

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Penyelenggaraan makanan

Menurut Kemenkes RI (2013), penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu diutamakan pasien yang sedang rawat inap. Berikut alur dari penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu sampai pelayanan makanan pasien.



Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan

2. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Tujuan Penerimaan bahan makanan yaitu agar tersedia bahan makanan yang siap untuk diolah (Aritonang, 2014).

a. Syarat dan langkah penerimaan

Untuk dapat melaksanakan penerimaan bahan makanan dengan baik maka ada 2 persyaratan yang harus dipenuhi antara lain:

- 1) Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah yang akan diterima.
- 2) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang harus ditetapkan.

Golongan Bahan Makanan	Bahan Makanan	Spesifikasi	Harga
Makanan pokok	Beras	Warna putih, bersih, tidak berbau, sejenis C4 super, berat 25kg/karung	Rp. 250.000/karung
Lauk hewani	Ikan bandeng	Jernih, tidak berwarna, tidak busuk, tidak bersisik, ukuran bandeng sedang 3-4 ekor/kg.	Rp. 18.000/kg

Langkah penerimaan bahan makanan :

- 1) Bahan makanan diperiksa sesuai dengan daftar pesanan (yang membuat satuan dan jumlah volume) dan spesifikasi bahan makanan.
- 2) Bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan, bahan makanan kering disimpan di gedung/penyimpanan kering.
- 3) Bahan makanan yang tidak langsung dipergunakan saat itu dilakukan penyimpanan diruang pendingin (*freezer/chiller*).

b. Prinsip penerimaan

- 1) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan.
- 2) Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi yang dimintai dalam kontrak.
- 3) Harga bahan makanan tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.

c. Bentuk atau cara penerimaan

Bentuk atau cara penerimaan bahan makanan secara umum ada dua macam, yaitu:

1) *Blind receiving* atau cara buta

- a. petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor.
- b. Petugas penerimaan langsung mengecek, menimbang dan menghitung bahan makanan yang datang di ruang penerimaan
- c. kemudian mencatat di buku laporan atau formulir yang telah dilengkapi dengan jumlah, berat dan spesifikasi lain jika diperlukan
- d. Pihak vendor mengirim faktur pengiriman bahan makanan langsung ke bagian pembayaran dan bagian penerimaan
- e. lembar formulir bahan makanan yang diterima dan dicocokkan oleh bagian pembelian/pembayaran.

2) *Conventional* atau konvensional

- a. petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya.
- b. Petugas penerima harus mencatat semua bahan makanan yang dilaporkan kepada bagian pembelian atau pembayaran.

- c. Prosedur pengembalian bahan makanan, sebaiknya petugas pengiriman bahan makanan ikut mengakui adanya ketidakcocokan pesanan dengan pengiriman yang ditandai dengan membubuhkan tanda tangan di formulir pengembalian bahan makanan.

d. Spesifikasi bahan makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah suatu proses menetapkan kualitas bahan makanan yang terdiri dari nama, warna, bentuk, kualitas, jumlah produksi, umur bahan, ukuran, keterangan khusus, dan identitas pabrik bahan makanan (Netty, 2007 dalam Wibowo, 2014).

Adapun tujuan spesifikasi bahan makanan adalah:

- 1) Mewujudkan kesamaan dalam pencapaian kualitas bahan makanan.
- 2) Sebagai upaya pengawasan harga makanan.
- 3) Untuk memudahkan dalam pembelian, pemesanan dan penawaran bahan makanan.
- 4) Memudahkan dalam penerimaan.

Tabel 2.1 Spesifikasi Bahan Makanan

Jenis Bahan Makanan	Bahan Makanan	Spesifikasi
Sereal dan olahannya	Beras	Warna putih bersih, tidak bau apek, tidak ada batu dan kotoran lainnya, utuh tidak patah.
	Kentang	Ukuran sedang, tidak busuk, segar, Permukaan licin, tidak lembek, bersih.
	Tepung terigu	Warna putih, halus, tidak menggumpal, tidak bau.
Daging, Ikan, Unggas	Daging Sapi	Segar, tidak berbau, tidak banyak lemak, elastis, berwarna merah segar, bagian has dalam.
	Ikan	Segar, insang merah, mata jernih, elasis, tidak berbau busuk, ukuran $\pm 150\text{g/ekor}$
	Ayam	Daging ayam segar, lastis, warna merah muda segar, berat per ekor $\pm 1,3 \text{ kg}$
Kacang-kacangan dan olahannya	Kacang tanah	Tidak berbau apek dan tidak terdapat kontaminasi kotoran.
	Tahu	Tidak bau asam, putih bersih
	Tempe	Tidak bau asam, tidak berjamur, tidak terdapat kontaminasi kotoran.
Sayuran	Sayuran hijau	Segar, bersih, tidak berakar, warna hijau segar
	Wotel	Bersih, warna orange segar.
Buah	Pisang ambon	Segar, matang, masing-masing 1 buah
	Pepaya	Tidak busuk, segar, tidak terlalu matang.
	Semangka	Segar, matang sedang, berat $\pm 4\text{-}5 \text{ kg/buah}$
	Jeruk	Segar, tidak busuk, matang, ukuran $\pm 150 \text{ g/buah}$

Sumber: instalasi gizi rumah sakit TK II Dr. AK. Gani Palembang dala, Dewi, (2017)

e. Peralatan penerimaan

Peralatan yang digunakan pada penerimaan bahan makanan pada ruang penerimaan bahan makanan juga harus lengkap dan berkapasitas cukup untuk menimbang/mengukur bahan makanan/barang yang datang serta peralatan juga harus dikalibrasi secara berkala untuk menjaga tingkat akurasi. Berdasarkan Permenkes nomor 56 tahun 2014 alat yang harus dilengkapi dalam penerimaan bahan makanan yaitu seperti timbangan lantai, timbangan duduk, timbangan digital, trolley barang, washtaffel dan tempat sampah.

3. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, penyimpanan, memelihara, bahan makanan kering dan basah serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin (Bakri *et al.*, 2018).

Ada dua jenis tempat penyimpanan bahan makanan bahan makanan, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan kering (gudang) dan penyimpanan bahan makanan basah (kulkas). Contoh bahan makanan yang disimpan dalam gudang penyimpanan bahan makanan kering yaitu, makaroni, gula pasir, telur, beras, mie kering, dan bahan makanan lainnya sedangkan untuk gudang penyimpanan bahan makanan basah (kulkas) yaitu seperti, jenis sayuran (wortel, buncis, kacang dan sayuran lainnya), buah-buahan, lauk nabati (tahu dan tempe), dan hewani (ayam, ikan dan daging). Didalam gudang penyimpanan bahan makanan terdapat lemari kaca, keadaan lantai cukup kuat, kedap air, mudah dibersihkan, dan gudang beras agak gelap (Wibowo *et al.*, 2019).

a. Syarat penyimpanan

Adapun prasyarat penyimpanan bahan makanan yaitu:

- 1) Adanya sistem penyimpanan bahan makanan.
- 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
- 3) Tersedianya buku catatan untuk keluar masuknya bahan makanan.

b. Syarat umum penyimpanan

Secara umum tempat penyimpanan harus memenuhi persyaratan persyaratan yaitu:

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainya maupun bahan bahaya.
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- 5) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan:80-90%.
- 6) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik.
- 7) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu +10 derajat celcius.
- 8) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu.

Tabel 2.2
Suhu lama penyimpanan bahan makanan Basah dan kering.

No	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
		<3 minggu	≤ 1 minggu	≥ 1 minggu
1	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5-0 °C	-10-(50) °C	<-10 °C
2	Telur, buah dan hasil olahannya	5-7 °C	-5-0 °C	<-5 °C
3	Sayur, buah dan minuman	10 °C	10 °C	10 °C
4	Tepung dan biji-bijian	25 °C	25 °C	25 °C

Sumber: Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, KEMENKES RI, 2013

9) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan

ketentuan sebagai berikut:

- a. Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm
- b. Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm
- c. Jarak bahan makanan dengan lantai-lantai : 60cm

c. Prinsip penyimpanan

- 1) Tepat tempat : Bahan makanan ditempatkan sesuai Karakteristiknya.
- 2) Tepat waktu : Lama penyimpanan harus tepat sesuai dengan jenis bahan makanan.
- 3) Tepat mutu : Penyimpanan tidak menurunkan mutu

makanan

- 4) Tepat jumlah : Dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang
- 5) Tepat nilai : Tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan

d. Peralatan penyimpanan

Berdasarkan Permenkes nomor 56 tahun 2014 fasilitas penyimpanan makanan basah dan kering yang harus ada di instalasi gizi rumah sakit tipe B.

1) Peralatan penyimpanan Bahan makanan basah :

- a. Timbangan digital
- b. Timbangan duduk
- c. *Refrigerator*
- d. Tempat sampah
- e. *Trolley* barang
- f. *Container* tertutup
- g. *Freezer cabinet*
- h. *Cold room freezer* (Temp 15° s.d 18°C)
- i. *Cold room chiller* (Temp  2° s.d 8°C)
- j. *Inserc killer*

2) Peralatan penyimpanan Bahan makanan kering :

- a. Timbangan digital
- b. Timbangan duduk
- c. Pallet
- d. Tempat sampah
- e. Tangga lipat
- f. *Hand lift*
- g. *Trolley* barang
- h. Timbangan lantai
- i. *Container* tertutup
- j. AC Split
- k. *Refrigerator*
- l. *Chiller* 4 pintu

e. Tata cara atau persyaratan penyimpanan

Persyaratan penyimpanan bahan makanan menurut Kemenkes 2013 yaitu:

- 1) Penyimpanan bahan makanan kering.
 - a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
 - b. Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu

(FIFO = *first in first out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan.

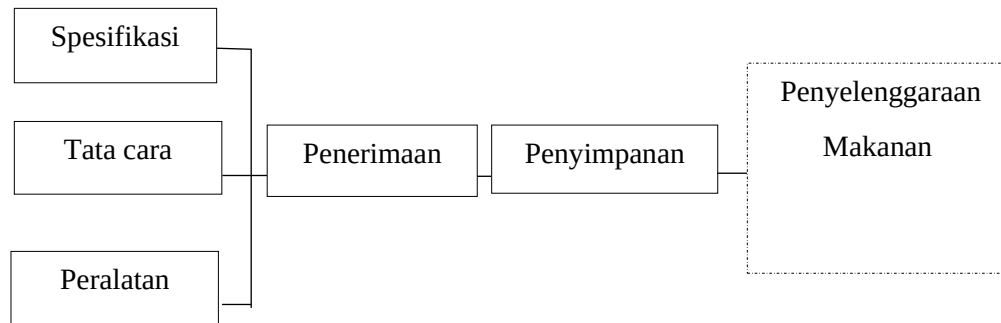
- 2) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan dibagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya lalu diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
- 3) Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya.
- 4) Gudang dibuka pada waktu yang sudah ditentukan.
- 5) Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang, diletakkan diatas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- 6) Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu yang sudah ditentukan. Pegawai yang masuk serta keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- 7) Suhu ruangan harus kering berkisar antara 19-21C.
- 8) Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu
- 9) Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.

10) Semua lubang yang ada digudang harus berkasa serta bila terjadi pengrusakan oleh binatang pengerat, maka harus segera diperbaiki.

11) Penyimpanan bahan makanan basah

- a. Suhu tempat harus sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak menjadi rusak.
- b. Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es/ruangan pendingin dilakukan setiap hari.
- c. Pencairan pada lemari es (kulkas) harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan.
- d. Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik/kertas timah.
- e. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersama bahan makanan yang tidak berbau.
- f. Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin. Perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan kedalam ruang/lemari pendingin.

B. Kerangka Konsep



Gambar 2.2. Kerangka Konsep

C. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti pada penelitian “Gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah” sebagai berikut:

- 1) Spesifikasi penerimaan bahan makanan basah dan kering.
- 2) Tata cara penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering.
- 3) Peralatan penerimaan bahan makanan basah dan kering.

D. Definisi Operasional

Tabel 2.3. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Pengukuran	Hasil	Skala Pengukuran
1.	Kesesuaian spesifikasi penerimaan bahan makanan basah dan kering	Spesifikasi bahan makanan yang dipesan sesuai dengan yang diterima	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan syarat spesifikasi bahan makanan	Ordinal
2.	Alat penerimaan bahan makanan basah dan kering	Alat adalah benda yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan pada kegiatan penerimaan bahan makanan basah dan kering	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 56 tahun 2014	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Pengukuran	Hasil	Skala Pengukuran
3.	Tata cara penerimaan bahan makanan basah dan kering	Ketentuan yang digunakan pada saat penerimaan bahan makanan	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 78 tahun 2013	Ordinal
4.	Peralatan penyimpanan bahan makanan basah dan kering.	Alat yang digunakan untuk alat yang digunakan sebagai penunjang dalam penyimpanan bahan makanan	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 56 tahun 2014	Ordinal
5	Tata cara penyimpanan bahan makanan basah dan kering.	Suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas	Observasi dan wawancara	Form <i>check list</i>	1. Sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 80\%$) 2. Cukup sesuai jika yang dihasilkan ($\geq 60-79\%$) 3. Tidak Sesuai jika yang dihasilkan ($< 60\%$) Berdasarkan permenkes 78 tahun 2013	Ordinal