

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK PAUK HEWANI  
DAN NABATI DI RSPAU dr. SUHARDI HARDJOLUKITO  
YOGYAKARTA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan  
Untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi  
Pada politeknik kesehatan TNI AU Adisutjipto



Intan Aprilia Kiswardani

NIM.21220010

**POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO  
PROGRAM STUDI DIII GIZI  
YOGYAKARTA**

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK PAUK  
HEWANI DAN NABATI DI RSPAU dr. SUHARDI HARDJOLUKITO  
YOGYAKARTA**

Dipersiapkan dan disusun oleh

**Intan Aprilia Kiswardani**

Telah di pertahankan di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal 11 Juli 2024

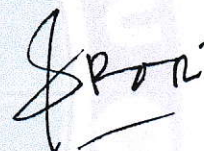
Susunan Dewan Penguji

Pembimbing I



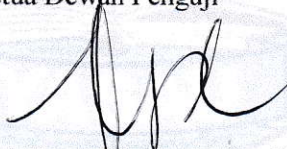
Pristina Adi Rachmawati, S.Gz., M. Gizi  
NIDN. 0726049201

Pembimbing II



Dina Pamarta, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0522039601

Ketua Dewan Penguji



Kolonel (Purn) Drs. Zainal Abidin, M.Kes  
NIDN. 4706056501

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan

Untuk memperoleh gelar diploma III Gizi

Pada Tanggal...../...../.....

Kepala Program Studi D3 Gizi



Marisa Elfina.S.T.Gizi., M.Gizi.  
NIDN. 0508089102

**SURAT PERNYATAAN  
TIDAK MELAKUKAN PLAGIASI**

Saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Pauk Hewani dan Nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta” ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Yogyakarta, 5 Juli 2024  
Yang membuat pernyataan



(Intan Aprilia Kuswardani)

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan Seminar Proposal yang berjudul “Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Nabati di RSPAU Hardjolukito Yogyakarta”. Pada kesempatan ini saya ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa.
2. Kedua orang tua yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, semangat serta doa yang tulus.
3. Kepada Kolonel (Purn) dr. Mintoro Sumego, M.S. selaku Direktur Poltekkes TNI AU Adisutjipto.
4. Kepada Ibu Marisa Elfina, S. T. Gizi., M. Gizi Selaku Kaprodi Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto yang selalu memberikan motivasi dan semangat untuk saya.
5. Kepada Ibu Pristina Adi Rachmawati, S.Gz.,M.Gizi selaku pembimbing satu seminar proposal saya yang selalu memberikan semangat kepada saya.
6. Kepada Ibu Dina Pamarta, S. Gz., M.Gz selaku pembimbing kedua seminar proposal saya yang sudah selalu sabar menghadapi saya selama ini.
7. Bapak Drs. Zainal Abidin. M.Kes. selaku Penguji yang telah banyak memberikan masukan dan saran guna menyempurnakan karya tulis ini.
8. Kepada Letkol Dr. I. Made Winarta, SKM., M.Epid yang sudah memberikan kesempatan saya untuk melakukan paparan dan membimbing saya agar karya tulis saya sempurna.
9. Kepada Letkol Sus Unang Suryantono, SH., MH yang sudah memberikan izin saya untuk melakukan penelitian di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.
10. Kepada Ibu Rizky Arin Pradika,Amd. Gz selaku TIM pada Instalasi Gizi RSPAU dr.Suhardi Hardjolukito yang telah mendampingi saya dan membimbing saya pada saat penelitian.
11. Kepada kawan saya Faza Fauziah Az Zahroh, A.Md Gz dan Serda Weni Rofifah Nur Aini Sunita, A.Md. Gz yang selalu membantu saya dalam penegerjaan Tugas Akhir ini.
12. Kepada teman teman kelas yang selalu memberikan semangat serta dukungan.
13. Kepada pemilik NRP. 3523109020557089 yang sedang jauh disana dan selalu memberikan semangat untuk saya menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata Sempurna , karena kesempurnaan sesungguhnya milik Tuhan YME maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna peneyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

Intan Aprilia Kiswardani

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR SINGKATAN .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTI SARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Telah Pustaka .....	6
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	6
2. Penyelenggaraan Makanan.....	6
3. Penerimaan Bahan Makanan.....	11
4. Bahan Makanan Hewani .....	17
5. Bahan Makanan Nabati .....	19
6. Mutu Bahan Pangan Hewani.....	19
7. Mutu Bahan Pangan Nabati .....	20
B. Kerangka Teori .....	21
C. Kerangka Konsep .....	22
D. Pertanyaan Penelitian .....	22
BAB III METODE PENERIMAAN.....	23
A. Jenis Penelitian .....	23
B. Tempat dan waktu Penelitian .....	23
C. Identifikasi Variabel Penelitian .....	23
D. Definisi Operasional.....	23
E. Instrumen Operasional dan Cara Pengumpulan Data.....	24
F. Manajemen Data .....	25
G. Etika Penelitian .....	25
H. Jalan Penelitian.....	26
I. Jadwal Penelitian .....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
A. Gambaran RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta .....	28
B. Hasil Penelitian.....	31
BAB V PENUTUP.....	42
A. Kesimpulan .....	42
B. Saran .....	44

DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN.....	47

## **DAFTAR SINGKATAN**

1. PGRS = Pelayanan Gizi Rumah Sakit
2. RSPAU = Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara
3. FIFO = Frist In Frist Out (Metode Manajemen Dengan Cara Memakai Stok Barang di Gudang Dengan WaktuMasuknya).
4. GMP = Good Manufacturing Pratices
5. HACCP = Hazard Analysis and Critical
6. SKP = Skor Keamanan Pangan
7. TNI AU = Tentara Nasional Indonesia Angkatan Udara
8. KA. Rumkit = Kepala Rumah Sakit



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan .....	7
Gambar 2.2 Kerangka Teori.....	21
Gambar 3.1 Jalan Penelitian.....	22

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Definisi Operasional .....	23
Tabel 3.2 Jadwal Penelitian .....	26

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Lembar Persetujuan .....	47
Lampiran 2 Lembar checklist .....	48
Lampiran 3 Foto Penelitian.....	50
Lampiran 4 Lembar Pertanyaan .....	55

## ***ABSTRACT***

**Latar Belakang** : Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan memeriksa dan mencatat bahan makanan yang diterima dari segi jenis , jumlah , spesifikasi , dan ketidaktepatan dalam penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas bahan makanan.

**Tujuan** : Untuk mengetahui penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta.

**Metode** : Penelitian ini menggunakan metode Observasi dan Wawancara secara mendalam dan secara terbuka di Ruang Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta.

**Hasil Penelitian** : Penerimaan bahan makanan berdasarkan jenis lauk hewani sudah tepat dan sesuai dengan spesifikasi , penerimaan bahan makanan berdasarkan jenis lauk nabati juga sudah tepat dan sesuai dengan spesifikasi. Jika ada ketidaktepatan dalam melakukan penerimaan bahan makanan tersebut maka dari itu akan diajukan retron pengembalian bahan makanan lauk hewani dan nabati.

**Kesimpulan Penelitian** : Penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sudah tepat sesuai dengan kebijakan Rumah Sakit . Tetapi ada beberapa kurangnya kepatuhan tim penerima dan ketidakkesuaian cara penerimaan bahan makanan belum mencapai patuh dan sesuai.

**Kata Kunci**: **Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Nabati , Ketepatan Penerimaan Lauk Hewani dan Nabati.**

## **ABSTRACT**

**Background** : Receiving food ingredients is an activity of checking and recording food ingredients received in terms of type, quantity, specifications, and inaccuracies in receiving animal and vegetable side food ingredients that can affect the quality and quantity of food ingredients.

**Objective** : To determine the acceptance of animal and vegetable side dishes at the RSPAU Nutrition , dr. Suhardi Hardjolutito Yogyakarta.

**Research Method** : This research uses in-depth and open observation and interview methods in the Nutrition Installation room at RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito Yogyakarta . This Observation method observes how the system for receiving animal and vegetable side dishes at the RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito Yogyakarta which includes receiving food ingredients/checking food ingredients, reporting quality and quantity according to the order quantity specified in the sales and purchase agreement.

**Research Results** : Acceptance of food ingredients based on types of animal side dishes correct and accordance with specifications, acceptance of food ingredients based on types of vegetable side dishes is also correct and accordance with specifications. If there is an inaccuracy in receiving the food ingredients , a refund will be submitted for the return of animal and vegetable side dishes.

**Research Conclusions** : Acceptance of animal and vegetable food ingredients at the Nutrition Installation RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito Yogyakarta is in accordance with Hospital . However , there is some lack of compliance by the receiving team and discrepancies in the way the food is received has not yet reached compliance and compliance.

**Keywords** : Acceptance of animal and vegetable side dishes accuracy of acceptance of animal and vegetable side dishes

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien (Syamsuddin, 2020). Instalasi gizi merupakan salah satu komponen penunjang pelayanan gizi di rumah sakit yang bertujuan untuk menyediakan makanan bagi pasien. Makanan yang disajikan oleh instalasi gizi harus memenuhi kebutuhan gizi yang diperlukan oleh pasien dan memiliki cita rasa yang baik untuk mendukung proses penyembuhan pasien tersebut. Pada saat melakukan kegiatan penerimaan bahan makanan harus sesuai dengan beberapa prinsip yang ada yaitu harga bahan makanan yang telah tercatat dalam faktur pembelian yang harus sesuai dengan harga bahan makanan yang telah tercantum pada penawaran bahan makanan. Mutu dan jumlah bahan makanan yang diterima juga harus sama dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada saat kontrak perjanjian bahan makanan dan harus sama dengan sesuai jumlah bahan makanan yang telah di tulis dalam faktur pembelian atau sesuai dengan daftar permintaan institusi (Bakri, B., dan Intiyati, A., 2018).

Untuk mewujudkan sebuah prinsip di dalam penerimaan bahan makanan harus dilakukan dengan pengawasan yaitu meliputi cek nota pembelian, mengecek barang baik dari segi jumlah, jenis, harga, dan kualitas atau mutu yang di sesuaikan berdasarkan catatan dan *market list* serta setiap barang yang telah di bungkus harus juga dibuka untuk mengetahui kebenaran dari isi barang tersebut. Selain itu, pengawasan juga sangat penting dilakukan pada saat memasukkan barang ke gudang agar terhindar dari pencurian barang (Bakri, B., dan Intiyati, A., 2018).

Pada saat melakukan penerimaan bahan makanan lauk pauk hewani dan nabati perlu dilakukan prinsip dan sistem pengawasan yang sesuai dengan prosedur atau standar yang berlaku agar dalam penyelenggaraan

makanan dirumah sakit, kualitas dan keamanan suatu produk pangan dapat terjamin mutunya, karena produk pangan tersebut berasal dari bahan baku yang berkualitas. Didalam pengamatan yang dilakukan oleh Divanda yang menyatakan bahwa masih banyak ketidaktepatan pada jumlah dan spesifikasi penerimaan bahan makanan yang paling utamanya adalah bahan makanan basah yang dilakukan pada Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati. Bahan makanan hewani merupakan bahan yang rawan terhadap kerusakan baik kerusakan mikrobiologis, mekanis, biologis, fisik, dan kimia. Ketidaktepatan pada penerimaan bahan makanan dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas lauk hewani.

Bahan makanan yang diperiksa harus cocok dengan perincian standar pembelian yang telah ditetapkan oleh institusi. Selain itu harus membuka bahan makanan yang terbungkus untuk mengetahui kebenaran dari isi barang. Setelah bahan makanan yang diterima cocok, langsung dimasukkan ke gudang untuk disimpan (Bakri, B., Intiyati, A., 2018).

Tujuan dari proses Penerimaan Bahan Makanan selanjutnya adalah tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang sebelumnya telah ditentukan, dan yang pasti telah aman untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang baik, layak dan yang paling penting aman untuk digunakan atau dikonsumsi. Aman untuk digunakan pada jangka waktu dengan kurun Waktu yang lama dan siap dipakai atau layak dikonsumsi dengan permintaan (Bakri, B., Intiyati, A., 2018).

Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh (Yuliana, 2014) tentang Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat menunjukkan penerimaan bahan makanan yang tidak sesuai dengan buku Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) beberapa bahan makanan banyak yang tidak ditimbang dan tidak diperiksa spesifikasinya sehingga terdapat bahan makanan yang tidak tepat jumlahnya. Ketepatan jenis dan spesifikasi sebesar 93,88% dan presentase ketepatan penerimaan bahan makanan berdasarkan jumlah sebesar 58,50% Salah satu Penerimaan Bahan Makanan sebagai sarana utama penyedia

bahan makanan yang selanjutnya akan diolah dan dihidangkan untuk pasien didalam Penerimaan Bahan Makanan harus memiliki daftar bahan makanan apa saja yang nantinya akan akan dibeli dan diterima agar tidak terjadi hal hal yang tidak diinginkan seperti misalnya bahan makanan busuk, barang tidak layak, barang yang tidak ada dalam catatan maka dari itu petugas penerimaan bahan makanan juga harus teliti dalam proses penerimaan bahan makanan . Di dalam proses penerimaan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito dari beberapa lembar daftar catatan bahan makanan yang diterima sudah cukup lengkap karena pada nota permintaan dan penerimaan bahan makanan dibedakan menjadi beberapa lembar penerimaan bahan makanan , untuk pasien vip lembar penerimaan bahan makannya pun tidak dijadikan 1 dengan lembar penerimaan bahan makanan pasien kelas 1,2,3 . Untuk proses penerimaan bahan makanan nya biasanya dilakukan setiap pagi hari dikarenakan agar barang yang akan diterima dalam keadaan segar , dan jika barang yang telah diterima tersebut dalam keadaan rusak atau tidak layak petugas penerimaan bahan makanan mencatat kembali barang apa saja yang akan dikembalikan.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk mengetahui manajemen penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara (RSPAU) Hardjolukito Yogyakarta yang sebelumnya penelitian lain belum pernah melakukan observasi pada Ruang Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi (RSPAU) Hardjolukito Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana Penerimaan bahan makan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.

### **2. Tujuan Khusus**

a. Untuk mengetahui ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani dan



- nabati pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta
- b. Untuk mengetahui ketepatan jenis bahan makanan lauk nabati pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta
  - c. Untuk mengetahui ketepatan jumlah bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.
  - d. Untuk mengetahui ketepatan jumlah bahan makanan lauk nabati pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.
  - e. Untuk mengetahui ketepatan spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta
  - f. Untuk mengetahui ketepatan spesifikasi bahan makanan lauk nabati pada penerimaan bahan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta
  - g. Untuk mengetahui waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta
  - h. Untuk mengetahui waktu penerimaan bahan makanan lauk nabati di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

###### a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman tentang penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta sehingga nantinya dapat mengaplikasikan sebuah ilmu yang telah didapat selama berkuliah serta nantinya mampu mengembangkan pada kompetensi diri dan dapat beradaptasi dengan lingkungan dunia kerja.

b. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan masukan dan acuan untuk pengembangan pada penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis.

Menambah pengalaman dan pengetahuan penulis sebagai sarana dalam menerapkan ilmu gizi yang terkhusus didalam Sistem Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Nabati yang juga termasuk kedalam Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang telah diperoleh selama pembelajaran berlangsung.

b. Bagi Institusi Penelitian (Ruang Instalasi Gizi RSPAU Hahrdjolukito Yogyakarta).

Bagi Instalasi Gizi RSPAU Hahrdjolukito Yogyakarta Sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam upaya penyempurnaan pada kegiatan penyelenggaraan makanan Rumah Sakit yang terkhusus pada penerimaan bahan makanan , yang nantinya berguna untuk meningkatkan sebuah kualitas dan keamanan pada suatu produk pangan.

c. Bagi Institusi Pendidikan ( Poltekkes TNI AU Adisutjipto Yogyakarta)

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian Ilmu Gizi Khususnya didalam Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Telah Pustaka**

##### **1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pelayanan gizi merupakan salah satu pelayanan penunjang medik yang harus dilakukan dirumah sakit dalam upaya penyembuhan dan pemulihan kondisi kesehatan pasien. Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit (Kemenkes RI,2013). Pelayanan gizi dirumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi pada pasien. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Kemenkes RI,2013).

Berdasarkan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013, perorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit lingkungan. Dapertemen Kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit, meliputi : Asuhan Gizi Rawat Inap dan Pengembangan, serta Penyelenggaran Makanan.

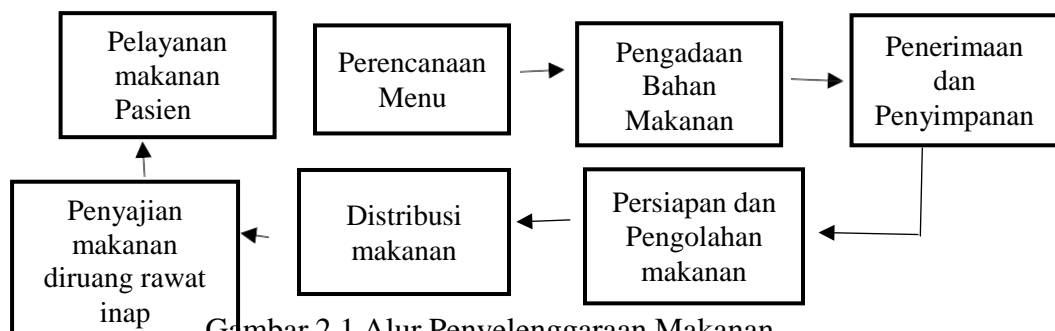
##### **2. Penyelenggaran Makanan**

Penelitian yang telah dilakukan oleh Srinawati (2018) menunjukkan bahwa penyusunan standar bahan makanan telah dilaksanakan, perencanaan menu telah terlaksana dengan membentuk tim kerja, menetapkan macam menu,siklus menu,pola menu ,besar

porsi dan mengumpulkan macam hidangan, menu, penilaian menu dan merevisi menu pengadaan bahan makanan dan pemesanan serta pembelian dan penerimaan bahan makanan, persiapan dan spesifikasi bahan makanan persiapan dan pemasakan bahan makanan juga telah terlaksana yakni tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu tersediabahan makanan yang akan dimasak.

Penyelenggaraan makanan dirumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pengendalian bahan makanan, penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013).

Sasaran penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit merupakan pasien rawat inap selain itu kepada pasien penyelenggaraan makanan juga dapat dilakukan oleh pengunjung yaitu pasien rawat jalan atau keluarga pasien (Aritonang, 2014). Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menyediakan makanan yang bervariasi, berkualitas baik, berkualitas menarik, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dengan layak dan memadai bagi pasien atau konsumen yang membutuhkan yang berguna untuk mencapai status gizi optimal, serta untuk memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang termasuk pada alat dan sarana (Siregar, 2015). Alur penyelenggaraan makanan dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan

Sumber : Permenkes 2013

Alur Penyelenggaraan Makanan Pada Gambar di Jelaskan Sebagai Berikut :

a. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu serangkaian kegiatan yang kritis yang berarti menu yang disusun mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya (PGRS, 2007). Menu yang telah disusun lalu diolah untuk memenuhi selera konsumen atau pasien yang berguna untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pada pasien

Sesuai dengan prinsip gizi seimbang (Aritonang, 2014). Pada penyusunan menu harus bervariasi untuk menarik minat konsumen atau pasien serta ada keseimbangan dalam rasa, warna, penggunaan bahan makanan. Yang artinya, menu pada satu kali makan tidak ada pengulangan menu yang sama baik dalam warna, bahan, bentuk, ataupun rasa.

b. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan kebutuhan makanan adalah suatu kegiatan untuk menetapkan macam, mutu, dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kurun waktu tertentu (Kemenkes, 2013). Perencanaan kebutuhan bahan makanan telah dilakukan dengan menghitung kebutuhan pada bahan makanan yang diperlukan secara kualitas dan kuantitas didalam mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit tersebut. Data yang perlu dipersiapkan dalam melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah, sebagai berikut

- 1) Daftar bahan makanan yang perlu dibutuhkan , maka dari itu perlu membuat sebuah pedoman menu yang memuat tentang bahan makanan yang yang akan diperlukan dengan porsi besar yang telah dicantumkan pada berat kotor.
- 2) Menetapkan jumlah porsi pada makanan yang akan dibutuhkan untuk masing masing konsumen/pasien. Jumlah porsi tersebut yang telah dibutuhkan untuk masing masing bahan makanan tergantung pada kebutuhan energi dan zat gizi yang sudah dihitung sebelumnya.
- 3) Menentukan aturan pada pemberian makanan.
- 4) Menentukan jadwal pemberian makanan pada konsumen/pasien.

### c. Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah suatu kegiatan penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan pada rata rata jumlah konsumen atau pasien yang ada dan berdasarkan pada pedoman menu. Tujuan dari kegiatan pemesanan bahan makanan adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai pada standar mutu atau spesifikasi yang telah ditetapkan (Kemenkes, 2013). Pemesanan dapat dilakukan dalam kurun waktu yang tertentu (harian,mingguan,atau bulanan). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Insitusi dilakukan secara suka rela. Secara garis besar, pemesanan bahan makanan / bahan makanan dari Institusi yaitu:

- 1) Pemesanan bahan makanan basah yang dilakukan setiap hari(harian) yang dimana bahan makanan yang telah dipesan hari ini merupakan bahan makanan yang akan digunakan untuk pengolahan menu pada saatsiang dan sore hari pada hari berikutnya.
- 2) Pemesanan bahan makanan kering. Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang disimpan dalam kurun waktu yang lebih lama sehingga dapat disimpan di dalam Gudang. Dengan contoh bahan makanan kering dengan contoh teh,susu,bumbu-bumbu kering,beras, dan garam. Bahan makanan kering datang setiap 2- 3 hari sekali atau dengan rata-rata seminggu sekali. Dalam proses pemesanan bahan makanan kering dan basah , ada sedikit perbedaanya yaitu pemesanan bahan makanan kering yang dilakukan pada dua kali dalam seminggu. Untuk melakukan pemesanan bahan makanan kering, yang terlebih dahulu dilihat dari stok Gudang sebagai pertimbangan dalam pemesanan bahan makanan tersebut. Penyimpanan bahan makanan kering tidak dilakukan dalam jumlah yang cukup besar sehingga didalam

pemesanannya dilakukan dua kali dalam satu minggu.

d. Pembelian Bahan Makanan Penerimaan Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan adalah kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai dengan kebijakan yang telah berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur yang paling penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (Kemenkes, 2013).

Elemen Pembelian Bahan Makanan:

- 1) Metode pembelian yang telah dipilih, harus diteliti dengan benar terkait dengan harga.
- 2) Penyusunan dan persyaratan kontrak kerja dengan pemasok yang penting untuk menjaga agar mutu dan waktu pelaksanaannya terjamin.
- 3) Order pemesanan agar barang yang akan dipesan sesuai.

e. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meneliti, memeriksa, serta melaporkan bahan makanan yang akan diterima sesuai dengan daftar pemesanan dan sesuai dengan spesifikasi dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli) baik dari segi macam, jumlah, kualitas pada bahanmakanan serta waktu penerimaannya (Kemenkes, 2013).

f. Penyimpanan Dan Distribusi Bahan Makanan

Penyimpanan dan distribusi makanan adalah suatu proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan yang telah sesuai dengan permintaan untuk melakukan persiapan pemasakan bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat dan melakukan pelaporan

(Aritonang, 2014). Bahan makanan yang telah memenuhi syarat diterima, harus segera dibawa ke dalam ruangan penyimpanan seperti disimpan pada gudang atau disimpan pada ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan lalu dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan.

Prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah adanya sistem penyimpanan barang, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan yang telah sesuai dengan persyaratan, dan tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

### 3. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan segala bentuk kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, jenis, jumlah, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang telah diterima dan telah sesuai dengan pemesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan pada surat kontrak jual beli (Kemenkes, 2013). Syarat dari penerimaan bahan makanan sendiri adalah tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian yang berupa macam dan berupa jumlah bahan makanan yang akan diterima dan tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

#### a. Prinsip-prinsip penerimaan bahan makanan meliputi:

- 1) Jumlah barang yang telah diterima harus sesuai dengan jumlah barang yang harus dipesan.
- 2) Mutu yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi yang telah disepakati dalam perjanjian jual beli di awal.
- 3) Harga bahan makanan dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang telah tercantum dalam perjanjian jual beli di awal.
- 4) Bahan makanan yang telah diterima, kualitas ataupun



kuantitas harus sama dengan bahan makanan yang telah dipesan diawal pemesanan.

- b. Proses penerimaan bahan makanan, meliputi:
  - 1) Memeriksa kembali daftar pemesanan bahan makanan
  - 2) Memeiksa spesifikasi kembali bahan makanan yang akan datang nanti
  - 3) Memeriksa kembali dan memastikan kembali daftar penerimaan bahan makanan.
  - 4) Mmembuat laporan penerimaan bahan makanan
  - 5) Menyalurkan bahan makanan ke tempat penyimpanan bahan makanan
- c. Langkah-langkah penerimaan bahan makanan meliputi :
  - 1) Bahan makanan yang telah diperiksa harus sesuai dengan daftar pesanan dan harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan
  - 2) Apabila telah sesuai , bahan makanan basah bisa langsung didistribusikan ke bagian pengolahan bahan makanan kering dan mulaidisimpan diruangan penyimpanan bahan kering
  - 3) Bahan makanan yang tidak langsung digunakan pada saat itu bisa disimpan diruang pendinginan (*freezer/chiller*) karena jika tidak segera disimpan diruangan pendinginan makan bahan makanan tersebut akan terkontaminasi dengan udara diluar dan akan menyebabkan proses pembusukan yang cepat. Dalam penerimaan bahan makanan, terdapat beberapa kegiatan yaitu input,proses dan output . Input dalam penerimaan bahan makanan ini meliputi tim penerimaan bahan makanan,sarana dan prasarana, serta terdapat adanya dokumen penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi padaRumahSakit tersebut.

d. Tim penerimaan bahan makanan:

Tugas pokok tim penerimaan bahan makanan ini sendiri adalah:

- 1) Melakukan pengecekan pada bahan makanan yang telah masuk atau yang telah diterima yang meliputi pemeriksaan faktur permintaan, tanggal pengiriman, jumlah, berat, panjang, tanggal kadaluwarsa, satuan ukuran.
- 2) Membubuhkan tanda pada bahan yang telah diperiksa di awal penerimaan dan memeriksa kembali tanggal pada bahan makanan tersebut sehingga untuk memudahkan dalam penerapan sistem FIFO.
- 3) Menanda tangani faktur pembelian bahan makanan yang harus sesuai dengan bahan makanan yang telah diterima.
- 4) Mengisi formulir penerimaan, membuat laporan penerimaan bahan makanan dan membuat berita acara penerimaan bahan makanan.
- 5) Membuat laporan bahan makanan yang dikembalikan atau (*didiskualifikasi*) karena bahan makanan tersebut tidak sesuai dengan spesifikasi.
- 6) Mengirim bahan makanan yang telah diterima dan menyerahkan bahan makanan tersebut ke tempat penyimpanan bahan makanan kering dan basah/segar karena perlu disimpan untuk persiapan bahan makanan yang langsung nantinya akan diolah.
- 7) Sarana dan prasarana penerimaan bahan makanan  
Syarat untuk ruangan Penerimaan Bahan Makanan adalah dapat dijangkau oleh kendaraan pengantar/pengangkut bahan makanan tersebut, penerimaan bahan makanan sebaiknya harus dekat

dengan ruang penyimpanan bahan makanan karena untuk mempermudah akses bahan setelah diterima , Serta ruangan penerimaan bahan makanan harus cukup luas untuk memeriksa bahan makanan yang telah diterima dari produsen kepada konsumen dan dilengkapi dengan alat timbangan , alat pengangkut bahan makanan , meja kerja dan beberapa peralatan untuk menempatkan bahan makanan yang telah diterima hingga sesuai dengan kebutuhan.

e. Dokumen penerimaan bahan makanan

- 1) Lembar/Formulir *purchase order* yang telah disetujui sebagai pedoman dalam menerima barang dari bebrbagai supplier yang akan datang pada hari yang telah ditentukan
- 2) Lembar/Formulir *memorandum invoice*, yang merupakan formulir yang dipakai untuk mencatat kembali nota-nota sesuai dengan barang yang telah diterima pada saat itu juga.
- 3) Lembar/Formulir *daily receiving report*, yang merupakan formulir yang dipakai untuk membuat rekap barang yang akan diterima pada hari itu juga , yang nantinya harus sesuai dengan nota memorandum voice untuk menjadi pelaporan kepada bagian pembayaran.
- 4) Lembar spesifikasi barang/bahan yang akan diterima yang nantinya harus sesuai dengan standar yang telah ditetapkan pada Perusahaan dan daftar harga yang telah berlaku.
- 5) Proses dalam penerimaan bahan makanan meliputi beberapa tahapan yaitu, penerimaan, metode dan langkah Langkah pada penerimaan bahan makanan

tersebut, serta daftar jenis dan jumlah bahan makanan yang telah diterima di Instalasi Gizi Rumah Sakit. di dalam/ proses penerimaan bahan makanan meliputi beberapa proses yaitu:

a) Jadwal penerimaan bahan makanan

Penerimaan Bahan Makanan lauk hewani dilakukan setiap hari (harian) karena biasanya akan disimpan dilemari pendingin agar tetap dalam keadaan fresh saat diolah nanti. Dan penerimaan bahan makanan lauk nabati biasanya dilakukan perminggu (mingguan) tergantung institusiterkait

b) Metode dan Langkah Langkah Penerimaan Bahan Makanan

(1). Secara buta (*blind receiving*)

Cara ini petugas tidak menerima faktur pembelian dari pihak penjual. Hanya saja menerima bahan makanan dan petugas langsung mengecek jumlahnya dan mulai mencatat pada buku atau pada formulir yang telah disediakan. Faktur pengiriman bahan makanan oleh pengirim lalu disampaikan kepada bagian pembayaran. Pada metode ini tidak dilakukan pengecekan ulang mengenai spesifikasi dan bahan makanan yang telah diterima. Metode Buta (*blind receiving*) biasanya juga sering digunakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang memiliki tenaga kerja yang terbatas serta jumlah dan kemampuannya yang dikelola tidak professional

(2). Secara Konvensional (*konvensional receiving*)

Cara ini petugas penerima bahan makanan menerima faktur pembelian sesuai dengan spesifikasinya sehingga jika pada jumlah dan mutu tidak sesuai dengan data yang petugas berhak dan boleh mengembalikannya. Metode Konvensional ini juga biasanya digunakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang telah dikelola secara baik dan pada anggaran dalam penyelenggaraan makanan ini telah dikelola dengan baik dan pada anggaran dalam penyelenggaraannya juga sudah jelas dengan sistem pelanggan atau pada pihak ketiga.

## (3). Daftar jenis dan jumlah bahan makanan

Output dalam proses Penerimaan

Bahan Makanan ini meliputi ketepatan jenis, jumlah dan kualitas serta ketepatan waktu pada saat Penerimaan Bahan Makanan. Output dalam Penerimaan Bahan Makanan adalah sebagai berikut:

## (a). Ketepatan Jenis

Ketepatan jenis merupakan jenis bahan makanan yang telah dipesan sama dengan yang telah diterima pada saat Penerimaan Bahan Makanan. Maka apabila ada jenis yang tidak sesuai dapat diartikan tidak tepat

## (b). Ketetapan Jumlah

Ketepatan spesifikasi jumlah merupakan spesifikasi pada bahan

makanan yang telah dipesan sama dengan pesanan yang telah diterima pada Penerimaan Bahan Makanan, Maka apabila ada jenis yang tidak sesuai dapat diartikan tidak tepat.

(a). Ketetapan spesifikasi

Ketepatan spesifikasi merupakan jumlah spesifikasi pada bahan makanan yang telah dipesan sama dengan pesanan yang telah diterima pada Penerimaan Bahan Makanan, Maka apabila ada jenis yang tidak sesuai dapat diartikan tidak tepat.

(d) .Ketetapan waktu penerimaan

Ketepatan waktu penerimaan merupakan bahan makanan yang telah dipesan sama dengan waktu pada saat penerimaan bahan makanan yang dilakukan melebihi batas waktu yang telah ditetapkan.

4. Bahan Makanan Hewani

Bahan Makanan Hewani meliputi beberapa bahan yaitu daging,telur,ikan. Bahan Makanan Hewani sendiri lebih rawan terhadap kerusakan mikrobiologis,biologis,fisik dan kimia. Karena kerusakan Mikrobiologis dapatdisebabkan oleh mikroba. Daging atau bahan pangan hewani lainnya yang mudah rusak terhadap tingginya kandungan pada air dan mikroba. Karena untuk menjaga kesegaraan daging , setelah melalui proses penerimaan bahan makanan, daging langsung dimasukan kedalam freezer tanpa melalui proses pencucian terlebih dahulu (Amri Z, Anwar I, 2018). Dan pada ikan, terdapat juga kerusakan mikrobiologisnya yang memiliki ciri ciri adanya bau busuk

dan terbentuknya lendir pada permukaan ikan tersebut. Lalu jika pada telur biasanya telur tersebut terdapat kotoran maka harus dibersihkan terlebih dahulu agar nantinya tidak mengalami kontaminasi pada bahan makanan lainnya (Amri Z, Anwar I, 2018).

Penanganan Bahan Makanan hewani terutama daging dan ikan apabila tidak langsung dapat digunakan dengan menggunakan cara sistem rantai dingin yaitu melakukan sebuah penerapan dengan menggunakan suhu dingin selama proses penyimpanan dengan menggunakan suhu dibawah  $+4^{\circ}\text{C}$  karena untuk mencegah atau untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan menghambat aktivitas enzim (Indriantari, 2018).

Bahan makanan telur, Telur paling baik disimpan dengan waktu penyimpanan selama 1 hari dengan suhu ruangan (27 derajat Celcius) atau waktu penyimpanan 1 hari dengan suhu AC (4 derajat celcius-10 derajat celcius) dan tidak boleh lebih dari itu, supaya telur terjaga kualitasnya (Arisman 2012).

Pada daging ikan segar, keterlambatan pada penanganan setelah bahan diterima akan berpengaruh terhadap Tingkat kesegaran atau kualitas ikan. Pada suhu tubuh ikan jika ikan tersebut telah mati akan mengalami kecenderungan yang meningkat sehingga harus melalui upaya yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu tubuh ikan tersebut. Penurunan suhu tubuh ikan tersebut dilakukan dengan cara

memberikan es batu atau membeukakan ikan. Penggunaan es dan garam dapat berguna juga untuk mempertahankan jumlah masa serta dapat menurunkan suhu ikan pada titik yang rendah ( $-14^{\circ}\text{C}$  derajat *celcius*). (Setyowidodo, 2016)

Pada daging ayam, Penanganan yang dilakukan apabila tidak langsung diolah setelah penerimaan bahan makanan yaitu dengan cara melakukan pendinginan. Perlakuan ini dilakukan agar daging ayam tetap terlihat fresh dan segar. Keuntungan dari pendinginan ini adalah dapat memperpanjang proses kesegaran pada daging ayam tersebut dan

mempunyai daya simpan daging yang cukup lama.

#### 5. Bahan Makanan Nabati

Lauk Pauk merupakan salah satu jenis makanan pendamping yang pokok. Lauk tersebut biasanya terdiri dari 2 golongan yaitu lauk hewani dan lauk nabati. Lauk Hewani sendiri merupakan bahan makanan yang berasal dari olahan daging, ikan, susu, telur dan unggas. Sedangkan Lauk Nabati merupakan makanan yang berasal dari kacang-kacangan maupun berasal dari biji-bijian maupun hasil olahan lainnya. Lauk Nabati mengandung sumber protein yang memiliki mutu sangat tinggi dan baik. Lauk Nabati juga dikenal sebagai sumber protein nabati. Bahan makanan Nabati ini terdiri dari golongan kacang-kacangan seperti dengan contoh tahu dan tempe. Protein kacang-kacangan sendiri mempunyai nilai gizi yang cukup dibandingkan dengan protein jenis daging. Tetapi Lauk Nabati juga memiliki keunggulan lain seperti mengandung proporsi lemak tidak jenuh yang lebih banyak dibandingkan Lauk Hewani. Selain itu juga Lauk Nabati mengandung isoflavin, isoflavin sendiri adalah kandungan fitokimia yang memiliki fungsi hampir sama dengan hormone estrogen dan antioksidan serta antikolesterol. PGRS (2013)

#### 6. Mutu Bahan Pangan Hewani

*Bahan Pangan merupakan semua jenis bahan yang dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bersifat aman, memiliki palatabilitas dan menyehatkan bagi manusia. Diantara beberapa sumber bahan pangan, produk hewani merupakan salah satu bahan yang penting sekali.*

Produk pangan hewani umumnya berupa daging, susu, telur dan ikan yang sangat kaya akan protein. Protein ini mengandung protein asam amino esensial yang sangat sesuai dengan kebutuhan manusia. Hasil turunan yang berasal dari produk hewani seperti gelatin, mineral, gliserol, lemak, emulsifier dan lain sebagainya. Bahan-bahan ini diperoleh dengan suatu proses penanganan dan perlakuan

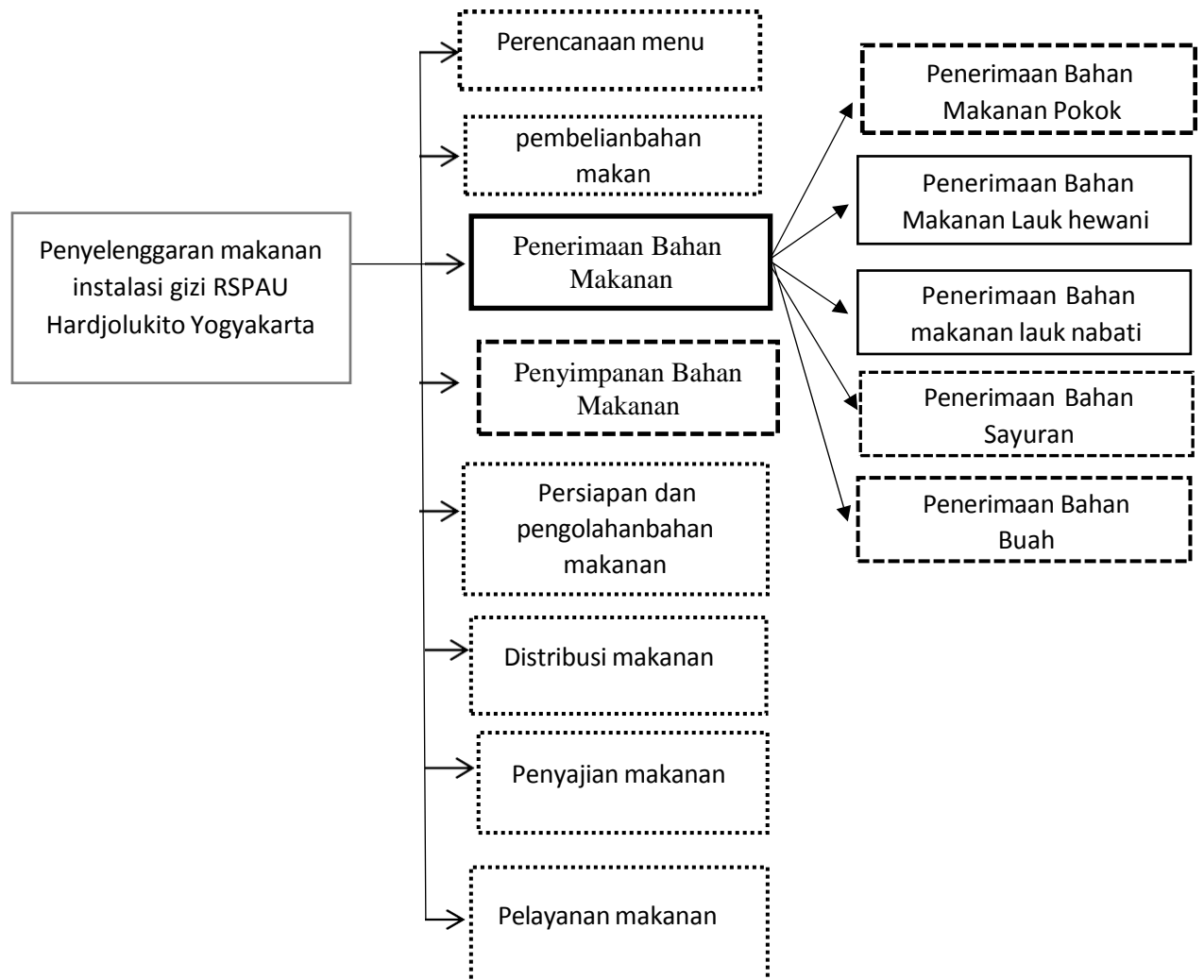


husus yang apabila kurang baik secara langsung akan menurunkan mutu bahkan mungkin menimbulkan bahaya bagi manusia. Sama halnya dengan dengan produk hewani,mulai dari penyembelihan untuk ternak dan unggas,pemisahan bulu,pencacahan karkas penyimpanan dan proses pengolahan memerlukan perhatian khusus yang mempunyai risiko tersendiri dari *quality* maupun *safety*. PGRS (2013)

#### 7. Mutu Bahan Pangan Nabati

Bahan Pangan merupakan semua jenis bahan yang dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bersifat aman,memiliki palatabilitas dan menyehatkan bagi manusia. Diantara beberapa sumber bahan pangan produk nabati merupakan salah satu bahan makanan yang berasal dari tumbuhan.Produk pangan nabati umumnya berupa sayur,buah,umbi umbian. Mutu hasil pangan nabati bisa dilihat dari penampakan,tekstur dan *mouthfeel,flavor*,nilai gizi,faktor keamanan pangan. Sama halnya dengan dengan produk pangan nabati mulai dari pengecekan apakah bebas hama,penyakit,busuk,mudah patah,adanya benda asing,bau,bebas bahan kimia,memiliki suhu normal atau tidak. Memerlukan perhatian yang khusus yang mempunyai risiko tersendiri dari *quality* maupun *safety*. (PGRS 2013)

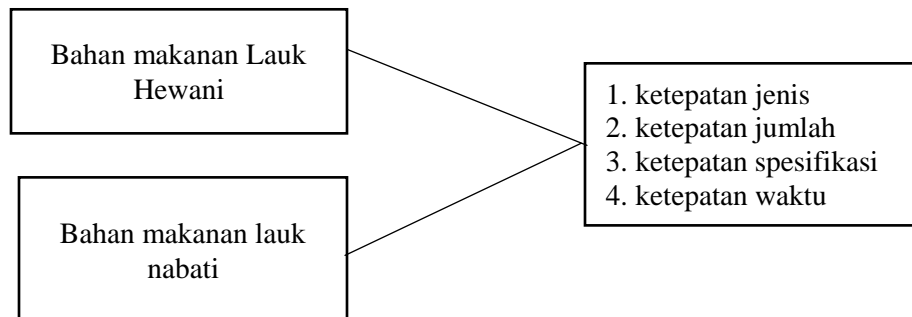
## B. Kerangka Teori



Gambar 2.2 Kerangka Teori

Sumber (PGRS 2013)

### C. Kerangka Konsep



Gambar 2.3 Kerangka konsep

### D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?
2. Bagaimana ketepatan jenis bahan makanana lauk nabati pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?
3. Bagaimana ketepatan jumlah bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan di instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?
4. Bagaimana ketepatan jumlah bahan makanan lauk nabati pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?
5. Bagaimana ketepatan spesifikasi bahan makanan lauk nabati pada penerimaan bahan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?
6. Bagaimana ketepatan spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?
7. Bagaimana mengetahui waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito?
8. Bagaimana mengetahui waktu penerimaan bahan makanan lauk nabati di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta?

### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

##### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kualitatif. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan melakukan observasi dan wawancara secara langsung untuk memperoleh gambaran penerimaan bahan makanan lauk hewani dan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.

##### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan bulan Juni 2024 di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta

##### **C. Identifikasi Variabel Penelitian**

Variabel pada penelitian ini adalah penerimaan bahan makanan lauk hewani dan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.

##### **D. Definisi Operasional**

Tabel 3.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi operasional	Alat ukur	Hasil ukur
1.	Penerimaan bahan makanan lauk pauk hewani	Kegiatan penerimaan bahan makanan mencakup memeriksa, mencatat, meneliti, melaporkan kualitas, kuantitas sesuai pesanan ditetapkan dalam perjanjian jual beli.	Chek list	Wawancara dan observasi mendalam secara terbuka dan dokumentasi.
2.	Penerimaan bahan makanan lauk pauk nabati	Kegiatan penerimaan bahan makanan mencakup memeriksa, mencatat, meneliti, melaporkan kualitas, kuantitas sesuai pesanan ditetapkan dalam perjanjian jual beli.	Chek list	Wawancara dan observasi mendalam secara terbuka dan dokumentasi.

## **E. Instrumen Operasional dan Cara Pengumpulan Data**

### **1. Instrumen Operasional**

Pada penelitian ini peneliti hanya menggunakan data primer dan observasi. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari responden dengan menggunakan metode wawancara pada informan dengan menggunakan lampiran koesioner dan daftar pertanyaan tentang penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolutito Yogyakarta. Sugiyono (2018) mengungkapkan bahwa dalam penelitian kualitatif, instrumen utamanya adalah Peneliti sendiri sehingga untuk Uji Validitas dan Reliabilitas yaitu peneliti itu sendiri yang selanjutnya berfokus pada jalannya penelitian yang jelas, yang nantinya dapat mengembangkan sebuah instrumen penelitian yang sederhana dan diharapkan dapat melengkapi data dan membandingkan dengan data yang telah ditemukan melalui observasi dan wawancara. Penelitian ini menggunakan instrumen penelitian yaitu :

- a. Lembar Koesioner, yang berisi tentang daftar pertanyaan yang nantinya akan ditanyakan kepada petugas penerimaan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSPAU Hardjolutito Yogyakarta.
- b. Daftar pertanyaan, yang berisi tentang penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito

### **2. Cara Pengumpulan Data**

Menurut Sugiyono (2018) dalam penelitian ini bersifat penelitian Kualitatif, dengan metode observasi secara langsung dan pengumpulan data yang dilakukan dengan kondisi alamiah, dengan menggunakan sumber data primer, dan teknik pengumpulan data lebih banyak melakukan observasi, wawancara, dan mendokumentasikan peristiwa yang kurang diinginkan pada saat melakukan penelitian tersebut. Maka dari itu peneliti wajib melampirkan lembar kuesioner yang berisi tentang daftar

pertanyaan yang nantinya akan ditanyakan pada petugas penerimaan bahan makanan paada Intalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.

#### **F. Manajemen Data**

Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan data kualitatif. Analisis data kualitatif merupakan suatu proses mencari data dan menyusun secara sistematis dengan data dengan mendapatkan hasil wawancara, catatan lapangan dan bahan lain sehingga yang nantinya dapat mempermudah pemahaman dan temuannya yang dapat diinformasikan kepada orang lain (Sugiyono,2018). Aktivitas dalam analisis data ini meliputi :

1. Reduksi Data : Merupakan metode yang berfokus pada memilih hal hal yang pokok dan memfokuskan kepada hal hal yang penting , mencari permasalahan yang ada dan membuang hal hal yang tidak perlu. Yang nantinya data yang direduksi akan memberikan sebuah Gambaran yang lebih jelas dan memudahkan penulis untuk melakukan pengumpulan selanjutnya dan mencarinya bila sewaktu waktu diperlukan.
2. Penyajian Data : Setelah melalui Reduksi Data maka langkah yang selanjutnya adalah penyajian data dalam bentuk uraian singkat , bagan hubungan antar kategori dan sejenisnya. Dalam hal ini yang paling sering digunakan adalah penyajian data penelitian kualitatif . Dengan teks kuesioner yang bersifat Naratif. Maka dilakukannya Penyajian Data dikarenakan agar mempermudah memahami apa yang terjadi dan mulai merencanakan kerja selanjutnya sesuai dengan tema yang akan diteliti

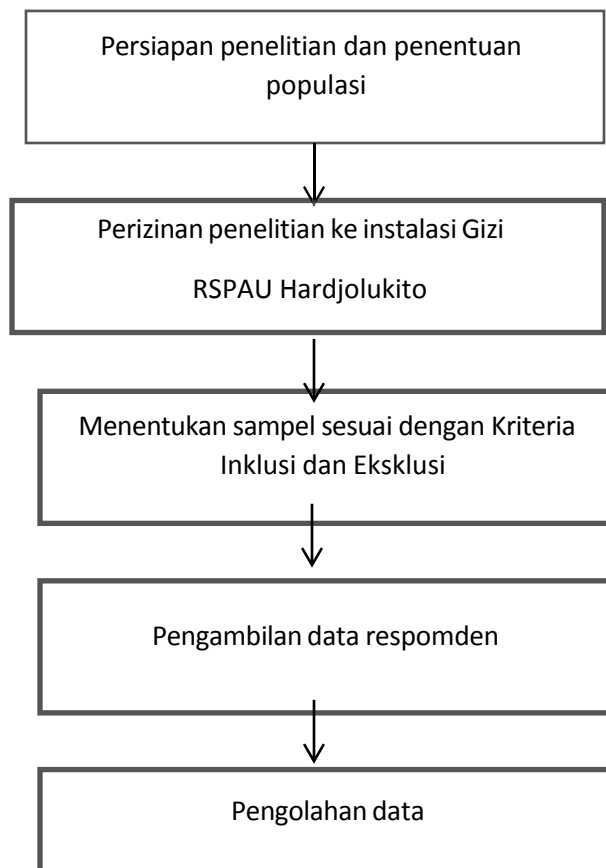
#### **G. Etika Penelitian**

Izin penelitian ini didapat dari pengurusan EC (*Ethical Cleareance*) di STIKES Surya Global Yogyakarta No. 1.17/KEPK/SSG/IX/2024 dalam penelitian ini peneliti harus menghormati hak hak responden yang meliputi:

1. Melakukan Informed consent (persetujuan setelah penjelasan), peneliti menjelaskan mengenai mekanisme penelitian dan instrument yang digunakan, sehingga responden mengetahui prosedur penelitian dan bersedia untuk mengikuti penelitian.

2. Membuat formulir untuk menunjukkan bahwa partisipasi dalam penelitian ini bersifat sukarela dan tidak akan menempatkan para responden dalam resiko.
3. Meminta izin pada tempat penelitian dan menyampaikan kepada pemegang
4. otoritas bahwa riset mereka akan menimbulkan banyak gangguan pada aktivitas ditempat penelitian.
5. Menjaga kerahasiaan data responden dan dengan mengembangkan profil khusus gabungan
6. Memberikan manfaat lebih bagi responden

#### H. Jalan Penelitian



Gambar 3.1 Alur Penelitian

### I. Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	Bulan Tahun 2023-2024								
		Nov	Des	Jan	Feb	Mart	Apr	Mei	Jun	Jul
1.	Persiapan penelitian									
	a. pengajuan draft Judul penelitian									
	b. Pengajuan proposal									
	c. perizinan penelitian									
2.	Pelaksanaan									
	a. pengumpulan data									
	b. analisis data									
	Penyusunan laporan									



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta**

##### 1. Gambaran Umum RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta

Rumah Sakit Pusat TNI AU dr. Suhardi Hardjolukito adalah Rumah Sakit Militer Pusat Angkatan Udara yang bertugas melayani TNI/PNS dan keluarga anggota Kementrian Pertahanan . RSPAU Dr. S. Hardjolukito terletak di Jl. Raya Janti (BLOK O), Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul.

Rumah Sakit dr. Suhardi Hardjolukito adalah rumah sakit Tingkat II berdasarkan pada peraturan Kasau Nomor: Perkasau/123/XII/2008 tanggal 19 Desember 2008 tentang penyempurnaan susunan jabatan jajaran TNI AU Peraturan Panglima TNI nomor: Perpang/18/IV/2009 tanggal 8 April 2009 tentang persetujuan dan pengesahan status RSAU dr. Suhardi Hardjolukito peraturan Kepala Staf Angkatan Udara Nomor: Perkasau/8/I/2009 tanggal 22 Januari 2009 tentang pelaksanaan peningkatan status Rumah Sakit Angkatan Udara Tingkat II dr. Suhardi Hardjolukito Peresmian peningkatan status Rumah Sakit Angkatan Udara oleh Kadiskes TNI AU Marsama drg. Hartono dan Sertijab KA Rumkit dilaksanakan pada tanggal 9 Oktober 2009. Dalam perkembangannya, berdasarkan Peraturan Panglima TNI Nomor 14 tahun 2012 dan Peraturan Kepala Staf Angkatan Udara nomor Perkasau/93/X/2012, status RSAU Tingkat II dr. Suhardi Hardjolukito dinaikan menjadi stautus RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

##### 2. Visi dan Misi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta

Visi :

Menjadi Rumah Sakit Pusat Rujukan yang Berstandar Nasional dan Menjadi kebanggaan Prajurit TNI AU/TNI,PNS serta keluarganya dan serta Masyarakat umum

Misi :

- a. Menyelenggarakan dukungan dan pelayanan perumahsakitian yang berkualitas bagi prajurit TNI AU , Keluarga Besar TNI,PNS dan Keluarga serta Masyarakat.
- b. Meningkatkan kemampuan SDM Kesehatan yang unggul dengan pengembangan Pendidikan,Latihan,penelitian berbasis riset pada bidang Kesehatan untuk.memenuhi postur TNI AU yang berkualitas agar siap untuk melaksanakan tugas.
- c. Menyelenggarakan kegiatan bantuan kemanusiaan dan bakti sosial dalam rangka memebantu Masyarakat dimasa Pandemi Covid-19 dan masa yang akan datang untuk menciptakan suasana yang kondusif bagi Masyarakat.
- d. Meningkatkan/Menyelenggarakan Layanan unggulan yang bersifat Nasional.
- e. Meningkatkan kerja sama Kesehatan Militer dan tetangga atau sahabat dalam rangka menciptakan kondisi Kesehatan nasional. Regional dan Internasional.

Motto

“Melayani Yang Terbaik”

3. Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta

Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan wadah yang mengelola kegiatan gizi di Rumah Sakit , Instalasi Gizi mempunyai ruang lingkup kegiatan pokok yang meliputi antara lain Asuhan Gizi , Penyelenggaran Makanan , Penelitian dan Pengembangan Gizi. Pelayanan Gizi Rumah Sakit merupakan pelayanan Gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan klinis , status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit , sebaliknya proses perjalanan dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pada pasien. Tujuan umum Instalasi Gizi adalah memberikan pelayanan gizi yang optimal untuk menunjang penyembuhan pengobatan pasien rawat jalan dan pasien rawat inap yang telah terintergrasi oleh pelayanan Kesehatan lain dan

juga berdasarkan kebijaksanaan teknis yang telah ditetapkan oleh direktur.

Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito adalah wadah yang mengelola pelayanan gizi secara efektif dan secara efisien dengan menggunakan kualitas yang optimal dengan meliputi penyediaan , pengelolaan, dan penyaluran makanan terapi pada gizi . Pendidikan dan pelatihan, pengkajian dan pengembangan melalui perencanaan , penggerakan serta pengendalian tenaga dan sarana dan prasarana dalam rangka peningkatan kualitas pelayanan. Maka pokok pokok organisasi dan prosedur yang memuat tugas dan tanggung jawab serta kewenangan dan melalui jalur komando serta koordinasi sangat penting diperlakukan demi terlaksananya pelayanan kesehatan yang optimal.

- a. Visi Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta  
Organisasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta “ Menjadi Mitra Profesi dalam Pelayanan Kesehatan Paripurna “.
- b. Misi Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta
  - 1) Terselenggaranya dukungan dan pelayanan gizi bagi konsumen rumah sakit asuhan nutrisi penelitian dan pengembangan yang profesional dan prima bagi TNI dan bagi masyarakat untuk menunjang aspek promotif , preventif , kuratif , dan rehabilitatif sertameningkatkan kualitas hidup.
  - 2) Manajaemen pelayanan gizi yang efektif serta efisien.
  - 3) Terwujudnya pusat kegiatan diklat gizi TNI AU yang berkualitas.
  - 4) Terselenggaranya penelitian dan pengembangan gizi yang berorientasi pada matra udara.
  - 5) Terpenuhi sumber daya manusia yang sesuai kompetensi
- c. Motto  
“ Kembali sehat dengan nutri adekuat “
- d. Fungsi Pelayanan Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta
  - 1) Penyelenggaraan makanan (dapur)
  - 2) Pelayanan Gizi Rawat Jalan (Poliklinik Gizi)

- 3) Pelayanan Gizi Rawat Inap (Asuhan Gizi)
- 4) Penelitian dan Pengembangan gizi (Litbang Gizi)

## **B. Hasil Penelitian**

Adapun hasil penelitian yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap beberapa informan yang merupakan petugas dalam penerimaan bahan makanan sebagai berikut:

1. Hasil Penelitian dan Pembahasan
  - a. Penerimaan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito
    - 1) Ketepatan Jenis

Berdasarkan hasil penelitian diketahui ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani pada instalasi gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito pada saat melakukan penerimaan bahan makanan lauk hewani setiap bahan makanan lauk hewani yang tidak sesuai dengan ketepatan jenisnya/rusak akan dilakukan pengembalian dan yang nantinya akan diganti dengan bahan makanan lauk hewani/lauk nabati yang baru dengan jenis yang sama. Menurut hasil wawancara yang dilakukan dengan tenaga di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito mengenai ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani bahan makanan basah seperti ayam, daging sapi, ikan, ayam filet, ikan dori, ikan tuna, ikan lele, ikan gurameh, ikan tuna dan ikan tongkol. Setelah barang datang dicek apakah sudah sesuai atau belum jika sudah sesuai dengan ketepatan jenisnya bahan makanan lauk hewani dipisahkan sedangkan untuk lauk hewani disimpan didalam freezer dengan suhu yang sudah ditetapkan oleh Rumah Sakit. Menurut kemenkes (2018) dalam sistem penerimaan bahan makanan lauk hewani sebaiknya pada institusi rumah sakit, kegiatan penerimaan dan pemesanan bahan makanan khususnya bahan makanan lauk hewani sebaiknya dilakukan setiap (harian) dimana bahan makanan

yang dipesan atau diterima pada saat itu merupakan bahan makanan yang fress dan selanjutnya dapat diolah. Penelitian ini senada dengan penelitian Afifah, Alvi, Kamila (2019) yang dilakukan di RS Husada Utama proses penerimaan bahan makanan dilakukan secara konvensional. Metode tersebut adalah cara penerimaan bahan makanan dengan memperhatikan ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi dan waktu yang telah ditetapkan oleh (Kemenkes RI, 2018). Apabila tidak sesuai dengan ketepatan jenis bahan makanan yang diterima maka penerima berhak mengembalikannya. Kemudian, bahan makanan yang baru akan dikirim pada keesok harinya.

## 2) Ketepatan Waktu

Berdasarkan hasil penelitian diketahui untuk ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani pada Instalasi gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito pada saat melakukan penerimaan bahan makanan lauk hewani. Menurut hasil wawancara yang dilakukan dengan tenaga di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta mengenai ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani dilakukan setiap hari pada pagi hari di jam 8 sampai dengan jam 10 proses penerimaan bahan makanan lauk hewani ini tidak pernah mengalami keterlambatan dalam penerimaan bahan makanan lauk hewani karena penerimaan lauk hewani diantar dipagi hari agar tetap fress dan baik untuk dikonsumsi. Penelitian ini senada dengan penelitian Farah Mahsa Jones (2021) yang dilakukan di RSUD Prof. Dr. M Hanfiah SM Batusangkar dimana proses penerimaan bahan makanan lauk hewani maupun nabati dilakukan pada waktu yang berbeda. Untuk penerimaan bahan makanan lauk hewani dilakukan setiap hari dengan waktu pengiriman pagi hari pada pukul 09.00 WIB dan selambat lambatnya pada pukul 10.00

WIB dimana bahan makanan lauk hewani yang diterima akan digunakan untuk menu makan siang, malam dan pagi keesokan harinya. Penerimaan bahan makanan lauk hewani dilakukan pada jam 08.00 WIB sampai dengan selambat lambatnya pada jam 10.00 WIB PGRS (2013).

### 3) Ketepatan Spesifikasi

Berdasarkan hasil penelitian diketahui ketepatan jenis spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito pada saat melakukan proses penerimaan bahan makanan lauk hewani setiap bahan makanan lauk hewani yang tidak sesuai dengan spesifikasi Rumah Sakit akan dilakukan retrans pengembalian spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito mempunyai spesifikasi sebagai berikut:

- a) Daging Ayam lebih dari 3kg : Memiliki spesifikasi bersih tanpa bulu, tanpa kaki, tanpa leher, tanpa isi perut, dan segar.
- b) Daging Sapi lebih dari 3kg : Memiliki spesifikasi berwarna merah segar, tanpa lemak, memiliki bau yang khas, tanpa urat.
- c) Ikan Gurameh lebih dari 2kg : Memiliki spesifikasi bersih tanpa sisik, mata merah, tanpa isi, memiliki kulit cerah tidak pucat.
- d) Ikan Dori : Memiliki spesifikasi bersih tanpa sisik, segar, memiliki bau yang khas, mata merah.
- e) Ikan Tuna 130 kg : Memiliki spesifikasi bersih, segar, memiliki mata merah.
- f) Ikan Lele: Memiliki spesifikasi tanpa isian, segar, mata merah.
- g) Ikan Nila 250kg : Memiliki spesifikasi mata merah, bersih tanpa sisik, segar

- h) Ikan Gurameh : Memiliki spesifikasi bersih tanpa sisik, segar, berwarna merah, mempunyai bau yang khas.
- i) Ikan Tongkol : Memiliki bau yang khas, segar, tanpa isian didalam perut.
- j) Cumi – Cumi : Memiliki Tekstur daging yang kenyal, padat, Aroma Masih segar, Kulitnya masih segar.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fahra Mahsa Jones (2021) di RSUD Prof. Dr. M Hanfiah SM Batusangkar diperoleh presentase ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani atau bahan makanan basah adalah 94,5%. Hal ini menandakan setengah dari bahan makanan lauk hewani atau bahan makanan basah yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi jumlah bahan makanan yang telah dipesan. Sedangkan ketepatan jumlah spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suharadi Hardjolukito sudah mencapai presentase 100% sudah lebih baik. Berdasarkan PGRS (2013) spesifikasi bahan makanan lauk hewani yaitu bersih tanpa bulu, tanpa sisik, tanpa isi perut.

#### 4) Ketepatan Jumlah

Berdasarkan hasil penelitian diketahui ketepatan jumlah bahan makanan pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito pada saat melakukan penerimaan bahan lauk hewani setiap bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan jumlah bahan makanan yang telah ditulis dalam faktur pembelian dan dalam daftar penerimaan Rumah Sakit. Penelitian ini sesuai dengan prinsip penerimaan bahan makanan rumah sakit (PMRS), jumlah bahan makanan yang diterima sudah sesuai dengan faktur catatan pembelian. Penelitian ini senada dengan penelitian yang dilakukan oleh Farah Mahsa Jones (2021) di RSUD Prof. Dr. M Hanfiah SM Batusangkar ketepatan jumlah penerimaan

bahan makanan lauk hewani dilakukan pada instalasi gizi dan ketepatan jumlah bahan makanan telah disesuaikan dengan faktor catatan rumah sakit.

b. Penerimaan bahan makanan lauk nabati di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito

1) Ketepatan Jenis

Berdasarkan hasil penelitian diketahui ketepatan jenis bahan makanan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr.Suhardi Hardjolukito pada saat melakukan penerimaan bahan makanan lauk nabati setiap bahan makanan lauk nabati yang tidak sesuai dengan ketepatan jenis/mengalami kerusakan pada bahan makanan lauk nabati nantinya akan dilakukan pengembalian ketepatan jenis pada bahan makanan lauk nabati yang dipesan harus sama dengan yang diterima pada saat melakukan penerimaan bahan makanan. Apabila jenis yang diterima tersebut tidak sama maka dapat dikatakan penerimaan bahan makanan lauk nabati tidak tepat. Penelitian ini senada dengan penelitian yang dilakukan oleh Tri Lina Astuti (2020) pada instalasi gizi RSUD Banyumas penerimaan bahan makanan lauk nabati di RSUD Banyumas sudah sesuai artinya ketepatan jenis bahan makanan yang diterima telah sesuai dan optimal dilakukan tetapi jika bahan makanan lauk nabati tersebut tidak sesuai dengan daftar faktur belanja akan dilakukan pengembalian.

2) Ketepatan Waktu

Berdasarkan hasil penelitian diketahui ketepatan waktu bahan makanan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr.Suhardi Hardjolukito pada saat melakukan penerimaan bahan makanan lauk nabati setiap bahan makanan yang diterima. Menurut hasil wawancara yang dilakukan dengan tenaga di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta mengenai ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk nabati dilakukan setiap hari dijam 9 sampai dengan 10. Ketepatan waktu penerimaan adalah waktu penerimaan bahan makanan yang dipesan sama dengan waktu pada saat penerimaan bahan makanan. Penerimaan bahan makanan lauk nabati dikatakan tidak tepat apabila penerimaan bahan makanan dilakukan melebihi batas waktu yang telah ditentukan. Bahan makanan lauk nabati



pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito terkadang tidak tepat dengan ketepatan waktu yang telah ditentukan dikarenakan pesanan bahan makanan lauk nabati banyak.

Semakin banyak pesanan maka rekanan akan membutuhkan waktu lebih banyak untuk mencari dan membelikan bahan makanan secara langsung dipasar. Penelitian ini senada dengan penelitian yang dilakukan Aisah Hindhun Nasuha (2024) di RSUD Bagas Waras Kab. Klaten Waktu penerimaan bahan makanan dilakukan pada pukul 08.00 sampai dengan pukul 08.30. Bahan makanan lauk nabati dikatakan tidak tepat sebagian karena datang terlambat melebihi batas waktu yang telah ditentukan oleh pihak RSUD Bagas Waras Kab. Klaten.

### 3) Ketepatan Spesifikasi

Berdasarkan hasil penelitian diketahui ketepatan jenis spesifikasi bahan makanan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito pada saat melakukan proses penerimaan bahan makanan lauk nabati setiap bahan makanan lauk nabati yang tidak sesuai dengan spesifikasi Rumah Sakit akan dilakukan retrun pengembalian spesifikasi bahan makanan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito mempunyai spesifikasi tempe mempunyai spesifikasi tidak bau apek, bebas dari kotoran, berwarna putih, kemasan baiknya menggunakan plastik. Tahu mempunyai spesifikasi tidak bau apek, bebas dari kotoran, berwarna putih bersih, berat 1 tahu minimal 50 gram. Berdasarkan PGRS (2013) ketepatan spesifikasi jenis bahan makanan lauk nabati di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sudah tepat. Penelitian ini senada dengan penelitian yang dilakukan oleh Ni Made Sintia, Ni Pt Ayuningtyas (2019) di Rumah Sakit Tipe A dimana spesifikasi bahan makanan lauk nabati dikatakan mempunyai spesifikasi tidak bau apek, bebas dari kotoran, berwarna putih dikemas menggunakan plastik. Sedangkan untuk spesifikasi bahan makanan tahu dikatakan mempunyai spesifikasi berwarna putih segar, tidak bau apek, bebas dari

kotoran.

#### 4) Ketepatan Jumlah

Berdasarkan hasil penelitian diketahui jumlah bahan makanan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito pada saat melakukan penerimaan bahan makanan lauk nabati setiap bahan makanan yang diterima harus dicek dan disesuaikan dengan ketepatan jumlah yang terlag dicatat pada faktur pembelian dan dalam faktur penerimaan bahan makanan Rumah Sakit. Penelitian ini sesuai dengan dengan prinsip penerimaan bahan makanan rumah sakit (PMRS), yang dikatakan jumlah bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan faktur pembelian. Penelitian ini senada dengan penelitian yang dilakukan oleh Farah Mahsa Jones (2021) di RSUD Prof. Dr. M Hanafiah SM Batusangkar ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan lauk nabati telah sesuai dengan prinsip penerimaan bahan makanan rumah sakit (PMRS).

## 2. Hasil dan Pembahasan Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta

Wawancara terhadap Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Nabati yang telah dilakukan pada Ruang Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito telah saya lakukan dengan Informan yakni dari pihak tim Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito. Wawancara saya lakukan pada tanggal 7 Juni 2024 dan telah menghasilkan penelitian sebagai berikut :

### a. Penerimaan bahan makanan lauk hewani pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito

Berdasarkan pengamatan penulis tentang penerimaan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito penerimaan merupakan sebuah kegiatan yang dilakukan dengan mempunyai maksud dan tujuan menerima bahan makanan yang sesuai dengan kualitas dan kuantitas saat melakukan pengandaan. Bahan makanan lauk hewani termasuk kedalam bahan makanan basah seperti

seperti dengan contoh daging ayam, ikan, daging sapi, cumi- cumi, telur, bandeng melakukan proses penerimaan bahan makanannya setiap hari dan dilakukan pada pagi hari, sesudah melakukan proses penerimaan bahan makanan petugas penerimaan bahan makanan mengecek terlebih dahulu bahan makanan lauk hewani.

Apakah sudah sesuai dengan spesifikasinya atau belum. Pentingnya dilakukan pengecekan pada bahan makanan lauk hewani yaitu agar mengetahui apakah lauk hewani tersebut sudah sesuai dengan spesifikasinya atau belum , apakah lauk hewani tersebut datang dalam keadaan segar jika tidak maka akan dilakukan retrun pengembalian . Untuk menjaga kesegaran daging , setelah melakukan proses penerimaan bahan makanan daging,ikan,udang langsung dimasukan kedalam freezer dengan suhu penyimpanan < 3 hari daging,ikan,udang disimpan dengan suhu  $-5 - 0^{\circ} C$  ,  $\leq 1$  minggu suhu penyimpanan daging,ikan,udang  $- 10 - - 50^{\circ} C$  ,  $> 1$  minggu suhu penyimpanan daging,ikan,udang yaitu  $< - 10^{\circ} C$  . dan sebelum dimasukan kedalam freezer daging,ikan,udang tidak perlu dilakukan pencucian (Wayansari, 2018). Kerusakan mikrobiologis pada ikan dapat terjadi dengan ciri adanya bau busuk dan adanya terbentuknya lender pada permukaan ikan. Pada telur, jika ada kotoran dalam cangkang telur atau kulit telur maka sebaiknya dibersihkan terlebih dahulu agar tidak adanya kontaminasi pada bahan pangan lainnya (Wayansari, 2018).

Untuk penanganan bahan makanan hewani terutama pada daging dan ikan apabila bahan makanan tersebut tidak langsung digunakan dengan cara sistem rantai dingin yaitu penerapan suhu dingin selama proses penyimpanan pada suhu dibawah  $+4^{\circ} C$  untu mencegah dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan menghambat aktivitas enzim (Indriantari, 2018). Untuk bahan pangan telur, penyimpanannya dilakukan dengan suhu yang optimum yaitu  $-12 - 15^{\circ} C$  dengan kelembaban suhu yaitu sekitar  $70 - 80\%$  serta , untuk telur harus dihindarkan dari bau yang menyengat karena nantinya akan ikut terbawa

oleh telur yang disimpan disekitarnya (Rachmawan, 2001). Untuk penanganan daging sapi yang tidak langsung dapat digunakan, mempunyai cara pembekuan terlebih dahulu karena proses tersebut akan menghasilkan *drip* (cairan daging yang beku) yang lebih sedikit pada saat *thawing* sehingga penurunan gizi pada daging dapat dicegah. Sedangkan untuk pembekuan lambat akan menghasilkan *drip* yang lebih banyak sehingga menurunkan kualitas daging yang sudah beku. Pengaturan temperature pada daging juga perlu diperhatikan karena pada temperature tertentu cairan daging akan membeku semua, serta proses enzimatis, proteolitik, hidrolisis, oksidasif dan aktifitas mikroba ikut terhambat sehingga akan menyebabkan kerusakan struktur daging dan dapat dikurangi seminimal mungkin dan akan menjamin kualitas pada daging beku. (Indriantari, 2018).

Pada daging ayam penanganan yang dilakukan apabila tidak langsung digunakan setelah melakukan penerimaan bahan makanan yaitu dengan melakukan pendinginan. Perlakuan pendinginan maupun pembekuan ini bertujuan untuk mempertahankan kesegaraan pada daging ayam. Suhu pendinginan ini rata rata adalah 32-45° F dan dapat dikerjakan dengan menggunakan pecahan es batu kristal dengan mesin pendingin. Keuntungan dalam pendinginan ini sendiri adalah untuk mempertahankan kesegaraan pada daging ayam, dapat mencegah kekeringan pada daging ayam dan agar daging ayam mempunyai daya simpan yang lebih lama (Rachmawan, 2001).

- b. Penerimaan bahan makanan lauk nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito

Berdasarkan pengamatan penulis tentang penerimaan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito penerimaan bahan makanan merupakan sebuah kegiatan yang dilakukan dengan mempunyai maksud dan tujuan menerima bahan makanan yang sesuai dengan kualitas dan kuantitas bahan makanan sebelum melakukan penenerimaan bahan makanan lauk nabati petugas. Penerimaan bahan

makanan pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito melakukan pemeriksaan bahan makanan sesuai dengan jenis, jumlah, spesifikasi, waktu yang telah ditetapkan, kemudian dilakukan pencatatan pada daftar pesanan dan memberikan tanda tangan serta nama terang sebagai tandanya bukti bahan makanan tersebut telah diterima oleh petugas penerimaan bahan makanan Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito. Jika kedatangan bahan makanan lauk nabati tidak sesuai, seperti adanya kelebihan bahan makanan atau tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan Rumah Sakir petugas penerimaan bahan makanan akan mengembalikan bahan makanan tersebut kepada supplier dan melakukan pencatatan pada buku penerimaan bahan makanan. Lalu apabila bahan makanan lauk nabati ada yang kurang maka akan dilakukan penambahan bahan makanan lauk nabati pada supplier pada keesokan harinya, Setelah itu dilakukan proses penyimpanan bahan makanan lauk nabati. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan pada Instalasi Gizi RSUP NTB Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh petugas penerimaan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSUP NTB dengan petugas membawa daftar pesanan yang diterima jika apabila bahan makanan ada yang tidak sesuai dengan faktur penerimaan bahan makanan maka akan dilakukan pengembalian kepada rekanan. Menurut Bakri, Bachyar dkk. (2018) metode penerimaan bahan makanan adalah petugas penerima mengetahui spesifikasi dan jumlah bahan makanan yang akan dipesan jika jumlah tidak sesuai, maka petugas penerimaan bahan makanan dapat dikembalikan kepada supplier. Ketepatan waktu penerimaan bahan makanan lauk nabati berdasarkan waktu adalah tepat dimana ketepatan waktu yang dilakukan RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito penerimaan bahan makanan lauk nabati dilakukan pada pukul 09.00 sampai dengan 10.00 meskipun terkadang ada keterlambatan pada proses penerimaan bahan makanan lauk nabati. Hal ini berbanding dengan ketepatan penerimaan bahan makanan lauk nabati pada RSUD Banyumas tahun (2020), yang memperoleh ketepatan penerimaan

bahan makanan berdasarkan waktu adalah sering mengalami keterlambatan. Untuk mengetahui spesifikasi bahan makanan lauk nabati biasanya juga disesuaikan dengan standar Rumah Sakit.

RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito memiliki standar spesifikasi bahan makanan lauk nabati yaitu tahu memiliki spesifikasi segar, asli berwarna putih bersih, tidak hancur, tidak bau lalu tempe mempunyai spesifikasi bersih, tidak asam, tidak pecah, dibungkus menggunakan plastik, tidak terdapat jamur. Hal ini sesuai dengan prinsip penerimaan bahan makanan rumah sakit (PMRS). Penyimpanan lauk nabati adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan pangan baik kualitas maupun kuantitas (yang termasuk kedalam standar mutu gizi) pada tempat yang telah disesuaikan. Tujuan penyimpanan bahan makanan lauk nabati sendiri adalah memiliki tujuan menjamin ketersediaan lauk nabati baik kualitas maupun kuantitas, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas.

Lauk nabati yang telah melakukan penerimaan bahan makanan dan termasuk pengecekan bahan makanan sudah termasuk memenuhi syarat harus dibawa keruang penyimpanan yang terpisah dengan lauk hewani. Sebelum dilakukan penyimpanan biasanya ada yang melakukan beberapa bahan makanan dicuci terlebih dahulu lalu disimpan kedalam plastik atau wadah agar terhindar dari kotoran. Suhu penyimpanan lauk nabati adalah 7°C-10°C selama kurang lebih satu minggu.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dengan melihat kualitas dan kuantitas pada penerimaan bahan makanan baik segar/kering pada saat penerimaan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sebaiknya belum tepat/tidak semua membedakan proses penerimaannya . Hal ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana kondisi dan bagaimana spesifikasi dari bahan makanan tersebut dan bertujuan juga untuk mengetahui mana bahan yang harus disimpan pada kulkas dan mana bahan yang harus disimpan pada almari biasa.
2. Sistem penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati pada Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sudah tepat sesuai dengan permenkes (2013). Yang telah meliputi pemeriksaan, pencatatan, pelaporan tentang macam , jenis , jumlah , kualitas dan kuantitas bahan makanan lauk hewani dan nabati . Untuk penerimaan lauk hewani sendiri juga sudah sesuai dengan panduan buku PGRS (2013) dengan melihat dari spesifikasinya , begitu juga dengan penerimaan lauk nabati sudah menerapkan panduan dari buku PGRS (2013) dan sudah sesuai dengan aturan RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.
3. Dengan mengetahui dan melihat ketepatan jenis bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sudah tepat sesuai dengan spesifikasi yang ada didalam PGRS (2013) penerimaan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito melihat dari spesifikasi daging aya berwarna merah segar , bersih tanpa bulu , tanpa leher , tanpa kaki , tanpa isi perut yang ada didalamnya , tidak berjamur dan berlendir .

Untuk spesifikasi daging sapi sendiri segar tanpa lemak , berwarna merah segar . Ikan dilihat dengan spesifikasinya kulit ikan tampak mengkilat , bersih tanpa sisik , tidak ada bau amis , mata ikan terlihat bulat dan jernih.

4. Dengan mengetahui dan melihat ketepatan jenis bahan makanan lauk nabati pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito sudah tepat sesuai dengan spesifikasi yang ada didalam PGRS (2013) untuk spesifikasi bahan makanan tahu terlihat segar,berwarna putih , tidak mudah hancur . Untuk tempe terlihat bersih , tidak asam , dan tidak terdapat jamur PGRS (2013) .Bahan makanan lauk nabati juga disesuaikan dengan standar RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito jika tidak ada kelayakan dalam bahan makanan nabati maka dilakukan retrans pengembalian bahan makanan baik lauk hewani maupun nabati.
5. Dengan mengetahui dan melihat ketepatan jumlah bahan makanan lauk hewani pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito sudah tepat sesuai dengan ketepatan jumlah bahan makanan lauk hewani jika pada saat melakukan penerimaan bahan makanan lauk hewani ada ketidak sesuaiaan dengan jumlah,spesifikasi yang disesuaikan dengan standar di RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito maka tim penerimaan bahan makanan,pengecekan bahan makananan melakukan retrans pengembalian bahan makanan yang tidak sesuai dengan ketepatan jumlah tersebut.
6. Dengan mengetahui dan melihat ketepatan jumlah bahan makanan lauk nabati pada penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito sudah sesuai dengan ketepatan jumlah bahan makanan lauk nabati jika pada saat melakukan penerimaan bahan makanan,pengecekan bahan makanan bahan makanan tersebut ada ketidak tepataan dalam jumlah maka tim penerimaan bahan makanan melakukan retrans pengembalian bahan makanan yang tidak sesuai dengan ketepatan jumlah tersebut.



7. Waktu penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito dilakukan pada pagi hari jam 7,8 disaat bahan makanan lauk hewani dan nabati datang langsung dilakukan pengecekan apakah bahan makanan tersebut layak untuk diproses ketahapan selanjutnya.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka terdapat beberapa saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Bagi peneliti sendiri alangkah baiknya dalam penulisan dan pengamatan bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito lebih diteliti lagi adapun didalamnya jika ada kekeliruan bisa menjadi bahan koreksi.
2. Bagi peneliti selanjutnya sebagai bahan masukan untuk kemudian hari akan melakukan penelitian pada RSPAU dr.Suhardi Hardjolukito Yogyakarta.
3. Alangkah baiknya dalam petugas penerimaan bahan makanan lebih memperhatikan lagi tentang spesifikasi bahan makanan yang diterima tersebut guna untuk memudahkan barang yang akan diproses ketahap selanjutnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amri Z, Anwar I, W. L. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Jakarta : Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kesemenkes RI.*
- Aritonang. I. (2014). *Penyelenggaraan Makanan. PT. Leutika Nouvalitera.*
- Bakri, B., Intiyati, A., dan W. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.*
- Bakri, Intiyati dan Widartika 2018. *Managing Foodservice Operations: A System Systems Approach for Healthcare and Institutions.* Kendall Hunt.
- BPK, D. P. (2022). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 26 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Rumah Sakit di Lingkungan Kementerian Kesehatan.*
- Chantika, D. (2016). *Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri.* 1: 7-13.
- Divanda D. (2019). " *Proses Asuhan Gizi Terstandar pada Pasien Gagal Ginjal Kronik di RSUD Penembahan Senopati Bantul*" No Title. *Yogyakarta: Prodi DIII Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.*
- Desamniar. (2018). " *Kajian Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu* "
- Indriantari. (2018). *Daging Halal, Aman, Utuh, dan Sehat. Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat. Bandung.*
- Kemenkes, R. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.*
- Kemenkes .RI. (2013). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Jakarta : *Kemenkes RI*
- R & R (2015) *Manajemen system Penyelenggaraan Makanan.* rsns Kulonprogokabbahan- pangan- hewani-i
- Syamsuddin. (2020). *Pemberian Kompres Hangat Efektif Untuk Pemulihan Peristaltik Usus Pasien Post Operasi Dengan Anestesi Umum.* *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan,* 2(1),95.
- Wayansari, Lastmi dkk. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Institusi.*

Jakarta:Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber  
Daya Manusia Kesehatan.

Widiartika, Intiyati A, Bakri B, 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi  
Jakarta: Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia  
Kesehatan Kemenkes

## Lampiran 1 Lembar Persetujuan

## LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini bersedia menjadi responden penelitian dengan judul : Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Pauk Hewani dan Nabati di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta.

Saya telah mendapat penjelasan dari penelitian yang bertujuan untuk mengetahui Gambaran Sistem Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani dan Nabati di Instalasi Gizi RSPAU Hardjolukito Yogyakarta, saya mengerti bahwa data mengenai penelitian ini akan dirahasiakan. Semua berkas yang mencantumkan identitas saya hanya digunakan untuk penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatangani tanpa suatu paksaan. Saya bersedia menjadi responden dalam penelitian ini secara sukarela.

Yogyakarta.....

## Lampiran 2 Lembar Cheklist

Gambaran penerimaan bahan makanan lauk pauk hewani dan nabati diRSPAU

Hardjolukito Yogyakarta.

FORMULIR PENERIMAAN			
No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Jumlah makanan basah yang diterima sama dengan pesanan dari Lembaga?		
2.	Jumlah makanan kering yang diterima sama dengan daftar pesanan dari Lembaga?		
3.	Apakah mutu makanan basah yang diterima sama dengan spesifikasi bahan makanan yang disepakati dengan perjanjian kontrak?		
4.	apakah mutu makanan kering yang diterimaa sama dengan spesifikasi bahan makanan yang disepakati dalam perjanjian kontrak?		
5.	Apakah petugas menerima spesifikasi bahan makanan?		
6.	Apakah petugas menerima faktur pembelian dari penjualan/vendor?		
7.	Apakah petugas mencatat semua bahan yang diterima?		
8.	Apakah petugas mencatat kembali barang yang akan dikembalikan?		
9.	Apakah semua bahan makanan yang diterima dilaporkan oleh petugas kepada bagian pembelian?		
10.	Semua baha yang dikembalikan dilaporkan oleh petugas kepada bagian pembelian?		
11.	Apakah tersedia rincian pemesanan bahan makanan harian berupa macam bahan makanan basah dan kering yang akan diterima?		
12.	Apakah tersedia rincian pesanan bahan makanan harian berupa jumlah bahan makanan basah dan kering yang akan diterima?		
13.	Apakah tersedia spesifikasi bahan makanan basah yang telah ditetapkan?		

14.	Apakah tersedia spesifikasi bahan makanan kering yang telah ditetapkan?		
15.	Apakah penjual/rekanan yang langsung mengirim bahan makan ke bagian penyimpanan?		
16.	Apakah petugas penerimaan yang menyalurkan bahan makanan ke bagian penyimpanan?		
17.	Petugas selalu meneliti kesesuaian bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam kontrak kerja.		
18.	Petugas selalu meneliti kesesuaian jenis bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pemesanan bahan makanan.		
19.	Petugas meneliti kesesuaian jenis bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pesanan bahan makanan.		
20.	Petugas selalu meneliti kesesuaian spesifikasi bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pesanan bahan makanan.		
21.	Petugas mengambil keputusan menerima atau tidak menerima bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok.		

Lampiran 3 Foto Penelitian



(Gambar 1. Penerimaan Telur Puyuh)



(Gambar 2. Penerimaan Daging Ayam)



(Gambar 3. Penerimaan Tempe)



(Gambar 4. Penerimaan Telur ayam)



(Gambar 5. Penerimaan Ikan)



(Gambar 6. Alat Penimbangan bahan makanan dan Pengangkut Bahan makanan)

DIKAS RESEPTAN TERAPAN KATAN UDARA  
RSIPAL dr. SUNARDI MA

NOTA PERMINTAAN DAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN  
Hari / Tanggal : Sabtu, 20 Juli 2017

NO	URAIAN	JUMLAH	TERIMA	RETUR	NO	URAIAN	JUMLAH	TERIMA	RETUR
1	Beras				1	Beras			
2	Minyak				2	Minyak			
3	Umbi				3	Umbi			
4	Manisan				4	Manisan			
5	Minyak	3 kg			5	Minyak			
6	Minyak				6	Minyak			
7	Minyak				7	Minyak			
8	Minyak				8	Minyak			
9	Minyak				9	Minyak			
10	Minyak				10	Minyak			
11	Minyak				11	Minyak			
12	Minyak				12	Minyak			
13	Minyak				13	Minyak			
14	Minyak				14	Minyak			
15	Minyak				15	Minyak			
16	Minyak				16	Minyak			
17	Minyak				17	Minyak			
18	Minyak				18	Minyak			
19	Minyak				19	Minyak			
20	Minyak				20	Minyak			
21	Minyak				21	Minyak			
22	Minyak				22	Minyak			
23	Minyak				23	Minyak			
24	Minyak				24	Minyak			
25	Minyak				25	Minyak			
26	Minyak				26	Minyak			
27	Minyak				27	Minyak			
28	Minyak				28	Minyak			
29	Minyak				29	Minyak			
30	Minyak				30	Minyak			
31	Minyak				31	Minyak			
32	Minyak				32	Minyak			
33	Minyak				33	Minyak			
34	Minyak				34	Minyak			
35	Minyak				35	Minyak			
36	Minyak				36	Minyak			
37	Minyak				37	Minyak			
38	Minyak				38	Minyak			
39	Minyak				39	Minyak			
40	Minyak				40	Minyak			
41	Minyak				41	Minyak			
42	Minyak				42	Minyak			
43	Minyak				43	Minyak			
44	Minyak				44	Minyak			
45	Minyak				45	Minyak			
46	Minyak				46	Minyak			
47	Minyak				47	Minyak			
48	Minyak				48	Minyak			
49	Minyak				49	Minyak			
50	Minyak				50	Minyak			
51	Minyak				51	Minyak			
52	Minyak				52	Minyak			
53	Minyak				53	Minyak			
54	Minyak				54	Minyak			
55	Minyak				55	Minyak			
56	Minyak				56	Minyak			
57	Minyak				57	Minyak			
58	Minyak				58	Minyak			
59	Minyak				59	Minyak			
60	Minyak				60	Minyak			
61	Minyak				61	Minyak			
62	Minyak				62	Minyak			
63	Minyak				63	Minyak			
64	Minyak				64	Minyak			
65	Minyak				65	Minyak			
66	Minyak				66	Minyak			
67	Minyak				67	Minyak			
68	Minyak				68	Minyak			
69	Minyak				69	Minyak			
70	Minyak				70	Minyak			
71	Minyak				71	Minyak			
72	Minyak				72	Minyak			
73	Minyak				73	Minyak			
74	Minyak				74	Minyak			
75	Minyak				75	Minyak			
76	Minyak				76	Minyak			
77	Minyak				77	Minyak			
78	Minyak				78	Minyak			
79	Minyak				79	Minyak			
80	Minyak				80	Minyak			
81	Minyak				81	Minyak			
82	Minyak				82	Minyak			
83	Minyak				83	Minyak			
84	Minyak				84	Minyak			
85	Minyak				85	Minyak			
86	Minyak				86	Minyak			
87	Minyak				87	Minyak			
88	Minyak				88	Minyak			
89	Minyak				89	Minyak			
90	Minyak				90	Minyak			
91	Minyak				91	Minyak			
92	Minyak				92	Minyak			
93	Minyak				93	Minyak			
94	Minyak				94	Minyak			
95	Minyak				95	Minyak			
96	Minyak				96	Minyak			
97	Minyak				97	Minyak			
98	Minyak				98	Minyak			
99	Minyak				99	Minyak			
100	Minyak				100	Minyak			

Handwritten signature: 5/1/17



**BUKTI PERMINTAAN DAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN**  
Hari / Tanggal : Sabtu, 8 Mei 2024

NO	URAIAN	JUMLAH	TERIMA	RETUR	NO	URAIAN	JUMLAH	TERIMA	RETUR
1	...				1	...			
2	...				2	...			
3	...				3	...			
4	...				4	...			
5	...				5	...			
6	...				6	...			
7	...				7	...			
8	...				8	...			
9	...				9	...			
10	...				10	...			
11	...				11	...			
12	...				12	...			
13	...				13	...			
14	...				14	...			
15	...				15	...			
16	...				16	...			
17	...				17	...			
18	...				18	...			
19	...				19	...			
20	...				20	...			
21	...				21	...			
22	...				22	...			
23	...				23	...			
24	...				24	...			
25	...				25	...			
26	...				26	...			
27	...				27	...			
28	...				28	...			
29	...				29	...			
30	...				30	...			
31	...				31	...			
32	...				32	...			
33	...				33	...			
34	...				34	...			
35	...				35	...			
36	...				36	...			
37	...				37	...			
38	...				38	...			
39	...				39	...			
40	...				40	...			
41	...				41	...			
42	...				42	...			
43	...				43	...			
44	...				44	...			
45	...				45	...			
46	...				46	...			
47	...				47	...			
48	...				48	...			
49	...				49	...			
50	...				50	...			
51	...				51	...			
52	...				52	...			
53	...				53	...			
54	...				54	...			
55	...				55	...			
56	...				56	...			
57	...				57	...			
58	...				58	...			
59	...				59	...			
60	...				60	...			
61	...				61	...			
62	...				62	...			
63	...				63	...			
64	...				64	...			
65	...				65	...			
66	...				66	...			
67	...				67	...			
68	...				68	...			
69	...				69	...			
70	...				70	...			
71	...				71	...			
72	...				72	...			
73	...				73	...			
74	...				74	...			
75	...				75	...			
76	...				76	...			
77	...				77	...			
78	...				78	...			
79	...				79	...			
80	...				80	...			
81	...				81	...			
82	...				82	...			
83	...				83	...			
84	...				84	...			
85	...				85	...			
86	...				86	...			
87	...				87	...			
88	...				88	...			
89	...				89	...			
90	...				90	...			
91	...				91	...			
92	...				92	...			
93	...				93	...			
94	...				94	...			
95	...				95	...			
96	...				96	...			
97	...				97	...			
98	...				98	...			
99	...				99	...			
100	...				100	...			

Pihak : *SMP*

(Gambar 7. Nota Penerimaan Bahan Makanan)



(Gambar 8. Wawancara Kepada Instalasi Gizi)


## Lampiran 4 Lembar Pertanyaan

No	Aspek yang diamati	Ya	Tidak	Keterangan
1	Pengecekan bahan makanan		V	
2	Kualitas dan tanda bahan makanan baik segar/kering	v		
3	Penerimaan bahan makanan lauk hewani dan nabati	v		

Lampiran 5 Surat *Ethical Clearance*

	<p>KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN          HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE          STIKES SURYA GLOBAL YOGYAKARTA</p>	
<p><b>KETERANGAN LAYAK ETIK</b>  <i>DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION</i>          "ETHICAL EXEMPTION"</p>		
<p>No.1.17/KEPK/SSG/IX/2024</p>		
<p><b>Protokol Penelitian yang diajukan oleh :</b></p>		
<p><i>The research protocol prepared by</i></p>		
<b>Peneliti Utama</b>	: Intan Aprilia Kuswandari	
<i>Principal Investigator</i>		
<b>Anggota Peneliti</b>	: Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz	
<i>Research Members</i>		
<b>Nama Institusi</b>	: Poltekkes TNI AU Adisutjipto Yogyakarta	
<i>Name of the Institution</i>		
<b>Dengan Judul</b>	:	
<i>Title</i>		
	<p><b>"Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Pauk Hewani dan Lauk Pauk Nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta"</b></p>	
	<p><i>"Overview of Receipt of Animal and Vegetable Food Ingredients at RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta"</i></p>	
<p>Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Tujuan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Peretujuan setelah penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.</p>		
<p><i>Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standard: 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Purpose/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Consent referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.</i></p>		
<p>Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 17 September 2024 sampai tanggal 17 September 2025</p>		
<p><i>This declaration of ethics applies during September 17, 2024 the period until September 17, 2025</i></p>		
	<p>September 17, 2024          Professor and Chairperson</p> 	
	<p>Yulian Endarto, S.K.M., M.Kes</p>	

## Lampiran 6 Surat Ijin Penelitian

**POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO  
YOGYAKARTA**  
Jalan Majapahit (Janti) Blok-R Lanud Adisutjipto Yogyakarta  
Website : poltekkesadisutjipto.ac.id, Email : gizi.poltekkestni@gmail.com

Nomor : B/ 2/ I / 2024 / Gz  
Klasifikasi : Biasa  
Lampiran : 1 bendel  
Perihal : Permohonan Studi Pendahuluan

Yogyakarta, 31 Januari 2024

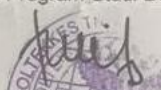

Kepada  
Yth. Ka. Intalasi Gizi  
RSPAU dr S Hardjolukito  
di  
Yogyakarta

1. Dasar. Keputusan Direktur Poltekkes TNI AU Adisutjipto Nomor : Kep/18C/IX/2019 tanggal 13 September 2019 tentang Penetapan Kurikulum Tahun 2019 Prodi D3 Gizi.

2. Sehubungan dasar tersebut di atas dalam rangka menyusun Tugas Akhir, dengan hormat bersama ini kami ajukan permohonan izin untuk mahasiswa melakukan **Studi Pendahuluan Penelitian** dengan data sebagai berikut :


a. Nama : Intan Aprilia Kiswardani  
b. NIM : 21220010  
c. Prodi : D3 Gizi  
d. Judul Proposal : Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Pauk Hewani dan Nabati di RSPAU Hardjolukito  
e. No Hp : 085600170961

3. Kami lampirkan proposal penelitian sebagai bahan pertimbangan. Demikian atas perkenannya disampaikan terima kasih.

Ketua Program Studi D3 Gizi  
  
Marisa Erlina, S.T.Gizi., M.Gizi.  
NIDN. 0508089102  


## Lampiran 7 Surat Selesai Penelitian

DINAS KESEHATAN TNI ANGKATAN UDARA  
RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO



**SURAT PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan ini :

Nama : Intan Aprilia Kiswardani  
Nomor Induk Mahasiswa : 20220010  
Semester : VI (enam)  
Prodi : D-3 Gizi  
Nama Perguruan Tinggi : Poltekkes TNI AU Adisutjipto  
Alamat : Janti Blok-R, Lanud Adisutjipto, Yogyakarta  
Nomor Telepon/Fak : (0274) 4352698  
Alamat Peneliti : Jragung RT. 09 RW. 04, Ngalas, Klaten Selatan, Klaten  
Nomor telepon/Hp : 085600170961  
Judul/Topik Penelitian : Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Pauk Hewani dan Nabati di RSPAU dr. S. Hardjolukito  
Obyek Penelitian : Instalasi Gizi RSPAU dr. S. Hardjolukito  
Lama Penelitian : 2 (dua) hari  
Waktu Penelitian : 04 Maret 2024 s.d 05 Maret 2024

Sehubungan dengan rencana penelitian tersebut dengan ini saya menyatakan :

1. Tidak ada sponsorsif dari perusahaan;
2. Topik/ judul dan materi Penelitian/Uji Pendahuluan /Karya Tulis Ilmiah/Uji Validitas Kuisisioner tidak plagiat;
3. Hasil penelitian/Karya Tulis Ilmiah semata-mata untuk kepentingan peningkatan ilmu pengetahuan;
4. Tidak melanggar norma etika dan ketentuan yang berlaku;
5. Penelitian dilaksanakan sesuai dengan standar prosedur operasional rumah sakit;
6. Tata cara penelitian sesuai dengan standar prosedur operasional rumah sakit;