

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit adalah Fasilitas Pelayanan Kesehatan yang menyelenggarakan 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 Pasal 176 tentang Kesehatan (Kemenkes, 2014) . Pelayanan gizi di rumah sakit sangat penting dalam mendukung rehabilitasi pasien. Instalasi Gizi bertugas menyediakan makanan yang sesuai dengan kondisi klinis dan status gizi pasien. Kondisi gizi yang baik mempercepat proses penyembuhan, sedangkan penyakit dapat mempengaruhi status gizi, yang berdampak pada efektivitas pengobatan dan pemulihan (*PGRS,2013*).

Pelayanan Gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (*PGRS,2013*), sehingga dalam kegiatan pelayanan gizi, penyelenggaraan makanan untuk pasien merupakan tugas utama yang sangat penting demi meningkatkan mutu pelayanan menurut (Rini, T., & Lestari, P. (2020).

Penyelenggaraan makanan membutuhkan perencanaan dan persiapan yang matang agar berjalan lancar. Penerimaan bahan makanan merupakan tahap awal yang penting dan harus diawasi secara ketat sesuai SOP (*Standart Operasional Procedure*) untuk menjamin kualitas bahan yang digunakan (Alfadani *et al.*, 2025). Kualitas bahan makanan, menurut West Wood, Harger Gaman, Sherrington, dan Jones, dipengaruhi oleh faktor seperti warna, penampilan, porsi, bentuk, suhu, tekstur, aroma, dan tingkat kematangan (PGRS, 2013). Untuk memastikan makanan yang bermutu, bergizi, higienis, dan sesuai standar sanitasi, bahan makanan harus diperiksa secara teliti saat diterima (Padilah & Banuaji, 2021), dan kesesuaian dengan pesanan dan spesifikasi, serta harus dilakukan oleh petugas yang cermat dan disiplin (Mardianingsih *et al.*, 2020).

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, 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 di terima (Bakri, dkk., 2018).

Hasil penelitian 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. Yuliana (2014) tentang manajemen penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RS Provinsi Nusa Tenggara Barat menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan tidak sepenuhnya sesuai dengan buku PGRS. Kesesuaian jenis dan spesifikasi mencapai 93,88%, namun kesesuaian jumlah hanya 58,50%.

Dari hasil survey pendahuluan yang telah dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari, ditemukan adanya kerusakan dan ketidaksesuaian kualitas serta jumlah buah yang diterima. Hal ini disebabkan oleh proses pengiriman dan pengemasan yang kurang optimal, sehingga berdampak pada penurunan mutu bahan yang diterima diketahui bahwa terdapat rentan terjadi rusaknya pada buah sehingga berpengaruh dalam spesifikasi penerimaan buah. Selain itu terdapat ketidaksesuaian berat jumlah buah dengan ini dapat menurunkan kesesuaian spesifikasi penerimaan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis ingin meneliti lebih lanjut bagaimana sistem yang dilakukan untuk menerapkan dalam spesifikasi penerimaan Oleh karena itu judul yang penulis ambil dalam penelitian ini adalah “Kajian Kesesuaian Spesifikasi Penerimaan Buah DI Instalasi Gizi RSUD Wonosari”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kajian kesesuaian spesifikasi penerimaan buah di Instalasi Gizi di RSUD Wonosari?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerimaan buah di Instalasi Gizi di RSUD Wonosari.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui kesesuaian nama bahan makanan buah yang diterima di Instalasi Gizi RSUD Wonosari
- b. Diketahui kesesuaian kualitas bahan makanan buah di Instalasi Gizi di RSUD Wonosari.
- c. Diketahui kesesuaian jumlah bahan makanan buah yang diterima dengan jumlah buah yang dipesan di Instalasi Gizi di RSUD Wonosari.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi pada institusi pada penyelenggaraan makanan khususnya mengenai kesesuaian spesifikasi pada penerimaan buah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman tentang spesifikasi penerimaan buah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang bermanfaat yang telah didapatkan saat kuliah dan 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

a. Untuk Petugas ahli gizi RSUD Wonosari

Hasil Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan masukan dalam upaya penyempurnaan kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit khususnya pada spesifikasi penerimaan buah.

b. Bagi Civitas Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi dan Pustaka untuk perpustakaan tentang penelitian “Kajian Spesifikasi Penerimaan Buah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”.

F. Keaslian Penelitian

Keaslian Penelitian dapat dilihat pada tabel 1

Tabel 1. Keaslian Penelitian

	Nama Penelitian	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Ringkasan
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 penelitian <i>cross sectional</i> b. Variabel penelitian kesesuaian jumlah, kesesuaian spesifikasi, kesesuaian waktu	Obyek yang diteliti lauk hewani.	Penerimaan lauk hewani 100% tepat pada jenis, jumlah, dan waktu, namun masih ditemukan 16,84% ketidaksesuaian spesifikasi, 7,69% ketidakpatuhan petugas,

Nama Penelitian	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Ringkasan
2 Yuliana (2014)	Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat	<p>penerimaan bahan makanan</p> <p>a. Jenis Penelitian yang Digunakan observasional bersifat deskriptif</p> <p>b. Variabel penelitian yaitu keluaran penerimaan bahan makanan yaitu kesesuaian jumlah, kesesuaian spesifikasi, kesesuaian waktu penerimaan</p>	Obyek yang diteliti bahan makanan basah dan kering dalam 1 siklus menu (5 hari)	<p>dan 13,63% tidak sesuai prosedur.</p> <p>Manajemn peneriman makanan di RSUD Nusa Tenggara Barat belum berjalan optimal berdasarkan ketetapan penerimaan makanan rata – rata 46,26 % masih jauh daristandar Asuhan Gizi.</p>
3 Sani Athifah (2023)	Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Jenis Sayuran Berdasarkan Kesesuaian Waktu, Jumlah, dan Spesifikasi di Instalasi Gizi RSUD Bumiayu	<p>a. Jenis Penelitian yang digunakan observasional bersifat deskriptif dengan desain <i>cross sectional</i></p> <p>b. Obyek penelitian yaitu sayuran</p> <p>c. Variabel penelitian kesesuaian jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan bahan makanan</p>	Sampel penelitian semua bahan makanan sayuran yang diterima selama 1 siklus menu 7 hari yang berjumlah 17 jenis sayuran.	<p>Penerimaan bahan makanan jenis sayuran terjadi ketidaktepatan sebesar 89,74% dari segi waktu, 10,26% dari segi jumlah, dan 20,5% dari segi spesifikasi.</p>