

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit itu sendiri yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh pasien/konsumen sehingga tercapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Penerimaan bahan makanan termasuk kedalam salah satu rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit sebagai kelanjutan dari proses pengadaan dan pembelian bahan makanan. Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, meneliti, mencatat hingga memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pemesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan dan disepakati, serta waktu penerimaannya (Kemenkes, 2013; Nasuha, 2024).

Dalam proses kegiatan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit, sering kali terdapat ketidaksesuaian di dalam pelaksanaannya. Ketidaksesuaian ini dapat berakibat pada proses penyelenggaraan makanan rumah sakit terutama pada penurunan makanan sehingga akan mempengaruhi kualitas bahan makanan dan kerusakan kandungan gizi didalamnya (Bakri dkk, 2018)

Penerimaan bahan makanan harus dilakukan oleh seseorang yang mempunyai ketelitian dan pengawasan terhadap bahan makanan yang

diterima. Bahan makanan yang diperiksa harus cocok dengan rincian standar pembelian yang telah ditetapkan oleh institusi. Ketelitian dalam penerimaan bahan makanan meliputi mengecek nota pembelian, mengecek barang baik jumlah, jenis, harga, dan kualitas dicocokkan dengan catatan dan market list. Selain itu harus membuka bahan makanan yang terbungkus untuk mengetahui kebenaran dari isi barang. Setelah bahan makanan yang diterima cocok, langsung dimasukkan ke gudang untuk disimpan (Bakri, dkk., 2018).

Mutu serta keamanan pada makanan sangat tergantung pada bahan baku yang akan digunakan (Kemenkes, 2013). Penerimaan bahan makanan berfungsi untuk mengontrol kualitas bahan makanan agar dapat terhindar dari kerusakan. Penerimaan bahan makanan bisa dikatakan tepat apabila jenis, kualitas, jumlah, dan waktu penerimaan bahan makanan sesuai dengan yang telah dipesan. Apabila terdapat ketidaktepatan terhadap jumlah, spesifikasi hingga waktu penerimaan bahan makanan maka akan mempengaruhi mutu serta keamanan bahan makanan. Selain itu, akan mengakibatkan kerugian bagi pihak Instalasi Gizi sebagai pengguna bahan makanan (Nasuha, 2024).

Ketidaktepatan spesifikasi bahan makanan yang diterima dapat mempengaruhi kualitas bahan makanan sehingga terjadi penurunan mutu dan juga mempengaruhi kandungan gizi yang terdapat pada bahan makanan tersebut. Apabila jumlah bahan makanan yang diterima kurang akan menyebabkan pengurangan porsi menu dan berdampak pada pasien sedangkan jika kelebihan bahan yang diterima tidak dikembalikan, tidak dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dapat menimbulkan terjadinya sampah yang banyak (Jones, 2021; Nasuha, 2024). Bahan makanan harus diterima pada rentang waktu yang telah ditetapkan karena ketidaktepatan waktu penerimaan dapat berdampak keterlambatan pada proses persiapan, proses pengolahan hingga pendistribusian makanan kepada pasien.

Hasil penelitian yang dilakukan Oktaviani (2020) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Ario Wirawan Salatiga tentang Gambaran Manajemen

Penerimaan Bahan Makanan Basah menunjukkan terdapat ketidaktepatan penerimaan bahan makanan dari segi spesifikasi sebesar 21%, dari segi jumlah sebesar 13%, dan dari segi waktu penerimaan sebesar 4,2%. Penelitian lain yang dilakukan oleh Aisah mengenai penerimaan bahan makanan (2024) di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten juga menunjukkan adanya ketidaktepatan bahan makanan dalam jenis sayuran dari segi waktu sebesar 43%, sedangkan dari segi spesifikasi dan segi jumlah semuanya tepat yaitu 96% dan 92%.

Peneliti telah melakukan survey pendahuluan pada bulan Oktober 2024 yang bertepatan dengan praktek kerja lapangan peneliti di lokasi penelitian yaitu di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang. Survey pendahuluan dilakukan melalui wawancara dengan pihak logistik penerimaan bahan makanan dan didapatkan hasil bahwa dalam proses penerimaan bahan makanan di RSUD Kanjuruhan, ditemukan adanya ketidaktepatan dari segi waktu, jumlah dan spesifikasi. Bahan makanan yang tidak sesuai dengan jumlah dan spesifikasi penerimaan yaitu lauk hewani berupa daging sapi serta beberapa sayuran. Ketidaktepatan dalam penerimaan bahan makanan dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas dari bahan makanan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran penerimaan bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka dibuat rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang”.

### **C. Tujuan**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang.

#### 2. Tujuan Khusus

a. Menganalisis ketepatan waktu penerimaan bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang.

b. Menganalisis ketepatan spesifikasi bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang.

c. Menganalisis ketepatan jumlah bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang.

### **D. Manfaat**

#### 1. Manfaat Praktis bagi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

Sebagai bahan evaluasi dan masukan dalam upaya penyempurnaan kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit khususnya pada penerimaan bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran guna meningkatkan mutu dan keamanan suatu produk pangan yang dihasilkan.

#### 2. Manfaat Teoritis bagi Peneliti

Diharapkan penelitian ini menambah wawasan pengalaman dan pengetahuan tentang penerimaan bahan makanan basah jenis lauk hewani dan sayuran di Instalasi Gizi Rumah Sakit serta dapat menjadi bukti ilmiah yang dapat digunakan sebagai referensi atau pustaka dalam penelitian lebih lanjut.

