

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi di rumah sakit diberikan berdasarkan keadaan pasien keadaan klinis, status gizi dan metabolisme tubuh. Tujuan layanan gizi di rumah sakit adalah untuk membangun sistem pelayanan gizi yang baik dan menyeluruh sebagai bagian dari layanan kesehatan di rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu contoh kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit.

Sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari persiapan menu, perencanaan kebutuhan bahan pangan, perencanaan anggaran, pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, dan penyaluran makanan yang bertujuan untuk menyajikan makanan dengan memperhatikan aspek gizi. Hal utama penyelenggaraan makanan yaitu pasien rawat inap. Ini sesuai dengan kondisi rumah sakit. Produksi dan distribusi makanan adalah bagian dari manajemen makanan rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Tujuannya untuk menjaga kesehatan pasien dan mempercepat penyembuhan, manajemen makanan rumah sakit harus menyediakan makanan berkualitas tinggi dan sesuai yang memenuhi standar nutrisi, selera serta aman ( Yunita et al., 2014).

Tahap pada pengelolaan makanan adalah penerimaan bahan makanan, mencakup memeriksa, meneliti, mencatat, penentuan serta pelaporan mengenai jenis serta jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang sudah ditentukan, serta waktu kedatangan. Tujuan dari penerimaan bahan makanan yaitu untuk memastikan ketersediaan bahan makanan yang akan didistribusikan sesuai dengan jenis yang sudah ditetapkan. Sebagai petugas penerimaan bahan makanan penting untuk memiliki keakuratan tentang bahan yang akan diterima terkait dengan kualitas dan spesifikasi supaya sesuai dengan yang ditetapkan. Sebagai petugas penerimaan harus memiliki ketelitian terhadap bahan. Ketelitian dalam proses penerimaan bahan makanan mencakup pengecekan nota pembelian, pengecekan bahan terkait jumlah, harga dan kualitas yang disesuaikan dengan catatan. Setelah sesuai, barang akan disimpan di gudang penyimpanan berdasarkan jenisnya (Kemenkes RI, 2013).

Bahan makanan hewani merupakan kategori jenis bahan makanan yang mudah mengalami kerusakan. Ketidaktepatan saat proses penerimaan dapat berdampak pada mutu lauk hewani (Bakri et al., 2018). Bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang mudah mengalami kerusakan akibat mikrobiologis, oleh karena itu saat bahan makanan diterima sangat penting untuk menjamin keamanan serta kualitas yang akan disajikan kepada pasien. Standar dan keselamatan bahan yang dipakai dalam proses makanan akan mempengaruhi mutu dan keselamatan hasil akhir produk (Kemenkes RI, 2013). Hal ini menunjukkan bahwa

penyelenggaraan makanan bahan baku menjadi penting untuk diperhatikan untuk menghindari resiko terkontaminasi pada makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Farah Mahsa Jones (2021) mengenai Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Han Afiah SM Batusangkar menunjukkan adanya ketidaktepatan persentase penerimaan jenis makanan basah segi waktu yaitu 96,2%, segi jumlah yaitu 96,2% serta segi spesifikasi yaitu 94,5%. Berdasarkan penelitian Cahyaningtyas (2020) mengenai Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul, menunjukkan terdapat ketidaktepatan pada segi jumlah 91,82% dan dari segi spesifikasi yaitu 94,84%. Berdasarkan hasil penelitian diatas presentase masih kurang dari 100% yang menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan belum tepat. Selain itu berdasarkan penelitian Halida Fatih (2025) mengenai Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping menunjukkan terdapat ketidaktepatan pada segi jumlah 97,5%, segi spesifikasi 97,5% dan segi waktu 82,5% yang menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan belum tepat.

Berdasarkan penjelasan diatas, masih ada ketidaktepatan dalam penerimaan bahan pangan. Oleh karena itu, penulis ingin menggali informasi lebih lanjut mengenai penerimaan bahan makanan lauk hewani berupa daging ayam dan telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping pada siklus menu ke III, V dan VI. Tidak

dilakukan pengamatan pada siklus menu ke IV karena, pada siklus IV hanya menerima satu jenis lauk hewani yaitu daging ayam.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu " Bagaimana Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?".

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

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

### 2. Tujuan Khusus

a. Diketahui ketepatan jumlah bahan makanan yang dipesan saat penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

b. Diketahui ketepatan spesifikasi bahan makanan yang dipesan saat penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

c. Diketahui ketepatan waktu bahan makanan yang dipesan saat penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

#### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dari penelitian ini mencakup aspek gizi pada institusi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

#### **E. Manfaat Peneliti**

##### 1. Manfaat Teoritis

Diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, pengetahuan dan informasi bagi peneliti mengenai penerimaan bahan makanan lauk hewani.

##### 2. Manfaat Praktis

###### a. Bagi peneliti

Dapat memperluas pemahaman dan pengetahuan terkait penyelenggaraan makanan di Instalasi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

###### b. Bagi Rumah Sakit

Sebagai referensi serta pertimbangan dalam upaya perbaikan pada kegiatan penyelenggaraan makanan terutama dalam penerimaan bahan makanan guna meningkatkan mutu dan keamanan pangan

#### **F. Keaslian Penelitian**

1. Estu Sari Utami (2023) mengenai Kajian Penerimaan Bahan Makanan Buah dan Sayur di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten. Hasil dari penelitian ini menunjukkan kesesuaian jumlah yaitu 91,16%, kesesuaian kualitas 100%, kesesuaian waktu 71,43%, kesesuaian tahapan 100%, yang artinya penerimaan bahan makanan buah dan sayur

berdasarkan kesesuaian kualitas dan tahapan sudah tepat, namun berdasarkan jumlah dan waktu belum tepat karena <100%. Persamaan dengan penelitian ini yaitu meneliti bahan makanan basah serta jenis penelitian yaitu observasional bersifat deskriptif. Perbedaan penelitian ini dengan sebelumnya yaitu variabel dan lokasi yang berbeda yaitu di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

2. Selfiani Diana Mayasari (2024) mengenai Kajian Penerimaan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. Hasil dari penelitian berdasarkan ketepatan spesifikasi 98,3%, ketepatan jumlah 98,5%, dan ketepatan waktu 97,5%, yang artinya penerimaan bahan makanan basah masih belum tepat karena <100%. Persamaan dengan penelitian sebelumnya yaitu meneliti bahan makanan basah dan jenis penelitian yaitu observasional bersifat deskriptif. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah jenis bahan makanan yang diamati yaitu hewani, variabel penelitian yang digunakan dan lokasi penelitian. Penelitian sebelumnya berlokasi di Instalasi Gizi RSUD Wonosari sedangkan penelitian ini di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping
3. Aisah Hindhun Nasuha (2024) terkait Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten. Hasil dari penelitian Aisah Hindhun Nasuha yaitu berdasarkan ketepatan waktu 43%, berdasarkan jumlah 92%, berdasarkan spesifikasi yaitu 96%, yang artinya masih terdapat ketidaktepatan pada saat

penerimaan bahan makanan karena <100%. Persamaannya yaitu meneliti bahan makanan basah, variabel penelitian serta jenis penelitian yang digunakan yaitu observasioanl bersifat deskriptif. Perbedaannya adalah jenis bahan makanan yang diamati yaitu lauk hewani dan lokasi penelitian yang sebelumnya berlokasi di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten sedangkan penelitian ini berlokasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping .