

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Rumah sakit

Rumah sakit adalah bagian dari system pelayanan analisa yang menyajikan berbagai bentuk pelayanan analisa dan administrasi, pelayanan analisa mencakup pelayanan seperti pelayanan medic, penunjang medic, rehabilitas medic, dan pelayanan keperawatan kepada masyarakat (Muninjaya, 2012). Menurut UU No. 44 tahun 2009 tentang rumah sakit, Rumah Sakit adalah institusi pelayanan analisa bagi masyarakat dengan karakteristik tersendiri yang dipengaruhi oleh perkembangan ilmu pengetahuan analisa, kemajuan teknologi, dan kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang harus tetap mampu meningkatkan pelayanan yang lebih bermutu dan terjangkau oleh masyarakat agar terwujud derajat manusia yang setinggi-tingginya.

B. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Manajemen Penyelenggaraan Makanan Banyak merupakan pengelolaan makanan untuk sekelompok orang yang jumlahnya lebih besar dari 50 porsi dengan mempertahankan kualitas yang sama (Bakri dkk, 2018)

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi merupakan suatu program terpadu pengadaan, pemasakan, penghidangan makanan dengan cara mengkoordinasikan sumber daya manusia, uang, bahan, cara, pasar, alat dan waktu yang ada untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari dua macam yaitu yang berorientasi keuntungan dan

yang berorientasi pelayanan. Pada dasarnya penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari dua macam yaitu:

1. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (bersifat komersial)

Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapat keuntungan yang sebesar-besarnya. Bentuk usaha ini seperti restaurant, snack, cafeteria, catering. Usaha penyelenggaraan makanan ini tergantung pada bagaimana menarik konsumen sebanyak-banyaknya dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain.

2. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non komersial)

Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi baik dikelola pemerintah, badan swasta ataupun analisa sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada di dalam suatu tempat yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan. Analisa pemasyarakatan, sekolah dan lain-lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan

Tujuan umum penyelenggaraan makanan banyak adalah tersedianya makanan yang memuaskan bagi klien dengan manfaat yang setinggi-tingginya bagi institusi. Secara khusus setiap institusi dituntut untuk :

- a) Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan dimasak secara layak.
- b) Pelayanan yang cepat dan menyenangkan.
- c) Menu seimbang dan bervariasi.
- d) Harga layak, serasi dengan pelayanan yang diberikan.
- e) Standar kebersihan dan sanitasi tinggi.

Prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan sesuai dengan jumlah dan macam zat gizi yang diperlukan tubuh, memperhitungkan keinginan dan penerimaan serta kepuasan konsumen dengan cita rasa yang tinggi dan sanitasi yang layak serta harga terjangkau oleh konsumen.

C. 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 Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah 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. 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,2013).

2. Pelayanan gizi di Ruang Rawat Inap

Pelaksanaan kegiatan pelayanan gizi di ruang rawat inap meliputi membaca catatan medic 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).

D. Sistem Penyelenggaraan Makanan

1. Perencanaan Anggaran Belanja

Perencanaan anggaran belanja adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Perencanaan anggaran belanja di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani sesuai dengan standar yang ditetapkan. Adapun 10 langkah-langkah perencanaan anggaran belanja makanan:

- a. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen/pasien tahun sebelumnya.
- b. Tetapkan macam dan jumlah konsumen/pasien
- c. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survey pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
- d. Buat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor.
- e. Hitung indeks harga makanan per orang per hari dengan cara mengalikan berat kotor makanan yang digunakan dengan harga satuan sesuai konsumen/pasien yang dilayani.
- f. Hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen/pasien yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan).

- a) Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing-masing) untuk meminta perbaikan.
- b) Rencana anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administrative yang berlaku. (Kemenkes,2013)

2. 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 2013:

- a. Bentuk tim kerja
- b. Menetapkan macam menu
- c. Menetapan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu
- d. Menetapkan pola menu
- e. Menetapkan besar porsi
- f. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.
- g. Merencanakan format menu
- h. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu
- i. Melakukan tes awal menu

3. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan kebutuhan makanan merupakan kegiatan menetapkan macam, jumlah, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dilaksanakan dengan tujuan tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan

spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makan:

- a. Susunan macam bahan makanan yang diperlukan, lalu golongan bahan makanan apakah termasuk dalam:
 - 1) Bahan makanan segar
 - 2) Bahan makanan kering
- b. Hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara:
 - 1) Tetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani
 - 2) Hitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (misalnya: 5, 7 atau 10 hari)
 - 3) Tetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan, atau 1 tahun).
 - 4) Hitung berapa siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender.
 - 5) Hitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan
 - 6) Masukkan dalam kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasinya (Kemenkes RI, 2013)

4. Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan adalah suatu kegiatan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga, makanan, pemesanan bahan makanan dan melakukan survey pasar (PGRS, 2013). Fungsi dari pengadaan bahan makanan adalah penyelenggaraan pengurusan bahan makanan agar tersedia pembekalan bahan makanan dalam macam, jumlah, serta kualitas yang sesuai dengan yang direncanakan sedangkan tujuan pengadaan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan sesuai dengan yang direncanakan secara berdaya guna dan berhasil guna (Depkes RI 2013)

5. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam

dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya (Kemenkes RI, 2013).

a. Tujuan penerimaan

Tujuan penerimaan bahan makanan agar diterimanya bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, waktu, pesan dan spesifikasi yang ditetapkan dengan syarat antara lain:

- 1) Tersediannya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu.
- 2) Tersediannya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

Prinsip penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam rincian pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi.
 - b) Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli.
 - c) Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan.
- b. Langkah-langkah penerimaan bahan makanan menurut Kemenkes RI, 2013 :
- 1) Bahan makanan diperiksa, sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.
 - 2) Bahan makanan dikirim ke ruang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ke tempat pengolahan makanan.
- c. Cara Penerimaan Bahan Makanan
- 1) Cara Buta (Blind receiving)

Dimana petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor. Petugas penerimaan bahan makanan langsung mengecek, menimbang, dan menghitung bahan makanan yang ada pada ruang penerimaan kemudian mencatat dibuku laporan yang telah

dilengkapi dengan jumlah, berat dan spesifikasi lain jika diperlukan dan pihak vendor mengirim faktur pengiriman ke bagian pembayaran untuk dicocokkan.

2) Konvensional (Conventional)

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 atau bon pesanan
- b) Spesifikasi bahan makanan
- c) Macam dan jumlah makanan yang diterima
- d) Jadwal dan waktu pengiriman
- e) Buku penerimaan bahan makanan
- f) System penerimaan bahan makanan
- g) Meneliti surat pengantar dari rekan pemborong
- h) Meneliti waktu dan jadwal pengiriman menurut order pesanan
- i) Memeriksa kualitas bahan makanan sesuai spesifikasi bahan makanan yang dispesifikasi
- j) Mengecek macam dan jumlah bahan makanan yang diterima
- k) Menyerahkan atau menyalurkan kegudang bahan makanan
- l) Membuat berita acara penerimaan bahan makanan diserahkan ke bendaharawan dan copyannya ke petugas penerimaan, arsip ke kepala Instalasi Gizi.
- m) Melaporkan hasil kegiatan penerimaan.

3) Jenis Penerimaan Bahan Makanan

- a) Penerimaan bahan makanan langsung adalah bahan makanan yang diterima langsung dan diperiksa oleh bagian penerimaan, kemudian penjual atau rekanan langsung mengirim ke bagian penyimpanan kering maupun segar.
- b) Penerimaan bahan makanan tidak langsung adalah bahan makanan diterima oleh unit penerima dan petugas penerimaan

tersebut bertugas menyalurkan bahan makanan ke bagian penyimpanan.

4) Prinsip penerimaan Bahan Makanan

Prinsip penerimaan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan memeriksa, mencatat, dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak. Ada dua prinsip penerimaan bahan makanan yaitu:

- a) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis pada faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar pemesanan dari lembaga.
- b) Mutu bahan makanan yang diterima harus sama dengan spesifikasi bahan makanan yang disepakati dalam perjanjian.

5) Syarat Letak Ruang Penerimaan Bahan Makanan

Syarat 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.

6) Syarat prosedur penerimaan bahan makanan

Prosedur penerimaan bahan makanan :

- a) Bahan makanan yang diterima berasal dari pembelian yang dilakukan oleh bagian pembelian berdasarkan surat pemesanan. Artinya tidak ada pembelian bahan makanan tanpa permintaan bagian yang membutuhkan barang yang bersangkutan.
- b) Permintaan bahan makanan dibuat oleh bagian pemesanan bahan makanan atau bagian pengadaan. Barang yang dikirimkan

rekanan harus sesuai dengan surat pemesanan yang diterima oleh bagian pembelian bahan makanan.

- c) Kegiatan yang dilakukan bagian penerimaan dalam aktifitas penerimaan barang meliputi :
 - 1) Pemeriksaan terhadap kecocokan data pengiriman.
 - 2) Pemeriksaan terhadap fisik barang meliputi pemeriksaan spesifikasi barang, perhitungan kuantitas barang, pemeriksaan kualitas barang dan kondisi barang.
 - 3) Membuat laporan penerimaan barang yang memuat informasi hasil pemeriksaan yang benar-benar dilakukan.
 - 4) Bagian penerimaan menyerahkan laporan penerimaan barang kepada bagian pembelian sebagai informasi bahwa barang sudah diterima dan untuk diperiksa kecocokannya dengan order pembelian.
 - 5) Sementara tembusan laporan penerimaan barang beserta barang yang bersangkutan diserahkan ke bagian Gudang.
- 7) Tugas dan Tanggung Jawab Petugas Penerimaan Bahan Makanan
 - a) Meneliti apakah bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam kontrak kerja.
 - b) Mencocokkan jumlah jenis, jenis, dan spesifikasi bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok, apakah sudah sesuai dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pesanan bahan makanan.
 - c) Mengambil keputusan menerima atau tidak menerima bahan makanan yang diserahkan oleh rekanan.

6. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan dan segar digudang makanan kering dan dingin/beku. Tujuan diadakanya penyimpanan bahan makanan adalah agar tersediannya bahan

makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

Prasyarat penyimpanan bahan makanan:

- a. Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar.
- b. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan
- c. Tersediannya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan. (Kemenkes RI, 2013)

7. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar menu, dan jumlah pasien yang dilayani.

Prasyarat persiapan bahan makanan:

- a. Tersediannya bahan makanan yang akan diperiapkan
- b. Tersediannya tempat dan peralatan persiapan
- c. Tersediannya prosedur tetap persiapan
- d. Tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan, dan jadwal pemasakan (Kemenkes RI, 2013).

8. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang mengubah (memasak) bahan makanan mentahh menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi.

Tujuan pengolahan bahan makanan:

- a. Mengurangi resiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan
- b. Meningkatkan nilai cerna
- c. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan, dan penampilan makanan.\
- d. Bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh.

Prasyarat pengolahan bahan makanan:

- a. Tersedianya menu, pedoman menu, dan siklus menu

- b. Tersediannya bahan makanan yang akan dimasak
- c. Tersediannya peralatan pemasakan bahan makanan
- d. Tersediannya aturan dalam menilai hasil pemasakan (Kemenkes RI, 2013)

9. Pendistribusian bahan makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani. Tujuan pendistribusian makanan yaitu bertujuan konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes RI, 2013)

Prasyarat pendistribusian makanan:

- a. Tersediannya peraturan pemberian makanan rumah sakit.
- b. Tersediannya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit.
- c. Adanya daftar permintaan makanan konsumen/pasien
- d. Tersediannya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan.

Terdapat 3 sistem distribusi makanan rumah sakit, yaitu:

- a. Distribusi makanan yang dipusatkan
- b. Distribusi makanan yang tidak dipusatkan
- c. Distribusi makanan kombinasi

10. Pencatatan Dan Pelaporan

Pencatatan adalah kegiatan atau proses pendokumentasian suatu aktivitas dalam bentuk tulisan di atas kertas, file, dan lain lain dengan ilustrasi tulisan, grafik, gambar, dan suara. Bentuk pencatatan berdasarkan isi dibedakan menjadi dua, yaitu catatan tradisional dan catatan sistematis.

- a. Catatan tradisional : berisi hal hal yang didengar dan dilakukan oleh pencatat secara tidak sistematis, tidak lengkap, dan biasanya berupa catatan harian.
- b. Catatan sistematis : menggambarkan pola keadaan, masalah, dan langkah pemecahan masalah (Mubarok, 2012).
- c. Pelaporan adalah catatan yang memberikan informasi tentang kegiatan tertentu dan hasilnya disampaikan kepada pihak yang berwenang atau berkaitan terhadap 1 kegiatan tersebut (Mubarok,2012)

Pencatatan dan pelaporan merupakan bentuk pengawasan dan pengendalian. Pencatatan dilakukan pada setiap langkah kegiatan sedangkan pelaporan dilakukan berkala sesuai dengan kebutuhan rumah sakit .

E. Kualitas Bahan makanan

Menurut Potter dan Hotchkiss (2012, p.1) food quality atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Dengan demikian, kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis restoran.

Kualitas bahan makanan meliputi:

1. Hewani

a. Daging Sapi

- 1) Warnanya cerah, tekstur tidak lembik atau berlendir.
- 2) Tidak berbau busuk, dan tidak berurat.
- 3) Ada izin resmi pemotongan daging (RPH)

b. Ikan

- 1) Sisik mengkilat dan merekat erat, baunya masih segar.
- 2) Matanya masih menonjol dan jernih.
- 3) Ingsangnya berwarna merah, tekstur tidak lembik atau berlendir.

c. Telur

- 1) Baru dan kulit bersih dari kotoran.

2. Sayur-sayuran

- a. Daunnya segar, muda, utuh, dan bersih.
- b. Tidak rusak kulit (sayur bunh).
- c. Tidak terdapat bekas gigitan serangga atau hewan lainnya

3. Buah-buahan

- a. Fisik bersih, isi penuh, tidak rusak kulit, dan isi tertutup.
- b. Tidak berbau busuk, asam, dan tidak terdapat cairan selain getah.

- c. Warna sesuai buah, tidak terdapat warna asing/tambahan.

4. Sereal dan Kacang-kacangan

- a. Bijinya tua, mengkilat, dan utuh, tidak berjamur.
- b. Bersih dari benda asing (pasir, tanah, dan biji lain).

5. Umbi-umbian

- a. Segar, muda, kulit utuh, dan bersih dari tanah.
- b. Umbi berwarna putih atau sesuai dengan warna asli.

6. Tepung-tepungan

- a. Warna putih, baru, tidak apek, tidak tengik.
- b. Tidak menggumpal

F. 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 system penyelenggaraan makanan. Kelompok bahan makanan yang dimaksud adalah bahan makanan segar atau basah dan bahan makanan kering.

1. Tipe spesifikasi bahan makanan:

a. Spesifikasi Tehnik

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.

b. Spesifikasi Penampilan

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

- 1) Nama bahan makanan/produk
- 2) Ukuran / tipe / kontainer / kemasan
- 3) Tingkat kwalotas
- 4) Umur bahan makanan

- 5) Warna bahan makanan
- 6) Identifikasi pabrik
- 7) Masa pakai bahan makanan / masa kadaluarsa
- 8) Data isi produk bila dalam suatu kemasan
- 9) Satuan bahan makanan
- 10) Keterangan khusus lain bila diperlukan

c. 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)

2. Kriteria Spesifikasi Yang Baik:

- a. Jelas, sederhana dan diketahui oleh semua pihak.
- b. Mudah diperoleh di pasar.
- c. Mudah diperiksa dan adil.
- d. Muatan Spesifikasi
- e. Nama bahan makanan/produk
- f. Tingkatan kualitas bahan makanan/grade
- g. Ukuran/type/kemasan
- h. Warna bahan makanan
- i. Umur bahan makanan
- j. Masa pakai bahan makanan/masa kadaluarsa
- k. Isi/berat dalam satu unit kemasan
- l. Merek/cap
- m. Satuan (kg, buah, pak, lbr, kaleng)
- n. Keterangan khusus bila diperlukan

3. Kriteria Untuk Menentukan Spesifikasi

- a. Warna bahan makanan
- b. Bentuk bahan makanan
- c. Kualitas bahan makanan
- d. Jumlah produk
- e. Ukuran
- f. Keterangan khusus
- g. Identitas pabrik/produsen

h. Nama bahan makanan

4. Contoh spesifikasi bahan makanan

Tabel 1
Spesifikasi Bahan Makanan

No	Nama spesifikasi .	Pesanan/ Satuan	Penerimaan/ Satuan	Diterima/ Tolak
1.	Beras baru, putih, bersih, tidak berbau apek, sejenis C4 Super	Kg	Kg	
2.	Daging ayam segar, bersih, tidak berbau, umur – +2 bulan, tanpa kaki, tanpa sayap, dan kepala, dari TPA yang resmi, 1kg/12 ptg	kg	kg	
3.	Tahu putih baru, murni, putih, bersih, tidak berlubang, tidak asam, padat, +- 50gram/biji.	Biji	Biji	
4.	Sawi putih segar, muda, bersih, tidak banyak serat.	Kg	Kg	
5.	Semangka segar, tua, warna merah, tanpa biji.	Kg	Kg	
6.	Lada butir kering, utuh, besar,	Kg	Kg	
7.	Santan kelapa baru, bersih, odak tengk segar, kemasan 1/2 Agbis kekalan setara kara	Kg	Kg	
8.	Minyak goreng sawit, baru, tidak tengik, tidak kental, jernih, isi 5 ltr/drigen (gallon), setara merek bimoli.	Gallon	Gallon	
9.	Gula pasir baru, bersih, putih, kualitas baik, tidak terlalu halus, tidak lembab, standar untuk konsumsi langsung, kemasan 1kg.	Kg	Kg	
10	Garam baru, kering, bersih, ukuran besar, 120gr/batang	Kg	Kg	
11.	Tepung terigu baru, putih, bersih, setara merk Segitiga Biru, kemasan 1kg/perbungkus	Kg	Kg	

Prawita 2010, dalam Wibowo, Siregar, Surate (2014)

5. Tugas dan tanggung jawab tim penerimaan bahan makanan

Peranan bagian penerimaan sangat berpengaruh dalam penerimaan barang dan harus mempersiapkan diri sebelumnya dengan memiliki pengetahuan khusus mengenai barang-barang yang akan diterima terutama

tentang kualitas, spesifikasi atau jenis dari barang yang akan diterima agar sesuai dengan yang diharapkan oleh sopemakai barang. Dalam penerimaan bahan makanan diperlukan tenaga penerima yang memiliki etika yang baik antara lain :

- a. Harus mempunyai tanggung jawab
- b. Mampu mengambil keputusan dengan tepat, cepat dan teliti.
- c. Mempunyai pengalaman memilih dan menilai spesifikasi bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan
- d. Memiliki pengetahuan bahan makanan yang luas
- e. Tidak mudah berkompromi dengan penjual/rekanan.

6. Tugas Pokok Unit Penerimaan Bahan Makanan

Tugas pokok dari unit penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a. Cek bahan makanan segera setelah bahan makanan diterima.
- b. Membubuhkan tanda pada bahan makanan yang sudah diperiksa dan tanggal bahan makanan tersebut diterima sehingga memudahkan dalam penerapan system FIFO.
- c. Menanda tangani faktur pembelian bahan makanan sesuai dengan yang diterima.
- d. Mengisi daftar penerimaan dan membuat laporan penerimaan dan membuta berita acara penerimaan bahan makanan tersebut.
- e. Membuat laporan bahan makanan yang dikembalikan (didiskualifikasi) karena tidak sesuai spesifikasi).
- f. Mengirim bahan makanan yang diterima kebagian penyimpanan kering segar/basah untuk yang perlu disimpan ke bagian persiapan untuk bahan makanan yang digunakan langsung hari itu. (Bachyar , dkk 2018)

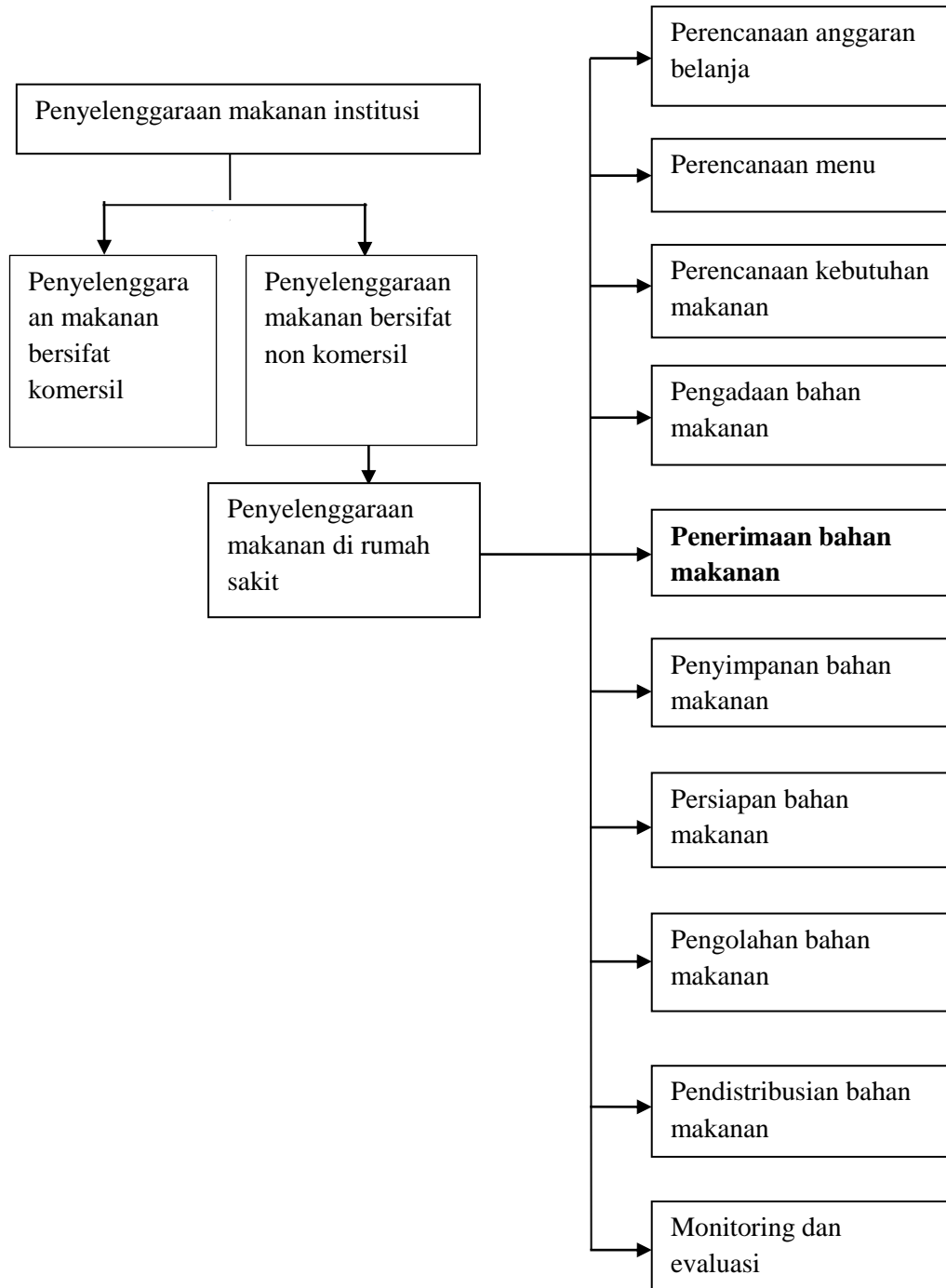
G. Monitoring dan Evaluasi Gizi

Kegiatan monitoring dan evaluasi gizi dilakukan untuk mengetahui respon pasien/klien terhadap intervensi dan tingkat keberhasilannya.

Tiga langkah kegiatan monitoring dan evaluasi gizi, yaitu:

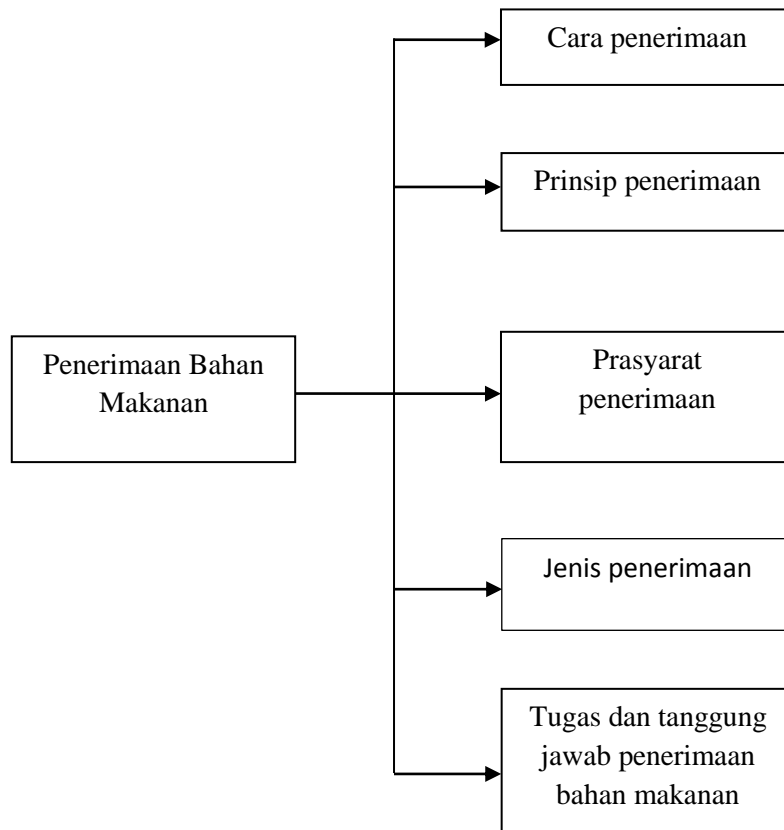
1. Monitor perkembangan yaitu kegiatan mengamati perkembangan kondisi pasien/klien yang bertujuan untuk melihat hasil yang terjadi sesuai yang diharapkan oleh klien maupun tim. Kegiatan yang berkaitan dengan monitor perkembangan antara lain :
 - a. Mengecek pemahaman dan ketaatan diet pasien/klien
 - b. Mengecek asupan makanan pasien
 - c. Menentukan apakah intervensi dilaksanakan sesuai dengan rencana/perskripsi diet.
 - d. Menentukan apakah status gizi pasien/klien tetap atau berubah.
 - e. Mengidentifikasi hasil lain baik yang positif maupun negative.
 - f. Mengumpulkan informasi yang menunjukkan bahwa tidak adanya perkembangan dari kondisi pasien/klien.
2. Mengukur hasil. Kegiatan ini adalah mengukur perkembangan/perubahan yang terjadi sebagai respon terhadap intervensi gizi. Parameter harus diukur berdasarkan tanda dan gejala dari diagnosis gizi.
3. Evaluasi Hasil
Berdasarkan ketiga tahapan kegiatan di atas akan didapatkan 4 jenis hasil, yaitu :
 - a. Dampak perilaku dan lingkungan terkait gizi yaitu tingkat pemahaman, perilaku, akses, dan kemampuan yang mungkin mempunyai pengaruh pada asupan makanan dan zat gizi.
 - b. Dampak asupan makanan dan azat gizi merupakan asupan makanan dan atau zat gizi dari berbagai sumber, misalnya makanan, minuman, suplemen, dan melalui rute enteral maupun parenteral.
 - c. Dampak terhadap tanda dan gejala fisik yang terkait gizi yaitu pengukuran yang terkait dengan antropometri, biokimia dan parameter pemeriksaan fisik/klinis.
 - d. Dampak terhadap pasien/klien terhadap intervensi gizi yang diberikan pada kualitas hidupnya (Kemenkes RI, 2013)

H. Kerangka Teori



Gambar 1 Kerangka Teori
(Sumber : Kemenkes, 2013, Bakri 2018)

I. Kerangka Konsep



Gambar 2 Kerangka Konsep
(Sumber : Kemenkes, 2013, Bakri 2018)

J. Definisi Oprasional

Tabel 2
Definisi Oprasional

No	Variabel	Definisi Oprasional	Alur ukur	Cara ukur	Hasul ukur	Skala
1.	Cara penerimaan bahan makanan	<p>1. Penerimaan cara buta (<i>blind receiving</i>) yaitu petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi serta faktur pembelian dari penjual.</p> <p>2. Penerimaan konvensional (<i>ceonventional</i>) yaitu petugas menerima faktur serta spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan</p>	Kuesioner	Wawancara	<p>1. Sesuai, jika petugas penerimaan menerima faktur serta spesifikasi bahan makanan yang di pesan.</p> <p>2. Tidak sesuai, jika petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima faktur dan spesifikasi bahan makanan yang di pesan..</p>	Ordinal
2	<p>Prasyarat penerimaan bahan makanan:</p> <p>a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan</p> <p>b. Tersediannya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan</p>	<p>a. Rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima</p> <p>b. Spesifikasi bahan makanan adalah daftar standar karakteristik/kualitas bahan makanan yang ditetapkan oleh unit peminta.</p>	Kuesioner dan <i>checklist</i>	Wawancara dan observasi	<p>1. Sesuai, jika tersedia rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan.</p> <p>2. Tidak sesuai, jika tidak tersedia rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan.</p> <p>1. Sesuai, jika tersedia spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan</p> <p>2. Tidak sesuai, jika tidak tersedia spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan</p>	Ordinal

No	Variabel	Definisi Oprasional	Alur ukur	Cara ukur	Hasul ukur	Skala
3.	Prinsip penerimaan bahan makanan: a. Jumlah bahan makanan b. Kualitas mutu bahan makanan	a. Jumlah bahan makanan merupakan jumlah bahan makanan yang diterima melalui pemesanan Karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa.	<i>Cheklis</i>	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai, jika mutu bahan makanan yang diterima sama dengan spesifikasi dalam perjanjian kontrak 2. Tidak sesuai, jika mutu bahan makanan yang diterima sama dengan spesifikasi dalam perjanjian kontrak 	Ordinal
4.	Jenis penerimaan bahan makanan	Jenis penerimaan bahan makanan ada dua macam, yaitu penerimaan langsung dan tidak langsung	<i>Cheklis</i>	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penerimaan langsung, jika penjual/rekanan langsung mengirimkan sebagian penyimpanan 2. Penerimaan tidak langsung, jika bahan makanan diterima oleh petugas penerimaan, kemudian disalurkan ke bagian bagian penyimpanan 	Ordinal
5.	Tugas dan tanggung jawab tim penerima	Tugas dan tanggung jawab tim penerima bahan makanan adalah: a. Meneliti apakah bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam kontrak kerja. b. Mencocokkan jumlah, jenis, dan spesifikasi bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok, apakah	<i>Cheklis</i>	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai, jika melakukan semua tugas dan tanggung jawab dengan benar 2. Tidak sesuai, jika tidak melakukan semua tugas dan tanggung jawab dengan benar 	Ordinal

No	Variabel	Definisi Oprasional	Alur ukur	Cara ukur	Hasul ukur	Skala
		<p>sudah sesuai dengan pesanan yang tercantum dakam daftar pesanan bahan makanan.</p> <p>c.Mengambil keputusan menerima atau tidak menerima bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok</p>				