

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Rumah Sakit

Rumah sakit menurut WHO adalah bagian integral dari suatu organisasi sosial dan kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna, penyembuhan penyakit dan pencegahan penyakit kepada masyarakat. Rumah sakit juga merupakan pusat pelatihan bagi tenaga kesehatan dan pusat penelitian medik. Berdasarkan UU No. 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit, Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan bagi masyarakat yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Permenkes RI, 2019).

B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

1. Pengertian

Berdasarkan buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh.

Tujuan pelayanan gizi rumah sakit adalah menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap, menyelenggarakan makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi, menyelenggarakan konseling dan penyuluhan gizi pada klien/ pasien dan keluarganya, dan menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

2. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit

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 di lingkungan Departemen Kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan (Kemenkes RI, 2013).

C. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Pengertian

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Menyediakan Makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

3. Bentuk bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Bentuk penyelenggaraan makanan di rumah sakit berdasarkan Kemenkes, 2013 meliputi:

a. Sistem Swakelola

Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan sistem swakelola, instalasi gizi/ unit gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Dalam sistem swakelola ini, seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, dana, metoda, sarana dan prasarana) disediakan oleh pihak rumah sakit. Pada pelaksanaannya Instalasi Gizi/ Unit Gizi mengelola kegiatan gizi sesuai fungsi manajemen yang dianut dan mengacu pada Pedoman Pelayanan

Gizi Rumah Sakit yang berlaku dan menerapkan Standar Prosedur yang ditetapkan.

b. Sistem Diborongkan ke Jasa Boga (*Out-sourcing*)

Sistem diborongkan yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau catering untuk penyediaan makanan rumah sakit. Sistem diborongkan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu diborongkan secara penuh dan diborongkan hanya sebagian.

c. Sistem Kombinasi

Sistem kombinasi adalah bentuk sistem penyelenggaraan makanan yang merupakan kombinasi dari sistem swakelola dan sistem diborongkan sebagai upaya memaksimalkan sumberdaya yang ada. Pihak rumah sakit dapat menggunakan jasa boga/ *catering* hanya untuk kelas VIP atau makanan karyawan, sedangkan selebihnya dapat dilakukan dengan swakelola.

4. Kegiatan Penyelenggaraan Rumah Sakit

Kegiatan penyelenggaraan makanan untuk konsumen Rumah Sakit, meliputi :

a. Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam memberikan pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang mencakup ketentauan macam konsumen yang dilayani, kandungan gizi, pola menu dan frekuensi makan sehari, dan jenis menu (Kemenkes, 2013).

b. Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit

Standar bahan makanan sehari adalah acuan/ patokan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi yang tercantum dalam penuntun diet dan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit.

Tujuannya agar tersedianya acuan makan dan jumlah bahan makanan seseorang dalam sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan (Kemenkes, 2013).

c. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen dan kebijakan institusi (Bakri dkk, 2018).

d. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan. Perhitungan bahan makanan ini memiliki tujuan yaitu terciptanya usulan anggaran dan kebutuhan bahan makanan untuk konsumen untuk periode satu tahun anggaran (Bakri dkk, 2018).

e. Pengadaan Bahan Makanan

Sistem pengadaan bahan makanan meliputi kegiatan pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, dan penerimaan bahan makanan (Bakri dkk, 2018).

f. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang telah ditetapkan dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli). Penerimaan bahan Makanan ini merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Tujuan dari penerimaan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan (Bakri dkk, 2018).

g. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan, Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain, Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat, dan Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai (Bakri dkk, 2018).

h. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (memotong, mencuci, menyangi, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu, dan jumlah pasien yang dilayani. Sedangkan pengolahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013).

i. Distribusi

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah prsi konsumen yang dilayani. Tujuannya agar konsumen mendapat makanan sesuai dengan jenis diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes RI, 2013).

D. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan yang terdiri dari mengumpulkan jenis hidangan, membuat daftar kelompok bahan makanan yang terdiri dari lauk hewani, nabati, sayuran, buah serta makanan selingan. Tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan (Bakri dkk, 2018).

Berikut ini adalah langkah-langkah perencanaan menu menurut Kemenkes RI (2013):

1. Bentuk tim kerja

Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari *dietisien*, kepala masak (*Chef Cook*), dan pengawas makanan.

2. Menetapkan macam menu

Mengacu pada tujuan pelayanan makanan rumah sakit, maka perlu ditetapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan, dan kombinasi keduanya.

3. Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu

Perlu ditetapkan macam penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, 10 hari, atau 15 hari. Kurun waktu penggunaan waktu dapat diputar selama 6 bulan - 1 tahun.

4. Menetapkan pola menu

Pola menu yang dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu. Dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang.

5. Menetapkan besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit.

6. Mengumpulkan macam hidangan

Macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.

7. Merancang format menu

Format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan dalam format menu sesuai golongan bahan makanan.

8. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu

Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrumen penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarkan kepada pihak manajemen misalnya manajer produksi, distribusi, dan marketing. Bila ada ketidaksetujuan oleh salah satu pihak manajer, maka perlu diperbaiki kembali, sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh manajer.

9. Melakukan test

Awal menu Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Uji coba yang dilakukan adalah memproduksi menu sesuai dengan jumlah yang diinginkan. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

E. Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan adalah kegiatan yang meliputi pemesanan, pembelian dan penerimaan bahan makanan yang harus sesuai dengan menu, jumlah dan standar porsi yang telah ditentukan (Suyatno, 2010).

Menurut Bakri dkk (2018) pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, dan penerimaan bahan makanan.

1. Pemesanan bahan makanan

Pemesanan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan permintaan (*order*) bahanmakanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada. Tujuan dari kegiatan ini adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan.

Adapun persyaratan yang dibutuhkan untuk pelaksanaan pemesanan bahan makanan ini adalah :

- a) Adanya kebijakan rumah sakit tentang pengadaan bahan makanan.
- b) Adanya kebijakan antar rumah sakit dengan rekanan atau pemasok.
- c) Adanya spesifikasi bahan makanan.
- d) Adanya daftar pesanan bahan makanan.
- e) Tersedia dana

a. Langkah-Langkah Pemesanan Bahan Makanan

Langkah-langkah pengadaan bahan makanan :

- 1) Ahli gizi membuat rekapitulasi kebutuhan bahan makanan untuk besok hari dengan cara : standar porsi x jumlah pasien.
- 2) Hasil perhitungan diserahkan kebagian gudang *logistic*
- 3) Bagian gudang menyiapkan bahan makanan sesuai permintaan
- 4) Bagian pengolahan mengambil bahan makanan yang dipesan (*order*)

b. Persyaratan Pemesanan Bahan Makanan

- 1) Adanya kebijakan rumah sakit tentang prosedur pengadaan bahan makanan
- 2) Tersedianya dana untuk bahan makanan
- 3) Adanya spesifikasi tentang bahan makanan
- 4) Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan, dan 1 tahun)
- 5) Adanya pemesanan bahan makanan untuk 1 tahun periode menu (Kemenkes RI, 2013)

c. Ketentuan cara pemesanan bahan makanan

Dalam melaksanakan pemesanan bahan makanan mempunyai ketentuan sebagai berikut :

- 1) Pemesanan harus sesuai dengan jumlah, macam, spesifikasi bahan makanan yang tertera dalam SPJB (Surat Perjanjian Jual Beli).
- 2) Pemesan bahan makanan dengan frekuensi yang ditetapkan
- 3) Mempertimbangkan harga dan kualitas.
- 4) Penerimaan disetujui setelah diadakan pemeriksaan.
- 5) Dibuat berdasarkan menu dan jumlah klien saat ini.
- 6) Pesanan dalam jumlah berat / butir / buah.
- 7) Mengetahui sumber, kondisi dan sanitasi bahan makanan.
- 8) Pada akhir pesanan akan tercapai jumlah dana yang disepakati.
- 9) Melakukan pencatatan secara rinci.
- 10) Meneliti order sebelum dikirim

d. Jenis pemesanan bahan makanan Rumah Sakit

Sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilakukan secara swakelola. Secara garis besar, pemesanan bahan makanan di rumah sakit dibedakan menjadi 3 jenis yaitu:

1) Pemesanan bahan makanan basah

Kegiatan pemesanan bahan makanan khususnya bahan makanan segar dilakukan setiap hari dimana bahan makanan yang dipesan hari ini merupakan bahan makanan yang akan digunakan untuk pengolahan menu siang dan sore hari berikutnya serta menu makan pagi dua hari berikutnya.

2) Pemesanan bahan makanan kering

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama sehingga memungkinkan adanya cadangan dalam gudang. Contoh bahan makanan yang masuk dalam kelompok ini adalah teh, susu, bumbu-bumbu kering, beras, dan garam. Bahan makanan kering datang setiap 2-3 hari sekali atau rata-rata seminggu sekali. Dalam

pemesanan bahan makanan kering, terlebih dahulu dilihat stok gudang sebagai pertimbangan dalam pemesanan bahan makanan tersebut.

e. Spesifikasi bahan makanan Rumah Sakit

Spesifikasi bahan makanan rumah sakit yaitu standart mutu yang ditetapkan terhadap bahan makanan yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan dan kualitas bahan makanan. Berikut ini adalah tipe spesifikasi bahan makanan :

1) Spesifikasi teknik

Bahan makanan dapat diukur secara objektif dengan menggunakan instrument tertentu. Secara khusus digunakan pada bahan makanan dengan tingkat kualitas tertentu yang secara nasional sudah ada.

2) Spesifikasi penampilan

Spesifikasi sederhana lengkap dan jelas isinya meliputi : nama bahan makanan, Ukuran/ tipe kemasan, tingkat kualitas, umur bahan makanan, warna bahan makanan, identifikasi pabrik, masa pakai bahan makanan, kandungan produk, satuan bahan makanan, dan keterangan khsus lain bila diperlukan.

3) Spesifikasi pabrik

Diaplikasikan pada kualitas barang yang telah dikeluarkan oleh suatu pabrik dan telah diketahui pembeli. Misalnya spesifikasi untuk makanan kaleng (Kemenkes RI, 2013).

2. Pembelian bahan makanan

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

Pada proses pembelian bahan makanan termaksud semua kegiatan transaksi bahan makanan mentah sampai ke konsumen harus melalui semua ketentuan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat, dan harga yang benar. Untuk rumah sakit kelas pemerintah, berlaku ketentuan pemerintah yang mengatur dan menetapkan bahwa pembelian bahan makanan dilakukan secara kontrak berdasarkan pelelangan (Bakri dkk, 2018).

Tujuan pembelian bahan makanan adalah untuk penyediaan pembekalan bahan makanan sesuai dengan yang direncanakan secara berdaya guna dan berhasil (Aritonang, 2012).

Pembelian bahan makanan dengan memperhatikan :

- a. Anggaran yang tersedia
- b. Harga pasar
- c. Siklus menu
- d. Keadaan pasar (iklim)

Pembelian bahan makanan dilakukan dengan menggunakan sistem pembelian lewat rekanan yang sebelumnya dilakukan dengan penunjukan langsung. Pembelian/penunjukan langsung adalah penunjukan rekanan sebagai pelaksana pembelian tanpa melalui pelelangan / penawaran / umum / terbatas dan dilakukan di antara sekurang-kurangnya tiga penawaran rekanan mampu (Aritonang, 2012).

Menurut Aritonang (2012), dalam pembelian bahan makanan dapat diterapkan berbagai prosedur, tergantung dari ketentuan, kondisi, besar institusi serta kemampuan sumber daya institusi, antara lain :

- a. Prinsip dalam pembelian bahan makanan
 - 1) *The Right Price*

The right price merupakan nilai suatu barang yang dinyatakan dalam mata uang yang layak atau yang umum berlaku pada saat dan kondisi pembelian dilakukan.

2) *The Right Quantity*

Jumlah yang tepat dapat dikatakan sebagai suatu jumlah yang benar-benar diperlukan oleh suatu rumah sakit pada saat tertentu.

3) *The Right Time*

The right time menyangkut pengertian bahwa barang tersedia setiap kali diperlukan. Dalam hal ini persediaan barang haruslah diperhitungkan karena jika ada persediaan barang tentunya ada biaya perawatan barang tersebut.

4) *The Right Place*

The right place mengandung pengertian bahwa barang yang dibeli dikirimkan atau diserahkan pada tempat yang dikehendaki oleh pembeli.

5) *The Right Quality*

The right quality adalah mutu barang yang diperlukan oleh suatu rumah sakit sesuai dengan ketentuan yang sudah dirancang yang paling menguntungkan rumah sakit.

b. Metode pembelian bahan makanan

Berikut ini terdapat beberapa metode pembelian bahan makanan Rumah Sakit menurut Kemenkes, RI (2013) yaitu :

1) Pembelian langsung ke pasar (*the open market of buying*).

Pembelian ini digolongkan sebagai pembelian setengah resmi karena banyak hal yang merupakan kesepakatan antara pembeli dan penjual yang tidak dapat dikendalikan secara pasti. Pembelian ini dilakukan di institusi makanan yang melayani konsumen sekitar 50 orang sehingga penyediaan bahan makanan masih dapat dibatasi dengan cara pembelian langsung. Metode ini melalui prosedur yang sederhana. Pesanan dapat dilakukan melalui telepon, datang langsung ke pasar, atau berdasarkan perjanjian antara pembeli dan penjual. Untuk menjaga terjadinya hal-hal yang kurang diinginkan dalam pembelian langsung ke

pasar, maka hendaknya rekanan/penjual bahan makanan memenuhi syarat berikut:

- a. Dapat dipercaya
- b. Memiliki perusahaan dengan standar bahan makanan yang berkualitas baik dan terpercaya
- c. Harga pantas.
- d. Bahan makanan yang dapat diambil langsung /dikirim dengan baik dan tepat.
- e. Prosedur pembayaran kontan sesuai prosedur dan aturan perjanjian/ kesepakatan.

2) Pembelian dengan musyawarah (*the negotiated of buying*)

Cara pembelian ini termasuk pembelian setengah resmi dan hanya dilakukan untuk bahan makanan yang hanya tersedia pada waktu-waktu tertentu, jumlahnya terbatas, serta merupakan bahan makanan yang dibutuhkan konsumen.

3) Pembelian yang akan datang (*future contract*)

Pembelian ini dirancang untuk bahan makanan yang telah terjamin dan terpercaya mutu, keadaan, dan harganya, Produk bahan makanan tersedia dalam jumlah terbatas sehingga pembelian bahan makanan tersebut dilakukan dengan membuat kesepakatan harga saat ini, tetapi bahan makanan dipesan sesuai dengan waktu dan kebutuhan pembeli serta institusi.

4) Pembelian tanpa tanda tangan (*unsigned contracts action*) yang terbagi atas :

- a) *Firm at the Opening Price (FOP)* yang menetapkan harga bahan makanan berdasarkan harga saat ini.
- b) *Subject approval of price (SOAP)* yang menetapkan harga bahan makanan pada saat transaksi berlangsung.

5) Pembelian dengan pelelangan (*the formal competitive of bid*)

Pembelian bahan makanan dengan pelelangan adalah cara pembelian semi resmi yang mengikuti prosedur pembelian yang terdapat dalam keppres No. 29-30 Tahun 1984 dan No. 8 Tahun 1986 serta peraturan yang ditetapkan pemerintah daerah atau penanggung jawab tertentu.

f. Sistem Pembelian Bahan Makanan

Didalam kegiatan pembelian bahan makanan terdapat beberapa sistem atau cara pembelian bahan makanan yaitu :

1) Sistem kontrak

Sistem pembelian untuk bahan makanan terutama jenis sayuran, buah-buahan, dan makanan yang musiman adalah dengan mempergunakan surat perjanjian kontrak. Kontrak dilakukan dengan satu *supplier* atau lebih. Masa berlaku surat kontrak untuk bahan makanan biasa mencapai 3 atau 6 bulan dan permbayarannya tetap dilakukan setiap bulan.

2) Sistem harian dan bulanan

Pihak rumah sakit biasa dengan bebas memberi barang-barang yang diperlukan dari beberapa *supplier* atau beberapa pasar swalayan yang ada disekitarnya. Dengan cara ini pihak rumah sakit tidak perlu melakukan sebuah analisa yang terlalu ketat terhadap kinerja dari beberapa *supplier* untuk dipilih. Namun sistem dan prosedurnya harus tetap sama yaitu dengan mencari informasi dimana toko atau pasar swalayan yang berkualitas dan harganya murah.

3) Pembelian secara kontan

Dibagian pembelian sebuah rumah sakit pada umumnya menyiapkan uang kas yang jumlahnya tidak terlalu banyak yang disebut dengan kas kecil atau *pretty cash*. Kas kecil ini dipergunakan untuk membeli bahan makanan di rumah sakit, terutama bahan makanan yang diperlukan secara mendadak. Pembelian dengan sistem secara kontan menggunakan kas kecil sering dilakukan pada saat gudang kehabisan bahan makanan yang sangat

diperlukan saat itu juga. Pembelian secara kontan tidak dapat dilakukan setiap hari tetapi hanya dilakukan jika keadaan sangat mendesak (Bakri dkk, 2018).

3. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/ penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan (Aritonang, 2012).

Tujuan penerimaan bahan makanan ialah agar tersedia bahan makanan yang siap untuk diolah dengan syarat antara lain:

- a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian, berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima
- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan Prinsip penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut:
 - 1) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi.
 - 2) Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli.
 - 3) Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan.

Langkah penerimaan bahan makanan menurut Kemenkes, RI (2013):

- a. Bahan makanan diperiksa, sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.
 - b. Bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ke tempat pengolahan makanan.
- Cara/bentuk penerimaan bahan makanan ada dua yaitu:

1) *Blind Receiving* atau sering disebut cara buta

Petugas penerimaan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari pihak penjual/ *leveransir*.

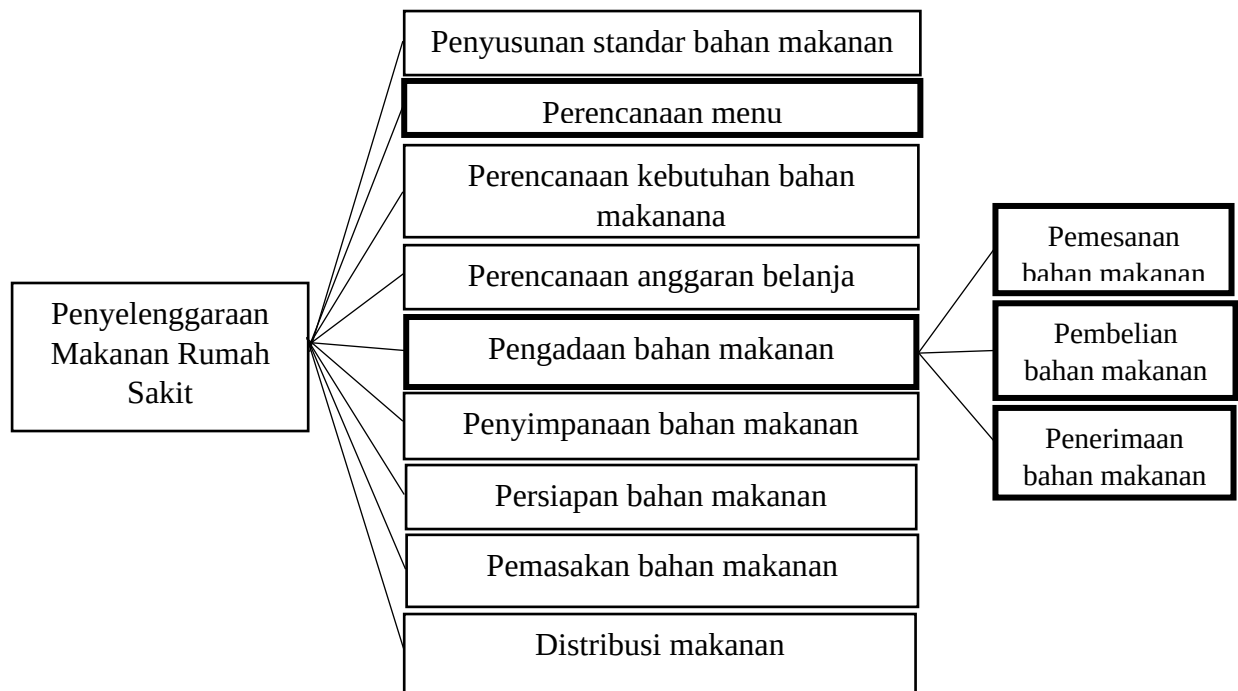
2) Konvensional

Petugas penerima bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan, jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya.

Pada penerimaan bahan makanan harus memperhatikan hal-hal berikut (Aritonang, 2012):

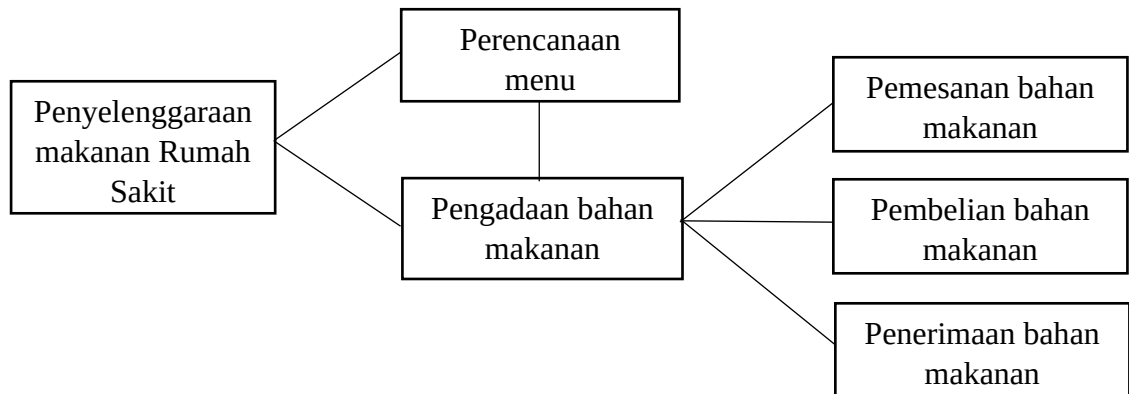
- a. *Order/* bon pesanan
- b. Spesifikasi bahan makanan
- c. Macam dan jumlah bahan makanan yang diterima
- d. Jadwal dan waktu pengiriman
- e. Buku penerimaan bahan makanan
- b. System penerimaan bahan makanan
- c. Meneliti surat pengantar dari rekanan pemborong
- d. Meneliti waktu dan jadwal pengiriman menurut *order* pesanan
- e. Memeriksa kualitas bahan sesuai spesifikasi bahan makanan yang disepakati
- f. Mengecek macam dan jumlah bahan makanan yang diterima
- g. Menyerahkan / menyalurkan ke gudang bahan makanan
- h. Membuat berita acara penerimaan bahan makanan diserahkan ke bendaharawan dan copiannya ke petugas penerimaan, arsip ke kepala Instalasi Gizi
- i. Melaporkan hasil kegiatan penerimaan.

F. Kerangka Teori



(Sumber : Kemenkes RI, 2013)

Gambar 1. Bagan Kerangka Teori

G. Kerangka Konsep**Gambar 2. Bagan Kerangka Konsep**

H. Definisi Oprasional

Tabel 1.
Definisi Oprasional

No	Variabel	Definisi Oprasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Hasil
1.	Perencanaan menu	Serangkaian kegiatan penyusunan menu untuk menetapkan jenis atau macam menu, siklus menu, dan kurun waktu penggunaan menu yang akan ditetapkan. Adapun langkah-langkah kegiatan perencanaan menu, meliputi: 1. Membentuk tim kerja 2. Menetapkan macam menu 3. Menetapkan siklus menu 4. Menetapkan porsi menu 5. Menetapkan besar porsi 6. Mengumpulkan macam hidangan menu pagi, siang, malam pada satu putaran menu 7. Merancang format menu 8. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu 9. Melakukan test awal menu	Wawancara dan Observasi	Kuesioner dan lembar <i>ceklist</i> perencanaan menu	1. Sesuai : Jika semua langkah dalam perencanaan menu terlaksana 2. Tidak sesuai: Jika langkah dalam perencanaan menu tidak terlaksana. (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
2.	Pemesanan bahan makanan	Kegiatan penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu dan rata rata jumlah konsumen atau pasien yang ada, adapun persyaratan pemesanan bahan makanan meliputi : 1. Adanya kebijakan RS tentang prosedur pemesanan bahan makanan 2. Tersedia dana untuk bahan makanan 3. Spesifikasi bahan makanan	Wawancara dan Observasi	Kuesioner dan Lembar <i>ceklist</i> pemesanan bahan makanan	1. Sesuai: Jika persyaratan pemesanan bahan makanan terlaksana. 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi syarat pemesanan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal

		4. Adanya menu dan jumlah pasien yang dibutuhkan selama periode tertentu 5. Adanya pesanan bahan makanan dalam satu periode menu 6. Pedoman menu.				
3.	Pembelian bahan makanan	Serangkaian kegiatan penyediaan bahan makan sesuai ketentuan peraturan yang berlaku di Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kelengkapan dokumen pembelian bahan makanan, meliputi : 1. Kontrak rekanan 2. Spesifikasi bahan makanan	Wawancara dan Observasi	Kuesioner dan Lembar <i>ceklist</i> pembelian bahan makanan	1. Sesuai : Jika memenuhi dokumen kelengkapan pembelian bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi dokumen kelengkapan pembelian bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
4.	Penerimaan bahan makanan	Suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan, dan pelaporan, tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Persyaratan penerimaan bahan makan, meliputi: 1. Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa maca, dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu. 2. tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan Lembar <i>ceklist</i> penerimaan bahan makanan	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan penerimaan bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan penerimaan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal