

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen sehingga tercapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Penerimaan bahan makanan termasuk dalam salah satu rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit sebagai kelanjutan dari proses pengadaan dan pembelian bahan makanan. Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan dan disepakati, serta waktu penerimaannya (Kemenkes, 2013; Azizah et al., 2022).

Mutu dan keamanan makanan sangat tergantung pada bahan baku yang digunakan (Kemenkes, 2013). Penerimaan bahan makanan berfungsi untuk mengontrol kualitas bahan makanan agar terhindar dari kerusakan (Ayustaningwarno, 2013). Penerimaan bahan makan dikatakan tepat

apabila, dari segi jenis bahan makanan, jumlah bahan makanan, kualitas bahan makanan, dan waktu penerimaan bahan makanan sesuai dengan yang telah dipesan (Yuliana, 2014). Apabila terdapat ketidaktepatan jumlah, spesifikasi dan waktu penerimaan bahan makanan maka akan mempengaruhi mutu dan keamanan bahan makanan. Selain itu, akan mengakibatkan kerugian bagi pihak Instalasi Gizi sebagai pengguna bahan makanan.

Sayuran merupakan salah satu bahan makanan yang dibutuhkan dalam penyediaan makanan bagi pasien di rumah sakit. Pada umumnya sayuran mempunyai kadar air yang tinggi yaitu sekitar 70-95%. Menurut Fahroji (2011) sayuran adalah bahan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak (*perishable*). Penanganan pascapanen yang tidak baik dimulai dari lapangan sampai proses penjualan mengakibatkan terjadinya kerusakan yang lebih besar pada sayuran.

Ketidaktepatan spesifikasi bahan makanan sayuran yang diterima akan berpengaruh pada kualitas bahan makanan sehingga terjadi penurunan mutu yang dapat mempengaruhi kandungan gizi yang terdapat pada bahan makanan sayuran. Apabila jumlah sayuran yang diterima kurang akan menyebabkan pengurangan porsi menu yang berdampak pada pasien sedangkan kelebihan bahan yang diterima tidak dikembalikan, tidak diolah dan tidak dimanfaatkan maka dapat menimbulkan terjadinya sampah sayur yang banyak (Kane, 2004 ; Jones, 2021). Bahan makanan sayuran harus diterima pada rentang waktu yang telah ditetapkan karena ketidaktepatan

waktu penerimaan akan mengakibatkan keterlambatan proses persiapan, proses pengolahan hingga pendistribusian makanan kepada pasien.

Hasil penelitian Yuliana (2014) mengenai Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2014 menunjukkan penerimaan bahan makanan tidak sesuai dengan PGRS beberapa makanan tidak diperiksa spesifikasinya dan tidak ditimbang. Sehingga terdapat ketidaktepatan bahan makanan dari spesifikasi sebesar 6,12% dan dari segi jumlah sebesar 41,2% serta ketidaktepatan dari segi waktu sebesar 45,6%.

Penelitian yang dilakukan oleh Oktaviani (2020) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Ario Wirawan Salatiga tentang Gambaran Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Basah menunjukkan terdapat ketidaktepatan penerimaan bahan makanan dari segi spesifikasi sebesar 21%, dari segi jumlah sebesar 13%, dan dari segi waktu penerimaan sebesar 4,2%. Penelitian lain tentang penerimaan bahan makanan yang dilakukan Athifah (2023) di Instalasi Gizi RSUD Bumiayu menunjukkan bahwa terdapat ketidaktepatan dalam penerimaan bahan makanan jenis sayuran dari waktu sebesar 89,74%, dari segi jumlah sebesar 10,26%, dan dari segi spesifikasi bahan makanan jenis sayuran sebesar 20,5%.

Berdasarkan uraian diatas, menunjukkan masih terdapat ketidaktepatan dalam penerimaan bahan makanan sayuran. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten?”

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui ketepatan waktu penerimaan bahan makanan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.
- b. Mengetahui ketepatan spesifikasi bahan makanan sayuran dalam penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.
- c. Mengetahui ketepatan jumlah bahan makanan sayuran dalam penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

#### a. Bagi peneliti

Menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman tentang penerimaan bahan makanan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapat semasa kuliah serta mampu mengembangkan kompetensi diri dan kemampuan beradaptasi di dunia kerja.

#### b. Bagi peneliti lain

Sebagai bahan masukan dan acuan untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

### 2. Manfaat Praktis

Bagi RSUD Bagas Waras Klaten

Sebagai bahan evaluasi dan masukan dalam upaya penyempurnaan kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit khususnya pada penerimaan bahan makanan guna meningkatkan mutu dan keamanan suatu produk pangan yang dihasilkan.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Albet Andini (2022)	Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta	a. Jenis Penelitian yang digunakan observasional bersifat deskriptif dengan desain <i>cross sectional</i> b. Variabel penelitian ketepatan jumlah, ketepatan spesifikasi, ketepatan waktu penerimaan bahan makanan.	Obyek yang diteliti hewani.
2	Yuliana (2014)	Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat	a. Jenis Penelitian yang digunakan observasional bersifat deskriptif b. Variabel penelitian yaitu keluaran penerimaan bahan makanan yaitu ketepatan jumlah, ketepatan spesifikasi, ketepatan waktu penerimaan bahan makanan	Obyek yang diteliti bahan basah dan kering dalam 1 siklus menu (5 hari)

3	Sani Athifah (2023)	Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Jenis Sayuran Berdasarkan Ketepatan Waktu, Jumlah, dan Spesifikasi di Instalasi Gizi RSUD Bumiayu	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Jenis Penelitian yang digunakan observasional bersifat deskriptif dengan desain cross sectional</li> <li>b. Obyek penelitian yaitu sayuran</li> <li>c. Variabel penelitian ketepatan jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan bahan makanan</li> </ul>	Sampel penelitian semua bahan makanan sayuran yang diterima selama 1 siklus menu 7 hari yang berjumlah 17 jenis sayuran.
---	---------------------	---	---	--

---