

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dimulai dari perencanaan kebutuhan bahan makanan hingga penyimpanan dan distribusi makanan. Penerimaan bahan makanan merupakan salah satu bagian dari kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meneliti, memeriksa, mencatat, serta melaporkan bahan makanan yang diterima sesuai dengan daftar pesanan dan spesifikasi dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli) baik dari segi macam, jumlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimaannya (Permenkes, 2013).

Dalam melakukan kegiatan penerimaan bahan makanan harus sesuai dengan prinsip yang ada yaitu harga bahan makanan yang tercatat dalam faktur pembelian harus sesuai dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam penawaran bahan makanan. Mutu dan jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada saat kontrak pengertian bahan makanan dan harus sama dengan jumlah bahan makanan yang ditulis dalam faktur pembelian atau sesuai dengan daftar permintaan institusi (Bakri, dkk., 2018).

Untuk mewujudkan prinsip dalam penerimaan bahan makanan dilakukan dengan pengawasan meliputi cek nota pembelian, mengecek barang baik dari segi jumlah, jenis, harga, dan kualitas atau mutu disesuaikan

berdasarkan catatan dan *market list* serta setiap barang yang dibungkus harus dibuka untuk mengetahui kebenaran dari isi barang. Selain itu, pengawasan juga dilakukan saat memasukkan barang ke gudang agar terhindar dari pencurian barang (Bakri, dkk., 2018).

Kualitas dan keamanan bahan baku yang digunakan dalam pengolahan makanan akan berkaitan dengan kualitas dan keamanan suatu produk pangan yang dihasilkan (Kemenkes, 2013). Hal tersebut menunjukkan bahwa bahan baku makanan sangat penting untuk menentukan kualitas suatu produk pangan. Bahan baku makanan penting karena dalam penyelenggaraan makanan, bahan baku merupakan hal yang harus diperhatikan dan dikontrol agar meminimalisir risiko keracunan makanan. Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan untuk mengontrol kualitas dan keamanan bahan baku. Apabila ada ketidaktepatan pada penerimaan bahan makanan dapat mempengaruhi suatu keamanan pangan.

Berdasarkan uraian diatas, prinsip dan sistem pengawasan pada saat penerimaan bahan makanan harus dilakukan sesuai prosedur atau standar yang berlaku agar dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, kualitas dan keamanan suatu produk pangan dapat terjamin mutunya, karena berasal dari bahan baku yang berkualitas. Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan untuk mengontrol kualitas dan kuantitas bahan makanan. Dalam pengamatan yang dilakukan oleh Divanda (2019) menyatakan bahwa masih ada ketidaktepatan jumlah dan spesifikasi pada penerimaan bahan makanan terutama bahan makanan basah yang dilakukan di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati. Bahan makanan hewani merupakan bahan yang rawan terhadap kerusakan, baik

kerusakan mikrobiologis, mekanis, biologis, fisik, dan kimia. Ketidaktepatan pada penerimaan bahan makanan dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas lauk hewani. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang kajian penerimaan bahan makanan lauk hewani di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana penerimaan bahan makanan lauk hewani di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketahui penerimaan bahan makanan lauk hewani di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan
- b. Diketahui ketepatan jumlah bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan
- c. Diketahui ketepatan spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan
- d. Diketahui ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi peneliti

Menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman tentang penerimaan bahan makanan lauk hewani di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapat semasa kuliah serta mampu mengembangkan kompetensi diri maupun beradaptasi dengan dunia kerja.

b. Bagi peneliti lain

Sebagai bahan masukan dan acuan untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

Bagi instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam upaya penyempurnaan kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit khususnya pada penerimaan bahan makanan guna 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 Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul dengan obyek penelitian bahan makanan lauk hewani termasuk hasil olahannya serta variabel penelitian berupa ketepatan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan lauk hewani serta ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani sedangkan, penelitian Yuliana dengan obyek penelitian bahan makanan kering dan basah serta variabel penelitian berupa masukan, proses, dan keluaran pada penerimaan bahan makanan. Persamaan penelitian yaitu sama-sama membahas penerimaan bahan makanan di rumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum di Provinsi Nusa Tenggara Barat dibawa oleh Asisten Penyimpanan di pintu masuk instalasi gizi. Kegiatan ini dilakukan setiap hari pada pukul 06.30 hingga 11.00 pagi dengan menggunakan metode konvensional. Akurasi ketepatan penerimaan bahan makanan dari segi jenis sebesar 93.88%, segi jumlah sebesar 58.50%, dan segi waktu sebesar 54.42% serta persentase ketepatan penerimaan bahan makanan mengalami fluktuasi dengan rata-rata sebesar 46.26%.
- 2) Qolbi Azizah (2019) tentang Kajian Ketepatan Menu Makanan Lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan dengan obyek penelitian bahan makanan lauk

hewani termasuk hasil olahannya serta variabel penelitian berupa ketepatan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan lauk hewani serta ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani sedangkan, penelitian Qolbi dengan obyek penelitian menu makanan lunak dan variabel penelitian berupa ketepatan menu. Persamaan penelitian yaitu membahas ketepatan. Hasil penelitian menunjukkan menu ke-10 adalah menu yang tidak tepat karena tidak tersedianya melon di pasar dan diganti dengan semangka, adanya penambahan buncis pada sayur bumbu gurih, adanya pergantian resep menu tempe bumbu sate menjadi menu tempe bumbu bacem, serta ketidakdisiplinan tenaga pengolah penyebab menu yang disajikan tidak sesuai dengan siklus menu.

- 3) Srinawati (2018) tentang Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di RSUD Panembahan Senopati Bantul dengan obyek penelitian bahan makanan lauk hewani termasuk hasil olahannya serta variabel penelitian berupa ketepatan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan lauk hewani serta ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani sedangkan, Srinawati dengan penelitian penyelenggaraan makanan. Hasil penelitian menunjukkan perencanaan menu telah terlaksana, pengadaan, pemesanan, pembelian dan penerimaan bahan makanan telah terlaksana yakni bahan makanan diperiksa sesuai pesanan dan spesifikasi bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan

makanan juga telah terlaksana. Distribusi bahan makanan menerapkan sistem sentralisasi.