

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi merupakan salah satu pelayanan penunjang medik yang harus dilakukan di rumah sakit dalam upaya penyembuhan dan pemulihan kondisi kesehatan pasien. Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Kondisi gizi yang baik berperan penting dalam mempercepat proses penyembuhan penyakit (Kemenkes RI, 2013). Sebuah rumah sakit perlu memiliki instalasi gizi dan mempunyai unit yang menjalankan pelayanan gizi agar kebutuhan gizi pasien terpenuhi.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, pendistribusian makanan kepada pasien (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan layak konsumsi bagi pasien. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi, sesuai selera, atau cita rasa serta untuk mempertahankan status gizi pasien yang optimal untuk mempercepat proses penyembuhan (Yunita, Wulandari, dan Fridintya 2014).

Salah satu langkah dalam penyelenggaraan makanan adalah penerimaan bahan makanan, yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya (PGRS, 2013). Tujuan dari penerimaan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan, aman untuk digunakan, bahan tahan lama dan siap dipakai sesuai dengan permintaan (Bakri, dkk., 2018). Selain itu, penting juga untuk melakukan pemeriksaan yang ketat untuk menghindari masalah kualitas atau keamanan. Proses penerimaan yang dilakukan dengan baik dapat memastikan institusi menjamin ketersediaan bahan pangan yang berkualitas dan sesuai standar, sehingga dapat memberikan pelayanan gizi yang optimal bagi konsumen.

Mutu dan keamanan suatu produk makanan sangat tergantung pada keamanan bahan bakunya. Mutu pelayanan gizi di rumah sakit bisa dikatakan baik jika hasil pelayanan gizi mendekati hasil yang diharapkan dan sudah dilaksanakan sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku (Permenkes, 2013). Untuk mencapai hal tersebut, pengawasan mutu perlu dilakukan secara berkelanjutan. Pengawasan mutu adalah kegiatan yang dilaksanakan dengan tujuan agar terjamin ketepatan hasil sesuai dengan standar dan keamanan pelayanan gizi, ini dilakukan agar bisa membandingkan produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan (Al-faida, Ibrahim, dan Boli 2022).

Bahan pangan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan seperti susu, telur, daging, dan ikan serta produk olahan yang bahan dasarnya berasal dari hasil hewani (Astriani, 2010). Bahan pangan hewani bersifat lunak sehingga mudah tertekan oleh faktor tekanan dari luar (Hadinata dan Adriyanto, 2020). Bahan pangan hewani merupakan sumber protein yang rentan terhadap kerusakan mikrobiologis dan fisik, sehingga pengendalian kualitas sejak tahap penerimaan menjadi sangat penting untuk memastikan keamanan dan mutu hidangan yang disajikan 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%. Selain itu ada, hasil penelitian oleh Gusriyani (2021) mengenai penyelenggaraan makanan di instalasi gizi yang dilakukan di Rumah Sakit Ibu dan Anak Bunda Pekanbaru, menunjukan penerimaan bahan makanan yang tidak tepat waktu serta kualitas bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi.

Berdasarkan pengamatan awal pada tanggal 10 Januari 2025 di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping, ditemukan adanya ketidaktepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani, seperti

keterlambatan pengiriman dan ketidaksesuaian spesifikasi bahan. Hal ini berpotensi menurunkan mutu dan keamanan makanan yang disajikan kepada pasien. Berdasarkan uraian diatas, masih terdapat ketidaktepatan dalam penerimaan bahan makanan lauk hewani. Maka, penulis tertarik untuk mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan
- b. Mengetahui ketepatan jumlah bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan
- c. Mengetahui ketepatan spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan

- d. Mengetahui 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 Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan, pengetahuan, dan pengalaman tentang penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh semasa kuliah serta mengembangkan kompetensi diri dan kemampuan beradaptasi di dunia kerja.

b. Bagi peneliti lain

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

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam upaya penyempurnaan pada kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah

sakit terkhusus penerimaan bahan makanan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan suatu produk pangan.

b. Bagi Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat menambah referensi ilmu di perpustakaan sebagai sarana pembelajaran terkait gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

F. Keaslian Penelitian

1. Albert Andini (2022) yang berjudul Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta. Persamaan penelitian ini sama-sama meneliti tentang gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani dan jenis penelitian yang digunakan observasional bersifat deskriptif dengan desain *cross sectional*. Sedangkan perbedaan dengan penelitian ini adalah hari pengamatan, variabel yang diteliti, dan lokasi penelitian. Penelitian sebelumnya dilakukan selama 1 siklus menu (10+1 hari) dengan variabel penelitian ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi, waktu, kepatuhan tim penerima saat menerima bahan makanan lauk hewani, dan kesesuaian cara penerimaan bahan makanan lauk hewani, sedangkan penelitian ini dilakukan selama 5 hari pengamatan dengan variabel penelitian ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan bahan makanan. Penelitian sebelumnya berlokasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta, sedangkan penelitian

ini berlokasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

2. Yuliana (2014) tentang Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat. Persamaan penelitian ini sama-sama meneliti tentang gambaran penerimaan bahan makanan, jenis penelitian yang digunakan observasional bersifat deskriptif, variabel penelitian yaitu keluaran penerimaan bahan makanan yaitu ketepatan jumlah, ketepatan spesifikasi, ketepatan waktu penerimaan bahan makanan dan 5 hari pengamatan. Sedangkan perbedaan dengan penelitian ini adalah obyek yang diteliti bahan makanan basah dan kering serta lokasi penelitian. Penelitian sebelumnya berlokasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat, sedangkan penelitian ini berlokasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
3. Santira Cahyaningtyas (2020) tentang Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul. Persamaan penelitian ini sama-sama meneliti tentang gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani, jenis penelitian yang digunakan observasional bersifat deskriptif, dan variabel penelitian ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan bahan makanan. Sedangkan perbedaan dengan penelitian ini adalah hari pengamatan, dan lokasi penelitian. Penelitian sebelumnya dilakukan selama 1 siklus menu (10+1 hari), sedangkan penelitian ini

dilakukan selama 5 hari pengamatan. Penelitian sebelumnya berlokasi di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul, sedangkan penelitian ini berlokasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.