

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan institusi yang paling kompleks. Ini dilihat dari sudut pandang manajemen penyelenggaraan karena jumlah tenaga kerja, jumlah pasien, dan berbagai jenis menu yang dibuat (Andini, 2022). Ada beberapa tahapan yang dilakukan dalam penyelenggaraan makanan yaitu dimulai dari pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pemasakan (dingin atau panas), pendistribusian dan penyajian kepada pasien. Salah satu tahapan yang dilakukan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu penerimaan bahan makanan. Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meneliti, memeriksa, mencatat, serta melaporkan bahan makanan yang diterima sesuai dengan daftar pesanan dan spesifikasi dalam surat kontrak atau surat perjanjian jual beli baik dari segi macam, jumlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimaannya (Kemenkes, 2013).

Instalasi gizi adalah salah satu unit pelayanan penunjang atau fasilitas pelayanan yang penting di rumah sakit, yang dimulai dari perencanaan, penyediaan, penyelenggaraan hingga distribusi makanan kepada pasien. Pemberian dimaksudkan untuk mencapai kesesuaian diet pasien sehingga tercapainya kesembuhan pasien, mencegah terjadinya komplikasi, menurunkan morbiditas dan mortalitas pasien (Hasanah, 2022).

Dalam Penerimaan bahan makanan harus dilakukan oleh seseorang yang mempunyai ketelitian dan pengawasan terhadap bahan makanan yang diterima serta memperhatikan prinsip yang ada. Bahan makanan yang diperiksa harus cocok dengan perincian standar pembelian yang telah ditetapkan oleh institusi dan ketelitian yang dilakukan dalam penerimaan bahan makanan meliputi mengecek nota pembelian, mengecek barang baik jumlah, jenis, harga, dan kualitas dicocokkan dengan catatan dan market list serta harus membuka bahan makanan yang terbungkus untuk mengetahui

kebenaran dari isi barang. Setelah bahan makanan diterima, langsung dimasukkan ke gudang untuk disimpan (Andini, 2022).

Berdasarkan hasil penelitian Jones F.M (2021) tentang gambaran penerimaan bahan makanan yang dilakukan di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar, bahwa presentase penerimaan bahan makanan berdasarkan ketepatan waktu penerimaan bahan makanan basah adalah 96,2 %, ketepatan jumlah bahan makanan basah adalah 96,2% dan untuk ketepatan spesifikasi bahan makanan basah adalah 94,5%. Bahan pangan basah merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air yang tinggi. Contoh bahan makanan tersebut adalah sayuran, buah-buahan, daging sapi, ayam, ikan, dan lain-lain. Bahan makanan yang baik dan berkualitas memiliki ciri-ciri bentuk yang baik dan menarik, ukuran atau besar hampir seragam, warna aroma dan rasa khas, segar dan tidak rusak atau berubah warna dan rasa, serta tidak berlendir. Jika 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 di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johannes Kupang.”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka dibuat rumusan masalah sebagai berikut **“Bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johannes Kupang?”**

C. Tujuan Penelitian

a. Umum

Untuk mengetahui **“Gambaran penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johannes Kupang”**

b. Khusus

1. Untuk mengetahui spesifikasi dalam penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johannes Kupang.
2. Untuk mengetahui ketepatan jenis dalam penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johannes Kupang.

3. Untuk mengetahui ketepatan jumlah dalam penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johannes Kupang.
4. Untuk mengetahui ketepatan alat dalam penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W. Z. Johannes Kupang.

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan memberikan pengalaman di bidang gizi institusi khususnya pada penerimaan bahan makanan basah di instalasi gizi, sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang sudah didapat saat kuliah dan mampu mengembangkan kompetensi diri agar mampu beradaptasi di dunia kerja.

b. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan informasi di bidang gizi institusi khususnya pada penerimaan bahan makanan basah di instalasi gizi, sebagai bahan masukan bagi penelitian selanjutnya dan pengembangan serta menambah literatur.

c. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan untuk pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit Prof. Dr. W. Z Johannes Kupang agar penyelenggaraan makanan terutama penerimaan bahan makanan basah di instalasi gizi dapat berjalan sesuai prosedur yang ada dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan suatu produk pangan.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Estu putri kurniawati (2018)	Gambaran manajemen penerimaan bahan makanan basah di Rumah Sakit DR. Moewardi	Untuk presentase ketepatan bahan makanan yang diterima berdasarkan macam adalah 95,7%. Untuk presentase ketepatan bahan makanan yang diterima berdasarkan jumlah adalah 89,3 %. Untuk presentase ketepatan bahan makanan yang diterima berdasarkan spesifikasi adalah 69,3 %.	Sama-sama meneliti mengenai penerimaan bahan makanan bahan Basah di Instalasi Gizi.	Peneliti sebelumnya melakukan penelitian di Instalasi Gizi RS DR. Moewardi , Sedangkan Peneliti saat ini melekukan Penelitian di instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang. .

Jones F. M (2021)	<p>Gambaran penerimaan Bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar</p>	<p>Untuk presentase berdasarkan ketepatan waktu penerimaan bahan makanan basah yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Batusangkar sebesar 96,2 %</p> <p>Untuk presentase berdasarkan ketepatan jumlah bahan makanan basah sebesar 96,2 %</p> <p>Untuk presentase berdasarkan ketepatan spesifikasi bahan makanan basah sebesar 94,5 %</p>	<p>Sama-sama meneliti mengenai penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi.</p>	<p>Peneliti sebelumnya melakukan penelitian di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar dan Sedangkan Peneliti saat ini melekukan Penelitian di instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang.</p>
-------------------	---	--	--	---
