

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) 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 pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan mekanisme kerja pelayanan gizi di rumah sakit maka kegiatan pokok PGRS dikelompokkan menjadi empat. Kegiatan gizi rumah sakit meliputi:

1. Penyelenggaraan makanan

Proses kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

2. Pelayanan gizi di ruang rawat inap

Pelaksanaan kegiatan pelayanan gizi di ruang rawat inap meliputi membaca catatan medik pasien dan menganamnesa makanan, merancang diet, penyuluhan konsultasi gizi, pemesanan makanan ke dapur utama, monitoring dan evaluasi diet, pengiriman daftar permintaan makanan dari ruangan, melakukan pengawasan, pencatatan, dan pelaporan ke unit terkait

3. Penyuluhan konsultasi dan rujukan gizi

Serangkaian kegiatan penyimpanan pesan-pesan gizi yang direncanakan dan dilaksanakan untuk menanamkan dan meningkatkan pengertian sikap serta

perilaku positif pasien dan lingkungannya terhadap upaya peningkatan gizi dan kesehatan.

#### 4. Penelitian dan pengembangan gizi

Serangkaian kegiatan instalasi gizi dalam upaya mendapatkancara yang berdaya guna dan berhasil guna dalam meningkatkan kualitas pelayanan gizi, dengan melibatkan dan menggunakan dana dan sarana yang tersedia (Depkes RI, 2013).

### **B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Sasaran penyelenggaraan makanan di RS adalah pasien rawat inap. Selain kepada pasien, penyelenggaraan makanan dapat juga dilakukan bagi pengunjung yaitu pasien rawat jalan atau keluarga pasien (Aritonang, 2014).

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menyediakan makanan yang bervariasi, berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima, layak dan memadai bagi pasien/konsumen yang membutuhkan guna mencapai status gizi optimal, serta memerhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk alat dan sarana (Rotua, Siregar, 2015).

Tujuan penyelenggaran makanan di rumah sakit adalah sebagai berikut:

1. Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
2. Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas.
3. Mencapai efektifitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal (Bakri dkk, 2018).

Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit sebagai berikut :

1. Kebutuhan bahan makanan sanngat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlah berubah sesuai dengan jumlah pasien

2. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit dengan penyakitnya kebijakan rumah sakit
3. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit
4. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
5. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan fisik, peralatan dan sarana penunjang lainnya sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
6. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten (Bakri dkk, 2018).

### C. 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 (Depkes RI, 2013).

Pembelian bahan makanan institusi tergantung pada peraturan institusi, kondisi institusi (ada tidaknya tempat penyimpanan), besar institusi dan kemampuan sumber daya yang ada pada institusi tersebut. Selain itu faktor banyak atau sedikitnya bahan makanan yang akan dibeli juga mempengaruhi terhadap penetapan sistem pembelian bahan makanan. Pada proses pembelian bahan makanan termasuk semua kegiatan transaksi bahan makanan mentah sampai ke konsumen harus melalui semua ketentuan yang berlaku. Untuk rumah sakit kelas pemerintah, berlaku ketentuan pemerintah yang mengatur dan menetapkan bahwa pembelian bahan makanan dilakukan secara kontrak berdasarkan pelelangan.

Prosedur pembelian bahan makanan dalam suatu institusi diperlukan yang namanya prosedur pembelian yaitu sebagai berikut:

- a. Tanda terima dan analisis daftar permintaan pembelian (*purchase requisition –pr*).
- b. Pemilihan sumber persediaan yang potensial.

- c. Pengajuan permintaan penawaran harga.
- d. Pemilihan sumber yang tepat.
- e. Penetapan harga yang tepat.
- f. Pengeluaran pesanan pembelian (*purchase order – po*).
- g. Analisis laporan penerimaan dan persetujuan faktur penjaja/vendor bagi pembayaran (Bakri dkk, 2018).

### 1. Prinsip Dalam Pembelian Bahan Makanan

Prinsip adalah hal pokok yang dijadikan pedoman dalam melakukan sesuatu, oleh karena itu, yang dimaksud dengan prinsip-prinsip pembelian adalah hal-hal pokok dalam pelaksanaan fungsi pembelian yang perlu dijadikan pedoman atau acuan. Fungsi pembelian diadakan untuk melayani atau menunjang organisasi lain tersebut. Oleh karena itu, prinsip-prinsip kerjanya harus sedemikian rupa sehingga juga berorientasi pada aktivitas penunjang seperti yang ditugaskan tersebut dan prinsip kerja dari fungsi pembelian harus diatur supaya mampu memberikan kontribusi yang besar bagi keberhasilan perusahaan (Bakri dkk, 2018).

Prinsip dari purchasing yaitu:

a. *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.

b. *The Right Quantity*

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

c. *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.

d. *The Right Place*

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

e. *The Right Quality*

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

## 2. Metode Pembelian Bahan Makanan

Terdapat beberapa metode pembelian bahan makanan Rumah Sakit yaitu (Bakri dkk, 2018) :

a. 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:

- 1) Dapat dipercaya
- 2) Memiliki perusahaan dengan standar bahan makanan yang berkualitas baik dan terpercaya
- 3) Harga pantas
- 4) Bahan makanan yang dapat diambil langsung dikirim dengan baik dan tepat.
- 5) Prosedur pembayaran kontan sesuai prosedur dan aturan perjanjian/kesepakatan.

b. Pembelian dengan pelelangan (*the formal competitive of bid*)

Pembelian bahan makanan dengan pelelangan adalah cara pembelian yang resmi dan mengikuti prosedur pembelian yang telah dijabarkan dalam keputusan Presiden serta peraturan yang ditetapkan pemerintah daerah ataupun penanggung jawab tertentu. Sistem ini umumnya diterapkan pada institusi besar, dimana pembeliannya mencapai

batas yang ditetapkan berdasarkan Keppres No. 23 tahun 2003 tentang pengadaan barang dan Jasa yaitu untuk barang minimal Rp. 50.000.000,- diharuskan menggunakan lelang.

c. Pembelian dengan musyawarah (*the negotiated of buying*)

Cara pembelian ini termasuk pembelian setengah resmi atau setengah formal. Pembelian dengan cara ini hanya dilakukan untuk bahan makanan yang hanya tersedia pada waktu tertentu, jumlahnya terbatas dan merupakan bahan makanan yang dibutuhkan klien. Misalnya golongan buah tertentu yang hanya tersedia di musim tertentu. Pembeli dan penjual mengadakan kesepakatan sebelumnya untuk menyediakan bahan makanan tertentu. Pembeli mendatangi penjual secara langsung dan memberikan SPPH kepada rekanan selanjutnya rekanan menyampaikan SPPHnya dan langsung mengikuti prosedur administrasi yang berlaku.

d. Pembelian yang akan datang (*future contact*)

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.

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

1) *Firm at the opening price* (FAOP)

Pembeli memesan bahan makanan pada rekanan pada saat dibutuhkan dan harga disesuaikan dengan harga pembelian saat transaksi itu berlangsung.

2) *Subject approval of price* (SOAP)

Pembeli dapat memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan dengan harga yang sudah ditetapkan terlebih dahulu. Cara-cara pembelian ini hanya ditujukan untuk bahan makanan yang sudah terjamin mutu dan penggunaan di institusi tidak terlalu sering (Bakri dkk, 2018).

### 3. Sistem Pembelian Bahan Makanan

Sistem pembelian bahan makanan didalam kegiatan pembelian bahan makanan terdapat beberapa sistem atau cara pembelian bahan makanan yaitu:

a. 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 pembayarannya dilakukan setiap bulan.

b. 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.

c. 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 sitem 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).

### 4. Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan merupakan daftar dari karakteristik/kualitas dari bahan makanan yang dibutuhkan atau standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit peminta (instutusi perorangan) sesuai dengan ukuran, besar untuk mempertahankan kualitas bahan makanan.

Tujuan dari spesifikasi bahan makanan adalah untuk menetapkan kualitas bahan makanan yang diinginkan dalam sistem penyelenggaraan makanan. Kelompok bahan makanan yang dimaksud adalah bahan makanan segar atau basah dan bahan makanan kering.

Spesifikasi bahan makanan terdiri dari tiga tipe yaitu spesifikasi teknik, spesifikasi penampilan dan spesifikasi pabrik

a. Tipe spesifikasi bahan makanan

1) Spesifikasi teknik

Biasa digunakan untuk bahan yang dapat diukur secara objektif dan diukur dengan menggunakan instrumen tertentu. Secara khusus digunakan pada bahan makanan dengan tingkat kualitas tertentu yang secara nasional sudah ada (Kemenkes RI, 2013).

2) Spesifikasi penampilan

Dalam menetapkan spesifikasi bahan makanan sederhana, lengkap, dan jelas. Secara garis besar berisi:

- a) Nama bahan makanan/produk
- b) Ukuran/tipe/kontainer/kemasan
- c) Tingkat kualitas
- d) Umur bahan makanan
- e) Warna bahan makanan
- f) Identifikasi pabrik
- g) Masa pakai bahan makanan/masa kadaluarsa
- h) Data isi produk bila dalam suatu kemasan
- i) Satuan bahan makanan
- j) Keterangan khusus lain bila diperlukan (Kemenkes RI, 2013).

3) Spesifikasi pabrik

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

b. Kriteria spesifikasi yang baik

- 1) Jelas, sederhana dan diketahui oleh semua pihak.
- 2) Mudah diperoleh di pasar.

- 3) Mudah diperiksa dan adil.
  - 4) Muatan Spesifikasi
  - 5) Nama bahan makanan/produk
  - 6) Tingkatan kualitas bahan makanan/grade
  - 7) Ukuran/type/kemasan
  - 8) Warna bahan makanan
  - 9) Umur bahan makanan
  - 10) Masa pakai bahan makanan/masa kadaluarsa
  - 11) Isi/berat dalam satu unit kemasan
  - 12) Merck/cap
  - 13) Satuan (kg. buah, pak, Ibr, kaleng)
  - 14) Keterangan khusus bila diperlukan
- c. Kriteria untuk menentukan spesifikasi
- 1) Bentuk bahan makanan
  - 2) Kualitas bahan makanan
  - 3) Jumlah produk
  - 4) Ukuran
  - 5) Keterangan khusus
  - 6) Identitas pabrik/produsen
  - 7) Nama bahan makanan

#### **D. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, jenis, jumlah, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam surat kontrak jual beli (Permenkes, 2013). Syarat penerimaan bahan makanan antara lain: tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima dan tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

##### **1. Prinsip Penerimaan Bahan Makanan**

Prinsip penerimaan bahan makanan adalah jumlah yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan, mutu yang diterima harus dengan spesifikasi yang

disepakati dalam perjanjian dan harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.

Prinsip penerimaan bahan makanan meliputi :

- a. Jumlah yang diterima harus sesuai dengan jumlah yang dipesan.
- b. Mutu yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi yang disepakati dalam perjanjian jual beli.
- c. Harga bahan makanan dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.
- d. Bahan makanan yang diterima, kualitas ataupun kuantitas harus sama dengan bahan makanan yang dipesan.

Syarat penerimaan bahan makanan antara lain (Kemenkes, 2013) :

- a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima.
- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

Proses penerimaan bahan makanan, meliputi :

- a. Memeriksa kembali daftar pemesanan bahan makanan
- b. Memeriksa spesifikasi bahan makanan
- c. Memutuskan menerima atau menolak bahan makanan yang datang
- d. Memeriksa kembali daftar penerimaan bahan makanan
- e. Membuat laporan penerimaan bahan makanan
- f. Menyalurkan bahan makanan ke tempat penyimpanan

Langkah penerimaan bahan makanan, meliputi :

- a. Bahan makanan diperiksa sesuai dengan daftar pesanan dan spesifikasi bahan makanan.
- b. Apabila sudah sesuai, bahan makanan basah langsung didistribusikan kebagian pengolahan bahan makanan kering disimpan diruang penyimpanan bahan kering.
- c. Bahan makanan yang tidak langsung digunakan saat itu disimpan di ruang pendingin (*freezer / chiller*) karena jika tidak segera disimpan maka bahan makanan akan terkontaminasi dengan udara luar dan mempercepat proses pembusukan.

Pengecekan diharapkan dapat menjaga kualitas dan kuantitas bahan makanan yang masuk ke gudang logistik makanan rumah sakit. Pengecekan untuk menghindari penerimaan bahan makanan yang rusak kemasannya atau kadaluwarsa, sehingga sesuai dengan permintaan dan dapat segera digunakan untuk proses pelayanan gizi. Setelah proses penerimaan dan pengecekan bahan makanan kering akan di masukkan dan di simpan di gudang logistik makanan kering.

Tugas pokok dari unit penerimaan bahan makanan adalah :

- a. Cek bahan makanan segera setelah bahan makanan datang. Bahan makanan segar harus didahulukan dalam pengecekan penerimaan bahan makanan. Pengecekan meliputi pemeriksaan faktor permintaan, tanggal pengiriman, jumlah, berat, panjang, tanggal kadaluwarsa, satuan, ukuran. Contoh: Permintaan penerimaan bahan makanan beku 0°C, bila pada saat diterima tidak sesuai maka harus dikembalikan.
- b. Cap bahan makanan baik segar atau kering dengan tanda bahan makanan sudah diperiksa dan tanggal bahan makanan diterima, sehingga memudahkan dalam penggunaan sistem FIFO (*first in first out*).
- c. Menandatangani faktur pembelian bahan makanan sesuai penerimaan.
- d. Mengisi formulir penerimaan dan membuat laporan penerimaan bahan makanan harian, membuat daftar acara penerimaan bahan makanan.
- e. Membuat laporan bahan makanan yang didiskualifikasi kepada atasan yang bersangkutan.
- f. Mengirim bahan makanan yang diterima ke bagian penyimpanan kering dan segar/basah untuk yang perlu disimpan dan ke bagian persiapan untuk bahan makanan yang langsung akan diolah.

Output dalam penerimaan dan pengecekan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- b. Ketepatan jenis

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

c. Ketepatan jumlah

Ketepatan jumlah adalah jumlah bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada penerimaan bahan makanan. Apabila jumlah yang diterima tidak sama maka dapat dikatakan tidak tepat.

d. Ketepatan spesifikasi

Ketepatan spesifikasi adalah jumlah spesifikasi bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada penerimaan bahan makanan. Apabila spesifikasi yang diterima tidak sama maka dapat dikatakan tidak tepat.

e. Ketepatan waktu penerimaan

Ketepatan waktu adalah waktu penerimaan bahan makanan yang dipesan sama dengan waktu pada saat penerimaan bahan makanan. Dapat dikatakan tidak tepat apabila penerimaan bahan dilakukan melebihi batas waktu yang ditentukan.

## 2. Bentuk Atau Cara Menerima Bahan Makanan

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

a. *Blind receiving* atau cara buta

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

b. *Conventional* atau konvensional

Dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya. Namun petugas penerima harus mencatat semua bahan makanan yang

dilaporkan kepada bagian pembelian atau pembayaran. Prosedur pengembalian bahan makanan, sebaiknya petugas pengiriman bahan makanan ikut mengakui adanya ketidakcocokan pesanan dengan pengiriman yang ditandai dengan membubuhkan tanda tangan di formulir pengembalian bahan makanan. Disamping itu perlu diberi catatan bahwa makanan yang dikembalikan tersebut harus segera diganti atau mengubah isi faktur pengiriman.

Pencatatan bahan makanan yang diterima harus dilakukan secara teliti, sistematis dan teratur. Hal ini merupakan salah satu faktor penting sebagai dokumentasi tertulis tentang jumlah, mutu bahan makanan yang diterima. Data tersebut dapat dijadikan bahan monitoring, pengawasan dan pengendalian kegiatan atau bahkan dapat dijadikan bahan perencanaan kebutuhan yang akan datang.

### **3. Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Makanan**

*Receiving area* adalah tempat yang secara spesifik digunakan untuk menerima dan mengontrol barang yang telah dipesan oleh bagian pembelian. Pemeriksaan terhadap barang yang masuk meliputi: berat, temperatur, kuantitas, ukuran, dan kualitas barang. Lantai daerah penerimaan barang harus memiliki permukaan yang rata untuk memudahkan pembersihan dan mencegah mikroorganisme untuk berkembang biak. Barang-barang yang masuk seharusnya tidak diletakkan dilantai, minimal barang-barang diletakkan 10 cm dari lantai (Kemenkes, 2013).

Petugas penerima barang harus menguasai penggunaan berbagai macam peralatan utama, antara lain timbangan, dimana keakuratan timbangan sangat penting. Petugas penerimaan harus mengukur berat dari semua barang dan membandingkannya dengan berat yang tertera pada nota pembelian. Timbangan harus diperiksa ulang keakuratannya sekurang-kurangnya setiap 6 bulan sekali (Kemenkes RI, 2013). Selain peralatan yang cukup, untuk penerimaan bahan makanan juga diperlukan ruangan atau jarak penerimaan. Idealnya, ruang penerimaan harus dekat dari pintu pengiriman bahan makanan, gudang penyimpanan, lemari es dan freezer untuk meminimalisir waktu dan usaha memindahkan ke dalam tempat penyimpanan

Syarat letak ruang penerimaan bahan makanan sebaiknya memenuhi unsur berikut :

- a. Dapat dicapai oleh kendaraan pengantar bahan makanan.
- b. Dekat dengan ruang penyimpanan bahan makanan.
- c. Ruangan cukup luas untuk memeriksa bahan makanan dan dilengkapi dengan timbangan, alat pengangkut bahan makanan, meja kerja dan beberapa peralatan untuk menempatkan bahan makanan yang diterima sesuai kebutuhan.
- d. Bersih dan aman dari binatang pengganggu (lalat dan serangga).
- e. Permukaan lantai mudah dibersihkan (Bakri dkk,2018)

## **E. Penyimpanan Bahan Makanan**

### **1. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang penyimpanan bahan makanan kering dan dingin/beku. Setelah bahan makanan telah memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan bahan yaitu gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan akan segera digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan (Bakri dkk, 2018).

### **2. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk memelihara dan mempertahankan kondisi serta mutu bahan makanan yang akan disimpan, melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan dan masalah lingkungan yang lain, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang sesuai serta menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam dan mutu yang memadai (Kemenkes RI, 2013).

### 3. Langkah-Langkah Penyimpanana Bahan Makanan

Langkah-langkah penyimpanan bahan makanan:

- a. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke dibawa keruangan penyimpanan, gudang atau pendingin ruangan.
- b. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Untuk semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (*freezer*). Luas macam dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. Freezer (pembeku) umumnya dimiliki oleh instansi yang besar yang dimaksudkan untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu yang agak lama, *Food labelling* semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi, dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.
- c. Perputaran bahan makanan. Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*First InFirst Out*).
- d. Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa.
- e. Membuat jadwal pengecekan barang. Untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kadaluarsa harus dikosongkan dari kontainer kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.
- f. Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
- g. Hindari bahan makanan dari temperatur *danger zone* (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
- h. Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.

- i. Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.
- j. Menjaga semua area penyimpanan kering dan bersih. Dalam penataan/penempatan barang, bahan makanan harus disusun peraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan (Bakri dkk, 2018).

#### **4. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan**

Prinsip bahan makanan yaitu ditinjau dari 5T (tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah, tepat nilai) :

- a. Tepat tempat, yaitu bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering ditempatkan di ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan di ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat
- b. Tepat waktu, yaitu lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan
- c. Tepat mutu, yaitu dengan adanya penyimpanan akan tetap terjamin mutu makanannya
- d. Tepat jumlah, yaitu dengan adanya penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang
- e. Tepat nilai, yaitu dengan adanya penyimpanan tidak mengakibatkan penurunan nilai harga bahan makanan (Bakri dkk, 2018).

#### **5. Faktor-Faktor Dalam Penyimpanan Bahan Makanan**

Faktor penting yang perlu diperhatikan dalam penyimpaaan bahan makanan, yaitu:

- a. keadaan ruang penyimpanan dan peralatan
- 1) Harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang, diantaranya ruang penyimpanan kering dan basah.
  - 2) Letaknya harus dekat dengan ruang penerimaan dari produksi.
  - 3) Ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan dan bahan makanan harus sistematis dan teratur.
  - 4) Harus dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan dan cukup ruangan untuk mensortir bahan makanan, menimbang serta cukup luas untuk petugas dan lalu lintas kereta dorong bahan makanan yang masuk atau bahan makanan yang akan keluar.
  - 5) Harus cukup kontainer untuk tempat bahan makanan segar (sayur-sayuran) dan bahan makanan jadi.
  - 6) Harus cukup ventilasi, sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat. Sangat dianjurkan menggunakan alat sirkulasi udara di dinding.
  - 7) Rak-raknya harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak berada langsung diatas lantai. Jarak lantai dengan bahan makanan atau rak kurang lebih 25 cm, 15 cm dari dinding dan 30 cm dari langit-langit, sehingga memungkinkan udara bebas mengalir.
  - 8) Harus mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpan bahan segar seperti *refrigerator/ freezer* dengan kondisi yang baik (temperatur baik).
  - 9) Rak-raknya harus cukup dan mudah digeser sehingga mudah di bersihkan.
  - 10) Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-20°C dan penyimpanan bahan makanan segar 0-10°C.
  - 11) Hindari ruangan gelap dan lembab karena kondisi demikian memudahkan timbulnya organisme perusak terutama tepung-tepungan dan rempah-rempah.

- 12) Jendela ruang penyimpanan sebaiknya dibuat tipe dorong, serta bertirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari.
- b. Pengaturan bahan makanan
- 1) Bahan makanan harus diletakkan dalam tempat yang tetap, sesuai dengan sistematika pemakaian bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar harusnya diletakkan terpisah.
  - 2) Penyusunan bahan makanan dapat diklasifikasikan menurut jenis bahan makanan dan sistematika pemakaian bahan makanan. Bahan makanan yang sejenis diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan sebaiknya diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai petugas.
  - 3) Memperhatikan rotasi bahan makanan dengan menggunakan metode FIFO dengan arti bahan makanan yang terdahulu diletakkan terdepan,  
Prinsip sistem FIFO:
    - a) Letakkan produk dengan frekuensi pengeluarannya tinggi dekat dengan pintu.
    - b) Penataan bahan makanan, diatur berdasarkan golongan masing-masing.
    - c) Bahan makanan diatur berdasarkan alphabeta atau berdasarkan frekuensi penggunaan.
    - d) Bahan makanan berbau menyengat ditempatkan terpisah.

c. Alur penyimpanan bahan makanan

Akan ada saat dimana bahan makanan yang ada dalam tempat penyimpanan menumpuk karena bahan yang lama masih sedikit dan belum habis tapi pengelola dapur sudah membeli bahan baru. Oleh karena itu, perlu dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang.

Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat dicapai dengan metode FIFO, yaitu metode First In First Out. Artinya

barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dulu dikeluarkan pula. Hal ini dimaksudkan supaya tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya. Metode FIFO sangat dipengaruhi oleh tata letak penyimpanan seperti yang sudah dijelaskan pada poin sebelumnya.

d. Lokasi

Tempat penyimpanan kering atau segar sebaiknya dekat dengan ruang penerimaan, tempat persiapan dan produksi, sehingga mempercepat dalam penyimpanan dan pengeluarannya. Selain itu memudahkan keamanannya, jarak pendek, kebutuhan waktu dan tenaga relatif kecil.

e. Keamanan

- 1) Bahan makanan sebelum disimpan dalam tempat penyimpanan kering maupun segar sebaiknya disimpan dalam kertas atau kontainer plastik tertutup untuk mengurangi investasi serangga
- 2) Pemindahan bahan makanan dari ruang penerimaan ke ruang penyimpanan harus secepat mungkin menghindari kehilangan, pencurian, dan lain-lain.
- 3) Tempat penyimpanan hanya boleh dibuka pada waktu tertentu saja setiap hari.
- 4) Refrigerator, freezer dan tempat penyimpanan kering segera ditutup setelah selesai menerima atau mengeluarkan barang
- 5) Hanya pegawai tertentu saja yang diperbolehkan masuk ruang penyimpanan.
- 6) Sebaiknya hanya satu orang yang diberi tanggung jawab memegang dan menyimpan kunci ruang penyimpanan.

f. Pencatatan

Pencatatan bahan makanan yang disimpan harus tepat, akurat, konsisten. Setiap jenis makanan memiliki kartu stok berukuran 20 x 30 cm yang diletakkan pada bahan agar dapat segera diketahui. Jenis pencatatan yang harus ada pada gudang penyimpanan adalah:

- a) Kartu stock di setiap jenis bahan makanan.
- b) Buku registrasi/buku induk keluar masuknya bahan makanan.

c) Formulir permintaan dan pengiriman bahan makanan.

g. Pelatihan

Pelatihan mengenai prosedur pergudangan perlu diberikan dengan frekuensi pelatihan 2 kali sebulan mengenai proses penerimaan dan pengehuaran bahan makanan.

h. Sanitasi

Ruang dan peralatan penyimpanan harus dibersihkan secara teratur, harus bersih dari binatang pengerat dan serangga.

## 6. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Penyimpanan bahan makanan kering adalah penyimpanan pada suhu kamar atau lebih rendah dengan ruang penyimpanan yang kelembaban dan kebersihannya terjaga. Ventilasi yang baik diperlukan untuk penyimpanan kering, juga bersih, dan bebas serangga dan kecoa. Penyimpanan kering sering digunakan untuk menyimpan bahan pangan yang dikalengkan, tepung-tepungan, sereal, gula, minyak, dan shortening yang dikalengkan. Lokasi ruang penyimpanan kering ini paling baik berada dekat dengan ruang penerimaan barang dan dapur (Indrati dkk, 2014).

Persyaratan utama untuk menyimpan bahan makanan kering yaitu ruangan khusus yang kering, tidak lembab, cukup pencahayaan, sirkulasi dan ventilasi udara cukup baik, serta bebas dari hewan pengerat lainnya. Penyimpanan bahan makanan kering yang disimpan dalam kondisi lembab dan gelap akan mendorong pertumbuhan organisme tertentu seperti kapang, jamur dan sejenisnya. Suhu ruangan yang dianjurkan yaitu 19-20°C dan harus tetap dikontrol untuk menjaga kestabilan suhu ruangan.

Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering (gudang) menurut (Kemenkes, 2013) yaitu :

- a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan
- b. Menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO = *First In First Out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.

- c. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukaan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu
- d. Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya.
- e. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- f. Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang, diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup dan kuat dan tidak menempel pada dinding.
- g. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu yang telah ditentukan. Pegawai yang masuk keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- h. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19 – 21 °C
- i. Pembersihan ruangan secara periodic, 2 kali seminggu.
- j. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
- k. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi pengrusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

## **7. Penyimpanan Bahan Makanan Basah**

Penyimpanan bahan makanan segar ini dapat disimpan di suhu yang rendah atau suhu beku. Bahan pangan yang disimpan di suhu rendah dapat berupa bahan segar, dan bahan pangan yang sudah diolah. Bahan pangan segar seperti daging, ikan, unggas, sayur, buah (kecuali buah-buahan tropis seperti pisang, nanas, dan pepaya), telur, makanan-makanan produk susu dan bahan pangan yang sudah diolah seperti salad buah dan sayur, custard, saus, dan masakan yang telah dibuat dari daging (Indrati dkk, 2014).

Ada enam unsur yang diperlukan dalam penyimpanan bahan pangan dengan cara pendinginan, yaitu luas ruangan, kebersihan, sirkulasi udara, penempatan mesin, dan cara penyimpanannya. Luas ruangan yang diperlukan untuk pendinginan tergantung pada banyaknya bahan pangan yang akan

disimpan, macam, sifat bahan pangan itu sendiri dan jadwal bahan pangan tersebut akan dikirim atau akan digunakan (Indrati dkk, 2014).

Tempat penyimpanan bahan makanan basah perlu pengontrolan yang cukup, dikarenakan bahan makanan basah dapat terkontaminasi fisik, biologi, maupun kimia yang dapat merusak. Setiap jenis bahan makanan segar mempunyai suhu penyimpanan tertentu sehingga harus dicek dan diperiksa setiap 2 kali sehari.

a. Persyaratan penyimpanan bahan makanan basah

Bahan makanan segar/basah mudah sekali rusak dalam suhu tinggi atau terkena sinar matahari, maka dari itu bahan makanan segar/basah harus disimpan dalam temperatur yang sesuai dengan jenis bahan makanannya. Persyaratan dalam penyimpanan bahan makanan basah yaitu suhu penyimpanan harus sesuai dengan jenis dan golongan bahan makanan agar tidak terjadi kerusakan. Suhu harus dicek 2 kali sehari dan dilakukan pembersihan lemari es setiap hari. Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan. Pada beberapa lemari es tertentu sudah terdapat alat otomatis untuk pencairan es. Semua bahan makanan yang akan disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas aluminium foil. Memisahkan bahan makanan yang berbau keras dengan yang tidak berbau. Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus benar benar diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada beberapa yang tidak memerlukan pendingin dengan memperhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruangan pendingin (Kemenkes RI, 2013).

b. Prosedur penyimpanan bahan makanan basah

Bahan makanan basah yaitu setiap bahan makanan yang akan disimpan diatur ketebalannya, bertujuan agar suhu dapat merata keseluruhan bagian. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah dibedakan menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda. Bahan makanan disimpan dalam ruangan penyimpanan sedemikian rupa sehingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu dapat merata ke seluruh bagian. Pengisian

lemari yang cukup padat dan berisi akan mengurangi manfaat penyimpanan dikarenakan suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

Penyimpanan bahan makanan basah di dalam lemari es memiliki beberapa prosedur juga yaitu bahan mentah harus disimpan terpisah dari makanan yang siap santap. Bahan makanan yang berbau tajam harus ditutup di dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, jika memungkinkan di simpan dalam lemari yang berbeda, jika tidak maka letaknya harus berjauhan. Bahan makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari sudah harus digunakan. Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan untuk keperluan sehari-hari dan untuk keperluan penyimpanan bahan makanan lemari harus dipisahkan (Bakri dkk, 2018).

c. Pengelompokan bahan makanan segar berdasarkan suhu

Berdasarkan Permenkes No.7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan pada penyimpanan bahan makanan basah yaitu :

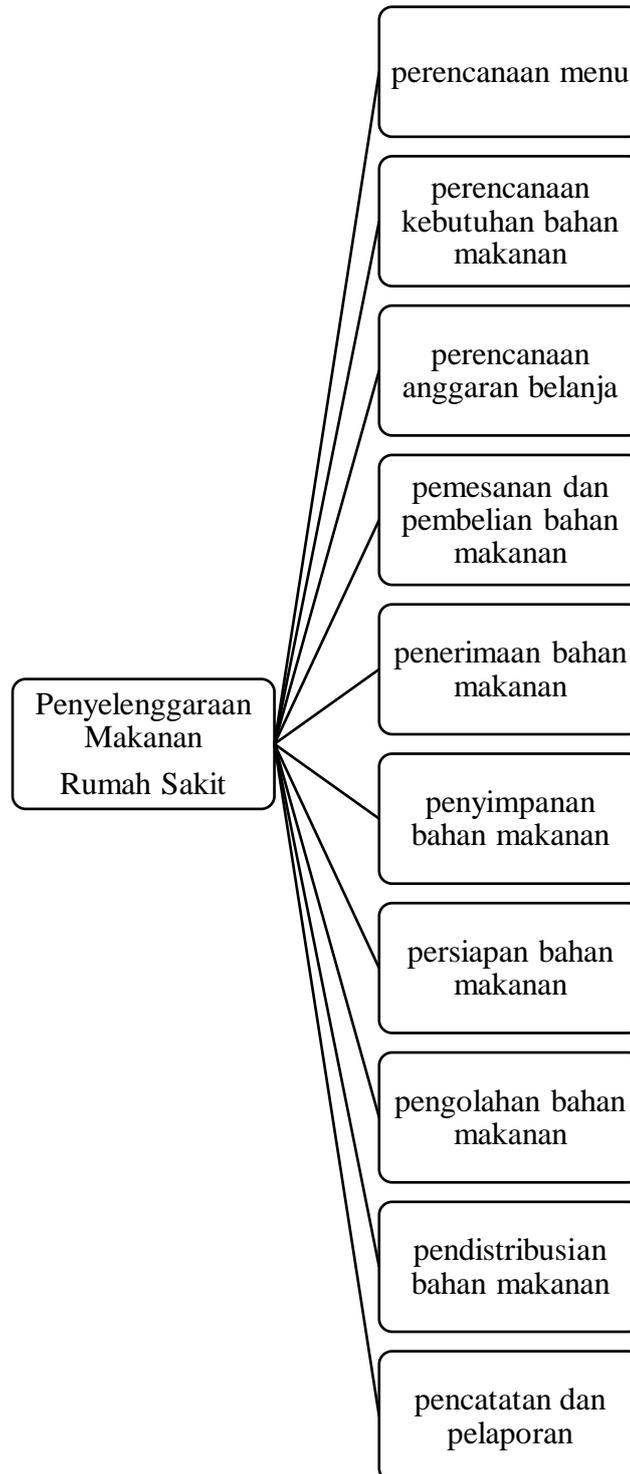
- 1) Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) yaitu 10-15 °C
- 2) Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (*chilling*) yaitu 4-10 °C
- 3) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) yaitu 0-4 °C
- 4) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) yaitu <0 °C
- 5) Pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin dilakukan secara berkala
- 6) Bahan makanan yang berbau tajam seperti udang, ikan dan lain-lain harus tertutup
- 7) Pengambilan dengan cara FIFO (*first in first out*) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu digunakan terlebih dahulu juga.

## **8. Kartu Stok**

Kegiatan penyimpanan atau storage atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang dikegiatan penyimpanan atau storage atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang digudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian inventory serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan di dalam gudang (Jayani et al, 2013).

Fungsi dari kartu stok yaitu untuk mencatat pergerakan stok masuk dan keluar yang berasal dari transaksi harian anda seperti masuk dari supplier, masuk dari retur pelanggan, keluar dari penjualan atau pemakaian barang tertentu. Dilengkapi dengan tanggal, hari dan jamnya dan melihat pergerakan stok sebagai dasar untuk melakukan pembelian. Penggunaan kartu stock sangat efektif untuk mengontrol stok sehingga melacak jika menemukan kejanggalan karena kesalahan sistem atau kelalaian karyawan.

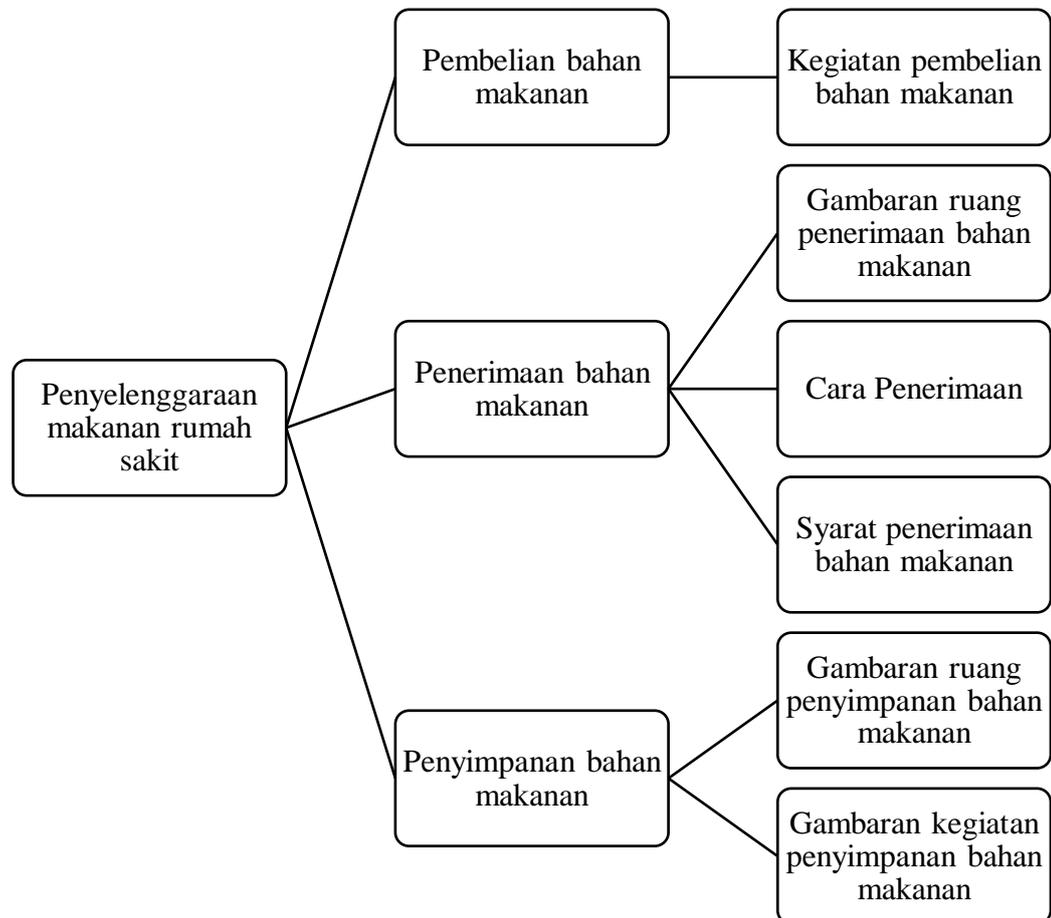
## F. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

(Sumber : PGRS, 2013)

## G. Kerangka Konsep



Gambar 2.  
Kerangka Konsep

## H. Definisi Operasional

Tabel 1.  
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Pembelian bahan makanan					
	Pembelian bahan makanan	Pembelian bahan makanana adalah serangkaian kegiatan penyediaan bahan makan, jumlah spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan. Persyaratnya yaitu : a. Adanya kebijakan RS b. Tersedianya dana untuk bahan makanan c. Ada spesifikasi bahan makanan d. Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan e. Adanya pesanan bahan makanan untuk 1 periode	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan ceklist	1. Kurang baik jika skor <60% 2. Cukup jika skor 60-79% 3. Baik jika skor >80%	Ordinal
2.	Penerimaan bahan makanan .					
	A. Gambaran ruang penerimaan bahan makanan	Ruang penerimaan bahan makanan adalah tempat yang secara spesifik digunakan untuk menerima dan mengontrol barang yang telah dipesan oleh bagian pembelian sesuai dengan persyaratan. a. Dapat dicapai oleh kendaraan pengantar bahan makanan. b. Dekat dengan ruang penyimpanan bahan makanan. c. Ruangan cukup luas d. Bersih dan aman dari binatang pengganggu (lalat dan serangga). e. Permukaan lantai mudah dibersihkan	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan ceklist	1. Kurang baik jika skor <60% 2. Cukup jika skor 60-79% 3. Baik jika skor >80%	Ordinal

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
	B. Cara penerimaan bahan makanan	<p>Cara menerima bahan makanan secara umum ada dua macam, yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Penerimaan cara buta (blind receiving) yaitu petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi serta faktur pembelian dari penjual.</li> <li>b. Penerimaan konvensional (conventional) yaitu petugas menerima faktur serta spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan</li> </ol>	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan ceklist	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Penerimaan cara buta (blind receiving)</li> <li>b. Penerimaan konvensional (conventional) (PGRS, 2013)</li> </ol>	Nominal
	C. Syarat penerimaan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan. Rincian pesanan bahan makanan dan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima</li> <li>2. Tersediannya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.</li> </ol> <p>Spesifikasi bahan makanan adalah daftar standar karakteristik/ kualitas bahan makanan yang ditetapkan oleh unit peminta.</p>	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan ceklist	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurang baik jika skor &lt;60%</li> <li>2. Cukup jika skor 60-79%</li> <li>3. Baik jika skor &gt;80%</li> </ol>	Ordinal

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
3.	Penyimpanan bahan makanan					
	A. Kegiatan penyimpanan bahan makanan	Kegiatan yang dilakukan setelah menerima bahan makanan sampai menyimpan bahan makanan di gudang.	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan ceklist	4. Kurang baik jika skor <60% 5. Cukup jika skor 60-79% 6. Baik jika skor >80% (Maria, 2011 dalam Saputri, 2015)	Ordinal
	B. Ruang penyimpanan bahan makanan	Tempat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan basah dan kering sesuai dengan persyaratan.  i. Ruang penyimpanan bahan makanan basah/ lemari pendingin  Persyaratan : 1. Suhu sesuai dengan keperluan bahan makanan yang disimpan 2. Pengecekan suhu dilakukan dua kali sehari 3. Dilakukan pembersihan lemari pendingin dan pencairan es 4. Suhu penyimpanan sayuran dan buah harus diperhatikan 5. Pintu lemari pendingin ditutup segera setelah di buka	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan ceklist	1. Kurang baik jika skor <60% 2. Cukup jika skor 60-79% 3. Baik jika skor >80% (Maria, 2011 dalam Saputri, 2015)	Ordinal

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
		<p>B. Ruang penyimpanan bahan makanan kering.            Persyaratan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ditempatkan secara teratur,</li> <li>2. Menerapkan sistem FIFO,</li> <li>3. Pengisian kartu stock bahan makanan segera diisi tanpa ditunda,diperiksa dan diteliti,</li> <li>4. Kartu stock dan pengeluaran diletakkan pada tempatnya,</li> <li>5. Pembukaan gudang pada waktu yang ditentukan,</li> <li>6. Bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup, terbungkus, dan tidak berlubang,</li> <li>7. Pintu gudang selalu terkunci,</li> <li>8. Suhu ruangan sekitar antara 19-21°C</li> <li>9. Pembersihan ruangan dua kali seminggu,</li> <li>10. Penyemprotan insektisida dilakukan secara periodik,</li> <li>11. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa</li> <li>12. Ketentuan rak penyimpanan bahan makanan                Jarak rak dengan lantai : 15 cm                Jarak rak dengan dinding : 5 cm                Jarak rak dengan langit-langit : 60 cm</li> <li>13. Suhu ruangan tidak lembab</li> <li>14. Pencahayaan gudang cukup.</li> </ol>	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan ceklist	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurang baik jika skor &lt;60%</li> <li>2. Cukup jika skor 60-79%</li> <li>3. Baik jika skor &gt;80%</li> </ol> <p>(Maria, 2011 dalam Saputri, 2015)</p>	