

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah fasilitas pelayanan kesehatan perseorangan secara paripurna melalui pelayanan kesehatan promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, dan atau paliatif dengan menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Hal ini diatur dalam Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023. Rumah sakit melaksanakan pelayanan kesehatan rehabilitatif salah satunya yaitu pelayanan gizi. Pelayanan gizi memiliki peran yang sama penting dengan pelayanan rumah sakit yang lain misalnya pelayanan pengobatan, perawatan medis, dan sebagainya yang bertujuan untuk penyembuhan suatu penyakit.

Instalasi gizi merupakan bagian dari penunjang pelayanan gizi di rumah sakit yang memiliki tujuan untuk menyediakan makanan bagi pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Makanan yang disajikan instalasi gizi harus memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan atau sesuai dengan kondisi pasien serta memiliki cita rasa yang baik agar pasien tetap bersedia untuk mengonsumsi makanan yang diberikan untuk mendukung proses penyembuhan pasien tersebut dan untuk mempertahankan status gizi pasien untuk mempercepat penyembuhan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan atau penyediaan makanan di rumah sakit seringkali menjadi perhatian banyak pihak yang berkaitan dengan

pandangan seseorang khususnya kepuasan pasien karena makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh pasien adalah *output* penyelenggaraan makanan di rumah sakit kadang kala kurang memuaskan bagi pasien (Gusriyani et al., 2021). Hal ini selain memberi dampak terhadap pasien juga memberi pandangan atau penilaian yang buruk terhadap pelayanan kesehatan yang ada pada rumah sakit tersebut. Oleh karena itu kualitas makanan sehari-hari rumah sakit perlu diperhatikan. Salah satu komponen penyelenggaraan makanan adalah penerimaan bahan makanan.

Mutu dan keamanan makanan yang dihasilkan sangat bergantung pada mutu dan keamanan bahan makanan yang digunakan. Pada bahan makanan perlu dilakukan pengecekan sesuai dengan prinsip penerimaan bahan makanan yaitu memeriksa, meneliti, mencatat dan melaporkan tentang jenis, jumlah, kuantitas dan kualitas bahan makanan yang diterima dengan kesesuaian pada saat pemesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Penerimaan bahan makanan harus dilakukan oleh seseorang yang teliti dan ketat terhadap bahan makanan yang diterima (Bakri, et al., 2018).

Hasil penelitian yang telah dilakukan Gusriyani (2021) mengenai penyelenggaraan makanan di instalasi gizi yang dilakukan di Rumah Sakit Ibu dan Anak Bunda Pekanbaru, menunjukkan bahwa kualitas bahan yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan dan penerimaan bahan makanan tidak tepat waktu yang telah dijadwalkan di

daftar pesanan. Selain itu penelitian Yuliana (2014) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Nusa Tenggara Barat menunjukkan adanya ketidaktepatan dalam penerimaan bahan makanan dari segi jumlah dengan presentase 58,90%, dan ketepatan waktu penerimaan bahan makanan dengan presentase 54,42%. Ketidaktepatan pada penerimaan bahan makanan mempengaruhi kualitas dan kuantitas bahan makanan. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk mengetahui tentang proses penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat rumusan masalah sebagai berikut “Apakah proses penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari sesuai dengan spesifikasi, jumlah, jenis, dan waktu?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui proses penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari sesuai dengan spesifikasi, jumlah, jenis dan waktu.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari adalah mengetahui proses penerimaan bahan makanan basah meliputi :

- a. Ketepatan spesifikasi penerimaan bahan makanan basah.

- b. Ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan basah.
- c. Ketepatan jenis penerimaan bahan makanan basah.
- d. Ketepatan waktu penerimaan bahan makanan basah.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari dalam penerimaan bahan makanan basah.

E. Manfaat

1. Manfaat teoritis

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman tentang penerimaan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Wonosari sehingga dapat menerapkan ilmu yang telah didapat pada saat kuliah serta mampu mengembangkan kompetensi dan kualitas diri maupun beradaptasi dengan dunia kerja.

b. Bagi peneliti lain

Menjadi bahan masukan, acuan, maupun pembandingan untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

2. Manfaat praktis

Menjadi bahan pertimbangan dan masukan dalam upaya penyempurnaan kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit khususnya pada bagian penerimaan bahan makanan untuk

meningkatkan kualitas dan keamanan suatu produk pangan bagi RSUD Wonosari.

F. Keaslian Penelitian

1. Nur Al-faida (2022) tentang Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS). Perbedaan penelitian yaitu penelitian ini dilakukan di RSUD Wonosari dengan objek penelitian penerimaan bahan makanan basah sedangkan Nur A-faida dengan objek penelitian penyelenggaraan makanan berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS). Persamaan dari penelitian yaitu menggunakan jenis penelitian deskriptif observasional. Menurut Nur Al-faida pada saat penerimaan bahan makanan memeriksa kelengkapan dibandingkan dengan ketentuan dan surat jual beli lalu dikirim ke ruang penyimpanan dan baru ditimbang berat bahan makanan oleh tim penyimpanan bahan makanan.
2. Yuliana (2014) tentang Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat. Perbedaan penelitian yaitu penelitian ini dilakukan di RSUD Wonosari dengan obyek penelitian yaitu bahan makanan basah serta variabel penelitiannya ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan bahan makanan, sedangkan Yuliana dengan objek penelitian bahan makanan basah dan variabel penelitiannya manajemen penerimaan bahan makanan. Persamaan penelitian yaitu pokok bahasan tentang penerimaan bahan makanan. Hasil penelitian Yuliana

menunjukkan kegiatan penerimaan bahan makanan yang belum optimal, dengan ketepatan penerimaan bahan makanan berdasarkan jenis sebesar 93,88%, berdasarkan jumlah sebesar 58,50% dan berdasarkan waktu penerimaan sebesar 54,42%.

3. Santira Cahyaningtyas (2020) tentang Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul. Perbedaan penelitian yaitu penelitian ini dilakukan di RSUD Wonosari. Persamaan dari metode dan pokok bahasan yaitu dengan metode deskriptif observasional dan membahas tentang penerimaan bahan makanan. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Santika Cahyaningtyas rata-rata ketepatan penerimaan lauk hewani berdasarkan jenis sebesar 98,18%, berdasarkan jumlah sebesar 91,82%, berdasarkan mutu bahan makanan sebesar 94,84%, dan ketepatan berdasarkan waktu sebesar 91,82%.
4. Reny Santika (2021) tentang Analisis Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Basemah Pagar Alam. Perbedaan penelitian yaitu penelitian ini dilakukan di RSUD Wonosari dengan objek penelitian penerimaan bahan makanan basah, sedangkan penelitian Reny dilakukan di RSUD Basemah Pagar Alam dengan objek penelitian penyelenggaraan bahan makanan. Persamaan dari penelitian yaitu jenis penelitian merupakan penelitian deskriptif. Hasil dari penelitian oleh Reny santika Pada aspek proses dari penerimaan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan penerimaan bahan

makanan belum sesuai pedoman PGRS. Ketidaksesuaian yang ditemukan penulis yaitu masih ditemukan alur penerimaan bolak balik yang dapat meningkatkan kontaminasi bakteri silang.