

## BAB II

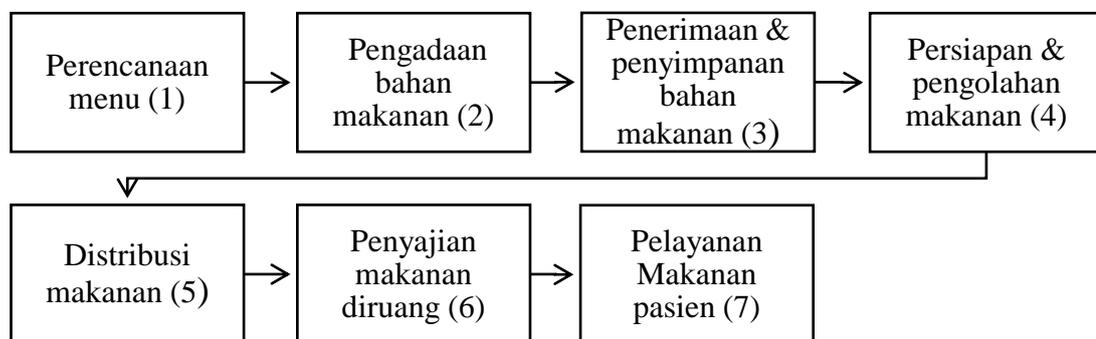
### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Dwijayanti, 2021).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan, yaitu untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan (Avrillia, 2022). Penyelenggaraan makanan rumah sakit berfokus pada pasien rawat inap. Penyelenggaran makanan institusi yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggarannya karena lebih banyak tenaga kerjanya, jumlah pasien, dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi adalah rumah sakit, karena rumah sakit merupakan tempat menginap orang sakit, jadi makanan yang diselenggarakan adalah makanan biasa dan makanan khusus.

Berikut alur dari penyelenggaran makanan di rumah sakit :



**Gambar 1. Alur penyelenggaran makanan**

Sumber : PGRS (2013)

## A. Penerimaan Bahan Makanan

Menurut Cahyaningtyas (2020), penerimaan bahan makanan adalah proses memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan, dan melaporkan jenis dan jumlah bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan, dan spesifikasi yang ditetapkan dalam surat perjanjian jual beli serta waktu penerimaannya. Tujuan dari penerimaan bahan makanan adalah agar bahan makanan diterima sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan, dan spesifikasi yang ditetapkan. Menurut PGRS (2013), proses penerimaan bahan makanan terdiri dari:

1. Bahan makanan diperiksa sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.
2. Bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat dikirim langsung ke tempat pengolahan makanan.

Prinsip penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a. Jumlah yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan
- b. Kualitas yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan
- c. Harga bahan makanan yang tercantum pada perjanjian jual beli harus sesuai dengan harga di faktur pembelian.

Input, proses, dan output adalah tiga tahap penerimaan bahan makanan, menurut Andini (2022), yaitu :

- a. Kegiatan input

Kegiatan input penerimaan bahan makanan, meliputi tim penerima bahan makanan, sarana dan prasarana penerimaan bahan makanan dan dokumen penerima bahan makanan.

1. Tim penerima bahan makanan

Kegiatan penerimaan bahan makanan membutuhkan tim penerima. Peranan dari tim penerima sangat berpengaruh dalam penerimaan barang. Mereka harus mempersiapkan diri sebelumnya dengan memiliki pengetahuan khusus mengenai barang-barang yang akan diterima terutama tentang kualitas, spesifikasi atau jenis dari barang yang akan diterima. Dalam penerimaan bahan makanan diperlukan tenaga penerima yang memiliki etika yang baik antara lain : Harus mempunyai tanggung jawab, mampu mengambil keputusan dengan tepat, cepat dan teliti, mempunyai pengalaman memilih dan menilai spesifikasi bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan, memiliki pengetahuan bahan makanan yang luas dan tidak mudah berkompromi dengan penjual/rekanan. Ada beberapa tugas pokok dari tim penerima adalah :

- a. Cek bahan makanan segera setelah bahan makanan diterima
- b. Membubuhkan tanda pada bahan makanan yang sudah diperiksa dan tanggal bahan makanan tersebut diterima sehingga memudahkan dalam penerapan system FIFO
- c. Menanda tangani faktur pembelian bahan makanan sesuai dengan yang diterima
- d. Mengisi daftar penerimaan dan membuat laporan penerimaan dan membuat berita acara penerimaan bahan makanan tersebut
- e. Membuat laporan bahan makanan yang dikembalikan (didiskualifikasi) karena tidak sesuai spesifikasi
- f. Mengirim bahan makanan yang diterima ke bagian penyimpanan kering segar/basah untuk yang perlu disimpan ke bagian persiapan untuk bahan makanan yang digunakan langsung pada hari itu.

## 2. Sarana dan prasarana penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan membutuhkan banyak sarana dan prasarana, seperti ketersediaan ruang dan peralatan. Ruang harus cukup luas sehingga dapat dicapai oleh kendaraan, lantai harus rata untuk memudahkan pembersihan dan mencegah penyebaran mikroorganisme, dan petugas penerima harus mahir menggunakan berbagai macam peralatan. Menurut Windi (2023), ruang penerimaan harus memiliki timbangan, meja, dan alat pengangkut bahan makanan.

## 3. Dokumen penerimaan bahan makanan

Jones (2021) mendefinisikan dokumen penerimaan bahan makanan sebagai berikut:

- a. Lembar atau formulir pembelian pembelian yang sudah disetujui, sebagai tindakan pembelian barang yang dilakukan oleh pembeli dan diajukan ke pihak penjual, atau sebagai instruksi untuk menerima barang dari berbagai penjual atau supplier pada hari yang sudah ditentukan.
- b. Lembar atau formulir memorandum invoice, yang digunakan untuk mencatat kembali nota mengenai barang yang diterima pada hari itu.

- c. Lembar atau formulir laporan harian penerimaan, yang digunakan untuk merekap barang yang diterima pada hari itu sesuai dengan nota untuk dilaporkan kepada bagian pembayaran.
  - d. Lembar atau spesifikasi barang atau bahan yang akan diterima sesuai dengan standar perusahaan dan daftar harga.
- b. Kegiatan proses
- Proses penerimaan bahan makanan meliputi :
1. Jadwal penerimaan bahan makanan.
  2. Metode dan langkah penerimaan bahan makanan,yang terdiri dari dua metode yaitu daftar jenis dan jumlah bahan makanan.
- c. Kegiatan output
- Ada beberapa kegiatan output dalam penerimaan bahan makanan,yaitu :
1. Ketepatan Spesifikasi
- Spesifikasi bahan makanan merupakan suatu kegiatan pengawasan yang dilakukan pada awal kegiatan penyelenggaraan makanan yang berfungsi untuk mengontrol mutu bahan makanan (Hartati & Meiliana, 2022).
- Ketepatan spesifikasi adalah jumlah spesifikasi bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada penerimaan bahan makanan atau sesuai dengan standar yang telah ditetapkan meliputi ukuran bentuk penampilan dan kualitas bahan makanan. berikut spesifikasi bahan makanan, yaitu :

**Tabel 2. Spesifikasi Bahan Makanan Basah**

Jenis bahan makanan	Bahan makanan	Spesifikasi bahan makanan
Lauk hewani	Ikan	Matanya cembung, tidak bau amis dan busuk, tidak berlendir, sisiknya masih utuh, insangnya merah, tekstur daging ikan masih kenyal tidak lunak dan disimpan dalam keadaan beku
	Daging sapi	Daging sapi has dalam dan bersih dari lemak, berwarna merah segar, dagingnya tebal, tekstur dagingnya kompak, bebas dari warna-warna memar dan baunya tidak busuk

	Daging ayam	Warna daging merah muda, tidak berbau menyengat, tekstur daging kenyal, dan tidak berair
	Telur	Permukaan telur mulus dan tidak terdapat kotoran, kulit telur tidak retak, apabila dikocok tidak menimbulkan suara, berat rata-rata telur 55 gr, pengiriman dan kemasan telur menggunakan tray.
	Daging ayam giling	Segar,bersih,kadar air tidak banyak,tidak bau/tidak busuk,dan tidak berlemak.
	Daging sapi giling	Segar,bersih,kadar air tidak banyak,tidak bau/tidak busuk,dan tidak berlemak.
	Telur puyuh	Segar,bersih,tidak busuk,tidak berbau
Sayuran	Bayam	Bayam cabut,segar, muda, bersih, tanpa akar Dan panjang tangkal $\pm$ 5 cm
	Wortel	Segar,bersih,tidak berlubang,tidak berulat,,muda,kulit mulus,warna merah orange merata,tidak berdaun,dan tidak berakar 10-15 cm.
	Brokoli	Segar, muda, bersih, tanpa daun, warna hijau segar, tidak berulat, dan berat 1 kuntum 300-350 gram
	Labu siam	Segar,muda,tidak berulat,tidak busuk,bersih,belum keluar biji,berwarna hijau dan utuh.
	Buncis	Segar,mudah,utuh,tidak berulat,tidak berulat,dan tidak busuk,tidak berlubang,dan berwarna hijau
	Jagung manis	Segar,bersih,tidak busuk,setengah tua,berbiji rata,dan utuh,warna kuning,manis,dan tidak berulat
	Oyong	Segar,muda,bersih,tidak berulat,dan tidak berlubang,tidak busukbiji kecil-kecil,warna hijau,panjang 12 cm/buah
	Tauge	Segar,muda,tidak busuk,tidak lembab/basah,tidak bau,bersih,putih,bebas dari kacang hijau,dan akar tidak panjang.

	Tomat	Segar, bersih, masak, tidak lembek/bonyok, warna merah merata, tidak busuk/berulat, berat 8-10 bh/kg
	Kembang kol	Segar, bersih, tidak berulat, tidak busuk, tanpa daun
Buah-buahan	Apel	Segar, tidak busuk dan tidak berulat
	Jeruk manis	Segar, tua, warna kulit hijau kekuningan, manis, tidak busuk isi 8-9 bh/kg
	Melon	Segar, manis, warna kulit hijau muda, matang, daging putih kehijauan.
	Pear	Segar, manis, matang, mulus, tidak busuk, warna kuning, isi 8-10 kh/bh
	Papaya	Segar, manis, tua, masak, daging merah, tidak busuk, utuh, berat 3-4 kg/bh
	Pisang ambon	Segar, manis, tidak karbitan, tua, daging padat, warna kuning merata dan tidak busuk
	Pisang kepok	Segar, manis, tidak karbitan, tua, daging padat, warna kuning merata dan tidak busuk
	Semangka	Segar, manis, tanpa biji, utuh, tidak berulat dan tanpa akar.

Sumber : Buku manajemen Gizi Institusi dan (Hasanah, 2022)

## 2. Ketepatan jenis

Ketepatan jenis adalah dimana jumlah jenis bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada penerimaan bahan makanan dan apabila jenis yang diterima tidak sama maka dapat dikatakan tidak tepat.

## 3. Ketepatan Jumlah

Ketepatan jumlah adalah jumlah bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada penerimaan bahan makanan.

## 4. Ketepatan Alat

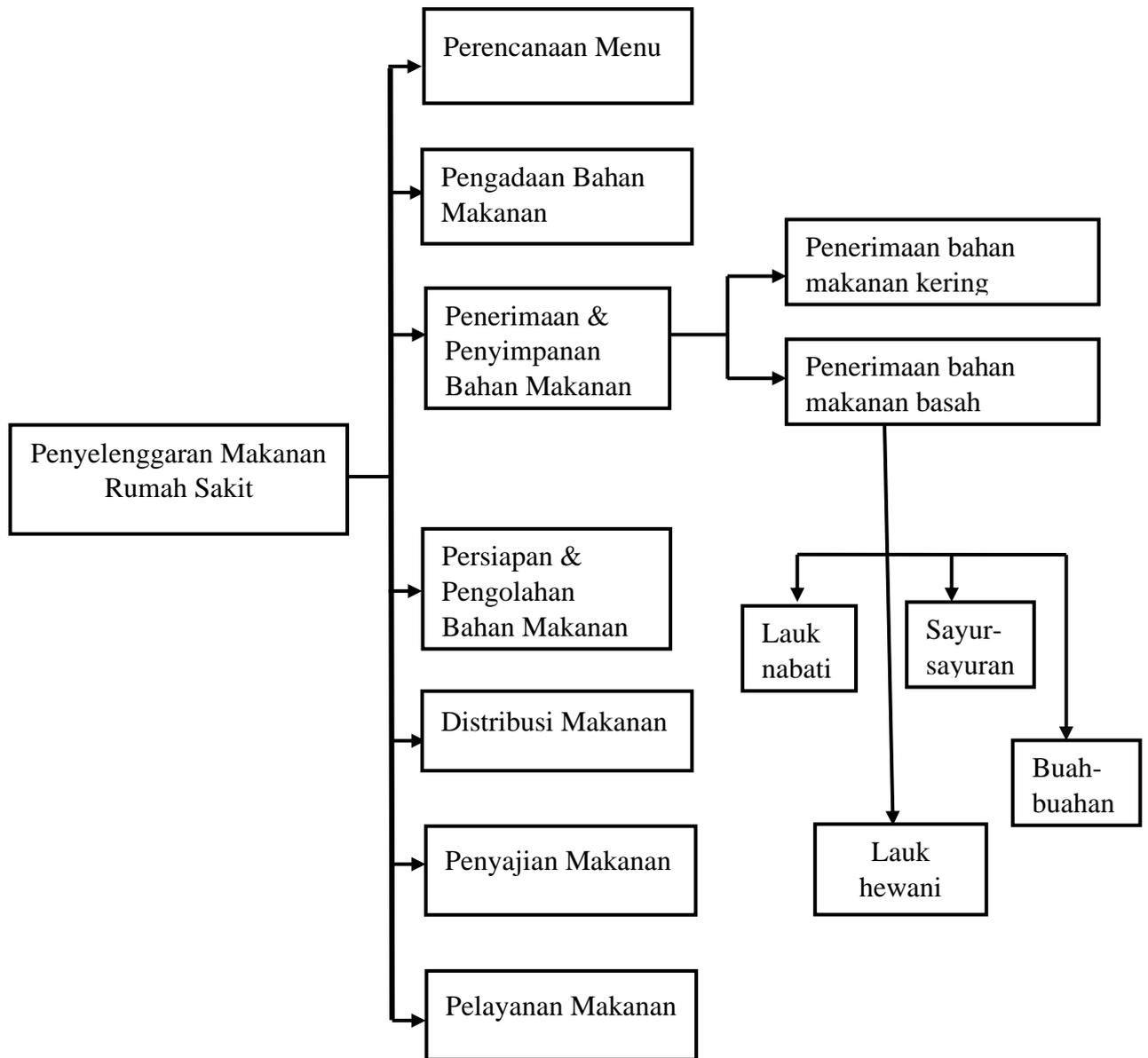
Ketepatan bahan makanan yang diterima sesuai dengan sarana dan prasarana yang digunakan dalam penerimaan atau ada dalam ruang penerimaan bahan makanan. Menurut buku PGRS 2013, ada beberapa peralatan yang harus ada dalam ruang penerimaan bahan makanan, yaitu : Timbangan kap. 20-300 kg, kereta angkut, alat penguji kualitas telur, keranjang plastik, pisau, dan APAR.

## **B. Bahan Makanan Basah**

Bahan makanan basah adalah bahan makanan yang memiliki kadar air yang tinggi. Bahan makanan basah dapat termasuk dalam beberapa golongan air, seperti air bebas, air yang terikat secara lemah, dan air dalam keadaan terikat kuat (Desmaniar, 2018). Bahan makanan basah seperti berikut:

1. Daging adalah salah satu produk ternak yang tidak dapat dipisahkan dari manusia. Kandungan gizinya yang lengkap dan keanekaragaman sumber pangannya membuat orang memakannya dengan puas atau menyenangkan. Daging dapat berasal dari berbagai jenis hewan, ikan, dan ternak. Dikatakan bahwa bahan makanan basah seperti daging sapi masih dalam kondisi baik dan belum mengalami kerusakan jika warnanya tetap merah segar, tidak terdapat perubahan bau menjadi tengik atau bau busuk, tidak terdapat lender, dan rasa khas daging sapi atau tidak berasa asam (Ramadhani, 2022).
2. Makanan sumber hewani yang murah adalah ikan dan produk perikanan. Produk ikan tersedia dalam berbagai jenis, bentuk, dan variasi di pasar. Ikan segar bersirip (fin fish), ikan segar tak bersirip (shell fish), dan ikan olahan tradisional dan modern adalah klasifikasi umum dari produk ikan.
3. Asam lemak omega 3 (DHA dan EPA), yang merupakan salah satu makanan hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, terutama untuk perkembangan otak balita dan mencegah penyakit degeneratif pada manula (Rahayu HS & Cyrilla ENSD, 2021). Telur yang baik tidak memiliki bintik bakteri hijau, hitam, atau merah.
4. Sayuran adalah makanan yang dibuat dari tumbuhan yang biasanya mengandung banyak air dan dimakan langsung atau tidak diolah. Sayuran dianggap baik secara kualitas jika masih segar, tidak memar, tidak layu, dan tidak terdapat bekas gigitan hewan atau serangga (Satria et al., 2022).
5. Selain itu, buah-buahan dan produk olahannya tidak mengalami kerusakan jika buah-buahan dan produk olahannya tidak mengalami benturan fisik, segar atau tidak layu, tidak memiliki kapang yang sudah berspora, tidak memiliki bau alkohol atau rasa asam, dan teksturnya tidak lunak (Ramadhani, 2022).

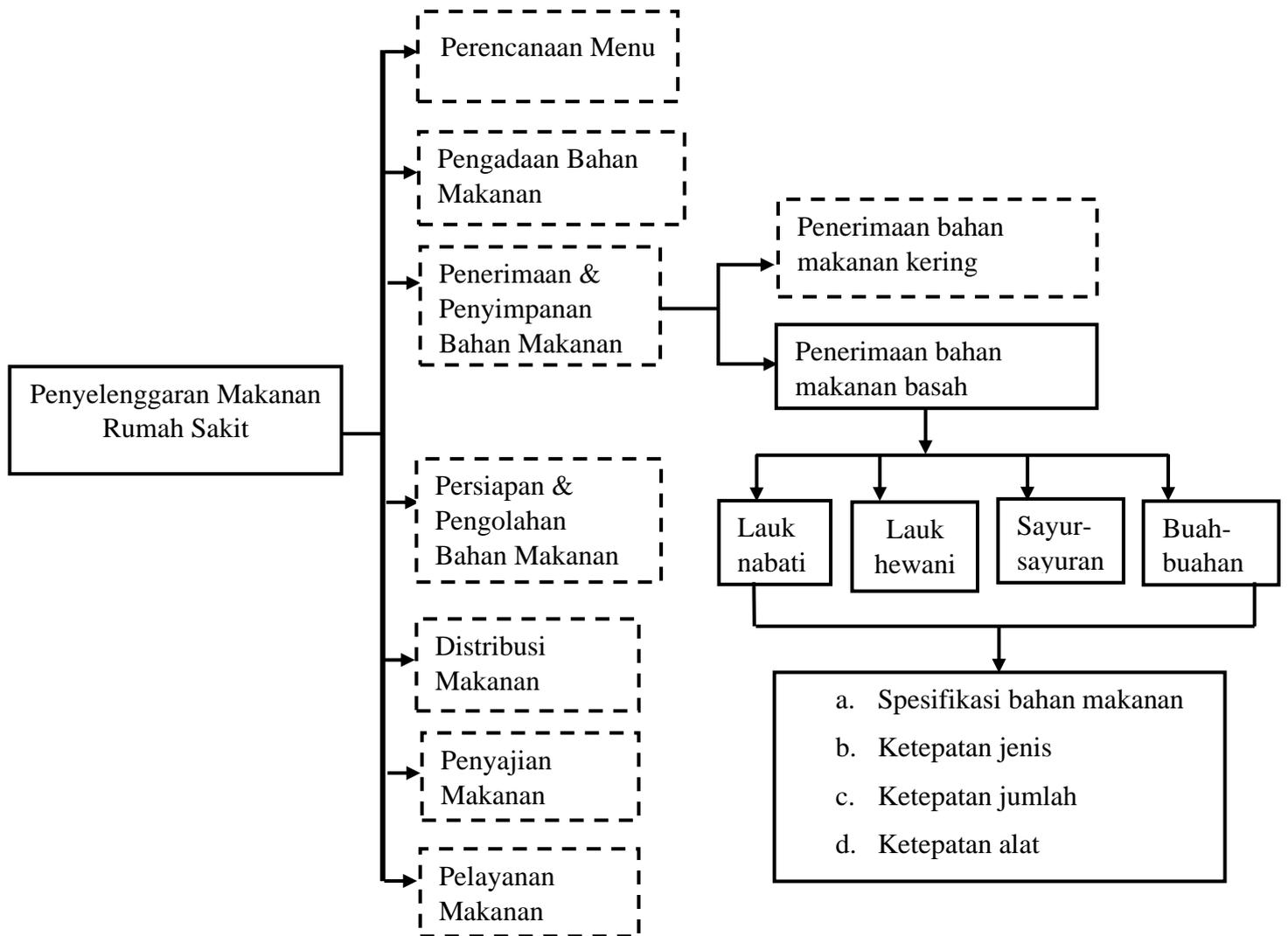
### C. Kerangka Teori



**Gambar 2. Kerangka Teori**

*Sumber : Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Tahun 2013*

**D. Kerangka Konsep**



**Gambar 3. Kerangka Konsep**

**KETERANGAN**

———— Variabel yang diteliti

- - - - - Variabel yang tidak diteliti