

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit memiliki beberapa jenis pelayanan penunjang bagi pasien, salah satunya adalah pelayanan gizi. Pelayanan gizi berperan penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien melalui pemberian makanan yang sesuai kebutuhan. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013) dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas, sesuai kebutuhan gizi, aman, bervariasi, dan dapat diterima pasien agar status gizi pasien mencapai kondisi optimal.

Menurut Aritonang (2014), penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari beberapa tahapan yang saling berkaitan, yaitu perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan pendistribusian. Setiap tahapan tersebut perlu dikelola dan dievaluasi dengan baik agar mutu makanan yang dihasilkan tetap terjaga.

Salah satu tahapan yang cukup menentukan dalam penyelenggaraan makanan adalah penerimaan bahan makanan. Menurut Bakri, Intiyati, dan Widartika (2018), penerimaan bahan makanan adalah kegiatan pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan mengenai jenis, mutu, serta jumlah bahan makanan yang diterima, yang harus disesuaikan dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditentukan sebelumnya.

Apabila proses penerimaan tidak dilakukan dengan baik, maka dapat memengaruhi tahapan penyelenggaraan makanan selanjutnya. Rotua dan Siregar (2015) menyatakan bahwa kesalahan pada proses penerimaan bahan makanan dapat menyebabkan menurunnya mutu makanan yang nantinya diberikan kepada pasien, sehingga pengawasan pada tahap ini menjadi penting untuk dilakukan.

Sayur dan buah termasuk bahan makanan basah yang setiap hari diterima oleh instalasi gizi rumah sakit. Kedua jenis bahan makanan ini memiliki kandungan vitamin, mineral, dan serat yang dibutuhkan tubuh pasien selama masa perawatan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang, konsumsi sayur yang dianjurkan adalah 3–5 porsi atau setara 250 gram per hari, sedangkan buah dianjurkan sebanyak 2–3 porsi atau setara 150 gram per hari. Ketersediaan sayur dan buah yang bermutu baik tentu bergantung pada proses penerimaan bahan makanan yang sesuai standar.

Rahmawati dan Manikam (2023) dalam penelitiannya menemukan bahwa kualitas dan ketersediaan bahan pangan menjadi salah satu faktor yang dapat memengaruhi tingkat konsumsi sayur dan buah. Hal ini menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan turut berkontribusi terhadap ketersediaan pangan yang berkualitas bagi konsumen, termasuk pasien di rumah sakit.

Meskipun standar penerimaan bahan makanan sudah ditetapkan, pelaksanaannya di lapangan masih menunjukkan hasil yang berbeda-beda antar rumah sakit. Penelitian Emiliana, Dhesa, dan Mayangsari (2021) di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan sudah berjalan baik, namun tahapan lain seperti perencanaan menu dan penyimpanan bahan makanan masih belum berjalan sesuai indikator yang diharapkan.

Penelitian oleh Febrianda (2023) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madina Kota Bukittinggi juga menunjukkan bahwa sistem pengecekan mutu dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan segar maupun kering saat penerimaan perlu diperhatikan. Ketidaksesuaian pada tahap ini dapat memengaruhi kualitas bahan makanan yang akan diolah dan disajikan kepada pasien.

Beberapa hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa kesesuaian waktu dan spesifikasi penerimaan bahan makanan, khususnya sayur dan buah, masih menjadi hal yang perlu terus diperhatikan di instalasi gizi rumah sakit.

RSA UGM merupakan salah satu rumah sakit pendidikan yang setiap harinya menyelenggarakan makanan bagi pasien rawat inap, termasuk menerima bahan makanan sayur dan buah dari pemasok sesuai spesifikasi dan jadwal yang telah ditentukan pihak rumah sakit.

Belum ditemukan penelitian yang secara khusus membahas gambaran kesesuaian waktu dan spesifikasi penerimaan bahan makanan sayur dan buah di Instalasi Gizi RSA UGM. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan

penelitian mengenai gambaran penerimaan bahan makanan sayur dan buah di Instalasi Gizi RSA UGM.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah penelitian adalah sebagai berikut: “Bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan sayur dan buah di Instalasi Gizi RSA UGM?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan sayur dan buah di Instalasi Gizi RSA UGM.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kesesuaian waktu penerimaan bahan makanan sayur dan buah yang diterima oleh Instalasi Gizi RSA UGM.
- b. Mengetahui tingkat kesesuaian bahan makanan basah sayur dan buah yang diterima dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh Instalasi Gizi RSA UGM.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini berfokus pada tahap penerimaan bahan makanan sayur dan buah di Instalasi Gizi RSA UGM. Aspek yang diamati meliputi spesifikasi bahan dan kesesuaian waktu. Studi ini dilakukan selama setengah siklus atau lima hari jadwal penerimaan bahan makanan sayur dan buah.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman tentang bagaimana proses penerimaan bahan makanan sayur dan buah dilakukan di instalasi gizi rumah sakit. Peneliti juga dapat memahami faktor-faktor yang memengaruhi kesesuaian waktu dan kesesuaian bahan, serta mengasah kemampuan dalam melakukan penelitian di bidang penyelenggaraan makanan.

b. Bagi Peneliti Lain

Sebagai masukan atau acuan bagi peneliti lain yang ingin mengkaji topik yang sama atau memperluas penelitian tentang pengadaan dan penerimaan bahan makanan.

2. Manfaat Praktis

Memberikan gambaran nyata tentang bagaimana kesesuaian waktu dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan sayur dan buah yang diterima. Informasi tersebut bisa menjadi dasar untuk memperbaiki prosedur penerimaan bahan dan meningkatkan kualitas pengawasan di instalasi gizi RSA UGM.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa kesamaan dan perbedaan dengan penelitian terdahulu yang relevan. Beberapa penelitian yang menjadi acuan dan pembandingan dalam penyusunan penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Mayasari (2024) meneliti penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. Penelitian tersebut mengamati proses penerimaan bahan makanan basah secara umum berdasarkan kesesuaian jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan. Persamaan dengan penelitian ini terletak pada fokus kajian mengenai penerimaan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. Perbedaannya adalah penelitian Mayasari mencakup seluruh bahan makanan basah, sedangkan penelitian ini secara khusus berfokus pada penerimaan bahan makanan sayur jenis daun dan buah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata ketepatan penerimaan berdasarkan spesifikasi sebesar 98,3%, berdasarkan jumlah sebesar 98,5%, berdasarkan jenis sebesar 98,5%, dan berdasarkan waktu sebesar 97,5%..
2. Andini (2022) meneliti gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta. Penelitian tersebut mengamati proses penerimaan berdasarkan kesesuaian jenis, jumlah, waktu, spesifikasi, kepatuhan tim penerima, dan kesesuaian pelaksanaan penerimaan dengan standar operasional prosedur (SOP). Persamaan dengan penelitian ini terletak pada fokus kajian mengenai penerimaan bahan makanan serta indikator penilaian yang digunakan. Perbedaannya terletak pada objek penelitian, yaitu lauk hewani pada penelitian Andini, sedangkan penelitian ini berfokus pada bahan makanan sayur dan buah. Hasil

penelitian menunjukkan bahwa ketepatan penerimaan berdasarkan jenis dan jumlah masing-masing mencapai 100%, ketepatan spesifikasi sebesar 83,16%, kepatuhan tim penerima sebesar 92,31%, serta kesesuaian proses penerimaan dengan SOP sebesar 86,36%.

3. Cahyaningtyas (2020) meneliti kajian penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan kesesuaian jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu penerimaan. Persamaan dengan penelitian ini terletak pada variabel yang diamati, yaitu penerimaan bahan makanan berdasarkan indikator jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu. Perbedaannya terdapat pada objek penelitian, yaitu bahan makanan lauk hewani pada penelitian Cahyaningtyas, sedangkan penelitian ini berfokus pada bahan makanan sayur dan buah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketepatan penerimaan berdasarkan jenis sebesar 98,18%, berdasarkan jumlah sebesar 91,82%, berdasarkan spesifikasi sebesar 94,84%, dan berdasarkan waktu sebesar 91,82