

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Lokasi Penelitian

1. Gambaran Umum Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) dr. Ben Mboi Kupang, diresmikan pada Kamis, 19 Desember 2023. RSUP dr. Ben Mboi menjadi salah satu rumah sakit umum pusat tipe B terbesar di wilayah Timur, khususnya di Nusa Tenggara Timur. RSUP dr. Ben Mboi terletak di kelurahan Manulai II, Kecamatan Alak, Kota Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Pembangunan RSUP dr. Ben Mboi berkonsep gedung terbuka dan memperhatikan tata kota serta drainase yang terintegrasi dengan pengolahan limbah pabrik. Rumah sakit ini dibangun di atas 35 ribu m² atau 18 ha. Proses pembangunan dilakukan selama 18 bulan dan total selesai dalam waktu 24 bulan. Terdapat 220 tempat tidur, 28 tempat tidur intensif, 20 tempat tidur ruang isolasi, 4 tempat tidur VVIP, 12 tempat tidur VIP, 100 tempat tidur kelas 3, 28 tempat tidur kelas 2, 28 tempat tidur kelas 1. Sebanyak 528 SDM telah direkrut untuk bekerja di RS tersebut.

2. Visi dan Misi Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Visi :

Menjadi RS rujukan regional yang mandiri, unggul dan terpercaya

Misi :

- a. Menyelenggarakan pelayanan Kesehatan secara profesional, terintegrasi, dan holistik yang berorientasi kepada keselamatan pasien dan lingkungan.
- b. Menyelenggarakan pengelolaan manajemen yang modern, efektif dan inovatif.
- c. Meningkatkan kesejahteraan karyawan secara profesional.
- d. Menyelenggarakan Pendidikan dan pelatihan SDM secara berkesinambungan, kompeten dan berdaya saing.

3. Instalasi gizi Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Instalasi Gizi Rumah Sakit adalah unit yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit. Ruang lingkup kegiatan Instalasi Gizi meliputi asuhan gizi, penyelenggaraan makanan, serta kegiatan penelitian dan pengembangan di bidang gizi.

Pelayanan gizi di rumah sakit diberikan sesuai dengan kondisi pasien, baik berdasarkan keadaan klinis, status gizi, maupun status metabolisme tubuh pasien. Kondisi gizi pasien memiliki pengaruh yang besar terhadap proses pemulihan penyakit, begitu juga sebaliknya, penyakit yang dialami pasien dapat memengaruhi status gizinya.

Secara umum, tujuan Instalasi Gizi adalah menyediakan pelayanan gizi yang optimal guna mendukung proses pengobatan dan penyembuhan pasien rawat jalan maupun rawat inap. Pelayanan tersebut dilaksanakan secara terpadu dengan pelayanan kesehatan lainnya serta mengikuti kebijakan dan pedoman teknis yang telah ditetapkan oleh direktur rumah sakit.

Instalasi gizi di RSUP dr. Ben Mboi merupakan unit pelayanan yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan makanan dan pelayanan gizi pasien. Instalasi gizi memiliki tenaga kerja yang terdiri dari tenaga ASN, tenaga kontrak, tenaga *outsourcing*, ahli gizi, pramumasak, dan pramusaji. Tenaga ahli gizi terdiri dari kepala instalasi, ahli gizi pelaksana, ahli gizi klinik, dan ahli gizi SPMI. Selain itu terdapat tenaga pramumasak sebanyak 6 orang dan pramusaji sebanyak 10 orang yang bertugas dalam pengolahan dan distribusi makanan pasien.

Jam kerja di instalasi gizi dibagi dalam beberapa shift untuk menunjang pelayanan makanan selama 24 jam. Ahli gizi bekerja pada pukul 07.30–16.00 WITA, sedangkan pramumasak dan pramusaji bekerja menggunakan sistem shift pagi dan shift siang.

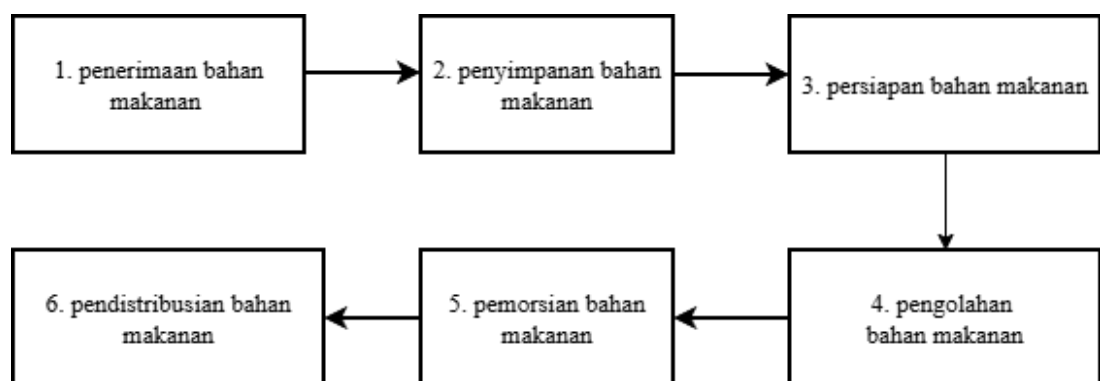
Tata letak ruang instalasi gizi terdiri dari ruang penerimaan bahan makanan, gudang bahan makanan kering dan basah, ruang persiapan, ruang pengolahan, ruang pemorsian, serta ruang distribusi makanan. Alur penyelenggaraan makanan menggunakan sistem satu arah yang dimulai dari

penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian, hingga pendistribusian makanan kepada pasien.

4. Sistem Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi menggunakan sistem satu arah (*one way flow*). Alur penyelenggaraan makanan dimulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan bahan makanan, pengolahan, pemorsian, hingga pendistribusian makanan kepada pasien.

Alur penyelenggaraan makanan dimulai dari bahan makanan yang diterima dari pemasok pada ruang penerimaan bahan makanan. Selanjutnya bahan makanan disimpan pada gudang bahan makanan basah maupun gudang bahan makanan kering sesuai jenisnya. Setelah itu dilakukan persiapan dan pengolahan bahan makanan sesuai menu yang berlaku. Makanan yang telah diolah kemudian dilakukan pemorsian sesuai diet pasien dan selanjutnya didistribusikan ke ruang perawatan pasien.



Gambar 13. Alur penyelenggaraan makanan Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Sumber: Data primer hasil observasi dan wawancara peneliti, 2026

B. Hasil Penelitian

1. Gambaran Proses Penerimaan Bahan Makanan Basah di Rsup dr. Ben Mboi Kupang

Berdasarkan SOP Penerimaan Bahan Makanan RSUP dr. Ben Mboi Kupang Nomor YM.02.02/D.XXXIV/2816/2023, penerimaan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan mengenai jenis, kualitas, kuantitas, serta spesifikasi bahan makanan yang diterima. Tujuan dari SOP tersebut adalah sebagai acuan dalam pelaksanaan penerimaan bahan makanan agar bahan makanan yang diterima sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh rumah sakit.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan petugas penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang, penerimaan bahan makanan basah dilakukan sebanyak tiga kali dalam satu minggu yaitu pada hari Senin, Rabu, dan Jumat sesuai jadwal pengiriman dari vendor. Instalasi gizi terlebih dahulu membuat daftar kebutuhan bahan makanan sesuai menu dan kebutuhan pasien, kemudian daftar kebutuhan tersebut diserahkan ke bagian pengadaan. Selanjutnya bagian pengadaan membuat surat pemesanan atau *purchase order* (PO) kepada vendor penyedia bahan makanan.

Sistem penyelenggaraan makanan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang menggunakan sistem semi outsourcing melalui kerja sama dengan pihak ketiga atau vendor penyedia bahan makanan. Dalam sistem ini instalasi gizi masih mengelola proses penyelenggaraan makanan, sedangkan pengadaan bahan makanan dilakukan oleh vendor sesuai *purchase order* (PO) yang telah dibuat oleh bagian pengadaan.

Bahan makanan diantarkan oleh vendor sesuai jadwal pengiriman dan daftar pesanan yang telah ditentukan. Pada saat bahan makanan datang, petugas penerimaan melakukan pemeriksaan dengan mencocokkan bahan makanan dengan *purchase order* (PO). Pemeriksaan dilakukan berdasarkan ketepatan jenis, ketepatan jumlah, dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan.

Pemeriksaan spesifikasi dilakukan dengan melihat kondisi fisik bahan makanan seperti warna, aroma, tekstur, tingkat kesegaran, dan kondisi bahan makanan saat diterima.

Setelah dilakukan pemeriksaan, bahan makanan ditimbang untuk mengetahui kesesuaian berat bahan makanan yang diterima dengan daftar pesanan. Berdasarkan hasil observasi, proses penimbangan menggunakan timbangan digital dengan kapasitas maksimum 60 kg yang digunakan untuk memverifikasi kesesuaian jumlah bahan makanan sebelum disimpan. Penggunaan timbangan membantu petugas dalam memastikan jumlah bahan makanan yang diterima sesuai dengan jumlah yang tercantum dalam daftar pesanan.

Selanjutnya bahan makanan didokumentasikan atau difoto sebagai bukti penerimaan bahan makanan dan digunakan untuk pelaporan serta pemeriksaan oleh pihak terkait. Setelah itu petugas memberikan tanda atau keterangan berupa *stick notes* pada bahan makanan seperti daging ayam, ikan, dan daging sapi untuk mencantumkan tanggal penerimaan bahan makanan. Pemberian label tersebut bertujuan untuk memudahkan petugas dalam menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO), yaitu sistem penyimpanan yang mengutamakan penggunaan bahan makanan yang lebih dahulu diterima sehingga dapat menjaga mutu bahan makanan dan meminimalkan risiko kerusakan selama penyimpanan.

Setelah proses penerimaan selesai, bahan makanan dibawa ke ruang penyimpanan sesuai jenis bahan makanan. Daging ayam dan daging sapi dikemas kembali menggunakan plastik kemasan dengan jumlah tertentu dalam setiap kemasan, sedangkan ikan dikemas menggunakan plastik klip sesuai kebutuhan penyimpanan. Selanjutnya bahan makanan disimpan pada ruang penyimpanan dingin atau *freezer* untuk menjaga mutu dan kesegaran bahan makanan sebelum digunakan dalam proses pengolahan makanan.

Selain itu, berdasarkan hasil observasi masih ditemukan petugas yang belum menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap selama proses penerimaan bahan makanan. Penggunaan APD diperlukan untuk

menjaga higiene dan sanitasi serta meminimalkan risiko kontaminasi terhadap bahan makanan yang diterima.

Berdasarkan hasil wawancara, masih ditemukan beberapa kendala dalam proses penerimaan bahan makanan, antara lain waktu pengiriman bahan makanan dari vendor yang terkadang tidak tepat waktu serta keterbatasan tenaga pada bagian penerimaan bahan makanan sehingga proses penerimaan sampai penyimpanan bahan makanan masih dibantu oleh pihak vendor.

Kemudian hasil wawancara dengan Kepala Instalasi Gizi, evaluasi terhadap vendor dilakukan secara berkala setiap tiga bulan sekali. Evaluasi tersebut bertujuan untuk menilai kinerja vendor dalam memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan oleh Instalasi Gizi, termasuk kesesuaian terhadap standar spesifikasi bahan makanan dan SOP penerimaan bahan makanan. Apabila selama masa evaluasi vendor tidak memenuhi ketentuan yang berlaku atau sering melakukan pelanggaran terhadap prosedur yang telah ditetapkan, maka pihak Instalasi Gizi dapat menghentikan kerja sama dengan vendor tersebut dan menggantinya dengan vendor lain yang dinilai lebih mampu memenuhi kebutuhan serta standar yang telah ditetapkan.

Prosedur penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah sesuai dengan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan RI Tahun 2013 yang menyatakan bahwa penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan, dan melaporkan bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Kegiatan tersebut bertujuan untuk menjamin kesesuaian jenis, jumlah, mutu, dan keamanan bahan makanan sebelum digunakan dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Penerapan prosedur penerimaan yang sesuai dengan pedoman tersebut diharapkan dapat mendukung tercapainya ketepatan jenis, ketepatan jumlah, dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan yang diterima di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.



Gambar 14. Alur Penerimaan Bahan Makanan Rsup dr. Ben Mboi Kupang
Sumber: Data primer hasil observasi dan wawancara peneliti, 2026



Gambar 15. Penerimaan Bahan Makanan



Gambar 16. Pemeriksaan Jenis, Jumlah, Spesifikasi Bahan Makanan



Gambar 17. Penimbangan



Gambar 18. Dokumentasi Bahan Makanan



Gambar 19. Pelabelan Bahan Makanan



Gambar 20. Penyimpanan Bahan Makanan

2. Ketepatan jenis bahan makanan basah

Table 3. Ketepatan Jenis Bahan Makanan Basah

Waktu pengadaan	Jenis				Total	
	Sesuai		Tidak sesuai			
	F	%	F	%	F	%
Hari -1	16	100	0	0	16	100
Hari -2	22	100	0	0	22	100
Hari -3	18	100	0	0	18	100
Total	56	100	0	0	56	100

Berdasarkan Tabel 3, hasil observasi selama tiga kali pengamatan menunjukkan bahwa seluruh bahan makanan basah yang diterima sesuai dengan jenis bahan makanan yang tercantum dalam daftar pesanan. Pada pengamatan hari pertama, seluruh 16 bahan makanan yang diterima sesuai dengan jenis yang dipesan. Pada pengamatan hari kedua, seluruh 22 bahan

makanan yang diterima sesuai dengan jenis yang dipesan, sedangkan pada pengamatan hari ketiga seluruh 18 bahan makanan yang diterima juga sesuai dengan daftar pesanan.

Secara keseluruhan, dari 56 bahan makanan basah yang diamati, seluruhnya sesuai dengan jenis bahan makanan yang dipesan sehingga tingkat ketepatan jenis bahan makanan basah mencapai 100%.

3. Ketepatan jumlah bahan makanan basah

Table 4. Ketepatan Jumlah Bahan Makanan Basah

Waktu pengadaan	Jumlah				Total	
	Sesuai		Tidak sesuai		F	%
	F	%	F	%		
Hari -1	15	93,7	1	6,2	16	100
Hari -2	22	100	0	0	22	100
Hari -3	18	100	0	0	18	100
Total	55	98,2	1	1,7	56	100

Berdasarkan tabel 4, hasil observasi selama tiga kali pengamatan, diperoleh tingkat ketepatan jumlah bahan makanan basah sebesar 98,2%. Dari total 56 bahan makanan yang diamati, sebanyak 55 bahan makanan memiliki jumlah yang sesuai dengan pesanan, sedangkan 1 bahan makanan tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan. Ketidaksesuaian jumlah ditemukan pada pengamatan hari pertama, yaitu pada bahan makanan pepaya. Jumlah pepaya yang diterima lebih sedikit dari jumlah yang tercantum dalam daftar pesanan, yaitu 4,7 kg dari 10 kg yang dipesan sehingga terdapat kekurangan sebesar 5,3 kg.

Pada hari kedua dan hari ketiga seluruh bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan jumlah yang dipesan sehingga tingkat ketepatan jumlah pada kedua hari tersebut mencapai 100%.



Gambar 21. Pepaya Tidak Sesuai

4. Kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah

Table 5. Kesesuaian Bahan Makanan Basah

Waktu pengadaan	Spesifikasi				Total	
	Sesuai		Tidak sesuai		F	%
	F	%	F	%		
Hari -1	15	93,7	1	6,2	16	100
Hari -2	18	81,8	4	18,1	22	100
Hari -3	18	100	0	0	18	100
Total	51	91,1	5	8,9	56	100

Berdasarkan tabel 5, hasil observasi selama tiga kali pengamatan, tingkat kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah yang diterima di RSUP dr. Ben Mboi Kupang sebesar 91,1%, sedangkan ketidaksesuaian spesifikasi sebesar 8,9%.

Pada hari pertama ditemukan 1 bahan makanan yang tidak sesuai spesifikasi yaitu apel. Apel yang diterima tidak bersih, tidak segar, dan memiliki kulit buah yang tidak halus.

Pada hari kedua ditemukan 4 bahan makanan yang tidak sesuai spesifikasi, yaitu telur ayam ras, telur puyuh, picay, dan ketimun. Telur ayam ras memiliki berat kurang dari standar yang ditetapkan dan tampak kurang bersih. Telur puyuh ditemukan dalam kondisi retak dan pecah. Picay

ditemukan berlubang, daun mencoklat, dan terlihat busuk. Ketimun yang diterima tidak muda dan telah menguning.

Pada hari ketiga seluruh bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan sehingga tingkat kesesuaian spesifikasi mencapai 100%.



Gambar 22. Spesifikasi Tidak Sesuai

C. Pembahasan

1. Prosedur penerimaan bahan makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, proses penerimaan bahan makanan basah di RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah dilaksanakan sesuai dengan Standar Prosedur Operasional (SPO) Penerimaan Bahan Makanan yang berlaku. Kegiatan ini diawali dengan penyusunan daftar kebutuhan bahan makanan oleh Instalasi Gizi berdasarkan siklus menu dan jumlah pasien. Daftar kebutuhan tersebut kemudian disampaikan kepada bagian pengadaan untuk dibuatkan *purchase order* (PO) kepada vendor penyediaan bahan makanan.

Pelaksanaan penerimaan bahan makanan pada dasarnya mengacu pada Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2013, yang menjelaskan bahwa kegiatan penerimaan bahan makanan dilakukan melalui proses pemeriksaan, pengecekan, pencatatan, penentuan kelayakan, serta pelaporan terhadap

bahan makanan yang datang berdasarkan daftar pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Sejalan dengan hal tersebut, penelitian Niken Ardana et al. (2024) menyatakan bahwa penerimaan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam pengendalian mutu dan jumlah bahan pangan, karena melalui proses ini dapat dipastikan bahwa bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan jenis, kuantitas, spesifikasi, serta kebutuhan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Dengan demikian, pelaksanaan penerimaan bahan makanan yang sesuai dengan pedoman dan spesifikasi yang telah ditetapkan dapat mendukung mutu penyelenggaraan makanan serta menjamin keamanan dan kualitas bahan makanan yang akan diolah dan disajikan kepada pasien.

Pada saat bahan makanan diterima, petugas melakukan pemeriksaan dengan mencocokkan bahan yang datang dengan *purchase order* (PO). Pemeriksaan meliputi ketepatan jenis, ketepatan jumlah, dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan. Selain itu, dilakukan penimbangan, dokumentasi berupa foto, pemberian label tanggal penerimaan, serta penyimpanan sesuai dengan karakteristik bahan makanan.

Pencantuman label tanggal penerimaan pada bahan makanan dilakukan sebagai salah satu upaya untuk mendukung penerapan sistem *First In First Out* (FIFO). Sistem ini bertujuan agar bahan makanan yang lebih awal diterima dapat digunakan terlebih dahulu, sehingga kualitas dan kesegaran bahan tetap terjaga selama proses penyimpanan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Hal tersebut sesuai dengan penelitian Santira Cahyaningtyas et al. (2020) yang menjelaskan bahwa pemberian tanda atau label pada bahan makanan yang telah melalui proses pemeriksaan penerimaan dapat membantu petugas dalam menerapkan sistem FIFO secara lebih efektif. Penerapan prosedur tersebut juga dilakukan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang, di mana petugas melaksanakan pemeriksaan bahan makanan, penimbangan, pencatatan atau dokumentasi, pemberian label tanggal penerimaan, hingga penyimpanan bahan makanan sesuai dengan standar prosedur yang berlaku.

Pelaksanaan setiap tahapan dalam proses penerimaan bahan makanan menunjukkan bahwa upaya pengendalian mutu telah dilakukan sejak awal bahan makanan diterima. Hal ini sesuai dengan pendapat Intan Aprilia Kiswardani (2024) yang menjelaskan bahwa penerapan spesifikasi bahan makanan pada tahap penerimaan bertujuan untuk memastikan bahan yang masuk telah memenuhi persyaratan mutu serta layak digunakan dalam proses pengolahan makanan. Dengan adanya pemeriksaan yang dilakukan secara menyeluruh, risiko diterimanya bahan makanan yang tidak sesuai dengan standar kualitas dapat diminimalkan.

Hasil penelitian ini memiliki kesesuaian dengan penelitian Darise et al. (2024) yang menjelaskan bahwa dalam metode penerimaan konvensional (*conventional receiving*), proses pemeriksaan bahan makanan dilakukan oleh petugas dengan mengacu pada faktur, daftar pemesanan, serta spesifikasi bahan makanan yang telah ditentukan sebelumnya. Melalui proses pemeriksaan tersebut, bahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan dapat dipisahkan untuk dikembalikan kepada pemasok. Oleh karena itu, penerapan prosedur penerimaan bahan makanan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang dapat menjadi salah satu bentuk pengendalian terhadap mutu dan keamanan bahan makanan agar tetap sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

2. Ketepatan jenis bahan makanan basah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat ketepatan jenis bahan makanan basah di RSUP dr. Ben Mboi Kupang mencapai 100%. Dari total 56 bahan makanan yang diamati selama tiga kali pengamatan, seluruh bahan makanan yang diterima sesuai dengan jenis bahan makanan yang tercantum dalam daftar pesanan.

Tingginya tingkat ketepatan jenis bahan makanan menunjukkan bahwa koordinasi antara Instalasi Gizi, bagian pengadaan, dan vendor telah berjalan dengan baik. Sebelum bahan makanan diterima, petugas selalu melakukan pemeriksaan dengan mencocokkan bahan makanan yang datang dengan

purchase order (PO). Langkah ini sangat penting untuk menghindari kesalahan pengiriman bahan makanan oleh vendor.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, proses penerimaan bahan makanan basah di RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah memperhatikan kesesuaian jenis bahan makanan yang diterima dengan kebutuhan yang telah dipesan. Hal tersebut menunjukkan bahwa petugas penerimaan melakukan pemeriksaan terhadap bahan makanan yang datang untuk memastikan jenis bahan yang diterima sesuai dengan daftar pesanan yang telah ditentukan sebelumnya. Hasil ini sejalan dengan penelitian Amalia Noer Hasanah (2022) yang menyatakan bahwa pelaksanaan penerimaan bahan makanan telah dilakukan sesuai dengan spesifikasi bahan makanan, prinsip penerimaan, metode penerimaan, jenis penerimaan, persyaratan penerimaan, serta tugas dan tanggung jawab petugas berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013.

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh bahwa ketepatan jenis bahan makanan basah yang diterima di RSUP dr. Ben Mboi Kupang mencapai 100%. Hasil tersebut sesuai dengan penelitian Santira Cahyaningtyas et al. (2020) yang menjelaskan bahwa ketepatan jenis merupakan tingkat kesesuaian antara bahan makanan yang telah dipesan dengan bahan makanan yang diterima pada saat proses penerimaan. Tingginya persentase ketepatan jenis tersebut menunjukkan bahwa proses pemeriksaan dan pengawasan pada tahap penerimaan telah dilakukan dengan baik, sehingga kemungkinan terjadinya kesalahan dalam pengiriman bahan makanan dapat dikurangi.

3. Ketepatan jumlah bahan makanan basah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat ketepatan jumlah bahan makanan basah di RSUP dr. Ben Mboi Kupang mencapai 98,2%. Dari total 56 bahan makanan yang diamati, sebanyak 55 bahan makanan sesuai dengan jumlah pesanan, sedangkan 1 bahan makanan tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan. Ketidaksesuaian ditemukan pada bahan makanan pepaya yang diterima sebanyak 4,7 kg dari jumlah pesanan 10 kg.

Hasil penelitian ini memiliki kesesuaian dengan penelitian Albeth Andini et al. (2022) mengenai gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani di RS Pratama Yogyakarta, yang menjelaskan bahwa ketepatan jumlah merupakan kesesuaian antara jumlah bahan makanan yang telah dipesan dengan jumlah bahan makanan yang diterima. Penilaian ketepatan jumlah dapat dilihat berdasarkan ukuran berat, jumlah satuan, maupun volume bahan makanan yang diterima. Oleh karena itu, pemeriksaan terhadap jumlah bahan makanan menjadi salah satu tahapan penting dalam proses penerimaan untuk memastikan ketersediaan bahan makanan sesuai dengan kebutuhan penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Albeth Andini et al., 2022).

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa tingkat kesesuaian jumlah bahan makanan basah yang diterima di RSUP dr. Ben Mboi Kupang mencapai 98,2%. Hasil tersebut menunjukkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan penelitian Aisha Hindun Nasuha et al. (2024) di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten, yang memperoleh persentase ketepatan jumlah bahan makanan sayuran sebesar 92%. Dalam penelitian tersebut masih ditemukan sekitar 8% bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan, baik karena jumlah yang diterima melebihi pesanan maupun karena bahan makanan tidak datang sesuai permintaan.

Berbeda dengan penelitian tersebut, pada penelitian ini hanya ditemukan satu jenis bahan makanan yang mengalami ketidaksesuaian jumlah, yaitu buah pepaya yang diterima sebanyak 4,7 kg dari jumlah yang seharusnya dipesan sebesar 10 kg. Perbedaan hasil tersebut menunjukkan bahwa proses pengecekan dan pengawasan terhadap jumlah bahan makanan pada tahap penerimaan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah dilaksanakan

dengan cukup baik, sehingga sebagian besar bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan kebutuhan dan daftar pesanan yang telah ditetapkan.

Berdasarkan definisi operasional penelitian, ketepatan jumlah dinilai melalui proses penimbangan dan pencocokan dengan daftar pesanan menggunakan timbangan, faktur pembelian, dan formulir checklist penerimaan bahan makanan.

Menurut peneliti, tingginya tingkat ketepatan jumlah menunjukkan bahwa proses penimbangan bahan makanan di RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah dilakukan dengan baik. Namun demikian, ketidaksesuaian jumlah pada bahan makanan pepaya menunjukkan bahwa masih terdapat kemungkinan keterbatasan stok atau kesalahan distribusi dari vendor. Kondisi tersebut perlu segera ditindak lanjuti agar kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit tetap terpenuhi.

4. Kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah di RSUP dr. Ben Mboi Kupang mencapai 91,1%, sedangkan ketidaksesuaian spesifikasi sebesar 8,9%. Dari total 56 bahan makanan yang diamati, sebanyak 51 bahan makanan memenuhi spesifikasi yang ditetapkan dan 5 bahan makanan tidak memenuhi spesifikasi.

Ketidaksesuaian spesifikasi ditemukan pada apel, telur ayam ras, telur puyuh, picay, dan ketimun. Apel yang diterima tidak bersih, kurang segar, dan memiliki kulit yang tidak halus. Telur ayam ras memiliki berat yang kurang dari standar dan tampak kurang bersih. Telur puyuh ditemukan dalam kondisi retak dan pecah. Sementara itu, picay ditemukan dalam kondisi berlubang, daun mencoklat, dan terlihat busuk, sedangkan ketimun yang diterima tidak muda dan telah menguning.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa bahan makanan yang diterima belum sepenuhnya memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan oleh Instalasi Gizi. Bahan makanan basah memiliki karakteristik dengan kandungan air yang tinggi sehingga lebih mudah

mengalami penurunan kualitas, baik akibat perubahan fisik, reaksi kimia, maupun aktivitas mikroorganisme jika tidak ditangani dengan tepat (Bella Adhe Layunda, 2021). Oleh sebab itu, pemeriksaan terhadap spesifikasi bahan makanan pada tahap penerimaan menjadi hal yang penting untuk memastikan bahan yang digunakan memiliki kualitas yang baik serta aman dalam mendukung penyelenggaraan makanan bagi pasien.

Pada sayuran seperti picay, adanya daun yang berlubang, mencoklat, dan busuk menunjukkan penurunan mutu akibat kerusakan fisik maupun serangan hama. Sayuran yang memenuhi spesifikasi seharusnya memiliki warna segar, tidak layu, tidak berlubang, dan tidak menunjukkan tanda kerusakan. Demikian pula pada ketimun yang telah menguning, kondisi tersebut menunjukkan tingkat kematangan yang berlebihan sehingga tidak sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan. Pada telur puyuh yang retak dan pecah, kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikroorganisme karena lapisan pelindung telur telah rusak. Oleh karena itu, telur yang retak sebaiknya tidak diterima karena dapat menurunkan kualitas dan keamanan pangan.

Berdasarkan hasil wawancara, seluruh bahan makanan yang tidak memenuhi spesifikasi akan dikembalikan kepada vendor untuk diganti dengan bahan makanan yang sesuai standar. Tindakan ini menunjukkan bahwa Instalasi Gizi telah menerapkan pengawasan mutu secara konsisten untuk menjaga kualitas bahan makanan yang digunakan dalam pelayanan makanan pasien.

Pernyataan tersebut sesuai dengan penelitian Yuli Hartati et al. (2022) yang menjelaskan bahwa pemeriksaan spesifikasi bahan makanan pada tahap penerimaan merupakan salah satu upaya pengendalian terhadap mutu dan jumlah bahan makanan sebelum digunakan dalam proses pengolahan. Dengan adanya pemeriksaan spesifikasi, bahan makanan yang diterima dapat dipastikan telah sesuai dengan standar yang ditetapkan, sehingga kualitas bahan makanan dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit tetap dapat terjaga.

Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2013, setiap bahan makanan yang diterima harus memenuhi standar kualitas dan spesifikasi yang telah ditentukan agar keamanan serta mutu makanan yang diberikan kepada pasien dapat terjamin. Oleh karena itu, kegiatan pemeriksaan spesifikasi bahan makanan pada tahap penerimaan menjadi salah satu bagian penting dalam upaya pengendalian mutu pada sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Yuli Hartati et al., 2022).