

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi merupakan suatu upaya untuk memperbaiki atau meningkatkan aspek gizi dan pola makan masyarakat, kelompok, individu atau klien. Pelayanan ini terdiri dari berbagai kegiatan, seperti pengumpulan data, pengolahan informasi, analisis, penyimpulan, pemberian rekomendasi, pelaksanaan, serta evaluasi yang berkaitan dengan gizi, makanan dan pola makan yang tujuannya untuk mencapai kondisi kesehatan yang maksimal, baik dalam keadaan sehat maupun sakit (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Penyelenggaraan Makanan Institusi atau Massal adalah kegiatan penyediaan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar. Di setiap negara terdapat kesepakatan mengenai batas jumlah makanan yang dianggap sebagai produksi massal. Di Indonesia, makanan yang diolah lebih dari 50 porsi dalam satu kali pengolahan dianggap sebagai produksi massal, sehingga total porsi yang dikonsumsi dalam sehari mencapai 150 porsi apabila terdapat tiga waktu makan (Nugraheni *et al.*, 2024). Penyelenggaraan makanan tipe konvensional melalui beberapa langkah, yang mencakup: pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pemasakan (dingin atau panas), pendistribusian dan penyajian kepada konsumen.

Instalasi gizi merupakan salah satu bentuk layanan kesehatan tambahan di rumah sakit, yang bertujuan memberikan asuhan gizi langsung kepada pasien, sehingga diharapkan dapat memperbaiki asupan makanan, status gizi, tingkat kepuasan pasien, kualitas hidup, serta menurunkan biaya terkait makanan (Osman *et al.*, 2021). Dengan pengaturan makan yang baik, pasien di rumah sakit dapat menerima makanan sesuai dengan diet yang mendukung pemulihan kesehatan. Perhatian terhadap nutrisi dan keamanan makanan menjadi faktor penting dalam meningkatkan kesehatan pasien. Oleh karena itu, bahan makanan yang disediakan harus memenuhi kriteria baik dari segi kualitas maupun kuantitas untuk meminimalkan risiko bahan yang dapat memicu penyakit. Mengingat pentingnya pengelolaan makanan di rumah sakit, maka perlu dipersiapkan alur penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang baik (Septiani and Wulandari, 2020).

Bahan pangan hewani adalah bahan makanan yang diperoleh dari hewan atau produk yang diolah dengan bahan dasar yang berasal dari hewan. Bahan pangan dari hewani memiliki ciri yang khas dibandingkan dengan bahan pangan dari nabati. Bahan pangan hewani (kecuali telur) dalam keadaan segar memiliki masa simpan jauh lebih singkat dibandingkan dengan produk nabati. Pangan hewani cenderung lunak dan mudah rusak akibat kontaminasi sehingga membutuhkan penanganan dan pengelolaan yang berbeda (Hadinata and Adriyanto, 2020).

Dalam penelitian (Hartati and Meiliana, 2022) di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang mengenai Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan, hasil pemeriksaan spesifikasi bahan makanan melibatkan penilaian terhadap aspek kualitas dan kuantitas. Kualitas mencakup evaluasi terhadap kesegaran, kebersihan, kilau, tingkat kematangan, serta bebas dari ulat dan sejenisnya. Sementara itu, kuantitas berfokus pada proses penimbangan bahan makanan setelah diterima yang kemudian akan diolah. Dari total 15 jenis bahan makanan yang dijadikan sampel, ditemukan 4 bahan yang tidak memenuhi spesifikasi yang telah ditentukan. Ketidaksesuaian spesifikasi ini lebih berkaitan dengan aspek kuantitas bahan. Beberapa bahan, seperti ayam, ikan, tahu, dan tempe, tidak melalui proses penimbangan.

Penelitian yang dilakukan oleh (Nasuha, 2024) di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten mengenai Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran menunjukkan bahwa masih terdapat ketidaksesuaian spesifikasi pada penerimaan bahan makanan sayuran. Kesesuaian spesifikasi dalam segi ketepatan waktu sebesar 43%, segi ketepatan jenis sebesar 96%, dan segi ketepatan jumlah sebesar 92%. Persentase kurang dari 100% menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan sayuran belum sesuai dengan yang ditentukan.

Dari hasil survey pendahuluan yang telah dilakukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo, diketahui bahwa terdapat ketidaksesuaian dalam spesifikasi penerimaan lauk hewani, terutama telur

ayam seringkali ditemukan adanya kotoran dan retak pada cangkang telur. Hal ini dapat berdampak pada kualitas lauk hewani serta, pada penerimaan daging cincang dan ayam cincang sudah tercampur bumbu yang seharusnya jika sesuai spesifikasi diterima tanpa bumbu. Disamping itu, sering kali tidak terdapat pencatatan mengenai waktu penerimaan lauk hewani di dalam formulir ceklis. Hal ini menyebabkan ketidakpastian mengenai waktu kedatangan lauk hewani, yang dapat berdampak pada ketepatan waktu dalam proses pengolahan serta proses distribusi makanan kepada pasien.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian spesifikasi penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi menjadi penting untuk menilai potensi kerusakan, jumlah yang benar, dan waktu yang tepat sehingga dapat mengetahui kesesuaian spesifikasi bahan makanan yang berkualitas sebagai pendukung bagi penyembuhan pasien. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Gambaran Kesesuaian Spesifikasi Pada Penerimaan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana gambaran kesesuaian spesifikasi pada penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran kesesuaian spesifikasi pada penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya kesesuaian jenis lauk hewani pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo
- b. Diketuainya kesesuaian jumlah lauk hewani pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo
- c. Diketuainya kesesuaian spesifikasi lauk hewani pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo
- d. Diketuainya kesesuaian waktu penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan khususnya mengenai kesesuaian spesifikasi pada penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan pemahaman mengenai penerapan ilmu tentang gambaran kesesuaian spesifikasi pada penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

b. Bagi peneliti lain, penelitian ini dapat menjadi referensi untuk kemajuan studi penelitian selanjutnya

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat menjadi masukan dan penilaian dalam upaya perbaikan kegiatan penyelenggaraan makanan, khususnya berkaitan dengan kesesuaian spesifikasi pada penerimaan lauk hewani dan diharapkan dapat dilakukan sesuai dengan pedoman yang tersedia, sehingga mampu meningkatkan kualitas dan keamanan pangan suatu produk pangan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

F. Keaslian Penelitian

1. (Andini, 2022) memberikan penjelasan mengenai gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di instalasi gizi RS Pratama Yogyakarta. Persamaan dalam penelitian ini yaitu keduanya membahas tentang penerimaan lauk hewani di instalasi gizi rumah sakit dengan jenis penelitian yang sama yaitu observasional yang bersifat deskriptif menggunakan desain penelitian *cross sectional*. Persamaan lain terdapat pada variabel yang mencakup penelitian terhadap ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi dan waktu penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Perbedaan antara kedua penelitian ini yaitu terletak pada lokasi, dimana Andini melakukan penelitian di Instalasi Gizi RS Pratama Yogyakarta sedangkan penelitian yang saya lakukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Perbedaan lain terdapat pada objek penelitian, dimana objek penelitian yang dilakukan oleh Andini mengkaji

semua bahan makanan lauk hewani termasuk olahannya dalam satu siklus menu 10 hari yang diterima di Instalasi Gizi, sementara penelitian saya berfokus pada empat jenis lauk hewani yang paling sering muncul dalam siklus menu 10+1.

2. (Mayansari, 2024) memberikan penjelasan mengenai kajian penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. Persamaan dalam penelitian yaitu keduanya membahas tentang penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Perbedaan antara kedua penelitian yaitu terletak pada lokasi, dimana Mayansari melakukan penelitian di Instalasi Gizi RSUD Wonosari sedangkan penelitian yang saya lakukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Perbedaan lain terdapat pada objek penelitian, dimana objek penelitian yang dilakukan oleh Mayansari adalah mengamati semua bahan makanan basah yang diterima di instalasi gizi, sementara penelitian saya berfokus pada lauk hewani.