen dalam pembelian bahan makanan yaitu: 1) Metode pengadaan yang dipilih, jika tidak teliti dapat menyebabkan biaya tinggi. 2) Penyusunan dan persyaratan

kontrak kerja dengan pemasok merupakan hal yang sangat penting untuk menjaga agar mutu dan waktu pelaksanaan pembelian terjamin. 3) Order pemesanan, agar barang sesuai (Nurmasari, W, dkk., 2018).

c. 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)

d. Penyimpanan dan penyaluran/distribusi makanan

Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin (Bakri, dkk., 2018).

3. 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). Adapun syarat penerimaan bahan makanan yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu serta tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

Prinsip dalam penerimaan bahan makanan meliputi: a) Jumlah yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan. b) Mutu yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan. c) Harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sesuai dengan harga bahan makanan yang tercantum pada perjanjian jual beli.

Adapun langkah dalam penerimaan bahan makanan, meliputi : Memeriksa kembali daftar pemesanan bahan makanan, memeriksa spesifikasi bahan makanan, memutuskan menerima atau menolak bahan makanan yang datang, memeriksa kembali daftar penerimaan bahan makanan. membuat laporan penerimaan bahan makanan, menyalurkan bahan makanan, bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan, sementara itu bahan makanan kering disimpan di ruang penyimpanan. Bahan makanan basah yang tidak langsung digunakan saat itu akan disimpan di ruang pendingin (*freezer/chiller*)

Penerimaan bahan makanan terdapat 3 kegiatan yaitu input, proses, dan output. Kegiatan input meliputi tim penerima bahan makanan, sarana dan prasarana penerimaan bahan makanan, serta dokumen

penerima bahan makanan. Kegiatan input penerimaan bahan makanan sebagai berikut :

a. Tim penerima bahan makanan

Kegiatan penerimaan bahan makanan membutuhkan tim penerima. Tenaga yang bertugas sebagai tim penerima memiliki syarat yaitu harus mempunyai sikap sebagai berikut: tanggung jawab, mampu mengambil keputusan, mempunyai keahlian memilih dan menilai spesifikasi bahan makanan yang baik, memiliki pengetahuan yang luas tentang bahan makanan, tidak mudah berkompromi dengan penjual atau rekanan, bijaksana dan jujur, ramah kepada penjual dan rekanan, taat dan tepat janji yang diberikan kepada penjual atau rekanan (Bakri, 2018). Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh tim penerima dengan jumlah anggota berkisar antara 3 sampai 5 orang (Sjahmien Moehyi, 1992 dalam Yuliana 2014).

Tim penerima bahan makanan memiliki tugas pokok meliputi: cek bahan makanan segera setelah bahan makanan datang, membubuhkan tanda pada formulir bahan makanan yang sudah diperiksa dan tanggal bahan makanan tersebut diterima, sehingga memudahkan dalam penerapan sistem FIFO, menandatangani faktur pembelian bahan makanan sesuai dengan yang diterima, mengisi formulir penerimaan dan membuat laporan penerimaan, membuat laporan bahan makanan yang dikembalikan (didiskualifikasi) karena tidak sesuai spesifikasi, mengirim bahan makanan yang diterima ke

bagian penyimpanan kering dan segar/basah untuk yang perlu disimpan dan ke bagian persiapan untuk bahan makanan yang digunakan langsung hari itu.

b. Sarana dan prasarana penerimaan bahan makanan

Sarana dan prasarana yang diperlukan dalam penerimaan bahan makanan meliputi ketersediaan ruangan dan peralatan yang diperlukan untuk kegiatan penerimaan bahan makanan

c. Dokumen penerima bahan makanan

Dokumen dari penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut : lembar/*formulir purchase order* yang sudah disetujui sebagai pedoman dalam menerima barang dari berbagai supplier yang akan datang pada hari yang sudah ditentukan, lembar/*formulir memorandum invoice*, yaitu formulir yang di pakai untuk mencatat kembali nota-nota sesuai dengan barang yang diterima pada hari itu, lembar/*formulir daily receiving report*, yaitu formulir yang dipakai untuk membuat rekap barang-barang yang diterima pada hari itu, sesuai dengan nota dan *memorandum voice* untuk dilaporkan kepada bagian pembayaran, lembar atau spesifikasi barang/bahan yang akan diterima sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan daftar harga yang berlaku, peralatan utama seperti timbangan besar, timbangan elektronik, keranjang plastik besar untuk mengangkat barang/bahan ke gudang dan ke dapur (Suarsana Nyoman, 2007:49).

Proses penerimaan bahan makanan meliputi jadwal penerimaan bahan makanan, metode penerimaan bahan makanan, dan daftar jenis dan jumlah bahan makanan yang diterima. Proses dalam penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut:

a. Jadwal penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan basah yang dilakukan setiap hari (harian) dan penerimaan bahan makanan kering setiap 2-3 hari sekali atau rata-rata seminggu sekali.

b. Cara penerimaan bahan makanan

Cara penerimaan bahan makanan merupakan metode atau cara yang digunakan oleh tim penerima untuk menerima bahan makanan yang telah dipesan lalu disesuaikan dengan daftar pesanan, ada 2 macam cara penerimaan bahan makanan yaitu: a) Secara buta (blind receiving), pada cara penerimaan bahan makanan ini petugas penerima tidak menerima faktur pembelian dari pihak penjual dan hanya menerima bahan makanan dan langsung mengecek jumlahnya dan mencatat pada buku atau formulir. Pada metode ini tidak ada pengecekan mengenai spesifikasi bahan makanan yang diterima b) Secara konvensional, pada cara penerimaan bahan makanan ini petugas penerima bahan makanan menerima faktur pembelian dengan spesifikasinya sehingga bila jumlah dan mutu tidak sesuai petugas penerima berhak mengembalikannya. Metode ini banyak

digunakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang dikelola dengan baik.

c. Daftar jenis dan jumlah bahan makanan

Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang ditulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi.

Output penerimaan bahan makanan meliputi ketepatan jenis, ketepatan jumlah, ketepatan spesifikasi, dan ketepatan waktu penerimaan bahan makanan. Penerimaan bahan makanan tersebut harus sesuai dengan daftar pesanan yang telah ditetapkan. Apabila ada salah satu dari jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu pesanan tidak sesuai dengan daftar pesanan, maka penerimaan bahan makanan dikatakan tidak tepat

4. Bahan Makanan Hewani

Bahan makanan hewani meliputi daging, ikan, dan telur. Dalam pemilihan daging yang berkualitas, ada ciri-ciri yang harus diperhatikan antara lain warna, aroma, tekstur, dan penampakan daging. Untuk daging sapi yang berkualitas, warna daging yang yaitu merah terang dan mengkilap. Daging yang berkualitas memiliki tekstur elastis, apabila ditekan akan kembali ke bentuk semula. Selain itu aroma daging juga segar, mempunyai bau khas daging, dan tidak berbau busuk. Lalu kenampakan daging yang berkualitas yaitu tidak berlendir, tidak kering, dan tidak lengket. (Prayitno, SA,). Penanganan daging seperti ayam, sapi, dan kambing sebaiknya tidak dicuci sebelum dimasak. Selain itu, setelah

membeli daging dianjurkan untuk tidak melalui proses penyimpanan, tetapi langsung diolah segera setelah pembelian (Wayansari, 2018).

Pemilihan ikan segar mempunyai banyak parameter baik secara fisik, kimia, dan biologis. Adapun ciri dari ikan yang masih segar antara lain yaitu mata jernih, kornea bening, pupil hitam, mata cembung, dan insang merah segar. Pada ikan yang masih segar, apabila ditekan maka tidak akan menimbulkan bekas. Bahan makan hewani lain yaitu telur. Adapun mutu telur yang baik yaitu dinilai dari keadaan fisik telur seperti ukuran (berat, panjang, dan lebar), warna (agak kecoklatan, coklat), kondisi cangkang telur (tipis dan tebal), rupa/bentuk (bulat, lonjong) dan kebersihan cangkang telur. Apabila cangkang telur terdapat kotoran, sebaiknya dicuci terlebih dahulu sebelum dilakukan penyimpanan, agar tidak mengkontaminasi bahan makanan yang lain (Wayansari, 2018).

B. Landasan Teori

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Pengorganisasian pelayanan gizi di rumah sakit mengacu pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES /PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penelitian dan pengembangan, serta penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan sampai pendistribusian makanan kepada pasien. Sasaran penyelenggaraan makanan yaitu pasien. Selain kepada pasien, penyelenggaraan makanan di rumah sakit juga dapat dilakukan bagi pengunjung yaitu pasien rawat jalan atau keluarga pasien. Tujuan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit dan memperpendek masa rawat inap (Bakri, dkk., 2018).

Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli (Rotua dan Siregar, 2015). Penerimaan bahan makanan diuraikan ke dalam: 1) Input meliputi tim penerimaan bahan makanan, sarana dan prasarana, serta dokumen penerimaan bahan makanan di rumah sakit, 2) Proses penerimaan bahan makanan meliputi jadwal penerimaan, metode dan langkah penerimaan, serta daftar jenis dan jumlah bahan makanan yang diterima rumah sakit, 3) Output dalam penerimaan bahan makanan meliputi ketepatan jenis, ketepatan jumlah, ketepatan spesifikasi, dan ketepatan waktu penerimaan bahan makanan.

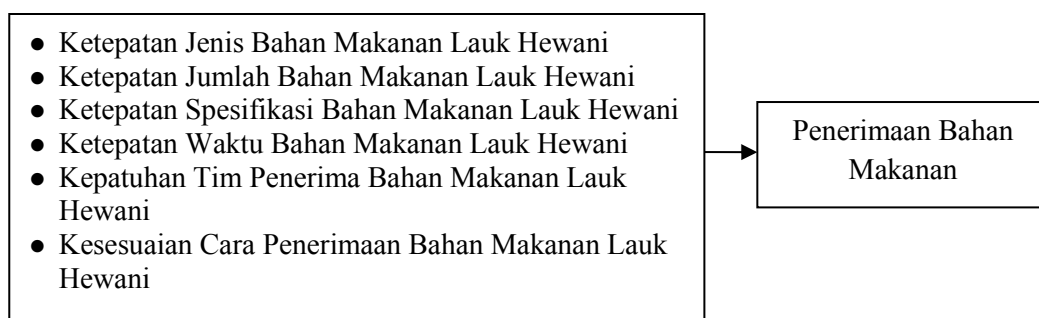
Bahan makanan lauk hewani meliputi daging ayam, daging sapi ikan, dan telur. Bahan makanan lauk hewani yang telah diterima akan dilakukan

proses pengolahan. Apabila bahan makanan lauk hewani yang tidak langsung diolah maka akan dilakukan proses penyimpanan sesuai prosedur.

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana ketepatan jenis atau macam penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?
2. Bagaimana ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?
3. Bagaimana ketepatan spesifikasi penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?
4. Bagaimana ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?
5. Bagaimana kepatuhan tim penerima saat menerima bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?
6. Bagaimana kesesuaian cara penerimaan bahan makanan lauk hewani dengan SOP yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?

D. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian