

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi memegang peranan penting dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Pelayanan gizi mencakup berbagai kegiatan yang bertujuan mendukung perbaikan status gizi melalui pengumpulan data, pengolahan, analisis, pemberian rekomendasi, hingga implementasi dan evaluasi terkait gizi, makanan, dan dietetik pada individu, kelompok, maupun masyarakat. Di rumah sakit, pelayanan gizi disesuaikan dengan kondisi klinis, status gizi, serta kebutuhan metabolik pasien untuk menunjang proses penyembuhan secara optimal (Kemenkes RI, 2013). Pelayanan gizi yang baik memastikan bahwa makanan yang disajikan tidak hanya memenuhi persyaratan gizi, tetapi juga efisien dalam penggunaan sumber daya dan biaya (Bakri, 2019).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit termasuk salah satu bagian dari pelayanan gizi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit memiliki peran penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien. Makanan yang diberikan harus disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan gizi pasien agar dapat membantu mempercepat pemulihan serta menjaga status gizi selama masa perawatan (Bakri, 2019).

Kegiatan penerimaan bahan makanan salah satu tahap penting dalam penyelenggaraan makanan. Proses ini meliputi pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan bahan yang datang untuk memastikan kesesuaian dengan

daftar pesanan dan ketentuan dalam surat kontrak, baik dari segi jenis, jumlah, mutu, maupun waktu pengiriman (Kemenkes RI, 2013). Ketelitian dalam proses penerimaan bahan makanan sangat diperlukan untuk menjamin mutu bahan yang akan digunakan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Bakri, 2019). Pemeriksaan terhadap kesegaran, kebersihan, dan kualitas bahan perlu dilakukan secara teliti oleh petugas instalasi gizi agar bahan yang diterima layak untuk diolah menjadi makanan pasien. Tahap ini sangat memengaruhi mutu akhir makanan yang nantinya dikonsumsi pasien di rumah sakit (Niken Ardana & Nirwana, 2024).

Bahan makanan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan, antara lain daging, susu, telur, ikan dan lain sebagainya (Putri *et al.*, 2020). Jenis bahan makanan ini memiliki karakteristik khusus yang membedakannya dari bahan pangan lainnya sehingga memerlukan cara penanganan yang berbeda. Secara umum, memiliki daya simpan yang lebih pendek dibandingkan bahan nabati, terutama dalam kondisi segar. Sifatnya yang lebih lunak menjadi mudah mengalami kerusakan akibat tekanan fisik maupun kondisi lingkungan. Namun, setiap jenis bahan pangan hewani juga memiliki karakteristik tersendiri, sehingga penanganannya tidak dapat disamakan atau digeneralisasi (Hadinata & Adriyanto, 2020). Berbagai masalah dapat terjadi pada bahan lauk hewani terutama dan berdampak buruk pada kualitas gizi dan rasa makanan (Maulidina *et al.*, 2023).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat kendala dalam pelaksanaannya. Penelitian penerimaan bahan makanan lauk hewani

di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten 2024 menunjukkan ketepatan penerimaan bahan di rumah sakit 43%, ketepatan, jumlah 92%, dan ketepatan spesifikasi 96%. Ketepatan penerimaan bahan belum mencapai 100%, hal ini menunjukkan masih adanya masalah dalam penerimaan bahan (Nasuha, 2024). Selain itu Penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M. Ali Hanafiah Batusangkar menunjukkan ketepatan waktu penerimaan bahan makanan 96,2%, belum seluruh aspek pelaksanaannya sesuai standar. Bahan makanan seringkali ditumpuk di atas meja penerimaan, sehingga merusak kondisi fisik bahan (Jones, 2021).

Temuan serupa juga dijelaskan dalam penelitian di RSIA Eria Bunda Pekanbaru. Hasil penelitian tersebut menunjukkan masih terdapat kendala terkait waktu pengantaran bahan makanan dan kualitas bahan yang belum sesuai dengan pesanan. Hal tersebut dapat menghambat proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Gusriyani *et al.*, 2021).

Petugas penerimaan belum sepenuhnya melakukan pemeriksaan mutu secara menyeluruh terhadap bahan makanan basah yang datang, seperti pemeriksaan tekstur, bau, dan warna pada daging, ikan, serta sayuran. Pemeriksaan lebih banyak difokuskan pada kesesuaian jumlah dan jenis bahan dibandingkan dengan kualitas fisiknya. Selain itu, pencatatan hasil penerimaan terkadang dilakukan setelah seluruh proses selesai, bukan secara langsung, sehingga berpotensi menimbulkan kekeliruan dalam pelaporan jumlah bahan yang diterima (Kiswardani, 2024). Petugas penerimaan cenderung hanya memeriksa jenis dan jumlah bahan secara

umum tanpa memperhatikan spesifikasi kualitas secara lengkap (Jones, 2021). Kondisi ini menunjukkan perlunya pengawasan yang lebih ketat terhadap pelaksanaan penerimaan bahan makanan agar sesuai dengan pedoman pelayanan gizi rumah sakit.

Berdasarkan uraian diatas, masih terdapat ketidaktepatan dalam penerimaan bahan. Dengan demikian penelitian mengenai “Gambaran Proses Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih” menjadi penting untuk dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuat rumusan masalah yaitu “Bagaimana gambaran proses penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih yang meliputi ketepatan waktu penerimaan dan ketepatan spesifikasi bahan makanan?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih.
- b. Diketuinya ketepatan spesifikasi bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Penelitian ini termasuk dalam bidang kompetensi Penyelenggaraan Makanan (Food Service) karena berfokus pada kegiatan penerimaan bahan makanan lauk hewani yang merupakan salah satu tahapan dalam penyelenggaraan makanan institusi rumah sakit. Kegiatan penerimaan bahan makanan bertujuan memastikan bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan spesifikasi dan waktu penerimaan sehingga dapat mendukung mutu pelayanan gizi rumah sakit.

2. Lingkup Kemampuan/ Keterampilan

Ruang lingkup kemampuan atau keterampilan ditinjau berdasarkan ketentuan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020 tentang Standar Profesi Nutrisi, khususnya pada Kompetensi Inti ke-6, yaitu bidang penyelenggaraan makanan/ food service. Dengan fokus keterampilan yaitu:

- a. Penyusunan spesifikasi bahan makanan (5.a)
- b. Penyusunan pesanan bahan makanan (5.f)
- c. Pemesanan bahan makanan (5.g)
- d. Pemantauan penerimaan bahan makanan (5.h)
- e. Mengidentifikasi macam, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan yang diterima. (6.b)
- f. Identifikasi macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang diterima (6.c)

- g. Memastikan mutu bahan makanan yang diterima sesuai dengan standar (6.g)
- h. Pendokumentasian terhadap penyelenggaraan makanan (19.e)
- i. Penelitian Terapan Gizi (25.b)

3. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang, yaitu rumah sakit milik pemerintah daerah yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan, termasuk pelayanan gizi melalui Instalasi Gizi. Secara khusus, penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang pada unit penerimaan bahan makanan.

4. Lingkup Waktu

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari 2026, dengan pengamatan proses penerimaan bahan makanan lauk hewani selama enam hari sesuai jadwal penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Bagi peneliti, penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai proses penerimaan bahan makanan lauk hewani di instalasi gizi rumah sakit.

b. Bagi Peneliti lain

Bagi Peneliti Lain, penelitian ini dapat menjadi referensi dan bahan pembandingan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit, khususnya pada tahap penerimaan bahan makanan lauk hewani.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi untuk meningkatkan ketepatan dan kualitas proses penerimaan bahan makanan lauk hewani agar sesuai dengan standar pelayanan gizi rumah sakit.

b. Bagi Tenaga Gizi dan Petugas Penerimaan

Penelitian ini dapat memberikan gambaran nyata tentang pentingnya penerapan prinsip ketepatan (waktu, jenis, jumlah, dan spesifikasi) dalam proses penerimaan bahan makanan lauk hewani.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian dan kajian penelitian terdahulu, maka disajikan keaslian penelitian yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Gambaran Penerimaan Lauk Hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit	ketepatan penerimaan bahan makanan lauk hewani berdasarkan jenis sebesar 100%, jumlah sebesar	Objek penelitian sama -sama berfokus pada lauk hewani dengan jenis penelitian observasional	Perbedaan terletak pada lokasi dan variabel penelitian. Penelitian Albert menilai

Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Pratama Yogyakarta. (Albet, 2022)	100%, spesifikasi sebesar 83,16%, dan ketepatan waktu penerimaan sebesar 100%. Masih terdapat ketidaktepatan dalam penerimaan berdasarkan spesifikasi.	deskriptif dan desain penelitian <i>cross secsional</i> .	ketepatan penerimaan secara lebih luas, termasuk ketepatan tim penerima saat penerimaan bahan makanan.
Gambaran Penerimaan Bahan Makan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar. (Jones, 2021)	Hasil penelitian menunjukkan ketepatan waktu dan jumlah penerimaan bahan makanan basah sebesar 96,2%, ketepatan spesifikasi 94,5%.	Keduanya membahas penerimaan bahan makanan, mengkaji ketepatan waktu, jenis, jumlah, dan spesifikasi, serta menggunakan metode deskriptif observasional.	Perbedaan terletak pada objek penelitian, dimana Jones meneliti bahan makanan basah dan kering sedangkan penelitian ini hanya meneliti lauk hewani. variabel penelitian Jones lebih luas, serta lokasi penelitian yang berbeda.
Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten (Nasuha, 2024)	Hasil penerimaan bahan makanan berdasarkan ketepatan waktu 43%, ketepatan jumlah 92%, dan ketepatan spesifikasi 96%.	Sama-sama merupakan penelitian observasional deskriptif dengan desain <i>cross-sectional</i> serta memiliki variabel ketepatan waktu dan ketepatan spesifikasi penerimaan bahan makanan.	Perbedaannya terletak pada lokasi dan objek penelitian, di mana penelitian sayuran berfokus pada bahan makanan nabati segar, sedangkan penelitian lauk hewani berfokus pada bahan makanan sumber protein hewani.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu, ini memiliki persamaan pada metode penelitian observasional deskriptif dengan desain cross-sectional serta mengkaji ketepatan penerimaan bahan makanan. Namun, penelitian ini memiliki kebaruan (keaslian) karena secara khusus berfokus pada penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih dengan variabel ketepatan waktu dan spesifikasi bahan makanan. Selain itu, penelitian ini dilakukan pada lokasi dan waktu yang berbeda sehingga diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih spesifik mengenai pelaksanaan penerimaan lauk hewani di rumah sakit tersebut.