

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan salah satu bentuk pelayanan gizi yang bertujuan menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi setiap pasien. Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan RI (2013), penyelenggaraan makanan bertujuan menghasilkan makanan yang berkualitas, aman dikonsumsi, sesuai kebutuhan gizi, serta dapat diterima oleh pasien sehingga dapat membantu mencapai status gizi yang optimal.

Menurut Aritonang (2014), penyelenggaraan makanan institusi meliputi serangkaian kegiatan yang saling berkaitan, mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen. Seluruh tahapan tersebut perlu dikelola dengan baik agar mutu bahan makanan dan hidangan yang dihasilkan tetap terjaga sampai makanan diterima oleh pasien.

Salah satu tahapan yang berperan penting dalam penyelenggaraan makanan adalah pengadaan dan penerimaan bahan makanan. Tahap ini menentukan kualitas bahan makanan yang akan digunakan dalam proses pengolahan. Apabila bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, maka kualitas makanan yang dihasilkan

dapat menurun dan tidak memenuhi mutu yang diharapkan (Rotua & Siregar, 2015).

2. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan salah satu tahapan dalam penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan setelah proses pemesanan bahan makanan. Menurut Bakri, Intiyati, dan Widartika (2018), penerimaan bahan makanan adalah kegiatan memeriksa, meneliti, mencatat, dan melaporkan bahan makanan yang datang sesuai dengan jenis, jumlah, dan spesifikasi yang telah ditetapkan dalam surat pesanan atau kontrak.

Kegiatan penerimaan bahan makanan bertujuan untuk memastikan bahan makanan yang diterima sesuai kebutuhan, aman digunakan, serta memiliki kualitas yang baik untuk proses pengolahan selanjutnya. Selain itu, penerimaan yang dilakukan dengan tepat dapat membantu menjamin ketersediaan bahan makanan yang siap digunakan sesuai permintaan (Bakri dkk., 2018).

Secara umum, terdapat dua metode penerimaan bahan makanan yang dapat diterapkan. Metode pertama adalah penerimaan secara konvensional, yaitu petugas mencocokkan bahan makanan yang datang dengan spesifikasi dan jumlah yang tertera pada pesanan. Metode kedua adalah blind receiving, yaitu petugas penerima tidak mengetahui rincian pesanan sehingga harus mencatat terlebih dahulu bahan yang diterima sebelum dilakukan pencocokan.

Dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa prinsip yang perlu diperhatikan pada tahap penerimaan bahan makanan. Prinsip tersebut meliputi kesesuaian mutu bahan makanan dengan spesifikasi yang telah ditentukan, kesesuaian jumlah bahan makanan dengan dokumen pemesanan atau faktur, serta ketepatan waktu kedatangan bahan makanan sesuai jadwal yang telah ditetapkan (PGRS, 2013). Ketiga aspek tersebut menjadi indikator penting dalam menilai kesesuaian pelaksanaan penerimaan bahan makanan dengan standar yang berlaku.

3. Kesesuaian Waktu Penerimaan Bahan Makanan

Kesesuaian waktu penerimaan bahan makanan merupakan kondisi ketika bahan makanan datang sesuai dengan jadwal atau rentang waktu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi. Ketepatan waktu penerimaan sangat penting karena berkaitan dengan kelancaran setiap tahapan penyelenggaraan makanan, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga pendistribusian makanan kepada pasien sesuai jadwal yang telah ditentukan (Bakri dkk., 2018).

Apabila penerimaan bahan makanan mengalami keterlambatan, proses persiapan dan pengolahan dapat ikut tertunda sehingga berpotensi menghambat penyajian makanan kepada pasien. Oleh karena itu, ketepatan waktu penerimaan perlu dipantau secara rutin sebagai salah satu upaya menjaga mutu dan kelancaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

4. Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan merupakan uraian atau penjelasan mengenai macam dan kualitas suatu bahan makanan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh masing-masing institusi (PGRS, 2013).

a. Spesifikasi Bahan Makanan Sayur

Sayuran merupakan salah satu bahan makanan yang harus diperiksa kesesuaiannya sebelum diterima oleh instalasi gizi. Secara umum, sayuran yang layak diterima memiliki kondisi segar, utuh, bersih, tidak busuk, tidak berlubang akibat hama, serta mempunyai ukuran dan bentuk yang relatif seragam (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Spesifikasi tersebut digunakan sebagai acuan untuk memastikan kualitas sayuran tetap baik sebelum diolah menjadi makanan pasien.

Setiap instalasi gizi memiliki spesifikasi yang disesuaikan dengan jenis sayuran yang dipesan. Di Instalasi Gizi RSA UGM, spesifikasi bahan makanan basah, termasuk sayuran, telah dicantumkan dalam daftar pemesanan sehingga dapat digunakan sebagai pedoman oleh petugas saat melakukan pemeriksaan bahan yang datang (RSA UGM, 2021). Dengan adanya spesifikasi tersebut, kesesuaian bahan yang diterima dapat dinilai secara lebih objektif.

Pada sayuran jenis daun, penilaian mutu lebih menitikberatkan pada tingkat kesegarannya. Sayuran sebaiknya memiliki warna daun yang masih hijau, tekstur yang tidak layu, batang yang tidak terlalu

tua, serta bebas dari kotoran, kerusakan, maupun tanda-tanda pembusukan (RSUD Sawahlunto, 2019). Karena memiliki kadar air yang tinggi, sayuran jenis daun lebih mudah mengalami penurunan mutu apabila penanganan dan waktu penerimaannya tidak sesuai.

Pemeriksaan spesifikasi pada saat penerimaan perlu dilakukan secara teliti agar mutu sayuran tetap terjaga hingga tahap pengolahan. Pengawasan yang baik pada tahap ini dapat membantu memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan telah memenuhi standar kualitas sehingga makanan yang dihasilkan tetap aman, bermutu, dan sesuai untuk diberikan kepada pasien.

b. Spesifikasi Bahan Makanan Buah

Buah merupakan salah satu bahan makanan yang juga harus memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan sebelum diterima oleh instalasi gizi. Secara umum, buah yang diterima harus dalam keadaan utuh, bersih, tidak berlubang, tidak busuk, memiliki bentuk dan ukuran yang relatif seragam, serta tingkat kematangannya sesuai sehingga layak digunakan dalam penyelenggaraan makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

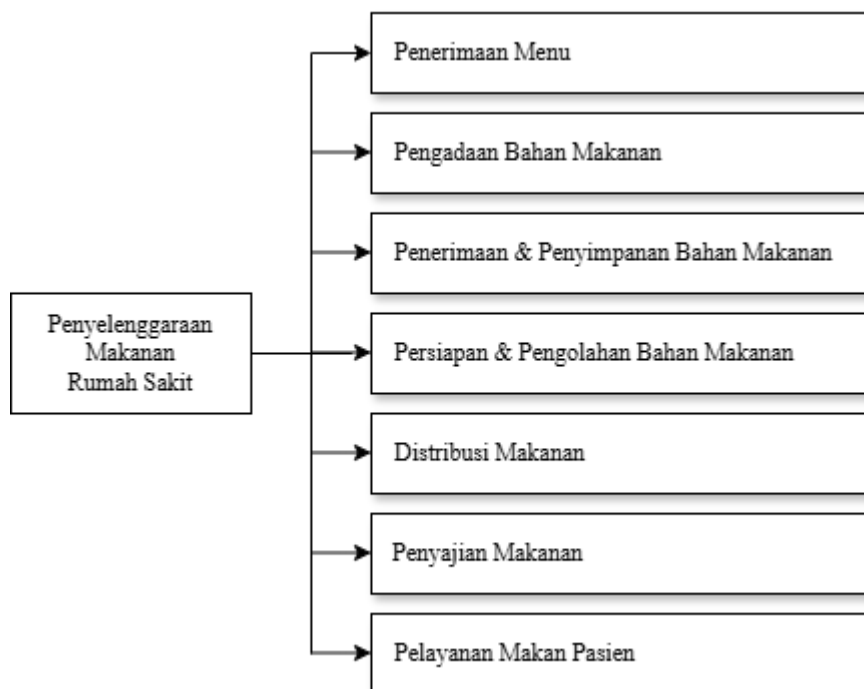
Spesifikasi setiap jenis buah dapat berbeda-beda sesuai dengan karakteristiknya. Beberapa aspek yang biasanya menjadi perhatian meliputi warna kulit, rasa, ukuran, berat, dan tingkat kematangan buah. Di Instalasi Gizi RSA UGM, spesifikasi bahan makanan basah termasuk buah telah dicantumkan dalam daftar pemesanan sebagai

pedoman bagi petugas saat melakukan pemeriksaan terhadap bahan makanan yang diterima (RSA UGM, 2021).

Kesesuaian spesifikasi buah perlu diperiksa dengan baik karena akan memengaruhi kualitas buah yang akan disajikan kepada pasien. Buah yang belum matang, terlalu matang, atau mengalami kerusakan fisik umumnya memiliki daya simpan yang lebih pendek dan dapat menurunkan mutu penyajian. Pemeriksaan spesifikasi pada saat penerimaan menjadi salah satu upaya untuk memastikan buah yang digunakan telah memenuhi standar yang ditetapkan.

B. Kerangka Teori

Kerangka teori penyelenggaraan makanan dapat dilihat pada gambar 1.

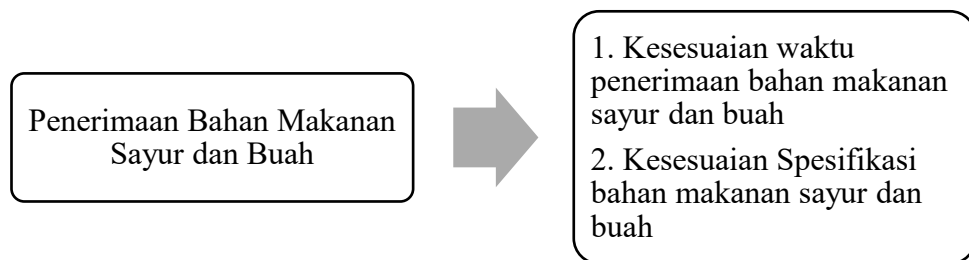


Gambar 1. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan

Sumber: Pedoman Gizi Rumah Sakit (Kemenkes, 2013)

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penerimaan bahan makanan sayur dan buah dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep Penerimaan Bahan Makanan Sayur dan Buah

D. Pernyataan Penelitian

Berdasarkan telaah Pustaka dan kerangka teori yang telah dijabarkan, maka pernyataan penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Waktu penerimaan bahan makanan sayur dan buah di RSA UGM telah sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
2. Spesifikasi bahan makanan sayur dan buah yang diterima di RSA UGM telah sesuai dengan pesanan dan kebutuhan.