

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu sistem yang terdiri dari berbagai tahapan kegiatan yang saling berkaitan. Tahapan tersebut meliputi perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, penyusunan anggaran, pengadaan bahan makanan, proses penerimaan dan penyimpanan, pengolahan makanan, pendistribusian kepada pasien, hingga kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Sistem penyelenggaraan makanan ini bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, aman, serta sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dengan tetap mempertimbangkan aspek biaya dan tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013 dalam Nur Al-Faida et al., 2022; Niken Ardana et al., 2024).

Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi kesehatan pasien, termasuk pemberian diet khusus sesuai dengan jenis penyakit yang dialami. Makanan yang diberikan harus memenuhi kebutuhan gizi seimbang, memiliki kualitas yang baik, serta memperhatikan aspek rasa dan penerimaan pasien agar dapat membantu mempertahankan maupun meningkatkan status gizi pasien secara optimal (Fatmawati, S., & Rahma, 2020 dalam Nur Alam et al., 2025).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian proses yang terdiri dari beberapa tahapan yang saling berhubungan, mulai dari penyusunan menu, perencanaan kebutuhan serta biaya bahan makanan, proses pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan, pendistribusian makanan kepada pasien, hingga pencatatan, pelaporan, dan evaluasi kegiatan (Arnawilis et al., 2021). Setiap tahapan dalam sistem tersebut memiliki fungsi yang penting dalam mendukung terciptanya makanan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi oleh pasien.

B. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan salah satu kegiatan dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan melalui proses pemeriksaan, pengecekan, pencatatan, serta pelaporan terhadap bahan makanan yang diterima. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa bahan makanan yang datang telah sesuai dengan ketentuan yang tercantum dalam kontrak atau perjanjian jual beli yang telah disepakati sebelumnya (Salu Ganda Putri Nur Anisa, 2023).

Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan tujuan untuk memastikan bahwa bahan yang diterima telah sesuai dengan kebutuhan yang telah direncanakan. Pemeriksaan pada tahap ini mencakup kesesuaian dengan daftar pemesanan, ketepatan waktu pengiriman, jumlah bahan yang diterima, serta spesifikasi bahan makanan yang telah ditentukan sebelumnya (Amalia Noer Hasanah, 2022).

Persyaratan dalam proses penerimaan bahan makanan mencakup adanya daftar rincian pesanan harian yang memuat informasi mengenai jenis dan jumlah bahan makanan yang akan diterima. Selain itu, diperlukan juga standar atau spesifikasi bahan makanan yang telah ditentukan sebelumnya sebagai pedoman dalam melakukan pemeriksaan terhadap bahan yang datang (Santira Cahyaningtyas et al., 2020).

1. Prinsip Penerimaan Bahan Makanan

Prinsip yang perlu diperhatikan dalam proses penerimaan bahan makanan terdiri dari beberapa hal penting yang menjadi pedoman dalam memastikan bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan standar yang ditetapkan (Albeth Andini et al., 2022).

- a. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sesuai memenuhi standar dan sesuai dengan jumlah yang tercantum dalam pesanan
- b. Mutu bahan makanan yang diterima harus memenuhi standar dan sesuai dengan yang telah dipesan
- c. Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sesuai dengan harga yang telah disepakati dalam perjanjian jual beli

2. Metode penerimaan bahan makanan

Metode yang digunakan dalam proses penerimaan bahan makanan dapat dilakukan melalui beberapa cara sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan (Amalia Noer Hasanah, 2022).

a. Cara Buta (*Blind receiving*)

Pada proses penerimaan bahan makanan, petugas tidak menerima spesifikasi bahan makanan maupun faktur pembelian secara langsung dari pihak penjual atau vendor. Petugas penerimaan melakukan pemeriksaan dengan cara mengecek, menimbang, dan menghitung bahan makanan di ruang penerimaan, kemudian mencatat hasilnya dalam buku laporan yang memuat jumlah, berat, serta spesifikasi lain yang diperlukan. Selanjutnya, faktur pengiriman diserahkan oleh pihak vendor kepada bagian pembayaran untuk dilakukan pencocokan.

b. Konvensional (*Conventional*)

Petugas penerima bahan makanan menerima faktur serta spesifikasi satuan untuk jumlah bahan makanan apa saja yang dipesan, apabila jumlah tidak sesuai dan mutu tidak sesuai, petugas wajib mengembalikan.

3. Langkah penerimaan bahan makanan

Tahapan yang dilakukan dalam proses penerimaan bahan makanan meliputi beberapa langkah yang harus dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan (Intan Aprilia Kiswardani, 2024).

a. Bahan makanan yang diterima harus terlebih dahulu diperiksa untuk memastikan kesesuaiannya dengan daftar pesanan serta spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan

b. Apabila bahan makanan basah telah dinyatakan sesuai, bahan makanan tersebut dapat segera disalurkan ke bagian pengolahan atau disimpan sementara di ruang penyimpanan bahan makanan kering sesuai dengan kebutuhan

c. Bahan makanan yang tidak langsung digunakan perlu disimpan di ruang pendinginan, seperti *chiller* atau *freezer*, untuk mencegah

kontaminasi dari lingkungan luar yang dapat mempercepat proses kerusakan atau pembusukan

4. Dalam kegiatan penerimaan bahan makanan terdapat tahapan input, proses, dan output.

- 1) Komponen yang menjadi masukan (*input*) dalam pelaksanaan kegiatan penerimaan bahan makanan terdiri dari beberapa unsur yang mendukung kelancaran proses penerimaan bahan makanan (Santira Cahyaningtyas et al., 2020) :

- a. Tim Penerimaan Bahan Makanan

Tim penerimaan bahan makanan memiliki tugas utama melakukan pemeriksaan awal terhadap bahan makanan yang datang. Kegiatan tersebut meliputi pengecekan faktur permintaan, tanggal pengiriman, jumlah, berat, ukuran, satuan, serta tanggal kedaluwarsa bahan makanan. Selain itu, petugas memberikan tanda pada bahan makanan yang telah diterima dan diperiksa untuk memudahkan penerapan sistem *First In First Out* (FIFO).

Petugas penerimaan juga bertanggung jawab dalam mengisi formulir penerimaan, menyusun laporan serta berita acara penerimaan bahan makanan. Bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi ditetapkan sebagai bahan yang dikembalikan dan dicatat dalam laporan pengembalian. Selanjutnya, bahan makanan yang diterima disalurkan ke ruang penyimpanan bahan makanan kering dan segar/basah bagi yang memerlukan penyimpanan, serta ke bagian persiapan untuk bahan makanan yang akan langsung diolah.

- b. Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Makanan

Ruang penerimaan bahan makanan harus memenuhi beberapa persyaratan, antara lain mudah diakses oleh kendaraan pengangkut bahan makanan, berlokasi dekat dengan ruang penyimpanan, serta memiliki luas yang

memadai untuk kegiatan pemeriksaan. Ruang tersebut perlu dilengkapi dengan timbangan, alat pengangkut bahan makanan, meja kerja, serta peralatan pendukung lainnya untuk menempatkan bahan makanan sesuai kebutuhan.

Dokumen Penerimaan Bahan Makanan

- c. Dokumen yang digunakan dalam penerimaan bahan makanan meliputi:
 - a) Formulir *purchase order* yang telah disetujui sebagai acuan penerimaan barang dari supplier sesuai jadwal yang telah ditentukan.
 - b) Formulir memorandum invoice yang digunakan untuk mencatat kembali nota pembelian berdasarkan bahan makanan yang diterima pada hari tersebut.
 - c) Formulir *daily receiving report* yang berfungsi untuk merekapitulasi seluruh bahan makanan yang diterima setiap hari sesuai dengan nota dan memorandum invoice, yang selanjutnya dilaporkan kepada bagian pembayaran.
 - d) Lembar spesifikasi bahan makanan yang memuat standar mutu serta daftar harga yang berlaku sebagai pedoman dalam penerimaan bahan makanan.
- 2) Tahapan proses dalam kegiatan penerimaan bahan makanan mencakup beberapa aspek penting, seperti penentuan jadwal penerimaan, penerapan metode penerimaan yang digunakan, serta pemeriksaan berdasarkan daftar jenis dan jumlah bahan makanan yang diterima sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan (Albeth Andini et al., 2022) :
 - a. Jadwal penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan basah akan dilakukan stia hari (harian) dan penerimaan bahan makanan kering akan dilakukan pada setiap 2-3 hari sekali atau seminggu sekali

- b. Cara penerimaan bahan makanan,
Penerimaan bahan makanan merupakan suatu prosedur atau tata cara yang dilakukan oleh petugas penerima dalam menerima bahan makan yang telah dipesan, dengan mencocokkan bahan makanan yang datang dengan daftar pesanan yang telah ditetapkan.
- c. Daftar jenis dan jumlah bahan makanan
Pada tahap penerimaan, jumlah bahan makanan yang diterima harus diperiksa dan dipastikan kesesuaiannya dengan jumlah yang tercantum dalam faktur pembelian serta daftar permintaan guna menjamin ketepatan kuantitas bahan makanan yang diterima.

3) *Output* penerimaan bahan makanan

Output dari kegiatan penerimaan bahan makanan dapat dilihat dari kesesuaian jenis, jumlah, spesifikasi, serta ketepatan waktu bahan makanan yang diterima. Pelaksanaan penerimaan harus mengacu pada daftar pesanan yang telah dibuat sebelumnya agar bahan makanan yang masuk sesuai dengan kebutuhan. Apabila ditemukan adanya perbedaan atau ketidaksesuaian, baik dari segi jenis, jumlah, spesifikasi, maupun waktu penerimaan, maka proses penerimaan bahan makanan tersebut belum dapat dikatakan berjalan dengan tepat (Albeth Andini et al., 2022).

C. Bahan Makanan Basah

Bahan makanan basah atau bahan pangan segar merupakan jenis bahan makanan yang memiliki kandungan air cukup tinggi sehingga lebih mudah mengalami kerusakan dibandingkan dengan bahan makanan kering. Oleh karena itu, bahan makanan tersebut membutuhkan penanganan dan penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitasnya serta menghambat terjadinya penurunan mutu akibat aktivitas *mikroorganisme* (Layunda, 2021). Apabila tidak ditangani dengan

baik, kandungan air yang tinggi pada bahan makanan basah dapat mempercepat proses kerusakan dan menurunkan kualitas bahan sebelum digunakan.

Pada umumnya, bahan makanan basah memiliki tingkat kerusakan yang lebih tinggi karena kandungan air yang terdapat di dalamnya dapat menjadi media yang mendukung pertumbuhan *mikroorganisme*, seperti bakteri, ragi, dan kapang. Proses kerusakan pada bahan pangan dapat terjadi akibat meningkatnya aktivitas *mikroba* serta reaksi *enzimatis* yang dipengaruhi oleh kondisi lingkungan, terutama suhu dan kelembapan. Kondisi tersebut dapat mempercepat penurunan kualitas bahan makanan sehingga menyebabkan masa simpan menjadi lebih pendek apabila tidak dilakukan penanganan yang tepat. Selain itu, pengaturan suhu dan kelembapan selama proses penyimpanan menjadi faktor penting karena kondisi yang tidak sesuai dapat memicu pertumbuhan bakteri dan menurunkan mutu pangan (Sofia et al., 2025). Beberapa jenis bahan makanan basah seperti sayuran, buah-buahan, daging, dan ikan termasuk bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan apabila proses pengelolaan dan penyimpanannya tidak dilakukan dengan baik (Zahra et al., 2025).

Selain itu, hasil penelitian mengenai penurunan kualitas produk hewani menunjukkan bahwa meningkatnya kadar air selama proses penyimpanan dapat berpengaruh terhadap bertambahnya jumlah *mikroorganisme*. Peningkatan aktivitas *mikroba* tersebut dapat mempercepat proses kerusakan dan menyebabkan penurunan mutu pada produk pangan hewani (Mustakim et al., 2021).

Kerusakan pada bahan makanan basah yang tidak mendapatkan penanganan dan pengawasan yang baik dapat menyebabkan terjadinya penurunan kualitas bahan pangan, baik dari aspek fisik, kimia, maupun *mikrobiologis*. Kondisi tersebut dapat memengaruhi tingkat keamanan pangan karena bahan makanan yang telah mengalami penurunan mutu memiliki kemungkinan lebih besar mengalami kontaminasi oleh *mikroorganisme patogen*. Kontaminasi tersebut dapat menjadi penyebab terjadinya penyakit akibat konsumsi makanan yang tercemar (*food-borne disease*), seperti diare dan keracunan makanan (Yulia et al., 2024).

Dalam konteks penyelenggaraan makanan di rumah sakit, bahan makanan basah memerlukan pengawasan yang lebih ketat sejak tahap penerimaan. Penerapan

prosedur penerimaan bahan makanan basah sesuai spesifikasi menjadi langkah penting untuk memastikan bahan makanan yang digunakan aman, bermutu, serta layak diolah untuk pasien dengan kondisi kesehatan yang rentan.

D. Spesifikasi Bahan Makanan Basah

Spesifikasi bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit mengacu pada ketentuan yang ditetapkan dalam Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS) 2013 yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman tersebut menegaskan bahwa bahan makanan yang diterima harus memenuhi persyaratan mutu, keamanan, serta kesesuaian jenis dan jumlah sebagai upaya pengendalian mutu bahan pangan sejak tahap awal penyelenggaraan makanan.

Spesifikasi bahan makanan merupakan salah satu upaya pengendalian yang dilakukan sejak tahap awal penyelenggaraan makanan untuk memastikan bahan pangan yang digunakan memiliki mutu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Spesifikasi tersebut berisi persyaratan atau karakteristik bahan makanan yang menjadi pedoman bagi instalasi gizi, meliputi ukuran, bentuk, kondisi fisik, tekstur, hingga kualitas bahan makanan. Berdasarkan pedoman Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013) dalam Yuli Hartati et al. (2022), penerapan spesifikasi bahan makanan memiliki peran penting sebagai dasar dalam melakukan pengawasan dan pengendalian mutu bahan pangan pada penyelenggaraan makanan.

Hasil penelitian terkait gambaran spesifikasi bahan makanan segar menunjukkan bahwa proses pemeriksaan spesifikasi pada tahap penerimaan memiliki peran sebagai salah satu bentuk pengawasan terhadap kualitas dan jumlah bahan makanan sebelum dilakukan pengolahan. Bahan makanan dapat dikatakan telah sesuai dengan spesifikasi apabila memenuhi standar mutu serta jumlah yang telah ditentukan sesuai dengan kebutuhan penyelenggaraan makanan (Yuli Hartati et al., 2022).

Selain memperhatikan kualitas fisik, bahan makanan basah juga harus memenuhi persyaratan kebersihan dan keamanan agar terhindar dari kontaminasi *mikroorganisme*. Kandungan air yang tinggi pada bahan makanan basah

menyebabkan bahan tersebut lebih mudah mengalami pertumbuhan *mikroba* yang dapat berdampak pada penurunan mutu serta keamanan pangan. Hasil penelitian mengenai cemaran bakteri pada daging ayam di Indonesia menunjukkan bahwa bahan pangan hewani masih memiliki kemungkinan mengandung bakteri indikator kebersihan maupun bakteri *patogen*. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengawasan terhadap kualitas *mikrobiologis* perlu dilakukan sejak tahap penerimaan bahan makanan untuk memastikan bahan yang digunakan aman dan memenuhi standar (Sipayung et al., 2023).

Dengan demikian, penetapan spesifikasi bahan makanan basah tidak hanya berfokus pada penilaian kualitas fisik dan keamanan *mikrobiologis*, tetapi juga memperhatikan kesesuaian jenis, jumlah, serta karakteristik bahan makanan dengan standar yang telah ditentukan. Penerapan spesifikasi ini bertujuan untuk menjamin bahwa bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan permintaan atau pesanan, memenuhi standar mutu yang berlaku di instalasi gizi, serta layak dan aman digunakan dalam proses pengolahan makanan (Intan Aprilia Kiswardani, 2024).

1) Ketepatan Jenis:

Ketepatan jenis adalah kesesuaian antara jenis bahan makanan yang dipesan dengan jenis bahan makanan yang diterima pada saat proses penerimaan bahan makanan. Apabila terdapat perbedaan jenis antara pesanan dan bahan yang diterima, maka penerimaan tersebut dinyatakan tidak tepat.

2) Ketepatan jumlah merupakan kesesuaian antara jumlah bahan makanan yang dipesan dengan jumlah bahan makanan yang diterima pada saat proses penerimaan, baik berdasarkan satuan berat, jumlah, maupun volume. Ketidaksesuaian jumlah bahan makanan dengan daftar pesanan menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan tidak tepat.

3) Kriteria spesifikasi bahan makanan basah

Kriteria spesifikasi bahan makanan basah disusun sebagai pedoman dalam menilai mutu bahan makanan pada saat penerimaan. Penilaian spesifikasi bahan makanan basah dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit mengacu pada ketentuan yang ditetapkan dalam Pedoman

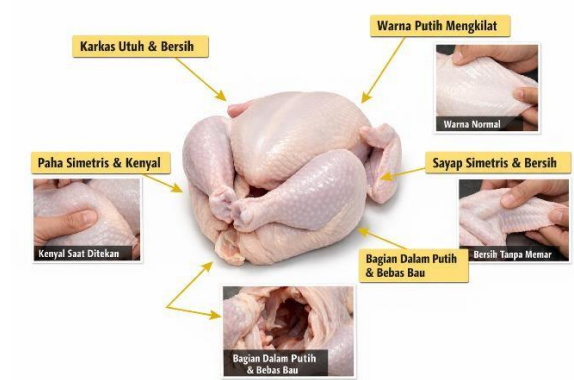
Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS) 2013 oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, yang menekankan pemenuhan aspek mutu, keamanan, serta kesesuaian jenis dan jumlah bahan makanan. Adapun penjabaran kriteria teknis masing-masing bahan makanan basah diperkuat dengan rujukan dari jurnal dan hasil penelitian ilmiah yang relevan.

a) Bahan panagan hewani:

1) Daging ayam:

Jenis daging ayam yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus disesuaikan dengan kebutuhan menu serta standar spesifikasi yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi. Bahan makanan berupa daging ayam dapat berupa ayam karkas utuh maupun ayam potong yang harus memenuhi kriteria mutu dan persyaratan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang berlaku (Suherman et al., 2024).

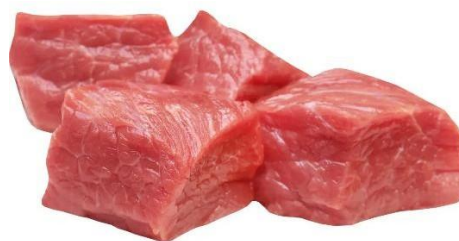
- Warna karkas putih mengkilat dan belum menunjukkan perubahan warna
- Karkas ayam dalam kondisi utuh dan bebas dari kotoran
- Serat otot berwarna putih dan tampak mengkilat
- Kedua paha simetris dan normal, tidak berwarna kebiruan, terasa kenyal saat ditekan, serta bagian punggung rata dan tidak patah.
- Kedua sayap simetris dan normal, serta hamper tidak terdapat pembuluh darah di bawah sayap
- Bagian dalam karkas berwarna putih, tidak berbau, dan tidak tercemar oleh bahan kimia maupun bahan lain.



Gambar 1. Daging Ayam

2) Daging Sapi

Penggunaan daging sapi dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus disesuaikan dengan kebutuhan menu serta standar mutu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi. Daging sapi yang memiliki kualitas baik dapat dikenali melalui karakteristik fisiknya, seperti warna merah cerah dengan permukaan yang tampak segar dan mengkilap. Selain itu, tekstur daging harus memiliki kekenyalan yang baik, yaitu mampu kembali ke bentuk awal setelah diberikan tekanan. Daging sapi yang bermutu juga memiliki aroma segar khas daging, tidak menimbulkan bau tidak sedap, serta memiliki kondisi fisik yang baik dengan ciri tidak berlendir, tidak terlalu kering, dan tidak terasa lengket saat diperiksa (Prayitno, SA dalam Albeth Andini et al., 2022).



Gambar 2. Daging Sapi

3) Ikan

Jenis ikan yang diterima dalam proses penerimaan bahan makanan merupakan ikan segar yang harus memenuhi kriteria mutu tertentu sebagai standar kelayakan bahan makanan yang digunakan (Damanik, 2025).

- Penampakan luar: ikan segar terlihat cerah dan tidak kusam. Lendir pada permukaan bening khas ikan segar.
- Tekstur daging: ikan segar terasa kenyal dan elastis. Saat ditekan daging ikan akan kembali pada bentuk semula.
- Kondisi mata: mata ikan segar tampak jernih, bening, berwarna hitam cerah, dan menonjol.
- Keadan insang dan sisik: insang ikan akan berwarna merah cerah dan tidak berbau serta tidak berlendir, sisik masih melekat kuat serta tidak mudah terlepas.



Gambar 3. Ikan

4) Telur

Telur yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit ditetapkan berdasarkan kebutuhan menu dan standar yang berlaku di instalasi gizi. telur dengan kriteria:

- **Telur ayam ras** merupakan salah satu bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan dan perlu diperhatikan kualitasnya

berdasarkan standar spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan (Suherman et al., 2024).

Memiliki bentuk oval, kulit telur berwarna coklat tua, serta permukaan kulit telur halus tanpa bintik-bintik.



Gambar 4. Telur Ayam Ras

- **Telur puyuh** merupakan salah satu bahan pangan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan dan perlu dilakukan pemeriksaan terhadap kualitas serta kesesuaiannya dengan standar bahan makanan yang telah ditetapkan (Sumari et al., 2021).

Telur burung puyuh berwarna putih dengan bintik-bintik hitam pada cangkangnya, di mana kualitas telur dapat dinilai dari pola, tekstur, dan warna pada kulit telur.



Gambar 5. Telur Puyuh

- 5) **Bakso daging sapi** merupakan salah satu jenis bahan makanan olahan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan dan perlu diperhatikan kualitasnya agar sesuai

dengan standar mutu bahan pangan yang telah ditetapkan (Qalbi, 2021).

- Warna: abu-abu pucat hingga abu-abu muda, seragam, dan tidak menunjukkan perubahan warna yang mencurigakan.
- Aroma: beraroma khas daging sapi segar dan tidak berbau asam, busuk, atau menyengat.
- Tekstur: kenyal, tidak keras, tidak lembek, dan memiliki permukaan relatif halus.
- Kondisi fisik: tidak berlendir, tidak berjamur, dan tidak menunjukkan tanda-tanda kerusakan.



Gambar 6. Bakso Daging Sapi

b) Bahan pangan nabati:

1) Tahu:

Jenis tahu yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus disesuaikan dengan kebutuhan menu serta standar mutu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi. Pada tahap penerimaan, tahu yang diterima perlu dilakukan pemeriksaan berdasarkan kriteria tertentu untuk memastikan kualitas dan kesesuaiannya

dengan spesifikasi bahan makanan yang berlaku (Davito et al., 2024).

- Warna: putih bersih, konsisten (tidak kuning tidak coklat).
- Tekstur: padat kompak, tidak hancur/ longgar saat ditekan
- Bau: tidak berbau asam
- Permukaan: halus, tidak berlubang/ berpori



Gambar 7. Tahu

2) Tempe:

Jenis tempe yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit perlu disesuaikan dengan kebutuhan menu serta standar bahan makanan yang telah ditentukan oleh instalasi gizi. Pada proses penerimaan, tempe yang datang harus melalui pemeriksaan berdasarkan kriteria tertentu untuk memastikan kualitas dan kesesuaiannya dengan spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan (Ilham Novaria & Amar Ma'ruf, 2025).

Tempe yang memenuhi standar kualitas ditandai oleh kepadatan yang kompak, warna putih yang seragam, dan aroma khas tempe.



Gambar 8. Tempe

c) Sayuran:

Sayuran merupakan salah satu bahan pangan nabati yang memiliki kandungan air cukup tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan apabila tidak mendapatkan penanganan dan penyimpanan yang tepat. Kandungan air yang tinggi menyebabkan sayuran lebih rentan mengalami perubahan mutu, baik secara fisik, kimia, maupun akibat aktivitas *mikroorganisme* selama proses penanganan hingga penyimpanan. Penilaian terhadap kualitas sayuran segar dapat dilakukan dengan melihat beberapa karakteristik fisik, seperti warna, tekstur, aroma, serta kondisi umum bahan. Sayuran dengan mutu yang baik biasanya memiliki warna yang masih segar sesuai dengan jenisnya, kondisi tidak layu, tidak mengalami kerusakan, serta terbebas dari kotoran maupun kontaminasi.

Berdasarkan penelitian Aisha Hindun Nasuha et al. (2024), sayuran yang tidak memenuhi standar mutu dapat dikenali melalui beberapa ciri kerusakan, seperti adanya lubang pada daun akibat serangan hama, munculnya bercak atau perubahan warna, serta kondisi sayuran yang terlihat tidak segar. Selain itu, menurut pedoman Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013), penurunan kualitas sayuran juga dapat ditandai dengan perubahan

warna, tekstur yang menjadi lebih lunak, kondisi layu, serta munculnya lendir pada permukaan sayuran.

Adapun spesifikasi sayuran segar yang layak diterima dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi:

- Warna: segar dan sesuai dengan karakteristik jenisnya, tidak pucat atau menguning
- Tekstur: tidak layu, tidak lembek, tidak berlubang akibat hama
- Kebersihan: bebas dari kotoran dan cemaran
- Aroma: berbau segar khas sayuran dan tidak berbau busuk

Pemeriksaan spesifikasi sayuran pada saat penerimaan sangat penting untuk memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan telah memenuhi standar mutu dan aman dikonsumsi



Gambar 9. Sayuran

d) Buah:

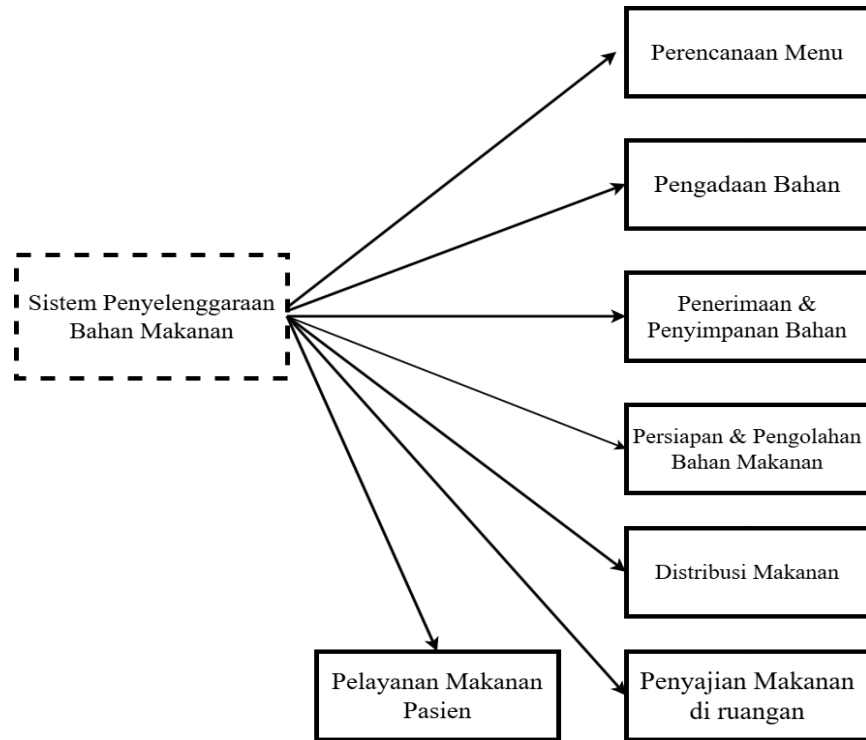
Buah segar yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan berdasarkan kondisi fisiknya. Kriteria mutu tersebut meliputi kebersihan buah dari kotoran atau kontaminasi, kondisi isi buah yang padat dan tidak mengalami kerusakan, serta permukaan kulit yang masih utuh tanpa adanya memar, luka, atau kerusakan lainnya. Selain itu, buah yang diterima harus memiliki kondisi daging buah yang baik, tidak mengalami kebocoran, serta tidak

menunjukkan adanya aroma busuk atau bau yang menyimpang dari karakteristik alami buah tersebut. Warna kulit dan daging buah juga harus sesuai dengan jenisnya serta tidak terdapat tambahan bahan pewarna atau perlakuan yang tidak sesuai (Amalia Noer Hasanah, 2022).



Gambar 10. Buah

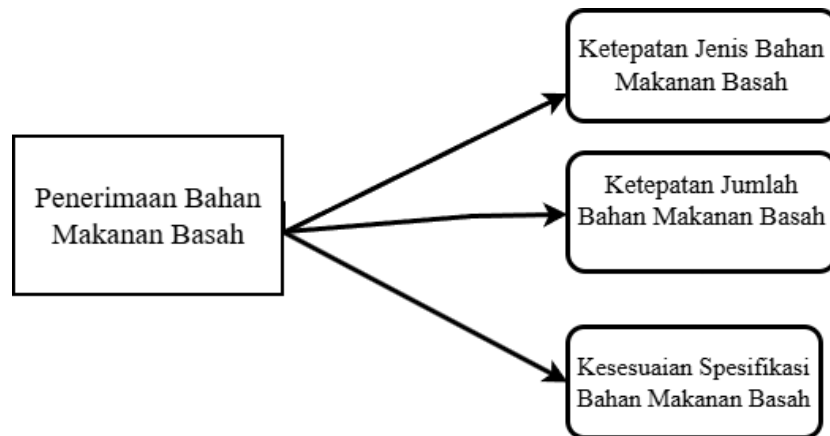
E. Kerangka Teori



Gambar 11. Kerangka Teori

Sumber: PGRS (2013) dalam (Albeth Andini et al., 2022), dimodifikas

F. Kerangka Konsep



Gambar 12.Kerangka Konsep

Sumber:(Intan Aprilia Kiswardani, 2024),dimodifika