

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil**

##### **a. Gambaran Lokasi Penelitian**

1. Gambaran Umum RSUD Prof. DR. W. Z. Johannes Kupang

Nama RSU	: RSUD Prof. DR. W. Z. Johannes Kupang
Nomor Kode RSU	: 5371011
Kepemilikan	: Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur
Jenis	: Rumah Sakit Umum
Kelas	: Rumah Sakit Umum Kelas B Pendidikan
Alamat	: JL. Moch Hatta No.19 Kupang, -8511. Telp/Fax (0380) 833614/832892

2. Sejarah Singkat Rumah Sakit

RSUD Prof Dr. W. Z. Johannes Kupang didirikan oleh Pemerintah Belanda pada tahun 1941, dengan nama Rumah sakit Darurat Kecil yang berlokasi di Bakunase, dengan tujuan memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat Kota Kupang maupun Pemerintah Kolonial. Prinsip pendirian rumah sakit ini adalah tidak untuk mencari keuntungan atau lebih dititik beratkan pada prinsip sosial. Pada tahun 1952 prakarsa residen Mr. Amalo, Rumah Sakit Darurat Kecil dipindahkan ke bekas gedung kesatuan brigadir mobil (BRIMOB) yang terletak di Oetete dan berganti nama menjadi Rumah Sakit Kuanino. Tujuan relokasi tersebut adalah untuk medekatkan pelayanan agarmudah dijangkau masyarakat kota Kupang. Seiring dengan peralihan kekuasaan dari Pemerintah Penjajah ke Pemerintah Indonesia, maka segala kegiatan Rumah Sakit Kuanino diambil alih oleh Pemerintah Daerah Tingkat 1 NTT dengan mendapat bantuan dari Departemen Kesehatan dan nama rumah sakit diganti menjadi nama pahlawan nasional bangsa Indonesia asal Rote yang berkecimpungan di bidang kedokteran yaitu Prof Dr. WZ. Johannes Kupang, atas persetujuan DPRD Tingkat NTT pada tanggal 12 November tahun 1970 Kemudian dikenal dengan nama RSUD Prof. Dr. W.Z Johannes Kupang.

### 3. Karakteristik

a. Visi : Rumah Sakit mandiri dan terdepan menuju masyarakat NTT sejahtera.

b. Misi :

1. Menciptakan inovasi produk layanan dengan keunggulan kompetitif yang dapat dinikmati oleh lapisan masyarakat.
2. Menyelenggarakan pelayanan kesehatan paripurna berorientasi pada keselamatan pasien (PATIENT SAFETY) berkesinambungan dan terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.
3. Menyelenggarakan pendidikan, pelatihan, penelitian dan pengabdian masyarakat di bidang kesehatan yang inovatif untuk pengembangan IPTEK Kesehatan.

c. Motto : Terus Berubah Menjadi Yang Lebih Baik

d. Instalasi Gizi

#### 1. Ketenagaan

a. Kepala Instalasi Gizi : 1 orang

b. Kepala Ruangan : 1 orang

c. Koordinator

1. Rawat Jalan : 1 orang

2. Rawat Inap : 1 orang

3. Penyelenggara Makanan : 1 orang

4. Litbang Gizi : 1 orang

d. Alhi Gizi

1. Alhi Gizi Ruangan : 15 orang

2. Alhi Gizi Instalasi : 9 orang

3. Alhi Gizi Tim : 8 orang

e. Tenaga Persiapan : 2 orang

f. Tenaga Pengolah : 8 orang

g. Tenaga Distribusi : 8 orang

Dan total jumlah ketenagaan kerja yang berada di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang adalah sebanyak 56 orang

## 2. Pembagian Jam Kerja

- a) Tim Pengolahan s/d Pendistribusian
  1. Dinas Pagi : 07.00 – 14.00 WITA
  2. Dinas Sore : 14.00 – 21.00 WITA
  3. Dinas Subuh : 05.00 – 12.00 WITA
- b) Tim Pengolahan s/d Pendistribusian
  1. (Ahli Gizi Tim 1) Dinas Subuh : 05.00 – 12.00 WITA
  2. (Ahli Gizi Tim 2) Dinas Sore : 14.00 – 21.00 WITA
- c) Jam Kerja Efektif (Tenaga dinas pagi panjang)
  - a. 1 Hari : 7 Jam
  - b. 1 Minggu : 6 hari x 7 jam = 42 jam/minggu
  - c. 1 bulan : 26 hari x 7 jam = 182 jam/bln
  - d. 1 Tahun : 312 hari x jam = 2184 jam/thn  
dengan mendapatkan libur selama 1 hari.

### **b. Penerimaan Bahan Makanan Basah**

Penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof Dr. W. Z. Johannes Kupang dilakukan setiap hari pukul 07.00 WITA dan selambat-lambatnya pukul 07.20 WITA. Dimana bahan makanan yang diterima akan digunakan untuk menu pagi, siang, dan malam atau pada menu hari tersebut. Petugas penerimaan akan melakukan penimbangan, penyotiran sesuai spesifikasi, jumlah, dan jenis bahan makanan dan melakukan pencatatan pada daftar pesanan bahan makanan. Apabila bahan makanan yang datang berlebih atau kurang dan tidak tepat spesifikasi akan dilakukan pencatatan. Dan untuk bahan makanan yang tidak tepat akan diantarkan kembali pada hari yang sama dengan maksimal 30 menit bahan makanan tersebut dimasukkan penggantinya di instalasi gizi.

Penelitian ini dilakukan pengamatan terhadap proses penerimaan meliputi ketepatan spesifikasi, jumlah, jenis dan alat yang digunakan pada saat penerimaan. Sampel yang diambil pada penelitian ini adalah jenis bahan makanan basah yang diterima sesuai dengan siklus menu. Terdapat 32 bahan makanan basah yang diterima. Berdasarkan penelitian selama 5 hari di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang dapat dilihat pengamatan penerimaan bahan makanan basah pada tabel berikut ini :

**Tabel 4. Jenis Bahan Makanan Basah Yang Diterima**

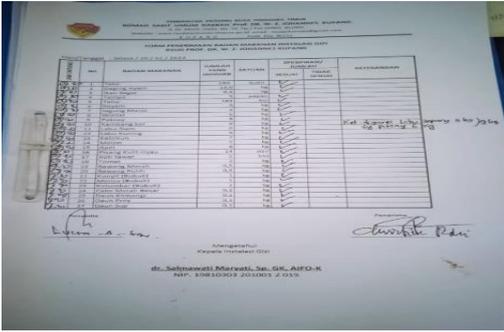
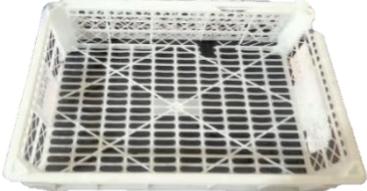
<b>Tanggal Penerimaan</b>	<b>Jenis Bahan Makanan Basah yang diterima</b>
23/05/2024	Daging mol perkedel dan bakso, ikan segar, tempe, tahu, bayam ,wortel ,labu siam, labu kuning, ketimun, semangka, kembang kol, pakcoy, patola, tauge, melon, pir, kentang, tomat, telur ayam.
24/05/2024	Daging mol bakso, daging ayam, tempe, tahu, buncis, brokoli, wortel, labu kuning, labu siam, ketimun, apel, tauge, pisang kulit hijau, terong, kacang panjang, tomat, melon, telur ayam.
25/05/2024	Daging ayam, ikan segar, tempe, tahu, bayam, jagung manis, pitcay, kacang panjang, kembang kol, labu siam, ketimun, labu kuning, jeruk manis, melon, pepaya, semangka, tomat telur ayam.
26/05/2024	Daging ayam, ikan segar, tempe, tahu, sawi, buncis, pitcay, kembang kol, wortel, labu kuning, labu siam, pepaya, jagung manis, kacang panjang, pisang kulit hijau, pisang kapok, ketimun, terong, pir, kentang, tomat, telur ayam.
27/05/2024	Daging mol, ikan segar, tempe, tahu, buncis, bayam, patola, wortel, jeruk manis, melon, pepaya, semangka, kentang, ketimun, labu siam, tomat, telur ayam.

*Sumber : Data Primer dan Sekunder Penelitian Mei 2024*

**c. Peralatan Yang Digunakan Pada Saat Penerimaan Bahan Makanan**

Berdasarkan pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang ada beberapa peralatan yang ada di ruangan penerimaan, yaitu : From spesifikasi bahan makanan, timbangan duduk, meja kerja aluminium, troli barang, keranjang, dan meja wastafel. Berikut dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

**Tabel 5. Alat-Alat Di Ruang Penerimaan**

No	Nama Alat	Gambar	Kegunaannya
1.	Form Spesifikasi Bahan Makanan		Di gunakan untuk pemeriksaan bahan makanan yang di pesan apakah sesuai atau tidak dengan spesifikasi yang telah di tetapkan rumah sakit
2.	Timbangan Duduk/Sealion		Kapasitas : 150 kg Untuk menimbang bahan makanan yang masuk di ruangan penerimaan
3.	Meja kerja Aluminium		Untuk menyimpan bahan makanan, dan berkas form spesifikasi
4.	Troli barang/bellboy Trolley		Untuk mengangkut bahan makanan yang ada dalam ruang penerimaan.
5.	Keranjang/ kontaine		Sebagai tempat penyimpanan barang-barang agar aman dan bersih
6.	Meja wastafel		Untuk mencuci bahan makanan seperti ikan

			dan daging atau bahan makanan basah
7.	Bangku Duduk		Untuk menunggu bahan- bahan makanan

#### d. Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan

##### 1. Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan Basah

Penerimaan bahan makanan dikatakan tepat apabila bahan yang diterima sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

**Tabel 6. Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan**

Jenis Bahan Makanan	Penilaian				Total	
	Ketepatan Spesifikasi					
	Tidak Tepat		Tepat		n	%
n	%	n	%	n	%	
Daging ayam	0	0%	5	100%	5	100%
Daging mol	0	0%	5	100%	5	100%
Ikan segar	0	0%	5	100%	5	100%
Telur ayam	0	0%	5	100%	5	100%
Tempe	0	0%	5	100%	5	100%
Tahu	0	0%	5	100%	5	100%
Labu siam	0	0%	5	100%	5	100%
Labu kuning	0	0%	5	100%	5	100%
Bayam	1	31,3%	4	25,0%	5	100%
Jagung manis	0	0%	5	100%	5	100%
Ketimun	0	0%	5	100%	5	100%
Pakcoy	0	0%	5	100%	5	100%
Kembang kol	0	0%	5	100%	5	100%
Patola	0	0%	5	100%	5	100%
Tauge	0	0%	5	100%	5	100%
Wortel	1	31,3%	4	25,0%	5	100%
Buncis	0	0%	5	100%	5	100%
Brokoli	0	0%	5	100%	5	100%
Terong	0	0%	5	100%	5	100%
Kacang panjang	0	0%	5	100%	5	100%
Sawi	1	31,3%	4	25,0%	5	100%

Pitcay	0	0%	5	100%	5	100%
Semangka	0	0%	5	100%	5	100%
Melon	1	31,3%	4	25,0%	5	100%
Pir	0	0%	5	100%	5	100%
Jeruk manis	0	0%	5	100%	5	100%
Pisang kapok	0	0%	5	100%	5	100%
Apel	0	0%	5	100%	5	100%
Pisang kulit hijau	0	0%	5	100%	5	100%
Pepaya	2	62,5%	3	93,8%	5	100%
Tomat	0	0%	5	100%	5	100%
Kentang	0	0%	5	100%	5	100%
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>9,57%</b>	<b>154</b>	<b>90,43%</b>	<b>160</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa presentase ketepatan spesifikasi penerimaan bahan makanan basah adalah sebesar 90,43% tepat dan 9,57% tidak tepat. Terdapat 5 bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi, diantaranya dari jenis sayur yaitu Bayam karena terdapat daunnya berlubang, sawi terdapat batangnya sebagian ada yang sudah rusak, dan wortel terdapat ukuran dan panjang yang berbeda-beda. Serta dari jenis buah yaitu melon yang terdapat ukuran buah ada yang besar dan ada yang kecil, dan pepaya pada bagian kulit terdapat bintik-bintik hitam.

## 2. Ketepatan Jenis Bahan Makanan Basah

Penerimaan bahan makanan dikatakan apabila bahan makanan yang diterima sesuai dengan jenis bahan makanan yang telah ditetapkan dalam daftar pesanan bahan makanan.

**Tabel 7. Ketepatan Jenis Bahan Makanan**

Jenis Bahan Makanan	Penilaian				Total	
	Ketepatan Jenis					
	Tidak Tepat	Tepat			n	%
	n	%	n	%		
Daging ayam	0	0%	5	100%	5	100%
Daging mol	0	0%	5	100%	5	100%
Ikan segar	0	0%	5	100%	5	100%
Telur ayam	0	0%	5	100%	5	100%
Tempe	0	0%	5	100%	5	100%
Tahu	0	0%	5	100%	5	100%
Labu siam	0	0%	5	100%	5	100%
Labu kuning	0	0%	5	100%	5	100%
Bayam	0	0%	5	100%	5	100%
Jagung manis	0	0%	5	100%	5	100%
Ketimun	0	0%	5	100%	5	100%
Pakcoy	1	31,3%	4	25,0%	5	100%

Kembang kol	0	0%	5	100%	5	100%
Patola	0	0%	5	100%	5	100%
Tauge	0	0%	5	100%	5	100%
Wortel	0	0%	5	100%	5	100%
Buncis	0	0%	5	100%	5	100%
Brokoli	0	0%	5	100%	5	100%
Terong	0	0%	5	100%	5	100%
Kacang panjang	0	0%	5	100%	5	100%
Sawi	0	0%	5	100%	5	100%
Pitcay	0	0%	5	100%	5	100%
Semangka	0	0%	5	100%	5	100%
Melon	0	0%	5	100%	5	100%
Pir	0	0%	5	100%	5	100%
Jeruk manis	0	0%	5	100%	5	100%
Pisang kapok	0	0%	5	100%	5	100%
Apel	0	0%	5	100%	5	100%
Pisang kulit hijau	0	0%	5	100%	5	100%
Pepaya	0	0%	5	100%	5	100%
Tomat	0	0%	5	100%	5	100%
Kentang	0	0%	5	100%	5	100%
TOTAL	1	2,4%	156	97,6%	160	100%

Berdasarkan tabel 7, diketahui bahwa presentase ketepatan jenis penerimaan bahan basah yang diterima adalah sebesar 97,6% tepat dan 2,4% tepat. Terdapat satu bahan makanan jenis sayuran yang datang tidak sesuai dengan jenisnya adalah sayur pakcoy. Petugas penerimaan melakukan pengembalian kepada supplier, dan digantikan dengan sayur yang sejenis yaitu sayur pitcay atau sawi putih.

### 3. Ketepatan Jumlah Bahan Makanan Basah

Penerimaan bahan makanan dikatakan tepat apabila bahan makanan yang diterima sesuai dengan jumlah bahan makanan yang telah ditetapkan dalam daftar pesanan bahan makanan.

**Tabel 8. Ketepatan Jumlah Bahan Makanan**

Jenis Bahan Makanan	Penilaian				Total	
	Ketepatan Jumlah					
	Tidak Tepat		Tepat		n	%
n	%	n	%	n	%	
Daging ayam	0	0%	5	100%	5	100%
Daging mol	0	0%	5	100%	5	100%
Ikan segar	0	0%	5	100%	5	100%
Telur ayam	0	0%	5	100%	5	100%
Tempe	0	0%	5	100%	5	100%
Tahu	0	0%	5	100%	5	100%
Labu siam	0	0%	5	100%	5	100%
Labu kuning	0	0%	5	100%	5	100%

Bayam	0	0%	5	100%	5	100%
Jagung manis	0	0%	5	100%	5	100%
Ketimun	0	0%	5	100%	5	100%
Pakcoy	0	0%	5	100%	5	100%
Kembang kol	0	0%	5	100%	5	100%
Patola	0	0%	5	100%	5	100%
Tauge	0	0%	5	100%	5	100%
Wortel	0	0%	5	100%	5	100%
Buncis	0	0%	5	100%	5	100%
Brokoli	0	0%	5	100%	5	100%
Terong	0	0%	5	100%	5	100%
Kacang panjang	0	0%	5	100%	5	100%
Sawi	0	0%	5	100%	5	100%
Pitcay	0	0%	5	100%	5	100%
Semangka	0	0%	5	100%	5	100%
Melon	0	0%	5	100%	5	100%
Pir	0	0%	5	100%	5	100%
Jeruk manis	0	0%	5	100%	5	100%
Pisang kapok	0	0%	5	100%	5	100%
Apel	0	0%	5	100%	5	100%
Pisang kulit hijau	0	0%	5	100%	5	100%
Pepaya	0	0%	5	100%	5	100%
Tomat	0	0%	5	100%	5	100%
Kentang	0	0%	5	100%	5	100%
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0%</b>	<b>160</b>	<b>100%</b>	<b>160</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 8, diketahui bahwa presentase ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan basah adalah sebesar 100% yang berarti bahan makanan yang diterima sesuai dengan jumlah yang datang dengan jumlah yang dipesan dalam daftar pesanan.

#### 4. Ketepatan Alat

Berdasarkan pengamatan ketepatan alat yang ada di ruang penerimaan Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang sudah sesuai dengan buku PGRS, yaitu : ada alat timbangan dengan kapasitas 60 kg, buku penerimaan, spesifikasi bahan makanan, troli, meja penerimaan, keranjang untuk menyimpan bahan makanan, washtafel, dan rak bahan makanan. Berikut dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

**Tabel 9. Hasil Pengamatan Ketepatan Alat**

No	PGRS KEMENKES RI 2013	Peralatan di Ruang Penerimaan Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang	Ket
1.	Alat timbangan 20-300 kg	Timbangan duduk 1 buah dengan kapasitas 60 kg	Sesuai
2.	Rak bahan makanan beroda	Meja stainless 1 buah	Sesuai
3.	Buku penerimaan	Ada	Sesuai
4.	Daftar pesanan bahan makanan basah	Ada	Sesuai
5.	Spesifikasi bahan makanan	Ada	Sesuai
6.	Troli	1 buah	Sesuai
7.	Pisau	Ada	Pisau dapat diambil pada ruang persiapan
8.	Meja penerimaan	Ada 1 buah	Sesuai
9.	Washtafel	1 buah	Sesuai
10.	Keranjang	4 buah	Sesuai
11.	Alat penguji kualitas telur	Tidak ada	Tidak dibutuhkan, karena telur yang datang langsung melalui penyotiran secara manual dengan pengecekan satu per satu telur

## B. Pembahasan

Bahan makanan basah merupakan bahan makanan yang memiliki kadar yang tinggi dan dapat saja memiliki Aw (aktivitas air) tinggi maupun rendah. Kandungan air dalam bahan makanan mempengaruhi daya tahan bahan makanan. Jenis bahan makanan basah diantaranya lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah (ASTUTIK, 2020).

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu petugas penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang, yaitu proses penerimaan bahan makanan basah dilakukan oleh dua orang petugas yang dibagi masing-masing tiga hari. Penerimaan bahan makanan dimulai pukul 07.00, namun selambat-lambatnya *supplier* datang 07.20 WITA. Sistem penerimaan yang digunakan oleh instalasi gizi adalah sistem FIFO (Frist in First Out). Dan apabila bahan makanan yang tidak sesuai atau tidak tepat akan dikembalikan, maksimal 30 menit bahan makanan tersebut dimasukkan pengantinya di instalasi gizi.

Berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian di Instalasi Gizi RSUD Prof.Dr. W.Z. Johannes Kupang, penerimaan bahan makanan basah dilakukan setiap hari dan untuk ruang penerimaan bahan makanan mudah dijangkau oleh kendaraan. Ketika bahan makanan datang di instalasi gizi, petugas penerima mengeluarkan bahan makanan dari mobil dan melakukan pemeriksaan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi, jenis dan jumlah yang telah ditetapkan, kemudian dilakukan pencatatan pada daftar pesanan, dan memberikan tanda tangan serta nama terang sebagai bukti penerimaan. Jika terdapat bahan makanan yang tidak sesuai, maka petugas penerimaan mengembalikan pada *supplier* dan melakukan pencatatan pada buku penerimaan. Setelah itu, dilakukan proses penyimpanan dan penyaluran bahan makanan ke ruang persiapan untuk makan siang yang akan segera diolah.

Berdasarkan hasil pengamatan, bahwa presentase ketepatan spesifikasi penerimaan bahan makanan basah adalah 90,43% tepat dan 9,57% bahan makanan yang diterima tidak tepat, hal ini disebabkan karena terdapat lima bahan makanan basah yang datang tidak sesuai dengan spesifikasi, diantaranya dari jenis sayur, yaitu bayam karena tidak sesuai dengan bayam yang dipesan yaitu hijau, segar, muda, bersih, tidak berakar, batang 5 cm, tidak berbulu, tidak berulat, tidak berlubang-lubang daunnya. Sedangkan bayam yang diterima daunnya yang berlubang-lubang. Sawi terdapat batangnya sebagian ada yang sudah rusak, dan wortel yang memiliki ukuran dan panjang yang berbeda-beda. Dan dari jenis buah yang datang tidak sesuai dengan spesifikasi yaitu melon yang terdapat ukuran buah ada yang besar dan ada yang kecil, dan pepaya yang kurang segar dan pada bagian kulit terdapat bintik-bintik hitam. Hal ini tidak sejalan dengan hasil penelitian Desminar (2018) yang menunjukkan bahwa ketidaktepatan spesifikasi karena bahan makanan yang diterima tidak selalu dalam kondisi segar (Desmaniar, 2018). Sedangkan ketidaktepatan spesifikasi pada penelitian ini karena kerusakan biologis yang disebabkan oleh serangga dan proses penyimpanan.

Sayuran dan buah merupakan produk holtikultura dan tergolong kedalam bahan makanan yang sangat mudah rusak, hal ini disebabkan karena sayur dan buah memiliki kadar air yang tinggi (Okirianti & Sari, 2018). Zat gizi yang banyak terdapat pada sayur dan buah-buahan adalah air, vitamin, dan mineral. Ada beberapa vitamin yang terkandung dalam sayur dan buah yang sangat berguna untuk kesehatan bagi tubuh dan mencegah beberapa penyakit, yaitu vitamin A yang berguna untuk kesehatan mata, vitamin B berguna untuk mencegah penyakit beri-beri, vitamin B12 berguna untuk

meningkatkan nafsu makan, vitamin C yang berguna meningkatkan daya tahan tubuh terhadap infeksi, vitamin D berguna untuk kesehatan tulang, vitamin E, dan vitamin K yang berguna untuk pembekuan darah.

Jumlah bahan makanan yang diterima saat penimbangan akan dipengaruhi oleh ketidaktepatan spesifikasi. Jika bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan, maka kualitas makanan yang disajikan kepada pasien akan terpengaruh. Ini karena kegiatan penerimaan bahan makanan adalah salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan yang berfungsi untuk menentukan kualitas bahan makanan dan melakukan pengawasan yang dilakukan pada bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa presentase ketepatan jenis bahan makanan basah yang diterima adalah sebesar 97,6 % tepat. Sedangkan jenis bahan makanan basah yang tidak tepat adalah sebesar 2,4 %, hal ini disebabkan karena terdapat satu bahan makanan jenis sayuran yang datang tidak sesuai dengan yang ada di daftar pesanan bahan makanan, yaitu sayur pakcoy. Kemudian petugas penerimaan melakukan pengembalian kepada supplier, dan digantikan dengan sayur yang sejenis yaitu sayur pitcay atau sawi putih.

Selanjutnya, untuk presentasi, jumlah bahan makanan basah yang diterima adalah sepenuhnya tepat, yang berarti jumlah bahan makanan yang diterima sebanding dengan jumlah yang dipesan dalam daftar pesanan. Kelebihan bahan makanan yang diterima dapat dikembalikan, diolah, atau dimanfaatkan, sehingga menyebabkan sampah bahan makanan yang banyak. Sebaliknya, jika jumlah bahan makanan yang diterima berkurang, porsi menu akan berkurang, yang berdampak pada pasien (Jones, 2021). Hasil pengamatan menunjukkan bahwa alat-alat yang ada di ruang penerimaan instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang sesuai dengan buku PGRS. Alat-alat tersebut termasuk alat timbangan dengan kapasitas 60 kg, buku penerimaan yang berisi spesifikasi bahan makanan, trolley, meja penerimaan, keranjang penyimpanan bahan makanan, washtafel, dan rak bahan makanan.