

BAB I

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan sebuah sistem yang melibatkan berbagai proses yang saling berhubungan dan dilakukan secara berkesinambungan. Proses tersebut dimulai dari tahap penyusunan menu, perencanaan jumlah serta anggaran kebutuhan bahan makanan, pengadaan bahan, penerimaan dan penyimpanan, kemudian dilanjutkan dengan pengolahan, pendistribusian makanan kepada pasien, serta kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi sebagai bentuk pengawasan terhadap pelaksanaan penyelenggaraan makanan (Arnawilis et al., 2021).

Sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki tujuan untuk menghasilkan makanan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi, serta mampu memenuhi kebutuhan gizi pasien. Dalam pelaksanaannya, penyediaan makanan juga perlu memperhatikan aspek biaya dan tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan, sehingga dapat mendukung tercapainya kondisi gizi pasien yang lebih baik dan optimal (Anwar et al., 2023).

Salah satu bagian penting dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan pangan adalah tahap penerimaan bahan makanan. Tahap ini dilakukan melalui kegiatan pemeriksaan terhadap bahan makanan yang dikirim oleh pemasok untuk memastikan bahwa bahan yang diterima telah sesuai dengan standar yang ditentukan, baik dari segi jenis, jumlah, maupun kualitasnya. Apabila proses penerimaan tidak dilakukan sesuai dengan prosedur yang berlaku, maka dapat menyebabkan masuknya bahan makanan yang tidak memenuhi standar, sehingga berisiko memengaruhi mutu makanan serta keamanan pangan yang diberikan kepada pasien (Darise et al., 2024).

Spesifikasi bahan makanan merupakan salah satu bentuk pengendalian yang dilakukan pada tahap awal penyelenggaraan makanan untuk memastikan bahan yang digunakan memiliki mutu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh mutu

bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan. Oleh karena itu, penerapan spesifikasi bahan makanan menjadi bagian penting dalam mendukung keberhasilan sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Yuli Hartati et al., 2022).

Bahan makanan basah merupakan jenis bahan pangan yang memiliki kandungan air cukup tinggi sehingga lebih mudah mengalami kerusakan dibandingkan dengan bahan makanan kering. Oleh karena sifatnya yang rentan mengalami penurunan kualitas, bahan makanan basah membutuhkan proses penanganan dan pemeriksaan yang lebih teliti, terutama pada tahap penerimaan. Jika tidak dikelola sesuai prosedur yang telah ditetapkan, maka mutu bahan makanan dapat mengalami penurunan dalam waktu yang relatif cepat (Floren Sius Siadari, 2020).

Hasil penelitian terkait proses penerimaan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit menunjukkan bahwa kegiatan penerimaan memiliki peran penting sebagai bentuk pengawasan terhadap kualitas dan jumlah bahan pangan yang masuk. Proses pemeriksaan yang dilakukan pada tahap ini perlu memperhatikan kesesuaian jenis, kuantitas, serta spesifikasi bahan makanan agar bahan yang diterima memenuhi standar yang telah ditentukan dan sesuai dengan kebutuhan penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Niken Ardana et al., 2024).

Penanganan bahan makanan basah yang tidak dilakukan sesuai dengan prosedur dapat menyebabkan peningkatan risiko terjadinya kontaminasi mikroorganisme yang berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan pangan. Adanya kontaminasi pada bahan makanan dapat menjadi penyebab munculnya penyakit akibat konsumsi makanan yang tercemar (*food-borne disease*), seperti diare maupun keracunan makanan. Risiko tersebut perlu menjadi perhatian khusus dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, mengingat pasien memiliki kondisi kesehatan yang lebih rentan terhadap gangguan akibat pangan yang tidak aman (Yulia et al., 2024).

Berdasarkan hal tersebut, diperlukan adanya penerapan spesifikasi serta prosedur penerimaan bahan makanan basah yang terstruktur dan sesuai dengan standar yang berlaku untuk memastikan mutu dan keamanan bahan makanan yang digunakan dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Ketentuan

mengenai spesifikasi dan prosedur penerimaan bahan makanan telah tercantum dalam Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013 yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman tersebut menjadi salah satu acuan dalam melakukan pengendalian terhadap kualitas, keamanan, dan kesesuaian bahan makanan dalam pelayanan gizi di rumah sakit (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana prosedur penerimaan bahan makanan basah yang diterapkan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang.”

B. Tujuan

1. Tujuan Umum
Untuk Mengetahui Bagaimana Prosedur Penerimaan Sesuai Spesifikasi Bahan Makanan Basah di RSUP dr. Ben Mboi kupang
2. Tujuan Khusus
 - a. Untuk menegetahui ketepatan jenis bahan makanan basah pada penerimaan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang
 - b. Untuk mengetahui ketepatan jumlah bahan makanan basah pada penerimaan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang
 - c. Untuk mengetahui kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah pada penerimaan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis Menambah pengetahuan di bidang gizi instuti tentang spesifikasi bahan makanan basah dan penerimaan bahan makanan basah di RSUP dr. Ben Mboi Kupang.
2. Bagi instalasi gizi
Sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam upaya penyempurnaan kegiatan peneyelenggarann makanan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

D. Keaslian Penelitian

Table 1.Keaslian Penelitian

Nama Penelitian	Judul Penelitian	Hasil penelitian	Persamaan	Perbedaan
Aisah Hindhun Nasuha, Setyowati, Agus Wijanarka, Susilo Wirawan (Aisha Hindun Nasuha et al., 2024)	Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten	Ketepatan waktu penerimaan bahan makanan sayuran sebesar 43%. Ketepatan jumlah bahan makanan sayuran sebesar 92%. Ketepatan spesifikasi bahan makanan sayuran sebesar 96%. Masih ditemukan ketidaksesuaian spesifikasi pada 4% bahan makanan sayuran, seperti bayam yang diterima dalam kondisi berlubang dan terdapat bintik putih akibat hama.	1. Variabel penelitian yang digunakan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. 2. Variable penelitian yang digunakan yaitu deskriptif observasional	1. Penelitian sebelumnya hanya berfokus pada bahan makanan sayuran, sedangkan penelitian ini meneliti bahan makanan basah secara lebih luas dan menilai kesesuaian prosedur penerimaan dengan spesifikasi bahan makanan basah. 2. Lokasi Penelitian

Amalia Noer Hasanah (Amalia Noer Hasanah, 2022)	Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Husada Pringsewu	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan telah sesuai dengan spesifikasi, prinsip penerimaan, cara penerimaan, jenis penerimaan, prasyarat penerimaan, serta tugas dan tanggung jawab penerimaan bahan makanan berdasarkan Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013.	1. Variabel penelitian yang digunakan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. 2. Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif obeservasional	1. Penelitian sebelumnya tidak secara spesifik memfokuskan pada bahan makanan basah dan tidak mengkaji secara mendalam ketepatan jenis, jumlah, serta spesifikasi bahan makanan, sedangkan penelitian ini menilai secara khusus penerimaan bahan makanan basah sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan. 2. Lokasi Penelitian
--	--	---	--	--