

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Penyelenggaraan makan banyak atau massal yang digunakan di Indonesia bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi. Dalam penyelenggaraan makanan massal ada beberapa serangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan menu atau kebutuhan, penetapan jumlah produksi, pemesanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan sampai dengan pendistribusian makanan (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

Penyelenggaraan makan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian bahan makanan sampai dengan pencatatan dan pelaporan. (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk dalam kelompok pelayanan kesehatan dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya. (Hardiansyah, 2017)

Berdasarkan jenis penyelenggaraan makanan institusi dibagi menjadi tiga, yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial, non-komersial dan semi komersial. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non-komersial yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mendapatkan keuntungan. (Rotua & Siregar, 2014).

Mutu dan keamanan suatu produk makanan sangat bergantung pada mutu dan keamanan bahan baku yang digunakan. Kegiatan dalam penyelenggaraan makanan yang berfungsi untuk mengontrol kualitas bahan makanan adalah penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Proses penerimaan bahan makanan yang masuk ke Rumah Sakit biasanya dilakukan pemeriksaan bahan makanan yang selanjutnya bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ke tempat pengolahan makanan. (Kemenkes, 2013)

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/pasien dan kebijakan institusi. 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. Dalam fasilitas pelayanan kesehatan perencanaan menu merupakan kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen dan memenuhi kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Tujuan perencanaan menu pada fasilitas pelayanan kesehatan tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan untuk menetapkan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas yang ditetapkan dalam kurun waktu tertentu. Perencanaan ini dilakukan dengan menghitung kebutuhan makanan yang diperlukan secara kualitas dan kuantitas. (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu dalam bentuk Rencana Anggaran Belanja Bahan Makanan (RAB-BM). Untuk rumah sakit dalam hal ini adalah untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Tujuan perencanaan anggaran bahan makanan adalah tersedianya usulan anggaran yang cukup untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi

konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi yang ditetapkan. (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

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, 2013)

Kegiatan penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan awal pelaksana sistem produksi pada suatu sistem penyelenggaraan makanan. Penerimaan bahan makanan sangat penting dalam rangka pengawasan terhadap mutu bahan makanan yang akan diolah. Pada unit ini petugas penerima memeriksa dengan spesifikasi yang telah disepakati dengan pihak rekanan (*supplier*). (Hardiansyah, 2017)

Cara penerimaan dengan meneliti surat pengantar dari rekanan, mengecek bahan makanan yang diterima, seperti macam, jumlah, memeriksa kualitas bahan disesuaikan dengan bahan makanan yang telah disepakati menandatangani surat pengantar rekanan, kemudian petugas akan menyampaikan ke gudang dan ruang penyimpanan. (Siregar, 2014)

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan serta pencatatan dan pelaporannya. Penyimpanan yang tepat dari makanan yaitu segera setelah bahan makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut. (Kemenkes, 2013)

Pada penelitian yang dilakukan oleh Dewi, (2017) tentang Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan dan Porsi Makanan Biasa Sebagai Kualitas Bahan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit TK.II Dr.AK Gani Palembang dihasilkan bahwa belum diterapkannya sistem FIFO pada sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah karena belum tersedianya kartu stock pada bahan makanan. Sedangkan di Rumah Sakit Umum Daerah Kayuagung penyimpanan bahan makanan masih dikategorikan kurang baik karna fasilitas peralatan hanya 70% yang terpenuhi. (Octarina, 2022)

Penelitian yang dilakukan oleh Leona, (2023) tentang Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Artha Bunda Lampung Tengah Tahun 2023 disimpulkan bahwa, peresentase ruang penerimaan bahan makanan dikategorikan kurang baik dengan peresentase 60%, cara penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus menggunakan metode konvensional, lalu ruang penyimpanan bahan basah tergolong cukup dengan presentase 60%.

Pada penelitian yang dilakukan oleh (Napriyanri, 2016) di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, masih dikategorikan tidak baik dalam proses dan penyusunan menu, karena masih terdapat ketidaksesuaiannya dalam proses perencanaan menu yang dilakukan dengan standar operasional pelayanan rumah sakit dan ketidak lengkapnya prosedur langkah dari perencanaan menu didalam SOP.

Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro (RSUMM) adalah rumah sakit tipe C yang terletak di Kota Metro, Lampung. Beroperasi sejak tahun 2008, rumah sakit ini berada di bawah naungan Persyarikatan Muhammadiyah. RSUMM.

Beberapa layanan yang disediakan meliputi rawat jalan, rawat inap, laboratorium, radiologi, fisioterapi, dan perinatalogi. Rumah sakit ini juga telah terakreditasi Paripurna oleh LARSI (Lembaga Akreditasi Rumah Sakit Indonesia), yang menunjukkan komitmen terhadap kualitas pelayanan. RSUMM berdiri di atas lahan seluas 11.012 m² dan memiliki fasilitas medis modern serta tim tenaga kerja profesional.

Berdasarkan permasalahan di atas, peneliti tertarik ingin mengetahui gambaran perencanaan pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro. Dipilihnya Rumah Sakit Muhammadiyah Metro sebagai lokasi penelitian karena belum ada penelitian yang membahas tentang perencanaan, pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro Sebelumnya. Selain itu karena Rumah Sakit Muhammadiyah Metro adalah rumah sakit tipe C dimana rumah sakit ini menjadi rujukan dari fasilitas kesehatan tingkat 1.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah untuk penelitian ini adalah “Bagaimanakah Gambaran Perencanaan Menu, Perencanaan Bahan Makanan, Perencanaan Anggaran Bahan Makanan, Pengadaaan Bahan Makanan, Penerimaan Bahan Makanan, Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan anggaran, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Diketahui gambaran perencanaan menu di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro
- b. Diketahui gambaran perencanaan kebutuhan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro
- c. Diketahui gambaran perencanaan anggaran biaya di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro
- d. Diketahui gambaran pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro
 - 1) Diketahui gambaran pemesanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro
 - 2) Diketahui gambaran pembelian bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro
- e. Diketahui gambaran penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro
- f. Diketahui gambaran kegiatan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan kepada para pembaca mengenai gambaran pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan

2. Manfaat Aplikatif

Memberikan informasi tentang pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan sehingga dapat menjadi masukan untuk peningkatan mutu dalam pelayanan di bidang gizi di rumah sakit

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2025 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Metro dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana gambaran perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran, pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan . Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan survei , dan melibatkan petugas Instalasi Gizi sebagai responden yang dipilih secara purposive sampling . Data yang dikumpulkan berupa data primer melalui observasi, wawancara, dan kuesioner (which). Penelitian ini dilakukan karena belum ada penelitian sebelumnya di RS Muhammadiyah Metro terkait topik ini .