

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

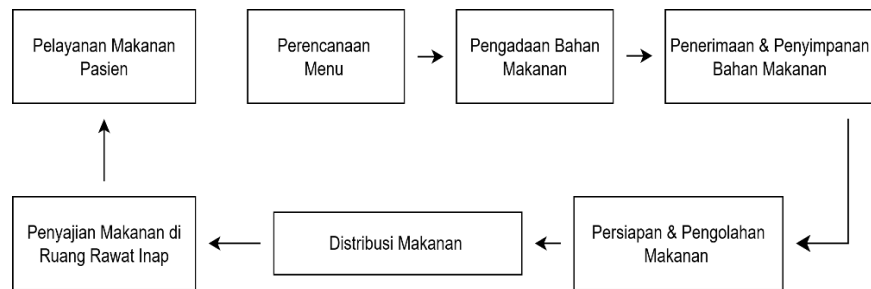
Pelayanan gizi di rumah sakit mengacu pada kondisi pasien sesuai kondisi klinis, status gizi serta metabolisme tubuh. Kondisi pasien mempengaruhi dalam tahap penyembuhan, sebaliknya pada perkembangan penyakit dapat mempengaruhi terhadap keadaan gizi pasien. Tujuan dari pelayanan gizi di rumah sakit adalah membangun sistem pelayanan gizi yang berkualitas sebagai bagian dari layanan kesehatan di rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan panduan tentang mekanisme Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013, yang mengacu pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES /PERS/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian serta pengembangan (Kemenkes RI, 2013).

2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari serangkaian aktivitas yang dimulai dengan perencanaan menu, menghitung jumlah bahan pangan, merancang anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan serta penyimpanan, memasak bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Tujuan dari semua ini untuk ketersediaan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman serta dapat diterima oleh konsumen, dengan harapan mencapai status gizi yang optimal. Target penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah pasien rawat inap. Bergantung pada keadaan rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan untuk karyawan (Kemenkes RI, 2013).

Alur penyelenggaraan makanan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Sumber : (Kemenkes RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan dimulai dari :

a. Perencanaan Menu

Merencanakan menu adalah tahap dalam menyusun makanan yang sesuai dengan selera pasien. Bertujuan sebagai pedoman pada

proses pengolahan makanan, variasi dan kombinasi makanan yang disajikan. Dalam menyusun menu, diperlukan syarat seperti syarat standar porsi, resep dan bumbu (Bakri, 2018). Perencanaan menu adalah proses yang merancang dan mengatur hidangan, di mana pengolahannya tidak hanya fokus pada cita rasa untuk memenuhi keinginan konsumen, tetapi juga pada komposisi zat gizi yang tepat sesuai dengan gizi seimbang (Hartati, 2023). Perencanaan bahan makanan dimulai dari menentukan jenis serta jumlah yang dibutuhkan dalam waktu tertentu.

b. Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan yaitu penetapan spesifikasi bahan makanan, estimasi biaya makanan, pemesanan serta pembelian bahan makanan dengan survey pasar. Pemesanan bahan makanan merupakan proses menyusun daftar kebutuhan bahan makanan berdasarkan menu diet dan jumlah pasien dan karyawan yang dilayani, berdasarkan jangka waktu pemesanan yang ditetapkan. Tujuan dari kegiatan pemesanan bahan makanan adalah tersedianya daftar pesanan dalam bahan pangan dan spesifikasi yang ditetapkan (Kemenkes RI, 2013).

Pembelian bahan pangan melibatkan serangkaian kegiatan dalam menyediakan berbagai jenis, jumlah serta spesifikasi bahan pangan yang diperlukan oleh konsumen. Pembelian bahan pangan adalah tahap penting dalam mendapatkan bahan pangan sesuai

dengan produk, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang sesuai (Kemenkes RI, 2013).

c. Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang dimulai dari memeriksa, mencatat dan melaporkan terkait jumlah, jenis dan spesifikasi yang sudah ditentukan. Tujuan penerimaan bahan makanan adalah untuk memastikan jumlah serta ukuran barang yang dikirim sesuai dengan yang dipesan. Tahap penerimaan diartikan sebagai tahap dalam kegiatan penerimaan bahan mentah, setengah jadi dari pemasok untuk pemenuhan kebutuhan (Widyastuti, et al., 2018).

Dalam penerimaan bahan makanan terdapat beberapa prinsip yang perlu diperhatikan, diantaranya yaitu :

- a. Jumlah bahan makanan diterima sesuai dengan jumlah bahan makanan ditulis dalam faktur pembelian serta jumlahnya sama dengan daftar pesanan.
- b. Mutu bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta.
- c. Bahan makanan yang diterima baik dari segi kuantitas maupun kualitas sama dengan yang dipesan.

Berdasarkan Widyastuti et al., (2018) pada tahap penerimaan bahan makanan diantaranya memeriksa daftar penerimaan bahan makanan. Selanjutnya petugas penerimaan memutuskan apakah

bahan makanan akan diterima sama atau tidak serta melakukan pengecekan ulang terhadap daftar penerimaan bahan makanan. Apabila petugas penerima menerima bahan makanan yang datang maka petugas penerimaan menyusun dokumen penerimaan bahan makanan. Bahan makanan basah segera diteruskan pada bagian pengolahan. Pada penerimaan bahan makanan terdapat beberapa kegiatan diantaranya adalah kegiatan input, proses dan output.

Kegiatan input meliputi petugas penerimaan bahan makanan, sarana dan prasarana, serta dokumentasi penerimaan bahan makanan. Input dalam penerimaan bahan makanan yaitu sebagai berikut :

a. Petugas Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan makanan merupakan kegiatan memeriksa bahan yang datang dan diberikan oleh rekanan atas pesanan dari bagian pengadaan sesuai daftar. Menurut (Kemenkes RI, 2013) tugas pokok unit penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- 1) Mengecek bahan pangan setelah datang. Bahan pangan yang segar diutamakan dalam pengecekan meliputi pemeriksaan faktor penerimaan, tanggal penerimaan, jumlah, berat dan satuan ukuran. Apabila terdapat ketidaksesuaian maka bahan pangan tersebut harus dikembalikan.

- 2) Menambahkan tanda pada bahan makanan yang sudah dicek dan diberi tanggal agar memudahkan dalam penerapan sistem
 - 3) Menandatangani faktur pembelian bahan makanan
 - 4) Mengisi dokumen penerimaan dan menyusun laporan penerimaan serta berita acara penerimaan bahan makanan
 - 5) Menyusun laporan bahan makanan yang dikembalikan karena tidak memenuhi syarat
 - 6) Mengirim bahan makanan yang diterima ke penyimpanan bahan makanan.
- b. Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Makanan

Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit akan optimal jika dilakukan dengan sarana dan prasarana yang memadai dan layak dalam menyediakan pelayanan gizi. Dalam penyelenggaraan makanan diperlukan ruangan, peralatan dan perlengkapan yang perlu direncanakan dengan baik dan benar supaya kegiatan penyelenggaraan makanan dapat dilaksanakan secara maksimal. Terdapat berbagai ruangan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan, salah satunya yaitu ruang penerimaan bahan makanan. Syarat letak ruangan penerimaan bahan makanan adalah dapat dijangkau kendaraan pengantar bahan makanan, saat penerimaan bahan makanan sebaiknya harus dekat dengan ruangan penyimpanan bahan makanan

karena untuk mempermudah dalam akses bahan setelah diterima dan ruangan penerimaan bahan makanan cukup luas untuk memeriksa bahan makanan yang telah diterima dari produsen kepada konsumen (Kemenkes, 2013). Ruang penerimaan bahan makanan dilengkapi dengan alat penimbang, alat pengangkut bahan makanan, meja kerja serta beberapa alat untuk menyimpan bahan makanan yang telah diterima sampai memenuhi kebutuhan (Bakri, 2018).

c. Dokumen Penerimaan Bahan Makanan

Dokumen penerimaan bahan makanan yaitu sebagai berikut :

- 1) Dokumen pesanan yang telah disetujui digunakan untuk pedoman penerimaan dari pemasok yang dijadwalkan pada tanggal yang telah ditetapkan
- 2) Formulir untuk mencatat kembali bukti pembelian sesuai dengan barang yang diterima.
- 3) Formulir untuk membuat rekapan barang yang diterima sesuai dengan bukti dan dilaporkan pada bagian pembayaran
- 4) Dokumen barang yang diterima sesuai dengan standar yang telah ditentukan dan daftar harga yang berlaku.

Dokumen penerimaan bahan makanan adalah surat yang berisi keterangan penerimaan bahan makanan dan pendistribusiannya, sehingga dapat diketahui jenis dan jumlah barang yang datang (Kurniawati, 2018).

Prosedur penerimaan bahan makanan mencakup jadwal penerimaan bahan makanan, cara penerimaan bahan makanan dan daftar jenis serta jumlah bahan makanan yang diterima. Tahapan dalam penerimaan bahan makanan yaitu sebagai berikut :

a. Jadwal Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan basah dilakukan setiap hari, sementara bahan makanan kering dilakukan setiap 2-3 hari atau seminggu sekali.

b. Cara Penerimaan Bahan Makanan

Pada proses penerimaan bahan makanan terdapat dua metode yang digunakan yaitu :

1) Secara Buta (*blind receiving*)

Penerimaan bahan makanan yang dilakukan secara buta, petugas penerima tidak memperoleh faktur pembelian dari pihak penjual. Petugas penerima hanya menerima bahan makanan dan melakukan pengecekan jumlah yang kemudian dicatat dalam buku formulir yang tersedia. Pada metode ini tidak ada pengecekan spesifikasi bahan makanan yang diterima dan sering kali tidak dilakukan pengecekan jumlah bahan makanan.

2) Secara Konvensional (*conventional receiving*)

Pada penerimaan bahan makanan yang dilakukan dengan metode konvensional, petugas menerima faktur pembelian dari rekanan. Faktur pembelian berisikan spesifikasi dari bahan makanan yang dibelanjakan sehingga jika terdapat jumlah yang tidak sesuai petugas berhak untuk melakukan pengembalian.

Output penerimaan bahan makanan yaitu ketepatan jenis, ketepatan spesifikasi, ketepatan jumlah dan ketepatan waktu pada saat penerimaan bahan makanan. Output Penerimaan Bahan Makanan adalah sebagai berikut :

1) Ketepatan Jumlah Penerimaan

Ketepatan jumlah penerimaan merupakan jumlah bahan makanan dipesan dengan pesanan yang telah diterima sama. Jika terdapat jumlah tidak sesuai maka dikatakan tidak tepat.

2) Ketepatan Spesifikasi Penerimaan

Ketepatan spesifikasi penerimaan bahan makanan sudah dipesan sesuai pesanan yang telah diterima. Jika terdapat jenis tidak sesuai maka dikatakan tidak tepat

3) Ketepatan Waktu Penerimaan

Ketepatan waktu penerimaan bahan makanan yang sudah dipesan sesuai dengan waktu pada saat penerimaan bahan makanan yang dilakukan melebihi batas waktu yang sudah ditetapkan.

Penyimpanan bahan makanan yaitu tahap dalam mengatur, menyimpan serta memelihara bahan makanan yang basah dan kering serta mencatat laporan. Setelah bahan makanan basah serta kering memenuhi syarat penerimaan, selanjutnya bahan makanan dipindahkan ke ruang penyimpanan, atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung digunakan maka setelah dilakukan penimbangan bahan makanan di bawa ke ruangan persiapan bahan makanan (Widyastuti et al., 2018).

d. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah suatu kegiatan mempersiapkan bahan makanan siap untuk ke tahap berikutnya, yaitu pengolahan sesuai tandar porsi, menu, resep, bumbu serta jumlah pasien. Dalam tahap persiapan penting dalam mempersiapkan tersedianya bahan makanan yang digunakan, tersedianya sarana prasarana serta prosedur persiapan.

Pengolahan bahan makanan adalah proses mengubah bahan makanan mentah menjadi siap makan dan aman untuk dikonsumsi. Bertujuan untuk mengurangi kemungkinan kehilangan zat gizi pada

bahan makanan, meningkatkan rasa serta menghilangkan organisme dan zat berbahaya dalam tubuh (Widyastuti et al., 2018).

e. Distribusi Makanan

Distribusian makanan merupakan langkah dalam menyalurkan makanan sesuai jumlah porsi dan jenis makanan pasien (makanan biasa, lunak, saring dan cair). Tujuan dari pendistribusian bahan makanan yaitu pasien mendapatkan makanan sesuai dengan diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes RI, 2023). Dalam sistem distribusi makanan terdapat tiga macam sistem yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi), sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi) dan sistem kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi (Widyastuti et al., 2018).

- 1) Sistem sentralisasi, makanan yang disajikan dan dibagikan langsung dalam satu porsi di ruang produksi makanan dan didistribusikan kepada pasien.
- 2) Sistem desentralisasi, makanan dibawa ke ruang rawat inap pasien dalam jumlah banyak, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan sesuai diet yang dijalani pasien.
- 3) Sistem kombinasi, sebagian makanan dibagi langsung dalam alat dari ruang produksi dan sebagian dimasukkan ke tempat yang besar dan dibagi setelah sampai ruang rawat inap pasien.

f. Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Makanan

Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit dapat berjalan dengan baik apabila didukung sarana dan prasarana yang memadai dan layak untuk melaksanakan pelayanan gizi. Dalam penyelenggaraan makanan diperlukan ruangan, peralatan dan perlengkapan yang perlu direncanakan dengan baik dan benar agar kegiatan penyelenggaraan makanan dapat dilaksanakan dengan maksimal. Terdapat berbagai ruangan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan, salah satunya yaitu ruang penerimaan bahan makanan. Syarat letak ruang penerimaan bahan makanan dapat dijangkau oleh kendaraan pengantar bahan makanan, lokasi ini harus dekat dengan ruang penyimpanan bahan makanan supaya bahan makanan lebih mudah diakses setelah diterima dan ruangan penerimaan bahan makanan cukup luas untuk memeriksa bahan makanan yang diterima dari produsen kepada konsumen (Kemenkes, 2013). Ruang penerimaan bahan makanan dilengkapi alat timbangan, pengangkut bahan makanan, meja kerja dan peralatan untuk menempatkan bahan makanan yang telah diterima hingga sesuai dengan kebutuhan (Bakri, 2018).

g. Dokumen Penerimaan Bahan Makanan

Dokumen penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- 1) Lembar pemesanan yang disetujui digunakan untuk panduan penerimaan dari berbagai supplier yang datang pada hari yang sudah ditentukan
- 2) Lembar pencatatan nota pembelian sesuai dengan barang yang diterima.
- 3) Lembar/formulir untuk membuat rekapitulasi barang yang diterima sesuai nota dan dilaporkan pada bagian pembayaran
- 4) Lembar barang yang diterima sesuai dengan standar yang sudah ditentukan dan daftar harga yang berlaku.

Lembar penerimaan bahan makanan yaitu surat berisi keterangan penerimaan bahan makanan dan pendistribusiannya, sehingga dapat diketahui jenis dan jumlah barang yang datang (Kurniawati, 2018).

Tahap penerimaan bahan makanan mulai dari jadwal penerimaan bahan makanan, metode penerimaan bahan makanan serta daftar jenis dan jumlah bahan makanan yang diterima. Proses dalam penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a. Jadwal Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan basah dilakukan setiap hari (harian) dan penerimaan bahan makanan kering dilakukan setiap 2-3 hari atau seminggu sekali.

- b. Cara Penerimaan Bahan Makanan

Pada proses penerimaan bahan makanan terdapat 2 cara yang digunakan yaitu :

1) Secara Buta (*blind receiving*)

Pada penerimaan bahan makanan yang dilakukan secara buta, petugas penerima tidak menerima faktur pembelian dari pihak rekanan. Petugas penerima menerima bahan makanan dan melakukan pengecekan jumlah untuk selanjutnya dicatat di buku formulir yang tersedia. Pada tahap ini tidak terdapat juga pengecekan spesifikasi bahan makanan yang diterima dan sering pula terjadi tidak adanya pengecekan jumlah bahan makanan.

2) Secara Konvensional (*conventional receiving*)

Pada penerimaan bahan makanan yang dilakukan dengan metode konvensional, petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur pembelian dari petunjuk/rekanan. Faktur pembelian berisikan spesifikasi dari bahan makanan yang dibelanjakan dan apabila terdapat jumlah atau mutu yang tidak sesuai petugas penerima berhak untuk mengembalikannya.

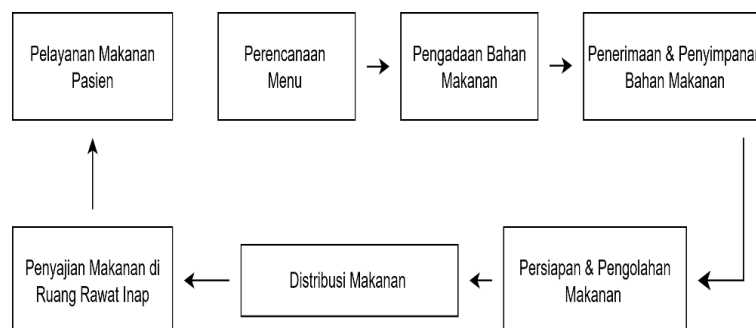
3. Bahan Makanan Hewani

Bahan makanan hewani sendiri sangat rentan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme, faktor biologi dan kondisi fisik. Bahan pangan hewani mudah mengalami kerusakan akibat kandungan pada air dan mikroba. Daging dan telur adalah bahan makanan hewani yang diteliti. Faktor faktor seperti warna, aroma, tekstur dan penampilan daging harus dipertimbangkan saat memilih daging yang berkualitas. Memiliki tekstur yang kenyal, sehingga jika ditekan akan kembali ke bentuk semula. Selain itu daging memiliki aroma segar, bau khas daging dan tidak berbau busuk (Prayitno, SA,).

Penanganan daging seperti ayam sebaiknya tidak dicuci sebelum dimasak dan daging harus diolah segera setelah dibeli. Kerusakan pada telur jika terdapat kotoran pada telur, maka telur harus dibersihkan terlebih dahulu untuk menghindari kontaminasi pada makanan lainnya (Wayansari, 2018).

B. Kerangka Teori

Kerangka teori dapat dilihat pada pada Gambar 2.

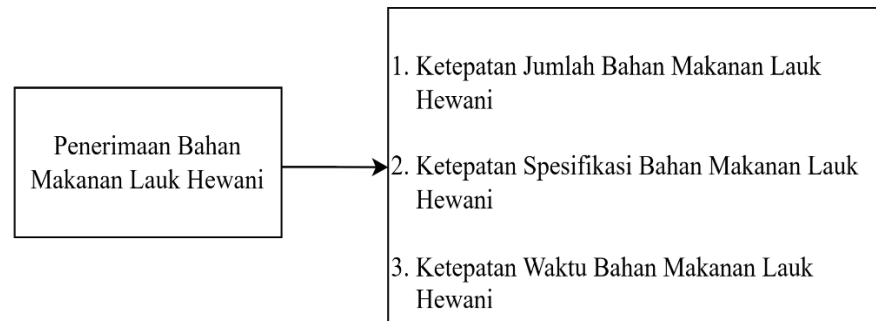


Gambar 2. Kerangka Teori Alur penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Sumber : Pedoman Gizi Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013)

C. Kerangka Konsep

Kerangka Konsep dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian

D. Pernyataan Penelitian

1. Jumlah penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping sesuai fraktur pemesanan
2. Kualitas bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping sesuai spesifikasi bahan makanan
3. Waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping sesuai SOP penerimaan bahan makanan