

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**KAJIAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN**  
**MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD dr. M. YUNUS**  
**BENGKULU**



Oleh :

**DESMANIAR**  
NPM : PO 5130117085

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLTEKES KEMENKES BENGKULU JURUSAN GIZI**  
**REKOGNISI PEMBELAJARAN LAMPAU (RPL)**  
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**  
**2018**

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**KAJIAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN**  
**MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD. dr. M. YUNUS**  
**BENGGKULU**

Karya Tulis Ilmiah ini Diajukan Sebagai Syarat  
Menyelesaikan Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah

Oleh :

**DESMANIAR**  
**NPM : PO 5130117085**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN BENGGKULU**  
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**  
**2018**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**KAJIAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN  
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD. dr. M. YUNUS  
BENGKULU**

**Yang Dipresentasikan dan Dipertahankan Oleh :**

**DESMANIAR**  
**NIM : PO 5130117085**

**Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipresentasikan  
Dihadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi  
Pada Tanggal : 27 Juli 2018**

**Oleh :**  
**Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah**

**Pembimbing I**



**Dr. Betty Yosephin, SKM., MKM**  
**NIP. 197309261997022001**

**Pembimbing II**



**Jumiyati, SKM., M. Gizi**  
**NIP. 197502122001122001**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**KAJIAN PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN  
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD. dr. M. YUNUS  
BENGKULU**

**Yang Dipersiapkan dan Dipertahankan Oleh :**

**DESMANIAR**

**NIM : PO 5130117085**

**Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah  
Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Bengkulu**

**Pada Tanggal : 27 Juli 2018**

**Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima**

**Tim Penguji**

**Ketua Dewan Penguji**

**Penguji I**

**Ahmad Rizal, SKM.,MM**  
**NIP. 196303221985031006**

**Yenni Okfrianti, STP.,MP**  
**NIP. 197910072009122001**

**Penguji II**

**Penguji III**

**Jumiyati, SKM.,M.Gizi**  
**NIP. 197502122001122001**

**Dr.Betty Yosephin, SKM., MKM**  
**NIP. 197309261997022001**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu**



**Kamsiah, SST., M.Kes**

**NIP. 197408181997032002**

## **MOTTO**

“ Barang siapa keluar untuk mencari ilmu maka dia berada di jalan Allah”

(H.R. Tarmidzi)

Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya

(Q.S. Al-Baqarah : 286)

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka mana kala kamu telah selesai (dari urusan) kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan yang lain).

Dan hanya kepada Tuhannulah kamu berharap

(Q.S. Al-Insyirah: 6-8)

## **PERSEMBAHAN**

Dengan penuh rasa syukur kehadirat Allah SWT, Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orang tuaku tercinta dan Mertua: terimakasih atas segala kasih sayang, doa, perhatian, nasihat serta dukungan baik moril maupun materiil yang telah dicurahkan untuk menyelesaikan studi dan tugas akhir ini.
2. Suamiku, terimakasih atas dukungan dan doanya.
3. Anak-anakku yang selalu memberi motivasi.
4. Ibu Jumiyati, SKM.,M.Gizi, yang telah banyak memberikan bimbingan, motivasi, saran dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Betty Yosephin, SKM.,MKM yang telah banyak membantu dalam penulisan karya sederhana ini.
6. Sahabat-sahabat terbaikku yang telah memberi semangat dan memotivasiku

**Prodi DIII. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu  
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2018  
Desmaniar**

**Kajian Penerimaan Dan Penyimpanan bahan Makanan Di Instalasi Gizi  
RSUD dr. M. Yunus Bengkulu**

**64 Halaman, 3 Tabel, 3 Bagan, 7 Lampiran**

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang** : 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. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran sistem penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu.

**Metodelogi** : Jenis penelitian adalah observasi dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Sampel pada penelitian ini adalah petugas instalasi gizi RSUD dr. M.Yunus Bengkulu. Pemilihan informan pada penelitian ini menggunakan teknik "*purposive sampling*."

**Hasil** : Input, jumlah sumber daya manusia dalam pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan sudah cukup dan berkerja sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya. Dana dalam pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan disusun oleh Kepala instalasi. Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan prosedur dan spesifikasi pesanan.

**Kesimpulan** : Penerimaan bahan makanan merupakan tanggung jawab tim penerimaan bahan makanan dengan persetujuan Kepala Instalasi Gizi. Spesifikasi bahan makanan ditentukan oleh Ka. Instalasi Gizi bersama Kaur sesuai dengan pedoman PGRS. Peralatan penerimaan bahan makanan tidak sesuai standar. Bagian penerimaan menerima bahan makanan kering dan kemudian menyalurkan ke gudang. Pencatatan kartu stok pada penyimpanan bahan makanan kering tidak berjalan optimal. Pengaturan rak penyimpanan bahan makanan kering terlalu dekat sehingga sulit untuk mengatur posisi stok bahan makanan kering. Gudang penyimpanan bahan makanan kering terlalu kecil, pencahayaan kurang dan karyawan dapat dengan bebas keluar masuk.

**Saran**: Hendaknya dalam penerimaan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi, hendaknya dilakukan pengadaan peralatan penerimaan dan penyimpanan agar sesuai standar rumah sakit.

**Kata Kunci** : **Kajian, Penerimaan, Penyimpanan Bahan Makanan, Instalasi Gizi**

Prodi DIII. Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Bengkulu  
Scientific Writing, July 2018  
Desmaniar

Study of Reception and Storage of Food In The Nutrition Installation of RSUD dr.  
M. Yunus Bengkulu

64 Pages, 3 Tables, 3 Charts, 7 Appendices

### **ABSTRACT**

**Background:** The quality and safety of a food product depends on the quality and safety of the raw materials used. Activities in the provision of food that serves to control the quality of food is the acceptance and storage of food. The purpose of this study to determine the description of the system of acceptance and storage of food ingredients in Nutrition Installation RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu.

**Methodology:** The type of research is observation with qualitative descriptive approach. The sample in this research is nutrition installation officer of dr. M.Yunus Bengkulu. Selection of informants in this study using the technique "purposive sampling.

**Result:** Input, the number of human resources in the implementation of acceptance and storage is sufficient and work in accordance with the duties and responsibilities. Funds in the implementation of receipt and storage of materials prepared by the Head of the installation. Acceptance and storage of food in accordance with the procedures and specifications of the order.

**Conclusion:** Receipt of food is the responsibility of the food receiving team with the approval of Head of Instalazi Nutrition. Specification of foodstuff is determined by Ka. Nutrition Installation with Kaur in accordance with PGRS guidelines. Food acceptance equipment is not up to standard. The receiving section receives dry food and then distributes it to the warehouse. The recording of stock cards on dry food storage is not optimal. The dry food storage shelf arrangement is too close, making it difficult to adjust the stock position of dry food items. The dry food storage warehouse is too small, the lighting is poor and the employees can freely go in and out.

**Suggestion:** In the acceptance of foodstuffs in accordance with the specifications, should be procured receiving equipment and storage to fit the standards of the hospital.

**Keywords:** Study, Reception, Food Storage, Nutrition Installation



## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah penelitian ini dengan judul : Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD. dr. M. Yunus Bengkulu. Tujuan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini adalah untuk mengetahui gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu

Dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah penelitian ini penulis banyak mendapat bantuan baik materiil maupun moril dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Darwis, S.Kp., M.Kes, Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan di Poltekkes Kemenkes Jurusan Gizi Bengkulu
2. Ibu Kamsiah, SST, M.Kes, Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang telah membantu penulis untuk mendapatkan fasilitas dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Bapak Ahmad Rizal, SKM., MM, Ketua Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu dan Penguji I yang telah memberikan semangat dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Dr. Betty Yosephin, SKM., MKM, Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta koreksi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

5. Ibu Jumiyati, SKM.,M.Gizi, Pembimbing II yang telah banyak memberi masukan dan saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ibu Yeni Okfrianti, STP., MD, Penguji II yang telah banyak memberi saran dan masukan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Seluruh dosen yang telah memberi masukan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini

Mudah-mudahan proposal ini dapat dilaksanakan penelitiannya

Bengkulu, Juli 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN SAMPUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO.....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACK.....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah. ....	5
C. Tujuan Penelitian. ....	5
D. Manfaat Penelitian. ....	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) .....	8
B. Penyelenggaraan Bahan Makanan. ....	10
C. Penerimaan Bahan Makanan.....	14
D. Penyimpanan Bahan Makanan.....	19
E. Standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit. ....	32
F. Kerangka Pikir Penelitian. ....	35
G. Kerangka Konsep.....	35
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis dan Rancang Penelitian.....	36
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	36

C. Populasi dan Sampel. ....	36
D. Variabel Penelitian. ....	37
E. Definisi Istilah. ....	37
F. Teknik Pengumpulan Data . ....	38
G. Analisa Data. ....	40
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Objek Penelitian. ....	41
B. Hasil Penelitian. ....	45
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan. ....	64
B. Saran. ....	65

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1	Alur Penyelenggaraan Makanan.....	11
Bagan 2.2	Kerangka Penelitian.....	35
Bagan 2.3	Kerangka Konsep.....	35

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2.1	Kebutuhan Tenaga Gizi Berdasarkan Kelas Rumah Sakit..	33
Tabel 2.2	Standar Sarana dan Prasarana Pelayanan Gizi.....	34

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Pedoman Wawancara Penerimaan Bahan Makanan (Input)
- Lampiran 2 Pedoman Wawancara Penerimaan Bahan Makanan (Proses)
- Lampiran 3 Pedoman Wawancara Penyimpanan Bahan Makanan (Input)
- Lampiran 4 Pedoman Wawancara Penyimpanan Bahan Makanan (Proses)
- Lampiran 5 Check List Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu
- Lampiran 6 Matriks Hasil Wawancara Input Penerimaan Bahan Makanan
- Lampiran 7 Matriks Hasil Wawancara Proses Penerimaan Bahan Makanan
- Lampiran 8 Matriks Hasil Wawancara Input Penyimpanan Bahan Makanan
- Lampiran 9 Matriks Hasil Wawancara Proses Penyimpanan Bahan Makanan
- Lampiran 10 Hasil Check List Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. M. Yunus
- Lampiran 11 Dokumentasi
- Lampiran 12 Spesifikasi Bahan Makanan Tahun 2018
- Lampiran 13 Surat Rekomendasi Penelitian
- Lampiran 14 Surat Keterangan Selesai Penelitian
- Lampiran 15 Lembaran Konsultasi Bimbingan Gizi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan dan gizi merupakan faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas sumber daya manusia (SDM). Untuk itu, diperlukan upaya peningkatan status gizi masyarakat melalui perbaikan gizi, baik dalam lingkup keluarga maupun pelayanan gizi individu yang sedang dirawat di Rumah Sakit (RS). Pelayanan gizi di RS merupakan hak setiap orang dan memerlukan pedoman agar tercapai pelayanan yang bermutu (Depkes RI, 2003).

Sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan Nomor: 1333/Menkes/SK/XII/1999, maka Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah salah satu dari 20 pelayanan wajib RS. Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Depkes RI, 2003).

Instalasi penyelenggaraan makanan untuk mencapai tujuan tersebut, berbagai departemen/instansi pemerintah yang bersangkutan dengan



pelaksanaan Inpres No. 03 tahun 2003, mengadakan latihan untuk pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia atau petugas gizi dalam merencanakan dan mengelola program gizi yang sesuai dengan standar kesehatan bagi pasien, sekaligus untuk mempercepat proses penyembuhan pasien (Rachmat, dkk, 2004).

Sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertugas untuk mengawasi dan mengendalikan proses penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Soediano, 2009).

Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Ratna (2009) yang menunjukkan hasil penelitian bahwa kegiatan pelayanan gizi di Rumah Sakit Ortopedi meliputi perencanaan anggaran, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan bahan makanan, pengolahan makanan dan distribusi dengan cara sentralisasi.

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).

Proses penyelenggaraan bahan makanan lainnya adalah penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan merupakan suatu kegiatan dan usaha untuk melakukan pengelolaan barang persediaan di tempat penyimpanan. Penyimpanan berfungsi untuk menjamin penjadwalan yang telah ditetapkan dalam fungsi sebelumnya dengan pemenuhan setepat-tepatnya dan biaya serendah-rendahnya. Fungsi ini mencakup semua kegiatan mengenai pengurusan, pengelolaan dan penyimpanan barang (Subagya, 2004).

Hasil penelitian Yuliana (2014) yang menunjukkan bahwa input dari penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUP NTB dilaksanakan di area pintu masuk instalasi gizi dengan menggunakan timbangan bahan makanan dan troli. Penerimaan dilakukan oleh seorang petugas Pembantu Pejabat Penyimpan Barang di Instalasi gizi dengan membawa dokumen berupa daftar pesanan bahan makanan. Proses penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi NTB dilakukan setiap hari untuk untuk bahan makanan basah, 1 kali per minggu untuk bumbu dan 2-3 kali per bulan untuk bahan makanan kering. Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan metode konvensional. Ketepatan penerimaan bahan makanan dari segi jenis sebesar 93.88%, dari segi jumlah sebesar 58.50% dan dari segi waktu sebesar 54.42%. Output penerimaan bahan makanan diketahui presentase ketepatan penerimaan bahan makanan mengalami fluktuasi dengan rata-rata sebesar 46,26%. Persentase ketepatan paling tinggi pada hari pertama pengamatan

yakni pada tanggal 1 juli 2014 sebesar 59% dan paling rendah pada tanggal 5 juli 2014 yakni 28%.

Berdasarkan observasi pendahuluan yang dilakukan pada 13 Maret 2018 melalui wawancara dan observasi, diperoleh hasil pengamatan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Dr. M.Yunus Bengkulu dikategorikan sudah cukup baik. Hal tersebut karena masih ada tim penerima bahan makanan yang melakukan pekerjaannya tidak sesuai dengan standar operasional, seperti ada petugas yang tidak secara teratur mencatat barang masuk dan keluar setiap hari. Peralatan yang tidak sesuai standar peralatan untuk ruang penerimaan dan penyimpanan.

Berdasarkan standar alat di ruang penerimaan untuk rumah sakit kelas B yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan, rumah sakit Dr.M.Yunus Bengkulu belum memenuhi standar alat yang harus dimiliki oleh bagian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Di ruang penerimaan bahan makanan, alat yang tidak dimiliki adalah timbangan digital. Berdasarkan hasil observasi pada alat penyimpanan di ruang instalasi gizi rumah sakit diketahui bahwa ruang penyimpanan timbangan duduk, trolley barang, timbangan lantai, *cold room freezer* (temp  $-15^{\circ}\text{C}$  s.d  $-18^{\circ}\text{C}$ ), *cold room chiller* (temp  $2^{\circ}\text{C}$  s.d  $8^{\circ}\text{C}$ ) dan *insect killer*, *chiller* 4 pintu, tangga lipat, hand lift dan AC split.

Selain itu, berdasarkan hasil observasi awal juga diketahui bahwa pada proses penerimaan bahan makanan, metode yang digunakan masih sistem konvensional yaitu petugas membawa daftar pesanan yang akan diterima, apabila ada bahan makanan yang tidak sesuai, maka petugas harus mencatat dan mengembalikan kepada rekanan. Namun terkadang petugas penerimaan

bahan makanan tidak melakukan pengecekan bahan makanan berdasarkan faktur pemesanan sehingga terkadang terjadi kekurangan bahan makanan dan kondisi bahan makanan yang sedikit rusak. Kapasitas ruang penyimpanan yang tidak memadai, pengontrolan suhu yang tidak dijalankan. Pada sistem penyimpanan juga ditemukan kinerja petugas yang kurang baik, dimana petugas sering tidak melakukan pencatatan stok pada kartu stok. Petugas biasanya menunda-nunda pencatatan stok dikarenakan beban kerja petugas terlalu banyak, dalam arti petugas sering melakukan *double job*.

Berdasarkan permasalahan tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan kajian penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu.

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Bagaimana Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran sistem penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu.

### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui input dan proses pada sistem penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu.

- b. Untuk mengetahui input dan proses pelaksanaan pada sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu.

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

##### **1. Manfaat Teoritis**

Bagi institusi pendidikan penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan sebagai sarana informasi dan referensi bagi mahasiswa lain dalam bidang pembelajaran dan bagi peneliti selanjutnya.

##### **2. Manfaat Praktis**

###### **a. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan peneliti mengenai pelaksanaan prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD. Dr. M.Yunus Bengkulu.

###### **b. Bagi RSUD. Dr.M.Yunus**

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pihak RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu dalam membuat kebijakan pengawasan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit khususnya pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

###### **c. Bagi Institusi**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk aplikasi riset lebih lanjut mahasiswa Politeknik Kesehatan Bengkulu mengenai penyelenggaraan makanan di rumah sakit dengan menggunakan variabel penelitian yang lainnya.

## E. Keaslian Penelitian

**Tabel 1.1 Keaslian Penelitian**

No	Judul dan Penulis	Metode dan Hasil	Persamaan	Perbedaan
1	Yuliana (2014) dengan judul manajemen Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metode Penelitian ini menggunakan desain deskriptif observasional</li> <li>• Hasil penelitian menunjukkan manajemen penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUP NTB cukup baik.</li> </ul>	Penelitian terdahulu dan penelitian ini sama-sama meneliti tentang penerimaan bahan makanan	Penelitian terdahulu hanya membahas penerimaan sedangkan penelitian sekarang meneliti penerimaan dan penyimpanan bahan makanan rumah sakit
2	Maya Riqi Ratna, 2009 dengan judul “Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Institusi Di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metode Pada penelitian ini metode penelitian deskriptif kualitatif.</li> <li>• Hasil penelitian menunjukkan kegiatan pelayanan gizi meliputi mulai dari perencanaan anggaran sampai pengolahan makanan</li> </ul>	Penelitian terdahulu dan penelitian ini sama-sama meneliti tentang manajemen penerimaan dan penyimpanan	Peneliti terdahulu meneliti seluruh aspek manajemen penyelenggaraan bahan makanan di rumah sakit sedangkan penelitian ini hanya meneliti manajemen penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)**

##### **1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)**

Pelayanan gizi Rumah Sakit adalah pelayanan gizi yang 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 semakin buruk, hal ini akibat tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh, karena diet yang sudah diupayakan penyelenggaraannya oleh petugas tidak bisa optimal (Depkes, 2003).

Menurut Kementerian Kesehatan (2013), pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien.

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu pelayanan penunjang medik dalam pelayanan kesehatan paripurna rumah sakit yang terintegrasi dengan kegiatan lainnya, mempunyai peranan penting dalam mempercepat pencapaian tingkat kesehatan baik bersifat promotif, preventif, kuratif maupun rehabilitatif. Kegiatan pokok pelayanan gizi di

rumah sakit meliputi : pengadaan dan pengolahan/produksi makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan bidang terapan. (Kemenkes, 2013)

## **2. Visi dan Misi Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Menurut Kementerian Kesehatan (2013), visi dan misi pelayanan gizi rumah sakit adalah :

### **b. Visi**

Pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna.

### **c. Misi**

- a. Menyelenggarakan pelayanan gizi yang berorientasi pada kebutuhan dan kepuasan klien/pasien dalam aspek promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif untuk meningkatkan kualitas hidup.
- b. Meningkatkan profesionalisme sumber daya kesehatan.
- c. Mengembangkan penelitian sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

## **3. Tujuan Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Menurut Kementerian Kesehatan (2013), tujuan pelayanan gizi rumah sakit adalah :

### **a. Tujuan Umum**

Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit.



b. Tujuan Khusus

Tujuan khusus meningkatkan:

- 1) Menyelenggarakan Asuhan Gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap
- 2) Menyelenggarakan Makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi
- 3) Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya
- 4) Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

**B. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit**

**1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. 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)

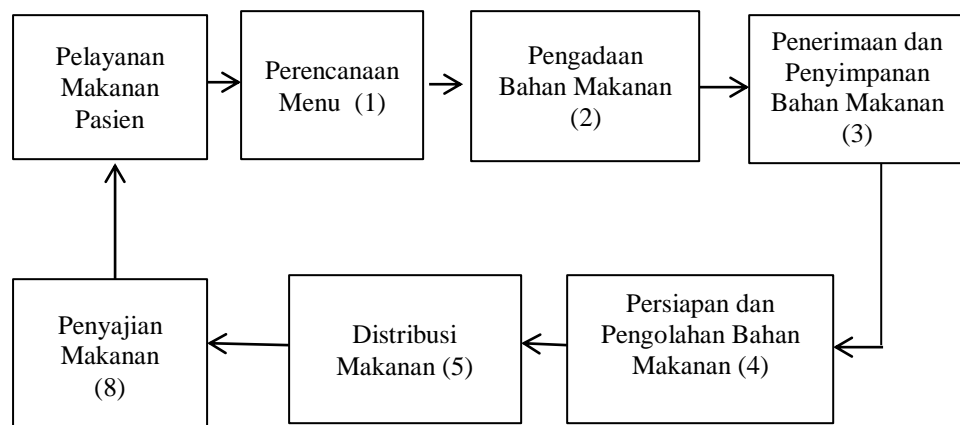
Menurut Moehyi (2002), dari sejumlah institusi yang menyelenggarakan makanan kelompok, rumah sakit merupakan institusi yang terpenting. Bukan saja karena institusi rumah sakit yang makin bertambah banyak jumlahnya, tetapi juga fungsi makanan yang dihasilkan dan disajikan kepada orang sakit jauh berbeda dengan makanan yang

disajikan institusi lain, seperti di panti asuhan dan lembaga permasyarakatan. Di samping sebagai salah satu komponen kegiatan dalam upaya penyembuhan penyakit, makanan yang disajikan di rumah sakit tidak jarang dijadikan sebagai acuan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang boleh diberikan dan makanan yang tidak boleh diberikan kepada orang sakit selama dirawat di rumah sakit akan dianggap sebagai patokan yang terbaik dalam pengaturan makanan sehari-hari. Pandangan itu tumbuh karena makanan yang boleh atau yang tidak boleh diberikan berdasarkan anjuran dan di bawah pengawasan dokter dan perawat rumah sakit.

## 2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Aritonang, 2009).

## 3. Alur Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit



**Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan**

**Sumber: Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013)**

#### 4. Bentuk Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Menurut Moehyi (2002) yang menyatakan bahwa bentuk penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi :

##### a. Sistem Swakelola

Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan sistem swakelola, instalasi gizi/unit gizi bertanggungjawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Dalam sistem swakelola ini, seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, dana, metode, 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 (*Outsourcing*)

Sistem diborongkan yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau catering untuk penyediaan makanan rumah sakit. Sistem diborongkan dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu diborongkan secara penuh (*full outsourcing*) dan diborongkan hanya sebagian (*semi outsourcing*). Pada sistem diborongkan sebagian, pengusaha jasa boga selaku penyelenggara makanan menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga milik rumah sakit. Pada sistem diborongkan penuh, makanan disediakan oleh pengusaha jasa boga yang ditunjuk tanpa menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga dari rumah sakit. Dalam penyelenggaraan makanan dengan sistem

diborongkan penuh atau sebagian, fungsi Dietisien RS adalah sebagai perencana menu, penentu standar porsi, pemesanan makanan, penilai kualitas dan kuantitas makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi hidangan yang ditetapkan dalam kontrak.

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

## **5. Kondisi Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit**

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit menerapkan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya. Rumah sakit merupakan rumah tempat menginap orang sakit dan juga orang “sehat”, jadi makanan yang diproduksi adalah makanan biasa dan makanan khusus.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Pelayanan ini harusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit, mengingat makanan

bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda. (Kemenkes, 2013)

Kondisi penyelenggaraan makanan rumah sakit (Kemenkes, 2013) adalah:

1. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
2. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan 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 sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit
6. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

## **C. Penerimaan Bahan Makanan**

### **1. Pengertian Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan merupakan 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 dalam perjanjian jual beli. Langkah penerimaan bahan makanan harus disesuaikan dengan sistem pembelian yang dilakukan, apakah melalui tender atau sistem pembelian lainnya (Depkes, 2009).

## 2. 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.

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.

Langkah penerimaan bahan makanan (Kemenkes, 2013):

- a. Bahan makanan diperiksa sesuai dengan daftar pesanan (yang memuat satuan dan jumlah volume) dan spesifikasi bahan makanan.
- b. Bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan, bahan makanan kering disimpan di gudang/penyimpanan kering.
- c. Bahan makanan yang tidak langsung dipergunakan saat itu dilakukan penyimpanan di ruang pendingin (*freezer/chiller*)

Grossbauer (2011), langkah penerimaan bahan makanan sebagai berikut:

- 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 gudang

Orang yang bertanggung jawab untuk menerima makanan dan persediaan harus terbiasa dengan spesifikasi. Setiap makanan yang ditentukan oleh berat harus dipertimbangkan seperti yang disampaikan. Produk segar dan beku harus diperiksa untuk kualitas, suhu daging dan produk susu dinilai, dan setiap item dihitung. Setelah memastikan semua barang diterima dalam kondisi memuaskan, slip pengiriman dari pemasok harus ditandatangani. Pengiriman tidak boleh diterima tanpa berat memverifikasi atau menghitung, kualitas, dan harga (Baltzer, 2012).

Tugas dan tanggung jawab tim penerima bahan makanan menurut Moehyi (2002), adalah sebagai berikut:

- a. Meneliti apakah bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok sesuai dengan ketentuan-ketentuan (spesifikasi) sebagaimana tercantum dalam kontrak kerja.
- b. Mencocokkan jumlah dan jenis 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 pemasok.

### **3. Bentuk Atau Cara Menerima Bahan Makanan**

Menurut Kementerian Kesehatan (2013), menyatakan bahwa 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.

#### **4. 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, 2013).

Dalam buku Seri Perencanaan Pedoman Teknis Sarana Dan Prasarana Rumah Sakit Kelas B, fasilitas yang harus ada di ruang penerimaan bahan makanan adalah meja dan timbangan (Depkes, 2009)

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.

## **D. Penyimpanan Bahan Makanan**

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

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya (Depkes, 2009). 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 (West, 2007).

Pengetahuan dasar tentang berbagai bahan makanan mencakup berbagai aspek seperti: jenis bahan makanan, mutu bahan makanan, cara penyimpanan dan mengolah bahan makanan yang bertalian dengan sifat-sifat fisik bahan makanan sangat penting karena untuk menghasilkan makanan dengan cita rasa yang memuaskan harus menggunakan bahan makanan yang berkualitas (Moehyi, 2002).

### **2. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan**

Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat dan aman digunakan dengan cara yang efisien. Sesuai dengan jenis barang dalam suatu proses industri, terdapat empat jenis gudang yaitu gudang operasional, gudang perlengkapan, gudang barang jadi dan gudang musiman (Depkes, 2009).

Dalam sistem penyelenggaraan makanan yang terkait dengan bahan makanan adalah gudang operasional. Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah: tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah dan tepat nilai. Syarat penyimpanan bahan makanan secara umum antara lain:

- a) Adanya sistem penyimpanan barang
- b) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
- c) Tersedianya kartu stock/ buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Langkah-langkah penyimpanan bahan makanan:

- a) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, harus segera dibawa ke ruangan 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.

Sedangkan tahapan dalam proses penyimpanan dalam *National Restaurant Association* (2004) adalah

a) *Food labeling*

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,

b) Perputaran barang

Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah *FIFO* (*First In First Out*).

c) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa.

d) 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.

e) Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar

f) Hindari bahan makanan dari temperatur danger zone (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).

g) Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.

h) Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.

i) Menjaga semua area penyimpanan tetap kering dan bersih.

Sesuai jenis bahan makanan gudang operasional dapat dibedakan menjadi dua (Kemenkes, 2013), yaitu :

a. Gudang bahan makanan kering

Merupakan tempat menyimpan bahan makanan kering yang tahan lama seperti: beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lain. Syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, tidak lembab, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat lainnya. Penyimpanan bahan makanan dalam kondisi gelap dan lembab akan mendorong pertumbuhan organisme tertentu seperti jamur. Suhu ruangan yang dianjurkan adalah 19-20 °C, yang harus sering dikontrol untuk menjaga kestabilan.

Penataan/penempatan barang, bahan makanan harus disusun beraturan, 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 (Kemenkes, 2013).

Syarat gudang penyimpanan bahan kering menurut Depkes (2009):

- 1) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.

- 2) Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu (*FIFO= First In First Out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.
- 3) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
- 4) Kartu/buku stock dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya
- 5) Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- 6) Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang. Diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- 7) Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- 8) Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C.
- 9) Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu.
- 10) Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan,
- 11) Semua lubang yang ada digudang harus berkasa, serta bila terjadi pengerusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

b. Gudang bahan makanan segar

Merupakan tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti: daging, ikan unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu dilakukan tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan oleh mikroba. Secara umum setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas.

Menurut Kementerian Kesehatan (2013), pengelompokan bahan makanan segar sesuai dengan suhu penyimpanan adalah:

- 1) Penyimpanan segar (*Fresh cooling*), bahan makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu yang berkisar antara 1-4°C.
- 2) Penyimpanan dingin (*chilly*), bahan makanan disimpan di lemari es dengan suhu antara suhu -5°C - 0°C. Suhu ini dibutuhkan untuk menyimpan daging ikan atau unggas tidak lebih dari 3 (tiga) hari.
- 3) Penyimpanan beku (Freezer), suhu di ruang penyimpanan ini sangatlah dingin yaitu sekitar (-10)°C, dapat digunakan untuk menyimpan daging dalam waktu lama.
- 4) Suhu pada gudang penyimpanan bahan makanan segar diperiksa 2x sehari, yaitu pada saat gudang dibuka dan ditutup sehingga keamanan bahan makanan didalamnya dapat terkontrol (Moehyi, 2002)

Bahan makanan segar mudah sekali rusak dalam suhu tinggi atau sinar matahari, maka bahan makanan ini harus disimpan dalam temperatur yang dingin sesuai dengan suhu yang diperlukan.

Adapun beberapa syarat penyimpanan di ruangan atau lemari pendingin, adalah:

- 1) Suhu tempat harus benar-benar sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak menjadi rusak.
- 2) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es/ruangan pendingin dilakukan setiap hari.
- 3) Pencairan lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada beberapa lemari es tertentu pencairan terdapat alat otomatis di dalam alat pendingin tersebut.
- 4) Semua bahan yang akan dimasukkan ke lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah.
- 5) Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang berbau.
- 6) Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus benar-benar diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin, perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruang/lemari pendingin (Depkes, 2007).



### 3. Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Prinsip *Food Hygiene*

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari 6 prinsip higiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak (untuk catering dan jasa boga) dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut.

Adapun tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik menurut higiene dan sanitasi makanan sebagai berikut (Depkes, 2007):

a. Suhu penyimpanan yang baik

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya.

Sebagian besar dapat dikelompokkan menjadi:

- 1) Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
  - a) Menyimpan sampai 3 hari:  $-5^{\circ}$  sampai  $0^{\circ}\text{C}$
  - b) Penyimpanan untuk 1 minggu:  $-19^{\circ}$  sampai  $-5^{\circ}\text{C}$
  - c) Penyimpanan lebih dari 1 minggu: dibawah  $-10^{\circ}\text{C}$
- 2) Makanan jenis telur, susu dan olahannya
  - a) Penyimpanan sampai 3 hari:  $-5^{\circ}$  sampai  $7^{\circ}\text{C}$
  - b) Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah  $-5^{\circ}\text{C}$
  - c) Penyimpanan untuk 1 minggu: dibawah  $-5^{\circ}\text{C}$
- 3) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7 sampai  $10^{\circ}\text{C}$
- 4) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar ( $25^{\circ}\text{C}$ ).

b. Tata cara penyimpanan

1) Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:

- a) Lemari pendingin yang mampu mencapai suhu  $10^{\circ}$ - $15^{\circ}$ C untuk penyimpanan sayuran, minuman dan buah serta untuk display penjualan makanan dan minuman dingin.
- b) Lemari es (kulkas) yang mampu mencapai suhu  $5^{\circ}$ - $4^{\circ}$ C dalam keadaan isi bisa digunakan untuk minuman, makanan siap santap dan telur.
- c) Lemari es (*Freezer*) yang dapat mencapai suhu  $-5^{\circ}$ C, dapat digunakan untuk penyimpanan daging, unggas, ikan, dengan waktu tidak lebih dari 3 hari.
- d) Kamar beku yang merupakan ruangan khusus untuk menyimpan makanan beku (*frozen food*) dengan suhu mencapai  $-20^{\circ}$ C untuk menyimpan daging dan makanan beku dalam jangka waktu lama.

2) Penyimpanan suhu kamar

Untuk makanan kering dan makanan terolah yang disimpan dalam suhu kamar, maka rak penyimpanan harus diatur sebagai berikut:

- a) Makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, maksudnya adalah: untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk ke seluruh ruangan, mencegah kemungkinan jamur dan tempat

persembunyian tikus, untuk memudahkan pembersihan lantai dan untuk mempermudah dilakukan stok opname.

- b) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur
- c) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir dan tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai

c. Cara penyimpanan

Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat Merata ke seluruh bagian. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata ke seluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan (Kemenkes, 2013).

1) Penyimpanan di dalam lemari es:

- a) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap.
- b) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan.

- c) Makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari harus sudah dipergunakan.
- d) Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan lemari untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan.

2) Penyimpanan makanan kering:

- a) Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
- b) Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab
- c) Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit
- d) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan
- e) Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*Firts In First Out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu

Persyaratan *hygiene* dari sanitasi makanan pada penyimpanan bahan makanan menurut Kepmenkes No 12 Tahun 2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit adalah sebagai berikut (Kemenkes, 2013):

a. Bahan Makanan Kering

- 1) Semua gudang bahan makanan hendaknya berada di bagian yang tinggi
- 2) Bahan makanan tidak diletakkan di bawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
- 3) Tidak ada *drainase* di sekitar gudang makanan.

- 4) Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan
  - 5) ketinggian rak terbawah 15 cm-25 cm.
  - 6) Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 22°C.
  - 7) Gudang harus dibuat anti tikus dan serangga.
  - 8) Penempatan bahan makanan harus rapi dan ditata tidak padat untuk
  - 9) menjaga sirkulasi udara.
- b. Bahan Makanan Basah/Mudah Membusuk dan Minuman
- 1) Bahan makanan seperti buah, sayuran, dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) 10°C-15°C
  - 2) Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (*chilling*) 4°C-10°C
  - 3) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dengan suhu 0°C-4°C.
  - 4) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) dengan suhu < 0°C.
  - 5) Pintu tidak boleh sering dibuka karena akan meningkatkan suhu.
  - 6) Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.
  - 7) Pengambilan dengan cara *First in First Out* (FIFO), yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu, agar tidak ada makanan yang busuk.

#### d. Administrasi penyimpanan

Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis makanan mempunyai kartu stock, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui (Purawidjaja, 2005).

Untuk menciptakan informasi dan pengendalian persediaan bahan baku sangat diperlukan adanya: prosedur penerimaan barang, prosedur penyimpanan dan pengeluaran barang, fasilitas gudang, metode penilaian persediaan, kartu persediaan dan metode pencatatan persediaan. *Desain* dan *lay out store room* berpengaruh pada proses cleaning maintenance. Persyaratan desain dan *lay out* yang baik adalah sebagai berikut:

- 1) Rak penyimpanan, bahannya stainless steel karena anti karat, kuat, tahan lama dan mudah dibersihkan
- 2) Lantai, harus terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak menyerap air, mudah dibersihkan.
- 3) Dinding, harus dicat dengan warna terang untuk mengetahui apakah dinding kotor
- 4) Langit-langit, harus bersih, berwarna terang dan sudutnya berhubungan dengan dinding/tidak ada celah
- 5) Ventilasi, untuk memindahkan panas, uap, pengembunan dengan cepat.
- 6) Pencahayaan, pencahayaan yang kurang dan menyulitkan pengenalan jenis barang.

## E. Standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

Pelayanan gizi yang baik menjadi salah satu penunjang rumah sakit dalam penilaian standar akreditasi untuk menjamin keselamatan pasien yang mengacu pada *The Joint Commission Internasional (JCI) for Hospital Accreditation* (Kemenkes, 2013).

### 1. Standar Ketenagaan Gizi di Rumah Sakit

Tenaga gizi dalam pelayanan gizi rumah sakit adalah profesi gizi yang terdiri dari *Registered Dietisien (RD)* dan *Teknikal Registered Dietisien (TRD)*. Registered dietisien bertanggung jawab terhadap pelayanan asuhan gizi dan pelayanan makanan dan dietetik, sementara TRD bertanggung jawab membantu RD dalam melakukan asuhan gizi dan pelayanan makanan serta dietetik serta melaksanakan kewenangan sesuai dengan kompetensi.

Standar tenaga gizi di rumah sakit untuk kelas B adalah sebagai berikut :

#### a. Pimpinan Pelayanan Gizi

Dalam memenuhi standar akreditasi dan terlaksananya pelayanan gizi rumah sakit, dibutuhkan pimpinan pelayanan gizi yang memiliki kompetensi dan pengalaman di bidang gizi /dietetik, yaitu seorang *Registered Dietisien (RD)* dan diutamakan yang telah memperoleh pendidikan manajemen. *Registered Dietisien (RD)* adalah seseorang nutritionis atau nutritionis ahli pertama pada jabatan fungsional yang mengikuti pendidikan profesi dan uji kompetensi serta teregistrasi, memiliki praktek dietetik umum kurang atau sama dengan 4 tahun yang

bertanggung jawab terhadap pelayanan asuhan gizi dan pelayanan makanan dan dietetik

b. Kebutuhan tenaga gizi

Berdasarkan penelitian Badan Pendayagunaan Sumber Daya Manusia kesehatan tahun 2012 mengenai kebutuhan tenaga gizi dengan metode perhitungan Analisis Beban Kerja atau *Work Load Indicator Staff Need* (WISN), diperoleh jumlah optimal tenaga RD dan TRD menurut kelas rumah sakit agar dapat melaksanakan pelayanan gizi yang baik dan berkualitas untuk menjamin keamanan pasien. Kebutuhan tenaga gizi RSUD dr.M. Yunus Bengkulu yang merupakan rumah sakit kelas B adalah sebanyak 37 orang yang terdiri dari 22 RD (*Registered Dietisien*) dan 15 TRD (*Teknikal Registered Dietisien*).

**Tabel 2.1**  
**Kebutuhan Tenaga Gizi Berdasarkan Kelas Rumah Sakit**

No	Rumah Sakit	Registered Dietisien(RD)	Teknikal Registered Dietisien (TRD)	Kebutuhan Tenaga Gizi
1	Kelas A	56	16	72
2	Kelas B	22	15	37
3	Kelas C	18	12	30
4	Kelas D	9	14	23

Sumber : Kemenkes, 2013

## 2. Standar Sarana dan Prasarana Pelayanan Gizi

Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit dapat berjalan dengan optimal bila didukung dengan sarana dan prasarana yang memadai untuk melaksanakan penyelenggaraan makanan.

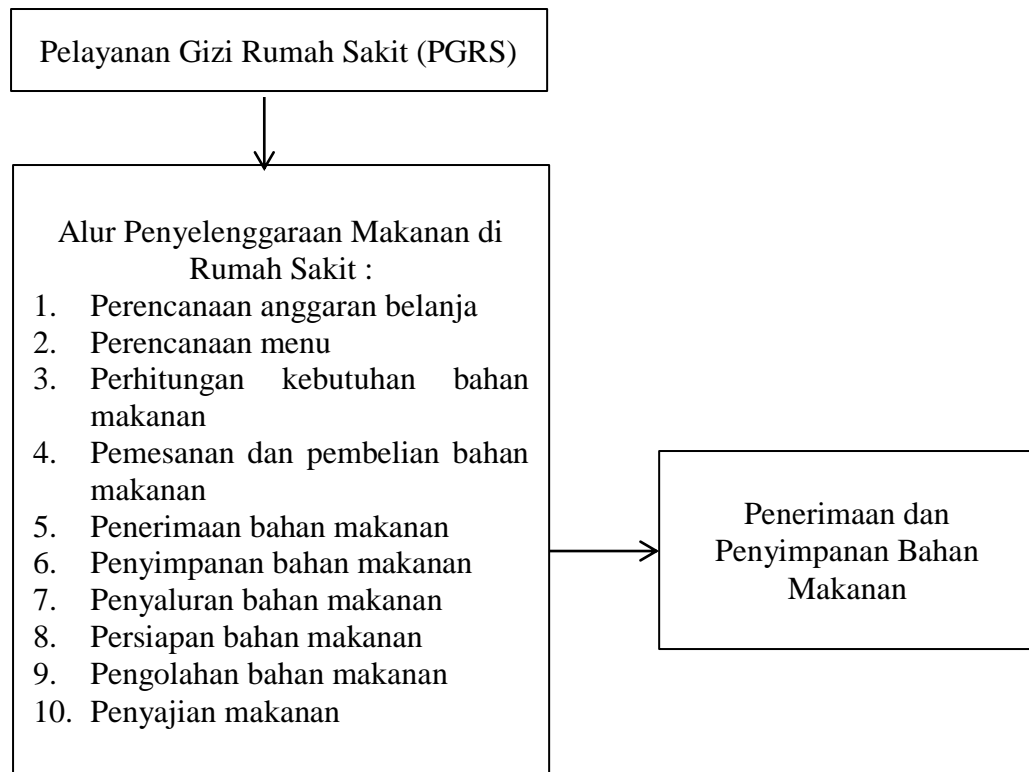


**Tabel 2.2**  
**Standar Sarana dan Prasarana Pelayanan Gizi**

NO	PERALATAN	RUMAH SAKIT			
		Kelas A	Kelas B	Kelas C	Kelas D
<b>A. Penyelenggaraan Makanan (Di Ruang Penerimaan)</b>					
1	Timbangan Lantai	√	√	√	√
2	Timbangan Duduk	√	√	√	√
3	Timbangan Digital	√	√	√	√
4	Trolley Barang	√	√	√	√
5	Washtafell	√	√	√	√
6	Tempat Sampah	√	√	√	√
<b>B. Di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering</b>					
1	Timbangan Digital	√	√	√	√
2	Timbangan Duduk	√	√	√	√
3	Pallet	√	√	√	√
4	Refrigerator	√	√	√	√
5	Tempat Sampah	√	√	√	√
6	Chiller 4 Pintu	√	√	√	√
7	Tangga Lipat	√	√	√	√
8	Hand Lift	√	√	√	√
9	Trolley Barang	√	√	√	√
10	Timbangan Lantai	√	√	√	√
11	Container Bertutup	√	√	√	√
12	AC Split	√	√	√	√
<b>C. Di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Segar</b>					
1	Timbangan Digital	√	√	√	√
2	Timbangan Duduk	√	√	√	√
3	Refrigerator	√	√	√	√
4	Tempat Sampah	√	√	√	√
5	Chiller 4 Pintu	√	√	√	√
6	Trolley Barang	√	√	√	√
7	Timbangan Lantai	√	√	√	√
8	Timbangan Duduk	√	√	√	√
9	Container Bertutup	√	√	√	√
10	Container Bertutup	√	√	√	√
11	Freezer Cabinet	√	√	√	√
12	Cold Room Freezer (Temp -15 <sup>0</sup> s.d 18 <sup>0</sup> C)	√	√	√	√
13	Cold Room Chiller (Temp √ 2 <sup>0</sup> s.d 8 <sup>0</sup> C)	√	√	√	√
14	Insect Killer	√	√	√	√

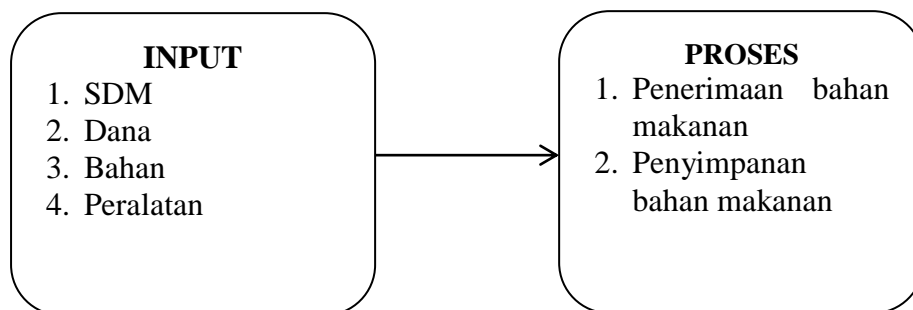
## F. Kerangka Pikir Penelitian

Berdasarkan latar belakang permasalahan dan teori diatas, maka dapat disusun kerangka berpikir sebagai berikut :



**Bagan 2.2 Kerangka Pikir**

## G. Kerangka Konsep



**Bagan 2.3 Kerangka Konsep**

**Keterangan :**

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis Dan Rancangan Penelitian**

Jenis dan rancangan penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah observasi dengan pendekatan deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dimaksud untuk mendeskripsikan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta- fakta dan sifat- sifat dari daerah tertentu (Arif, 2011).

Pada penelitian ini, penulis bermaksud untuk mendeskripsikan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit RSUD dr.M.Yunus Bengkulu.

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

Penelitian ini dilaksanakan di instalasi gizi rumah sakit RSUD dr.M.Yunus Bengkulu pada bulan Mei-Juni 2018.

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **1. Populasi**

Populasi adalah seluruh subjek atau objek dengan karakteristik tertentu yang akan diteliti (Sugiyono, 2013). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh staff atau petugas instalasi gizi RSUD dr.M.Yunus Bengkulu yang dapat dijadikan.

Informan adalah orang dalam latar penelitian, yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. (Satori, 2013)

## 2. Sampel

Sampel adalah sebagian populasi yang mewakili untuk diteliti. Pada penelitian kualitatif, sampel berkaitan dengan bagaimana memilih informan (Sutopo, 2009).

Sumber informasi (informan) pada penelitian ini sebanyak 5 orang. Metode pemilihan informan pada penelitian ini menggunakan teknik “*purposive sampling*”, yaitu teknik pengambilan sampel secara acak dengan mempertimbangkan kriteria yang ditetapkan dalam penelitian ini. Adapun informan pada penelitian ini adalah :

1. Petugas instalasi gizi RSUD dr. M.Yunus Bengkulu.
2. Terlibat langsung dalam kegiatan penerimaan dan penyimpanan.
3. Bersedia menjadi responden.

### D. Variabel Penelitian

Variabel penelitian menurut Sugiono (2013) adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulan.

Pada penelitian ini, variabel yang digunakan adalah kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD dr. M.Yunus Bengkulu.

### E. Definisi Istilah

Definisi istilah adalah penjelasan tentang setiap variabel yang ada didalam kerangka pikir yang perlu diamati dalam penelitian sehingga memiliki garis batas yang jelas.

Pada penelitian ini definisi istilah digunakan untuk menjelaskan:

1. Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna atau menyeluruh yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan rawat darurat (Kemenkes, 2013)
2. Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien, berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Kemenkes, 2013)
3. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu (Kemenkes, 2013)
4. Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan menerima bahan makanan yang meliputi memeriksa, mencatat, meneliti dan melaporkan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli.
5. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu kegiatan menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah sebelum dan sesudah disalurkan.

#### **F. Teknik Pengumpulan Data**

Pada penelitian ini, peneliti hanya menggunakan data primer. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari responden dengan menggunakan dengan melakukan wawancara kepada informan tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD dr. M.Yunus Bengkulu.

Untuk lebih jelasnya metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah :

a. Wawancara

Wawancara mendalam adalah suatu bentuk percakapan antara dua orang atau lebih dengan maksud tertentu, dalam hal ini antara peneliti dan informan dengan menggunakan butir pertanyaan yang disediakan oleh peneliti. Teknik wawancara yang digunakan adalah wawancara terstruktur. Wawancara ini digunakan untuk memperoleh data yang sebanyak-banyaknya dari informan. Wawancara akan dilaksanakan dengan efektif dan terarah, artinya dalam kurun waktu yang sesingkat-singkatnya dapat diperoleh data yang sebanyak-banyaknya

b. Observasi (Pengamatan) .

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data primer yang dilaksanakan pada awal penelitian dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran tentang keadaan permasalahan yang akan diteliti, yang kemudian dijadikan petunjuk dan arah dalam pelaksanaan penelitian.

Pada penelitian ini, peneliti melakukan observasi pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD dr. M.Yunus Bengkulu dengan menggunakan lembar *checklist*.

### **G. Teknik Analisa Data**

Pada penelitian ini, dalam menganalisis data yang telah terkumpul dari hasil observasi, penulis menggunakan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Penulis meneliti kembali seluruh data yang terkumpul dengan seteliti mungkin.
2. Selanjutnya, hasil penelitian dianalisa menggunakan teknik partisipan observasi yaitu dengan membandingkan hasil observasi dan wawancara dengan teori.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambara Objek Penelitian**

##### **4.1.1 Gambaran Umum RSUD Dr. M.Yunus Bengkulu**

RSUD DR. M. Yunus Bengkulu merupakan salah satu rumah sakit rujukan pertama yang ada di Provinsi Bengkulu dan beralamat di Jl.Bhayangkara Kelurahan Sidomulyo, Kecamatan Gading Cempaka Kota Bengkulu Telp.(0736)52004,52005,52006. RSUD DR. M. Yunus memiliki luas tanah 200.00 m<sup>2</sup> dengan luas bangunan yaitu 16.798 m<sup>2</sup>

Gedung Rumah Sakit Umum Propinsi Daerah Tingkat I Bengkulu saat ini berlokasi di Desa Sidomulyo Kecamatan Selebar Kotamadya Bengkulu dan sudah beroperasi sejak tahun 1996. RSUD dr. M.Yunus Bengkulu dalam kegiatannya melaksanakan fungsi pelayanan pengobatan dan perawatan juga tidak ketinggalan berperan serta dalam peristiwa-peristiwa yang terjadi dalam gerak pembangunan yang terus bergulir.

RSUD DR. M. Yunus Bengkulu, maka pada Tanggal 15 Desember 2006 berdasarkan SK Menteri Kesehatan No: 1413/MENKES/SK/XII/2006, klarifikasi kelas B non pendidikan RSUD DR. M. Yunus Bengkulu dinaikkan menjadi rumah sakit dengan klariikasi kelas B pendidikan dan merupakan rumah sakit rujukan tetinggi di provinsi Bengkulu. Selanjutnya tanggal 29 Desember 2009 berdasarkan SK Gubernur No: 320XXVII, RSUD DR. M. Yunus Bengkulu ditetapkan menjadi Badan Layanan Umum Daerah (BLUD).



#### 4.1.2 Instalasi Gizi RSUD dr. M.Yunus Bengkulu

Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan wadah yang mengelola kegiatan gizi di Rumah Sakit, mempunyai 3 ruang lingkup kegiatan pokok meliputi Asuhan Gizi, Penyelenggaraan Makanan, Penelitian dan pengembangan gizi. Pelayanan Gizi Rumah Sakit merupakan pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien

#### 4.1.3 Gambaran Karakteristik Informan

Pada penelitian ini, informan sebanyak 5 orang yang merupakan petugas instalasi gizi RSUD dr. M.Yunus Bengkulu dan terlibat langsung dalam kegiatan penerimaan dan penyimpanan di RSUD. Dr.M.Yunus Bengkulu. Karakteristik responden dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 2**  
**Karakteristik Responden**

No	Informan	Umur	Jabatan	Pendidikan
1	Informan 1 (R1)	35 Thn	Kepala Instalasi Gizi	S1 Gizi
2	Informan 2 (R2)	41 Thn	Sekretaris	S1 SKM
3	Informan 3 (R3)	30 Thn	Ka. Tim Produksi	Amd. Gizi
4	Informan 4 (R4)	35 Thn	Pj. Logistik	Amd. Gizi
5	Informan 5 (R5)	32 Thn	Kepala Tim Produksi dan PPHP	S1 SKM

Sumber : Data primer yang diolah, 2018

## 4.2 Hasil Penelitian

Adapun hasil penelitian yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap beberapa informan yang merupakan petugas PGRS adalah sebagai berikut :

### 4.2.1 Input

Input adalah segala sesuatu yang dibutuhkan bagi terlaksananya sebuah kegiatan atau program tertentu. Dalam kaitannya dengan penatalaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di instalasi PGRS, maka diperlukan input tertentu yang menjadi prasyarat bagi berjalannya dan berhasilnya program tersebut. Adapun input pada pelaksanaan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut :

#### 1. Sumber Daya Manusia

##### a. Penerimaan Bahan Makanan

Hasil wawancara peneliti dengan informan dalam hal yang bertanggung jawab terhadap penerimaan bahan makanan di instalasi gizi sebagai berikut

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| <i>R1</i><br>(02-06-2018) | <i>Tim penerima barang atau yang terkait</i>                     |
| <i>R2</i><br>(02-06-2018) | <i>Tim penerima yang sudah mendapat SK atau sudah ditunjuk</i>   |
| <i>R3</i><br>(30-05-2018) | <i>Panitia penerima yang sudah di SK kan</i>                     |
| <i>R4</i><br>(25-05-2018) | <i>Tim penerima dan Kepala instalasi</i>                         |
| <i>R5</i><br>(30-05-2018) | <i>Panitia Pemeriksaan dan Penerimaan Hasil Pekerjaan (PPHP)</i> |

Berdasarkan hasil wawancara di atas diketahui bahwa yang bertanggung jawab dalam penerimaan bahan makanan adalah panitia atau tim penerima bahan makanan yang telah di tunjuk dan diberi SK

oleh Direktur Rumah Sakit. Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa Kepala instalasi gizi juga bertanggung jawab terhadap pelaksanaan penerimaan bahan makanan.

Tanggung jawab Kepala instalasi gizi terhadap penerimaan bahan makanan juga dipertegas dari hasil wawancara peneliti dengan informan sebagai berikut :

*R1 (02-06-2018) Ya, karena kepala instalasi merupakan penanggung jawab utama dalam penerimaan makanan.*

*R2 (02-06-2018) Ya, karena mengawasi dan mengkoordinir semua kegiatan.*

*R3 (30-05-2018) Benar....Kepala instalasi mengawasi dan mengkoordinir penerimaan.*

*R4 (25-05-2018) Ya, semua proses kegiatan di instalasi gizi adalah tanggung jawab Kepala instalasi.*

*R5 (30-05-2018) Bertanggung jawab juga karena salah satu tugas Ka.Instalasi mengawasi penerimaan makanan.*

Hasil wawancara diatas menunjukkan bahwa Kepala instalasi gizi bertanggung jawab penuh penerimaan bahan makanan karena hal tersebut merupakan salah satu *job description* Kepala instalasi gizi yaitu mengkoordinir, mengawasi segala kegiatan yang terselenggara di instalasi gizi termasuk penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.

Hasil wawancara pada penelitian ini mengenai siapa yang menentukan spesifikasi bahan makanan dan bagaimana caranya dapat dilihat sebagai berikut :

*R1 (02-06-2018) Kepala instalasi, sekre, salah satu tim pengolahan dan bagian penerimaan....cara menentukan spesifikasi bahan makanan sesuai dengan petunjuk PGRS.*

*R2 Yang menentukan Ka. Instalasi dan tim. Spesifikasi*

(02-06-2018) *bahan ditentukan sesuai dengan petunjuk PGRS dan survei pasar.*

R3 Kepala instalasi dan unitnya. Cara penentuan  
(30-05-2018) *spesifikasi bahan makanan sesuai petunjuk PGRS.*

R4 Kepala instalasi dan caranya sesuai PGRS.  
(25-05-2018)

R5 Kepala instalasi dan Kepala urusan bahan makanan,  
(30-05-2018) *pejabat instalasi gizi. Cara penentuan spesifikasi sesuai dengan PGRS.*

Hasil wawancara menunjukkan Kepala instalasi gizi, kepala urusan bahan makanan beserta timnya menyusun dan menentukan spesifikasi bahan makanan yang berpedoman pada PGRS dan hasil survei pasar.

Adapun jumlah tim dalam penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD dr.M. Yunus Bengkulu adalah sebanyak 1 orang. Hal ini senada dari hasil wawancara berikut ini :

R1 Satu orang  
(02-06-2018)

R2 Satu orang sesuai SK.  
(02-06-2018)

R3 Satu orang.  
(30-05-2018)

R4 Satu orang tapi sebenarnya idealnya 2 orang.  
(25-05-2018)

R5 Satu orang yang ditunjuk dibantu kepala tim produksi.  
(30-05-2018)

Pelaksanaan penerimaan bahan makanan dilakukan oleh panitia penerimaan dan dibantu oleh rekan-rekan lainnya yang berada di sekretariat. Kutipan hasil wawancara pada informan berikut ini :

R1 Tim panitia dan dibantu rekan-rekan lain yang  
(02-06-2018) *ditunjuk*

R2 *Panitia, kalau berhalangan dibantu sekretaris.*

- (02-06-2018)  
*R3 Panitia dan dibantu kepala tim produksi.*  
 (30-05-2018)  
*R4 Tim penerimaan yang sudah ditunjuk .*  
 (25-05-2018)  
*R5 Tim panitia dan Ka. Tim produksi dan sekretariat.*  
 (30-05-2018)

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dalam penerimaan bahan makanan, terkadang petugas menemukan beberapa bahan makanan dalam kondisi tidak sesuai dengan spesifikasi dan daftar pesanan dan rusak. Untuk mengatasi hal tersebut, petugas tim penerimaan bahan makanan akan mengembalikan bahan makanan yang rusak dan minta diganti dengan bahan makanan yang baru dan kondisi baik. Hal ini senada dengan hasil wawancara berikut ini :

- R1 Dikembalikan dan harus diganti.*  
 (02-06-2018)  
*R2 Dibuang, yang masuk harus dicek ulang.*  
 (02-06-2018)  
*R3 Bahan yang rusak dikembalikan...tapi kalau masih bisa dipakai ya tetap dipakai.*  
 (30-05-2018)  
*R4 Biasanya bahan makanan yang diterima kalo dalam keadaan rusak pasti dikembalikan dan minta diganti yang baru.*  
 (25-05-2018)  
*R5 Di kembalikan, untuk bahan yang kering maupun basah kalau masih bisa dipakai ya tetap dipakai.*  
 (30-05-2018)

Hasil wawancara menunjukkan bahwa bahan makanan yang rusak akan dikembalikan dan diganti dengan yang baru. Namun ada juga informan yang berpendapat bahwa bahan makanan yang rusak namun masih dapat dipakai terutama bahan makanan yang harus segera diolah dan didistribusikan pada siklus menu yang berlaku..

## **b. Penyimpanan Bahan Makanan**

Hasil penelitian diketahui bahwa yang bertanggung jawab terhadap penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi adalah Kepala produksi, penanggung jawab logistik dan dibantu oleh rekan-rekan kerja lainnya. Hal ini dapat dilihat dari kutipan wawancara terhadap informan berikut ini :

*R1 Kepala tim produksi , penanggung jawab logistik dan (02-06-2018) dibantu yang lain.*

*R2 Yang bertanggung jawab Kepala produksi , (02-06-2018) penanggung jawab logistik dan dibantu yang lain.*

*R3 Dalam proses penyimpanan bahan makanan yang (30-05-2018) bertanggung jawab kepala tim produksi, penanggung jawab logistik dan dibantu yang lain*

*R4 Kepala produksi, penanggung jawab logistik dan (25-05-2018) dibantu yang lain*

*R5 Ya kepala tim produksi , penanggung jawab logistik dan (30-05-2018) dibantu yang lain*

Selain itu berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa Kepala instalasi gizi juga bertanggung jawab terhadap penyimpanan bahan makanan karena hal tersebut juga merupakan salah satu tugas dari Kepala instalasi gizi. Hal tersebut senada dengan hasil wawancara berikut ini :

*R1 Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan (02-06-2018) makanan dan mengawasinya.*

*R2 Ya bertanggung jawab mengawasi. (02-06-2018)*

*R3 Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan (30-05-2018) makanan dan mengawasinya.*

*R4 Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan (25-05-2018) makanan dan mengawasinya.*

*R5*      *Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan (30-05-2018) makanan dan mengawasinya.*

Hasil wawancara diatas menunjukkan bahwa Kepala instalasi juga bertanggung jawab mengawasi penyimpanan bahan makanan, penyaluran bahan makanan basah dan kering.

Jumlah tim penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD dr.M. Yunus Bengkulu sebanyak 3 orang yang terdiri dari 1 orang penanggung jawab logistik bahan makanan kering, 1 staf gudang dan 1 orang Kepala produksi yang dibantu oleh rekan-rekan sekretariat. Hal ini senada dari hasil wawancara berikut ini :

*R1*      *3 orang ditambah sekretariat (02-06-2018)*

*R2*      *3 orang . (02-06-2018)*

*R3*      *2 orang, 1 penanggung jawab logistik dan Kepala tim (30-05-2018) produksi.*

*R4*      *Bahan basah 1 orang...untuk bahan kering 2 orang. (25-05-2018)*

*R5*      *2 orang yang lain hanya membantu. (30-05-2018)*

Pelaksanaan penyimpanan bahan makanan dilakukan oleh Kepala produksi, penanggung jawab logistik dan dibantu oleh rekan-rekan yang berada di sekretariat. Kutipan hasil wawancara pada informan berikut ini :

*R1*      *Kepala tim produksi, penanggung jawan logistik dan (02-06-2018) sekreetariat*

*R2*      *Kepala tim produksi, penanggung jawan logistik dan (02-06-2018) sekreetariat.*

*R3*      *2 orang. (30-05-2018)*

*R4*      *Kepala tim produksi, penanggung jawan logistik.*

(25-05-2018)

*R5 Kepala tim produksi, penanggung jawab logistik.*

(30-05-2018)

Hasil penelitian diketahui bahwa dalam penyimpanan bahan makanan, terkadang ada bahan makanan yang rusak. Bahan makanan yang rusak tersebut dibuang atau dikembalikan minta ganti. Selanjutnya petugas penyimpanan bahan makanan mengatasi kerusakan bahan makanan dengan cara memperhatikan pengaturan suhu, kontrol bunga es di tempat penyimpanan. Hal ini senada dengan hasil wawancara berikut ini :

*R1 Di buang saja.*

(02-06-2018)

*R2 Pengaturan suhu, kontrol bunga es tempat*

*(02-06-2018)*

*penyimpanan.*

*R3 Pertama dibuang saja dan dikembalikan atau diganti.*

(30-05-2018)

*R4 Dengan cara mengembalikan atau diganti.*

(25-05-2018)

*R5 Bahan disimpan pada tempat sesuai jumlah pasien/*

*(30-05-2018)*

*disimpan dalam waktu singkat, sedangkan untuk bahan kering dikembalikan atau diganti.*

Hasil wawancara menunjukkan bahwa bahan makanan yang rusak akan dikembalikan dan diganti dengan yang baru. Selanjutnya petugas lebih memperhatikan tempat penyimpanan bahan makanan baik suhu, waktu penyimpanan dan kontrol bunga es.

## **2. Dana**

### **a. Penerimaan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa jumlah dana yang dikeluarkan perbulannya untuk membeli bahan makanan hanya



diketahui oleh Kepala instalasi gizi, sedangkan petugas lainnya tidak mengetahui mengenai aliran dana yang dikeluarkan untuk pembelian bahan makanan.. Hal ini dapat dilihat dari kutipan wawancara terhadap informan berikut ini :

- R1* Ya, saya mengetahui dana yang dikeluarkan per bulannya.  
(02-06-2018)
- R2* Tidak, karena bukan tupoksi saya  
(02-06-2018)
- R3* Tidak tahu  
(30-05-2018)
- R4* Tidak tahu karena soal dana itu bukan kapasitas saya  
(25-05-2018)
- R5* Tidak, bukan kapasitas saya  
(30-05-2018)

Hasil wawancara di atas menunjukkan bahwa hanya Kepala instalasi gizi yang mengetahui dana yang dikeluarkan perbulannya karena hal tersebut memang tanggung jawab Kepala instalasi.

#### **b. Penyimpanan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa para petugas di instalasi gizi tidak mengetahui jumlah dana yang dikeluarkan untuk penyimpanan bahan makanan karena bukan tanggung jawab petugas dan bukan kapasitas petugas dalam mengurus aliran dana.. Hal ini dapat dilihat dari kutipan wawancara terhadap informan berikut ini :

- R1* tahu.  
(02-06-2018)
- R2* Tidak tahu  
(02-06-2018)
- R3* Tidak tahu karena bukan kapasitas saya  
(30-05-2018)
- R4* Tidak tahu karena bukan tanggung jawab saya  
(25-05-2018)
- R5* Tidak tahu, bukan kapasitas saya  
(30-05-2018)

Hasil wawancara di atas menunjukkan sama halnya dengan dana penerimaan bahan makanan bahwa hanya Kepala instalasi gizi yang mengetahui dana yang dikeluarkan penyimpanan bahan makanan.

### 3. Bahan

#### a. Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa bahan makanan diterima tidak selalu dalam kondisi segar. Hal ini dipengaruhi banyak faktor diantaranya stok di pasar kurang, terhimpit dengan bahan makanan lainnya, pengaruh suhu. Adapun bila kondisi sayuran atau bahan makanan tidak sesuai, maka bahan makanan tersebut dikembalikan dan diganti dengan yang lain. Hal ini dapat dilihat dari kutipan wawancara terhadap informan berikut ini :

*R1 (02-06-2018) Tidak selalu, tergantung pasar. Bila tidak sesuai dikembalikan dan diganti dengan yang lain.*

*R2 (02-06-2018) Tidak selalu, kalau keadaan sayuran tidak sesuai maka dikembalikan.*

*R3 (30-05-2018) Kadang-kadang, karena stok di pasar kurang.*

*R4 (25-05-2018) Tidak selalu segar, kalau tidak sesuai dikembalikan*

*R5 (30-05-2018) Tidak selalu, karena pengaruh suhu, terhimpit. Kalau sayuran tidak sesuai, maka dikembalikan*

Selain itu juga diketahui bahan makanan yang diterima baik bahan makanan basah maupun kering harus sesuai spesifikasi dan jumlah yang dipesan. Jika tidak sesuai maka pihak rekanan wajib mengganti dan melengkapi jumlahnya. Hal ini sesuai dengan kutipan hasil wawancara berikut ini :

*R1 Ya, jika kurang maka ditulis berdasarkan yang datang.*

- (02-06-2018)  
*R2* *Kadang-kadang, kalau tidak sesuai dikembalikan dan*  
 (02-06-2018) *kalau bahan yang datang kurang, maka harus*  
*ditambah jumlahnya.*
- R3* *Sesuai, bila ada selisih lebih maka dikurangi*  
 (30-05-2018) *jumlahnya, kalau kurang maka ditunggu*  
*kekurangannya.*
- R4* *Kadang-kadang sesuai, yang tidak sesuai dikembalikan*  
 (25-05-2018) *atau dikurangi jumlah barang yang masuk.*
- R5* *Sesuai, tetapi jumlah terkadang tidak terpenuhi*  
 (30-05-2018) *dikembalikan.*

### **b. Penyimpanan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa sebelum bahan makanan disimpan, terlebih dahulu petugas atau tim penyimpanan bahan makanan melakukan pengecekan masa kadaluarsa pada saat bahan makanan datang/masuk atau diterima di instalasi gizi. Hal ini dapat dilihat dari kutipan wawancara terhadap informan berikut ini :

- R1* *Ada, setiap barang masuk*  
 (02-06-2018)
- R2* *Ada, setiap barang masuk*  
 (02-06-2018)
- R3* *Ada, walaupun tidak rutin*  
 (30-05-2018)
- R4* *Setiap barang masuk*  
 (25-05-2018)
- R5* *Tidak berkala tapi dilakukan pada proses penerimaan*  
 (30-05-2018) *bahan makanan*

Hasil wawancara di atas menunjukkan sama halnya dengan dana penerimaan bahan makanan bahwa hanya Kepala instalasi gizi yang mengetahui dana yang dikeluarkan penyimpanan bahan makanan.

#### 4. Peralatan

##### a. Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa bahan makanan diterima diletakkan begitu saja pada lantai. Instalasi Gizi tidak memiliki rak-rak untuk meletakkan bahan makanan yang diterima.. Hal ini dapat dilihat dari kutipan wawancara terhadap informan berikut ini :

*R1 Tidak ada.*  
(02-06-2018)

*R2 Tidak ada.*  
(02-06-2018)

*R3 Tidak ada.*  
(30-05-2018)

*R4 Tidak ada*  
(25-05-2018)

*R5 Tidak ada*  
(30-05-2018)

Selain itu juga diketahui peralatan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi belum sesuai dengan standar. Peralatan penerimaan sebenarnya telah diusulkan tapi sampai saat ini belum terealisasi. Hal ini sesuai dengan kutipan hasil wawancara berikut ini :

*R1 Belum sesuai*  
(02-06-2018)

*R2 Belum sesuai...alat sudah diusulkan tapi belum terealisasi.*  
(02-06-2018)

*R3 Tidak...belum sesuai.*  
(30-05-2018)

*R4 Tidak.*  
(25-05-2018)

*R5 Belum....kembali lagi ke masalah dana...Sudah diusulkan tapi belum terealisasi.*  
(30-05-2018)

## **b. Penyimpanan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa peralatan penyimpanan bahan makanan belum sesuai standar. Hal ini dapat dilihat dari kutipan wawancara terhadap informan berikut ini :

- R1 (02-06-2018) Belum sesuai...peralatan sudah dipesan tapi belum terealisasi*
- R2 (02-06-2018) Belum terealisasi*
- R3 (30-05-2018) Belum sesuai karena alat yang dipesan belum ada*
- R4 (25-05-2018) Tidak ada...tapi permintaan sudah ada*
- R5 (30-05-2018) Untuk bahan makanan kering cukup baik....untuk bahan makanan basah belum standar*

Hasil wawancara di atas menunjukkan sama halnya dengan peralatan penerimaan bahan makanan, peralatan penyimpanan bahan makanan juga belum sesuai standar.

## **4.3 Pembahasan**

### **4.3.1 Input**

#### **1. Sumber Daya Manusia**

Berdasarkan hasil penelitian diketahui diketahui penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di lakukan oleh petugas yang sudah ditunjuk dan diberi SK. Sebagai Kepala instalasi Gizi, bertanggung jawab terhadap penerimaan dan penyimpanan bahan makanan karena hal tersebut memang tugas dan tanggung jawab Kepala instalasi gizi untuk mengawasi dan mengkoordinir pennerimaan bahan makanan dan keluar masuknya stok barang.

Menurut informan R2 yang menentukan spesifikasi bahan makanan adalah Kepala instalasi dan tim penerimaan bahan makanan sedangkan dalam penyimpanan bahan makanan yang bertugas adalah Kepala produksi dan penanggung jawab logistik

Menurut Notoadmodjo (2003) pengorganisasian dalam suatu institusi adalah mengatur personal atau staf yang ada di dalam institusi tersebut agar semua kegiatan yang telah ditetapkan dapat berjalan dengan baik, yang akhirnya semua tujuan dapat dicapai.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa terhadap petugas tim penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu masih kurang baik. Dikarenakan untuk pengorganisasian yang ada di Instalasi Gizi semua petugasnya tidak mengetahui siapa saja tim yang bertugas pada penerimaan bahan makanan.

Fungsi tim penerimaan bahan makanan adalah memeriksa bahan makanan yang masuk dan mencatatnya apakah sesuai pesanan atau tidak. Hasil wawancara mengenai berapa orang yang bertugas pada penyimpanan bahan makanan basah maupun kering, menurut hasil wawancara terhadap informan R2 dan R3 yang mengatakan bahwa yang bertugas dan bertanggung jawab pada penyimpanan bahan makanan basah 3 orang yang terdiri dari 1 orang penanggung jawab dan 1 orang kepala produksi.

## **2. Dana**

Berdasarkan hasil dari wawancara mengenai dana yang dikeluarkan perbulannya diketahui bahwa pengeluaran untuk penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan hanya diketahui oleh Kepala instalasi gizi sedangkan para petugas lainnya tidak mengetahui aliran dana tersebut..

Menurut Moehji, 2003 perencanaan anggaran makanan rumah sakit dibuat setiap triwulan dan pada akhir tahun disusun menjadi laporan tahunan. Dalam laporan tahunan di samping dikemukakan di kegiatan-kegiatan pelayanan gizi yang telah dilaksanakan selama triwulan atau tahun anggaran itu, juga dikemukakan masalah-masalah yang dihadapi hambatan-hambatan dalam pelaksanaan fungsi serta penilaian terhadap kegiatan untuk kurun waktu yang bersangkutan.

## **3. Bahan Makanan**

Menurut hasil wawancara peneliti dengan tenaga Gizi dan penanggung jawab yang ada pada penerimaan dan penyimpanan bahan makanan diketahui bahwa setiap bahan makanan yang rusak akan dikembalikan dan minta untuk diganti, namun apabila masih bisa dipakai maka akan dipakai. Dalam penerimaan bahan makanan tidak selalu menerima sayuran segar, hal ini dikarenakan banyak faktor diantaranya terhimpit dengan barang lain, stok dipasar yang kurang.

Menurut hasil wawancara yang didapatkan mengenai untuk jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa pada penyimpanan bahan

makanan kering dan untuk penyimpanan bahan makanan basah dilakukan pada saat penerimaan bahan makanan.

Menurut Depkes (2007) penyimpan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya.

Hasil observasi menurut peneliti menunjukkan bahwa untuk penyimpanan bahan makanan basah ataupun kering di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yumus belum sesuai dengan Depkes (2007) yang mana merupakan suatu tata cara menata pada penyimpanan bahan makanan yang seharusnya menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan sering dan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang itu tidak ada pengecekan suhu untuk penyimpanan bahan makanan basah. Sedangkan penyimpanan bahan makanan kering tidak ada pengecekan yang terjadwal, sehingga kadaluarsa atau tidak suatu barang itu dilihat saat bahan makanan tersebut sebelum dipakai.

#### **4. Peralatan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan tenaga gizi di Instalasi Gizi tersebut mengenai tempat/rak sementara untuk meletakkan bahari makanan setelah diterima. Maka didapatkan menurut pernyataan dari informan R1 dan R3 yang mengatakan bahwa tidak ada peralatan seperti meja ataupun rak untuk penerimaan bahan makanan sedang berlangsung.



Menurut buku Seri Perencanaan Pedoman Teknis Sarana Dan Prasarana Rumah Sakit Kelas B, fasilitas yang harus ada di ruang penerimaan bahan makanan adalah meja dan timbangan dan barang-barang yang masuk seharusnya tidak diletakkan dilantai, minimal barang-barang diletakkan 10 cm dari lantai (Depkes, 2009).

Selain itu berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan belum sesuai standar. Peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan telah diusulkan sejak lama namun belum teralisasi sampai sekarang.. Sehingga untuk peralatan pada penerimaan di Instalasi Gizi dr. M. Yunus tidak sesuai dengan Depkes (2009) yang mengatakan seharusnya saat penerimaan bahan makanan tidak diletakkan dilantai, minimal barang diletakkan 10 cm dari lantai untuk menjaga kualitas dan kuantitas dari bahan makanan itu sendiri.

#### **4.3.2 Proses**

Penerimaan bahan makanan adalah suatu proses mengevaluasi dan menerima bahan makanan dari rekanan berdasarkan pesanan yang telah dibuat sebelumnya. Definisi ini substansinya telah sama dengan definisi yang ditetapkan oleh departemen kesehatan dalam PGRS yaitu penerimaan bahan makanan merupakan 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 dalam perjanjian jual beli.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan di Instalasi Gizi RSUD dr. M.Yunus Provinsi Bengkulu mengenai sistem/aturan-aturan dalam menerima bahan makanan dapat di buktikan mengatakan bahwa aturan pada penerimaan bahan makanan itu ada, hanya tidak tertulis, sehingga petugas yang ada di Instalasi Gizi melakukan pekerjaan sesuai dengan tugas mereka masing-masing, jadi aturan pada penerimaan bahan makanan ada hanya tidak tertulis.

Menurut Baltzer, 2010 mengatakan bahwa orang yang bertanggung jawab untuk menerima makanan dan persediaan harus terbiasa dengan spesifikasi. Setiap makanan yang ditentukan oleh berat harus dipertimbangkan seperti yang disimpulkan. Produk segar dan beku harus diperiksa untuk kualitas, suhu daging dan produk susu dinilai, dan setiap item dihitung.

Hasil observasi menunjukkan bahwa peraturan yang ada di penerimaan itu ada, menurut observasi selama penelitian di instalasi bahwa penerimaan bahan makanan di Instalasi menggunakan sistem konvensional yang mana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Apabila jumlah dan mutu tidak sesuai, maka petugas penerima berhak mengembalikannya.

Hasil wawancara mengenai jam proses penerimaan berlangsung lima responden mengatakan bahwa tidak tahu pasti mengenai jam pemeriksaan penerimaan berlangsung dikarenakan pemeriksaan penerimaan bahan makanan itu akan dimulai apabila rekanan atau pengantar bahan makanan

tersebut sudah sampai, proses penerimaan bahan makanan dimulai jam 08-00 kadang jam 08.30 dan terkadang juga jam 09.00.

Menurut Notoatmodjo (2003) tentang pelaksanaan (implementasi) program, yaitu pengawasan terhadap waktu pelaksanaan, tempat pelaksanaan dan proses pelaksanaan, apakah sesuai dengan yang telah ditetapkan dalam perencanaan.

Hasil observasi peneliti yang menunjukkan bahwa untuk jam proses berlangsungnya kegiatan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi masih kurang maksimal, dikarenakan jam/waktu rekan mengantar mengantar bahan makanan kadang-kadang sering terlambat dari waktu yang telah ditetapkan oleh pihak Instalasi gizi.

Menurut hasil dari wawancara dengan tenaga di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu yang mengenai untuk penyimpanan bahan makanan basah seperti ayam, daging sapi, sayur mayur, ikan dll yang baru datang diletakkan dibelakang dan bahan makanan lama diletakkan didepan sehingga bahan makanan tetap baik dan segar atau sistem FIFO (*First in first out*)

Sedangkan lima informan mengatakan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan basah untuk penggunaan satu hari tidak memakai sistem FIFO, namun untuk bahan makanan yang disimpan dalam waktu yang cukup lama maka digunakan sistem FIFO dan disusun sesuai dengan jenis dan sifat bahan makanan.

Kemudian mengenai pada penyimpanan bahan makanan basah seperti hewani, sayuran dan lainnya diletakkan berdampingan atau

dipisahkan. Dapat dilihat dari pengakuan lima informan yang mengatakan penyimpanan bahan makanan antara ikan dan sayuran dll selalu dipisahkan.

Hasil penelitian ini senada dengan hasil penelitian Yuliana (2014) yang menunjukkan bahwa input dari penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUP NTB dilaksanakan di area pintu masuk instalasi gizi dengan menggunakan timbangan bahan makanan dan troli. Penerimaan dilakukan oleh seorang petugas Pembantu Pejabat Penyimpan Barang di Instalasi gizi dengan membawa dokumen berupa daftar pesanan bahan makanan. Proses penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi NTB dilakukan setiap hari untuk untuk bahan makanan basah, 1 kali per minggu untuk bumbu dan 2-3 kali per bulan untuk bahan makanan kering. Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan metode konvensional. Ketepatan penerimaan bahan makanan dari segi jenis sebesar 93.88%, dari segi jumlah sebesar 58.50% dan dari segi waktu sebesar 54.42%. Output penerimaan bahan makanan diketahui presentase ketepatan penerimaan bahan makanan mengalami fluktuasi dengan rata-rata sebesar 46,26%. Persentase ketepatan paling tinggi pada hari pertama pengamatan yakni pada tanggal 1 juli 2014 sebesar 59% dan paling rendah pada tanggal 5 juli 2014 yakni 28%.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

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

1. Proses Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu.
  - a. Penerimaan bahan makanan merupakan tanggung jawab tim penerimaan bahan makanan dengan persetujuan Kepala Instalasi Gizi dengan dilaksanakan tugas pada staf penerimaan yang terSK Dinas.
  - b. Spesifikasi bahan makanan ditentukan oleh Ka. Instalasi Gizi bersama Kaur sesuai dengan pedoman PGRS.
  - c. Bahan makanan yang diterima tidak selalu sesuai dengan spesifikasi dan ditindaklanjuti mengganti bahan makanan yang lain sesuai dengan jumlah.
  - d. Peralatan penerimaan bahan makanan tidak sesuai standar.
2. Proses Penyimpanan Bahan Makanan di I Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu.
  - a. Bagian penerimaan menerima bahan makanan kering dan kemudian menyalurkan ke gudang.
  - b. Pencatatan kartu stok pada penyimpanan bahan makanan kering tidak berjalan optimal.

- c. Penyimpanan dan penyusunan bahan makanan kering masih belum sesuai dengan sifat dan jenisnya.
- d. Pengaturan rak penyimpanan bahan makanan kering terlalu dekat sehingga sulit untuk mengatur posisi stok bahan makanan kering.
- e. Gudang penyimpanan bahan makanan kering terlalu kecil, pencahayaan kurang dan karyawan dapat dengan bebas keluar masuk.
- f. Peralatan penyimpanan bahan makanan belum sesuai standar dan masih kurang jumlahnya.
- g. Tidak ada pengecekan suhu secara berkala
- h. Tidak ada ruangan khusus untuk penyimpanan bahan makanan basah.

## **5.2 Saran**

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

1. Sebaiknya dalam penerimaan bahan makanan hendaknya sesuai dengan spesifikasi agar memudahkan proses pengawasan.
2. Hendaknya dilakukan pengadaan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan sehingga peralatan di instalasi gizi sesuai dengan standar dan tipe rumah sakit.
3. Hendaknya bahan makanan disimpan pada suhu, rak , dan peralatan yang sesuai dengan jenisnya.
4. Hendaknya petugas penyimpanan bahan makanan melakukan kontrol suhu secara teratur.

5. Hendaknya pihak instalasi gizi membuat ruangan khusus untuk penyimpanan bahan makanan basah sehingga karyawan selain petugas gudang tidak bebas keluar masuk.
6. Gudang penyimpanan bahan makanan kering diperluas, pencahayaan diatur dan karyawan dilarang keluar masuk dengan bebas bila tak ada kepentingan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief, M.R. 2011. *Pemograman Web Dinamis menggunakan PHP dan MySQL*. Yogyakarta. ANDI
- Aritonang E, 2009. *Kebutuhan Gizi*. IPB press kampus IPB Taman Kencana Bogor.
- Baltzer, Lynne E and Shirley A. Gilmore. 2012. *Food Preparation Study Course*. The United States of America: Iowa State University Press
- Depkes RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Depkes RI. 2009. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- Grossbauer, S. 2011. *Managing Food and Service Operational*. Jakarta. EGC
- Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta
- Kepmenkes Republik Indonesia. 2004. *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor: 12/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Jakarta. Departemen Kesehatan
- Moehji, S. 2002. *Ilmu Gizi 2*. Jakarta. Bhratara Niaga Media.
- National Restaurant Association 2004 *Oralia, Michael."Demand for Ethnic & International Foods Reflects a Changing America"*. National Restaurant Association.
- Maya Riqi Ratna. 2009. *Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R.Soeharso Surakarta*. Karya Tulis Ilmiah
- Purawidjaja. 2005. *Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makan Di Hotel, Restoran dan Jasaboga*. Jakarta. Kanisius
- Rachmat, R. dkk. 2004. *Hygiene Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit*. Jakarta. Erlangga.
- Satori, Djama'an dan Komariah. 2013. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung. Alfabeta
- Soediono. 2009. *Gizi Rumah Sakit*. Jakarta. EGC.



Subagya, M.S. 2004. *Manajemen Logistik*. Cetakan Keempat. Jakarta. Masagung

Sugiono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta, Jakarta

West Richard dan Lynn H. Turner. 2007. *Pengantar Teori Komunikasi: Analisis Dan Aplikasi*. Buku 1 edis ke-3 Terjemahan Maria Natalia Damayanti Maer. Jakarta: Salemba Humanika

Yuliana. 2014. *Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2014*. Jurnal Program Studi DIII, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Mataram. Nusa Tenggara Barat

Lampiran 1

**PEDOMAN WAWANCARA  
PENERIMAAN BAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSUD Dr. M.YUNUS BENGKULU**

**INPUT**

No. Responden :

Nama :

Jabatan :

Tanggal :

No	Informasi	Pertanyaan	Jawaban
1	SDM	Siapakah yang bertanggung jawab dalam penerimaan bahan makanan di instalasi gizi pada RSUD dr. M. Yunus Bengkulu ?	
		Apakah Kepala Instalasi bertanggung jawab terhadap penerimaan bahan makanan ?	
		Siapakah yang menentukan spesifikasi bahan makanan kering dan basah dan bagaimana cara menentukan spesifikasi bahan makanan tersebut ?	
		Berapakah jumlah tim pada penerimaan ?	
		Siapa sajakah yang bertugas dalam menerima bahan makanan tersebut tiap harinya ?	
		Bagaimana cara pihak instalasi mengatasi kerusakan bahan makanan?	

2	Dana	Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan perbulannya dalam pembelian bahan makanan kering maupun basah ?	
3	Bahan	Apakah barang yang diterima seperti sayur-sayuran selalu segar? Jika tidak segar apakah dikembalikan ?	
		Apakah bahan makanan kering dan basah yang diterima sesuai spesifikasi dan jumlahnya ? Jika tidak apa yang dilakukan ?	
4	Peralatan	Apakah ada tempat atau rak sementara untuk meletakkan bahan makanan setelah diterima ?	
		Apakah peralatan penerimaan sesuai dengan standar rumah sakit ?	

Lampiran 2

**PEDOMAN WAWANCARA  
PENERIMAAN BAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSUD Dr. M.YUNUS BENGKULU**

**PROSES**

No. Responden :

Nama :

Jabatan :

Tanggal :

No	Informasi	Pertanyaan	Jawaban
1	Penerimaan Bahan Makanan	Bagaiman proses penerimaan bahan makanan?	
		Jam berapakah proses penerimaan bahan makanan berlangsung ?	
		Kegiatan apa saja yang dilakukan setelah bahan makanan diterima ?	
		Dalam proses penerimaan bahan makanan apakah selalu dicatat ? jika iya berupa apa ?	
		Dalam proses penerimaan bahan makanan adakah ketentuan persyaratan tentang penerimaan bahan makanan ?	

Lampiran 3

**PEDOMAN WAWANCARA  
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSUD Dr. M.YUNUS BENGKULU**

**INPUT**

No. Responden :

Nama :

Jabatan :

Tanggal :

No	Informasi	Pertanyaan	Jawaban
1	SDM	Siapakah yang bertanggung jawab dalam penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi pada RSUD dr. Yunus Bengkulu ?	
		Apakah Kepala Instalasi bertanggung jawab terhadap penyimpanan bahan makanan ?	
		Berapakah jumlah tim pada penyimpanan ?	
		Siapa sajakah yang bertugas dalam penyimpanan bahan makanan tersebut tiap harinya ?	
		Bagaimana cara pihak instalasi mengatasi kerusakan bahan makanan?	
2	Dana	Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan perbulannya dalam penyimpanan bahan makanan	

		kering maupun basah ?	
3	Bahan	Apakah ada jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa pada penyimpanan bahan makanan kering ?	
		Apaka ada pengecekan suhu pada penyimpanan makanan basah ?	
4	Peralatan	Apakah peralatan penyimpanan sesuai dengan standar rumah sakit ?	

Lampiran 4

**PEDOMAN WAWANCARA  
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSUD dr. M.YUNUS BENGKULU**

**PROSES**

No. Responden :

Nama :

Jabatan :

Tanggal :

No	Informasi	Pertanyaan	Jawaban
1	Penyimpanan Bahan Makanan	Apakah penyimpanan bahan makanan basah yang lama diletakkan di belakang dan yang baru sampai diletakkan di depan?	
		Dalam proses penyimpanan, apakah ada ketentuan persyaratan tentang penyimpanan bahan makanan?	
		Apakah dalam proses pencatatan di penyimpanan bahan makanan menggunakan kartu stok	
		Pada penyimpanan bahan makanan basah seperti hewani,	

		sayuran, dll diletakkan berdampingan atau dipisahkan ?	
		Kartu stok digunakan saat kapan ? (setiap barang masuk/10 hari atau satu bulan sekali) ?	
		Dalam proses penyimpanan bahan makanan apakah pernah terjadi kerusakan ? jika iya, apa sebabnya	
		Dalam proses penyimpanan bahan makanan apakah sesuai dengan jenis bahan makanan?	



Lampiran 5

**LEMBAR CHECKLIST  
PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSUD Dr. M.YUNUS BENGKULU**

No. Responden :

Nama :

Jabatan :

Tanggal :

No	Informasi	Jawaban	
		Ada	Tidak Ada
1	Buku Penerimaan dan Pengeluaran Harian		
2	Laporan penerimaan dan pengeluaran tiap bulan		
3	Laporan tiap tiga bulan		
4	Daftar pesanan bahan makanan basah		
5	Daftar pesanan bumbu		
6	Daftar pesanan bahan makanan kering		
7	Rincian pesanan bahan makanan harian		
8	Spesifikasi bahan makanan		
9	Memiliki kartu stok		
10	Washtafel		
11	Tempat sampah		
12	Timbangan digital		
13	Timbangan duduk		
14	<i>Trolley</i> Barang		
15	Timbangan lantai		
16	<i>Cold room frezeer</i>		
17	<i>Cold room chiller</i>		

18	<i>Insect killer</i>		
19	<i>Chiller 4 pintu</i>		
20	Tangga lipat		
21	<i>Hand lift</i>		
22	AC split		

Lampiran 6

**MATRIK HASIL WAWANCARA**  
**INPUT PENERIMAAN BAHAN MAKANAN**

<b>Infor masi</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>	<b>R3</b>	<b>R4</b>	<b>R5</b>
SDM	Siapakah yang bertanggung jawab dalam penerimaan bahan makanan di instalasi gizi pada RSUD dr. M. Yunus Bengkulu ?	Tim penerima barang atau yang terkait	Tim penerima yang sudah mendapat SK atau sudah ditunjuk	Panita penerima yang sudah di SK kan	Tim penerima dan Kepala instalasi	Panitia PPHP
	Apakah Kepala Instalasi bertanggung jawab terhadap penerimaan bahan makanan ?	Ya, karena kepala instalasi merupakan penanggung jawab utama dalam penerimaan makanan	Ya, karena mengawasi dan mengkoordinir semua kegiatan	Benar....Kepala instalasi mengawasi dan mengkoordinir penerimaan	Ya, semua proses kegiatan di installasi gizi adalah tanggung jawab Kepala instalasi	Bertanggung jawab juga karena salah satu tugas Ka.Instalasi mengawasi penerimaan makanan.
	Siapakah yang menentukan spesifikasi bahan	Kepala instalasi dan tim	Yang menentukan Ka. Instalasi dan tim.....spesifikasi	Kepala instalasi dan unitnya....car	Kepala instalasi dan caranya	Kepala instalasi dan Kepala Urusan bahan

	makanan kering dan basah dan bagaimana cara menentukan spesifikasi bahan makanan tersebut ?	penerimaan....cara menentukan spesifikasi bahan makanan sesuai dengan petunjuk PGRS	bahan ditentukan sesuai dengan petunjuk PGRS dan survei pasar	a penentuan spesifikasi bahan makanan sesuai petunjuk PGRS	sesuai PGRS	makanan, pejabat instalasi gizi.....cara penentuan spesifikasi sesuai dengan PGRS
	Berapakah jumlah tim pada penerimaan ?	Satu orang	Satu orang sesuai SK	Satu orang	Satu orang tapi sebenarnya idealnya 2 orang	Satu orang yang ditunjuk dibantu kepala tim produksi
	Siapa sajakah yang bertugas dalam menerima bahan makanan tersebut tiap harinya ?	Tim panitia dan dibantu rekan-rekan lain yang ditunjuk	Panitian, kalau berhalangan dibantu sekretaris	Panitia dan dibantu kepala tim produksi	Tim penerimaan yang sudah ditunjuk	Tim panitia dan Ka. Tim produksi dan sekretariat
	Bagaimana cara pihak instalasi mengatasi kerusakan bahan makanan?	Dikembalikan dan harus diganti	Dibuang ....yang masuk harus dicek ulang	Bahan yang rusak dikembalikan ...tapi kalau masih bisa dipakai ya tetap dipakai	Biasanya bahan makanan yang diterima kalo dalam keadaan rusak pasti dikembalikan dan minta	Di kembalikan....untuk bahan yang kering maupun basah kalau masih bisa dipakai ya tetap dipakai

					diganti yang baru	
Dana	Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan perbulannya dalam pembelian bahan makanan kering maupun basah ?	Ya...saya mengetahui dana yang dikeluarkan per bulannya	Tidak...karena bukan tupoksi saya	Tidak tahu...	Tidak tahu....karena soal dana itu bukan kapasitas saya	Tidak.....bukan kapasitas saya
Bahan	Apakah barang yang diterima seperti sayur-sayuran selalu segar? Jika tidak segar apakah dikembalikan ?	Tidak selalu....tergantung pasar....tidak sesuai dikembalikan dan diganti dengan yang lain.	Tidak selalu...kalo keadaan sayuran tidak sesuai maka dikembalikan	Kadang-kadang, karena stok di pasar kurang.	Tidak selalu segar....tidak sesuai dikembalikan	Tidak selalu...karena pengaruh suhu, terhimpit...kalo sayuran tidak sesuai, maka dikembalikan
	Apakah bahan makanan kering dan basah yang diterima sesuai spesifikasi dan jumlahnya ? Jika tidak apa yang dilakukan ?	Ya....jika kurang maka ditulis berdasarkan yang datang	Kadang-kadang, kalau tidak sesuai dikembalikan....kalo bahan yang datang kurang, maka harus ditambah jumlahnya	Sesuai...bila ada selisish lebih maka dikurangi jumlahnya...kalo kurang maka ditunggu kekurangann	Kadang-kadang sesuai....yang tidak sesuai dikembalikan atau dikurangi jumlah barang yang	Sesuai, tetapi jumlah terkadang tidak terpenuhi dikembalikan

				ya.	masuk	
Peralatan	Apakah ada tempat atau rak sementara untuk meletakkan bahan makanan setelah diterima ?	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
	Apakah peralatan penerimaan sesuai dengan standar rumah sakit ?	Belum sesuai	Belum sesuai...alat sudah diusulkan tapi belum terealisasi	Tidak...belum sesuai	Tidak	Belum....kembali lagi ke masalah dana...Sudah diusulkan tapi belum terealisasi

Lampiran 7

**MATRIK HASIL WAWANCARA**  
**PROSES PENERIMAAN BAHAN MAKANAN**

<b>Informasi</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>	<b>R3</b>	<b>R4</b>	<b>R5</b>
Penerimaan Bahan Makanan	Bagaimana proses penerimaan bahan makanan?	Ditimbang...disortir jumlahnya dan jenisnya...kemudian dicatat	Ditimbang...kemudian barang dicek baik jumlahnya maupun spesifikasinya	Ditimbang...diteleti kemudian dicatat	Ditimbang, dilihat spesifikasinya a...bila tidak sesuai dikembalikan	Menimbang...dicek jumlah barangnya, jenis dan spesifikasinya
	Jam berapakah proses penerimaan bahan makanan berlangsung ?	Jam 08.30-09.00 pagi	Jam 08.30-09.00 pagi	Jam 09.00 pagi	Jam 09.00 pagi	Jam 08.30-09.00 pagi
	Kegiatan apa saja yang dilakukan setelah bahan makanan diterima	Didistribusikan, dibersihkan kemudian disimpan	Didistribusikan, dibersihkan kemudian disimpan	Diproses, diolah, dibersihkan kemudian disimpan	Didistribusikan, dibersihkan kemudian disimpan	Didistribusikan, dibersihkan kemudian disimpan
	Dalam proses	Ya...jenis dan	Ya...jenis dan	Ya, baik jumlah	Ya...berupa	Ya...jenis dan

	penerimaan bahan makanan apakah selalu dicatat ? jika iya berupa apa ?	jumlahnya	jumlahnya	maupun jenisnya	jumlah dan jenisnya	jumlahnya
	Dalam proses penerimaan bahan makanan adakah ketentuan persyaratan tentang penerimaan bahan makanan ?	Ya...harus sesuai dengan spesifikasinya dan jumlahnya (sesuai daftar pesanan)	Sesuai dengan spesifikasi dan jumlahnya serta jenisnya	Ya...sesuai dengan daftar pesanannya	Ya, harus sesuai dengan spesifikasinya dan jumlahnya	Ada,...harus sesuai spesifikasinya



Lampiran 8

**MATRIK HASIL WAWANCARA**  
**INPUT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN**

<b>Informasi</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>	<b>R3</b>	<b>R4</b>	<b>R5</b>
SDM	Siapakah yang bertanggung jawab dalam penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi pada RSUD dr. Yunus Bengkulu ?	Kepala tim produksi , penanggung jawab logistik dan dibantu yang lain	Yang bertanggung jawab Kepala produksi , penanggung jawab logistik dan dibantu yang lain	Dalam proses penyimpanan bahan makanan yang bertanggung jawab kepala tim produksi, penanggung jawab logistik dan dibantu yang lain	Kepala produksi , penanggung jawab logistik dan dibantu yang lain	Ya kepala tim produksi , penanggung jawab logistik dan dibantu yang lain
	Apakah Kepala Instalasi bertanggung jawab terhadap penyimpanan bahan makanan ?	Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan makanan dan mengawasinya	Ya bertanggung jawab mengawasi	Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan makanan dan mengawasinya	Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan makanan dan mengawasinya	Ya untuk melihat stok keluar dan stok masuk bahan makanan dan mengawasinya

	Berapakah jumlah tim pada penyimpanan ?	3 orang ditambah sekretariat	3 orang	2 orang, 1 penanggung jawab logistik dan Kepala tim produksi	Bahan basah 1 orang...klo bahan kering 2 orang	2 orang yang lain hanya membantu
	Siapa sajakah yang bertugas dalam penyimpanan bahan makanan tersebut tiap harinya ?	Kepala tim produksi, penanggung jawan logistik dan sekreetariat	Kepala tim produksi, penanggung jawan logistik dan sekreetariat	2 orang	Kepala tim produksi, penanggung jawan logistik	Kepala tim produksi, penanggung jawab logistik
	Bagaimana cara pihak instalasi mengatasi kerusakan bahan makanan?	Di buang saja	Pengaturan suhu, kontrol bunga es tempat penyimpanan	Pertama dibuang saja...dan dikembalikan atau diganti	Dengan cara mengembalikan atau diganti	Bahan disimpan pada tempat sesuai jumlah pasien/ disimpan dalam waktu singkat...untuk bahan kering dikembalikan atau diganti
Dana	Apakah anda mengetahui tentang dana yang dikeluarkan perbulannya dalam penyimpanan	tahu	Tidak tahu	Tidak tahu karena bukan kaasitas saya	Tidak tahu karena bukan tanggung jawab saya	Tidak tahu ...bukan kapasitas saya

	bahan makanan kering maupun basah					
Bahan	Apakah ada jadwal pengecekan tanggal kadaluarsa pada penyimpanan bahan makanan kering ?	Ada/....setiap barang masuk	Ada....setiap barang masuk	Ada,walaupun tidak rutin	Ada/....setiap barang masuk	Tidak berkala tapi dilakukan pada proses penerimaan bahan makanan
	Apakah ada pengecekan suhu pada penyimpanan makanan basah ?	Ada setiap hari...untuk penyimpanan bahana makanan basah	Ada...kadang-kadang tergantung kesempatan	Kadang ada ...kadang tidak...karena sibuk dan kekurangan pegawai	Tidak ada karena kekurangan pegawai	Tidak ada...alat tidak berjalani
Peralatan	Apakah peralatan penyimpanan sesuai dengan standar rumah sakit ?	Belum sesuai...peralatan sudah dipesan tapi belum terealisasi	Belum terealisasi	Belum sesuai karena alat yang dipesan belum ada	Tidak ada...tapi permintaan sudah ada	Untuk bahan makanan kering cukup baik....untuk bahan makanan basah belum standar

Lampiran 9

**MATRIK HASILWAWANCARA**  
**PROSES PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN**

<b>Informasi</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>	<b>R3</b>	<b>R4</b>	<b>R5</b>
Penyimpanan bahan makanan	Apakah penyimpanan bahan makanan basah yang lama diletakkan di belakang dan yang baru sampai diletakkan di depan?	Tidak ...Proses penyimpanan memakai sistem FIFO	Langsung habis kalau satu hari....kalau libur panjang, pakai sistem FIFO	Tidak.....penyimpanan pakai sistem FIFO	Tidak, untuk penyimpanan bahan makanan pakai sistem FIFO	Tidak...prosesnya yang baru dibelakang, yang lama di depan....pakai sistem FIFO
	Dalam proses penyimpanan, apakah ada ketentuan persyaratan tentang penyimpanan bahan makanan?	Ada...sesuai dengan jenis dan sifatnya	Ada...sesuai dengan PGRS..baik jarak, jenis maupun sifatnya	Ada...sesuai dengan jenis dan sifatnya	Ada, sistem FIFO untuk bahan makanan yang jarang dipakai... untuk bahan makanan seperti minyak langsung	Seharusnya ada, tetapi belum maksimal karena terbatas alat, ruangan..untuk bahan makanan kering masih ditemukan bahan untuk

					habis, karena dimasak sedikit-sedikit	pembersih
Apakah dalam proses pencatatan di penyimpanan bahan makanan menggunakan kartu stok	Ya, untuk mengetahui bahan makanan masuk atau keluar maupun sisa	Ya, untuk bahan makanan kering.....kalaupun untuk bahan makanan basah tidak	Ya, menggunakan kartu stok	Ya, tujuannya untuk mengetahui bahan apa saja yang masuk atau keluar dan sisa bahan makanan	Ya...proses penyimpanan bahan makanan menggunakan kartu stok	
Pada penyimpanan bahan makanan basah seperti hewani, sayuran, dll diletakkan berdampingan atau dipisahkan ?	Dipisahkan	Dipisahkan	Dipisah, menurut jenisnya...sesuai dengan waktu penggunaannya	Dipisah supaya tidak terkontaminasi	Dipisahkan	
Kartu stok digunakan saat	Setap barang masuk, bisa	Setap barang masuk dan	Setap bahan makanan yang	Setap hari.....setiap	Setap bahan makanan kering	

	kapan ? (setiap barang masuk/10 hari atau satu bulan sekali) ?	setiap hari atau satu minggu	keluar	masuk dan keluar	barang masuk atau keluar	datang
	Dalam proses penyimpanan bahan makanan apakah pernah terjadi kerusakan ? jika iya, apa sebabnya	Ya pernah, ketika listrik padam dalam waktu yang cukup lama....kerusakan bahan makanan biasa terjadi karena jarang dipakai.	Ada terjadi....biasanya karena listrik padam dalam waktu lama	Ya...biasanya disebabkan listrik mati, alat rusak, bahan makanan kurang bagus	Ya....karena listrik mati, luapan air frezer atau karena digigit tikus	Sayuran...karena suhu kulkas tidak stabil, jarang dicek suhu sehingga bunga es menebal
	Dalam proses penyimpanan bahan makanan apakah sesuai dengan jenis bahan makanan?	Ya...sesuai dengan jenisnya dan tidak bertumpuk	Ya, sesuai	Ya...penyimpanan sesuai dengan jenisnya	Ya...dipisahkan sesuai jenis dan sifatnya	Ya...sesuai dengan jenis dan sifatnya

Lampiran 10

**HASIL CHECKLIST  
PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RSUD Dr. M.YUNUS BENGKULU**

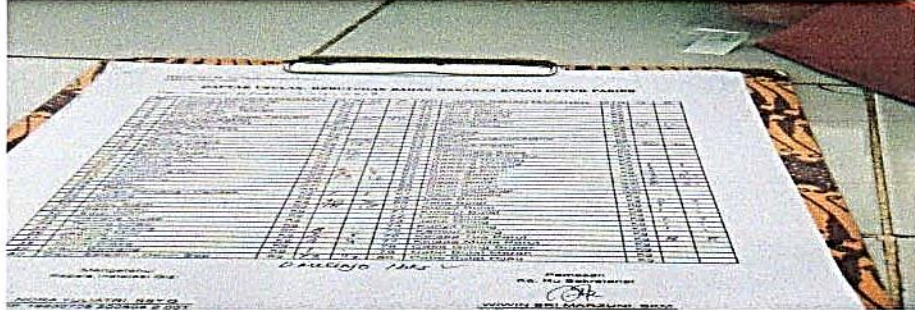
Tanggal                    :

No	Informasi	Jawaban		Keterangan
		Ada	Tidak Ada	
1	Buku Penerimaan dan Pengeluaran Harian	√		
2	Laporan penerimaan dan pengeluaran tiap bulan		√	Kabid yang mengerjakan
3	Laporan tiap tiga bulan	√		
4	Daftar pesanan bahan makanan basah	√		
5	Daftar pesanan bumbu	√		
6	Daftar pesanan bahan makanan kering	√		
7	Rincian pesanan bahan makanan harian	√		
8	Spesifikasi bahan makanan	√		
9	Memiliki kartu stok	√		
10	Washtafel	√		
11	Tempat sampah	√		
12	Timbangan digital	√		Timbangan kecil
13	Timbangan duduk	√		Kapasitas 5 Kg
14	<i>Trolley</i> Barang	√		2 buah
15	Timbangan lantai	√		Kapasitas 50

				Kg
16	<i>Cold room frezeer</i>		√	
17	<i>Cold room chiller</i>		√	
18	<i>Insect killer</i>		√	
19	<i>Chiller 4 pintu</i>		√	
20	Tangga lipat		√	
21	<i>Hand lift</i>		√	
22	AC split		√	

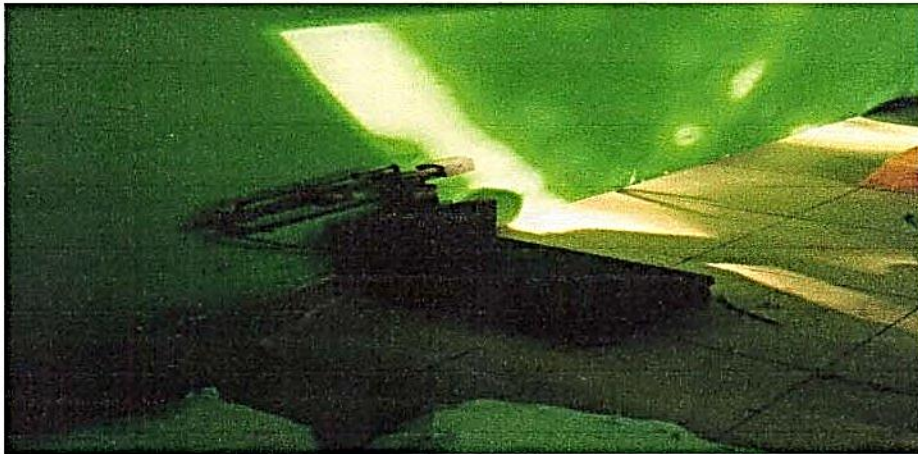


## LAMPIRAN



The image shows a clipboard with a food order form. The form is titled "DAFTAR PESANAN BAHAN MAKANAN" and contains several columns for recording food items, quantities, and other details. The form is filled with handwritten text. At the bottom of the form, there is a signature and the name "DARUJO 1995".

**Gambar 1. Daftar Pesanan Bahan Makanan**



**Gambar 2. Timbangan 50 Kg**



**Gambar 3. Kegiatan Penerimaan Bahan Makanan**

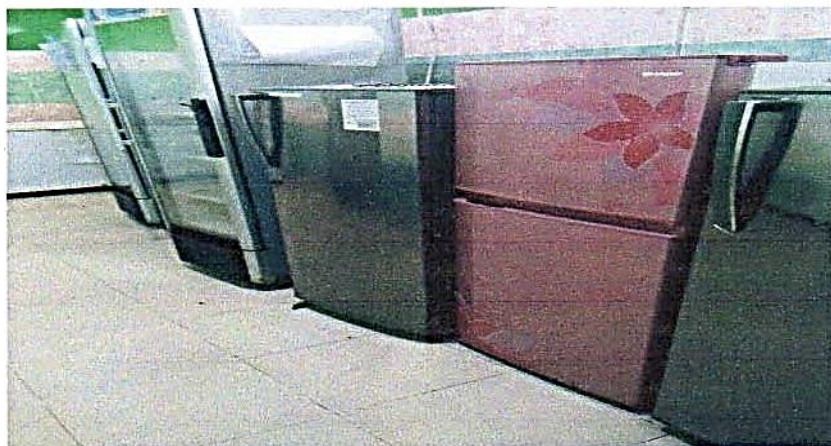




**Gambar 4. Bok Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani**



**Gambar 5. Gudang Penyimpanan Bahan Makanan kering**



**Gambar 6. Freezer Penyimpanan Lauk Hewani**





**Gambar 7. Shokes Penyimpanan Sayuran**



**Gambar 8. Contoh Sayuran Yang Rusak**



**Gambar 9. Bahan Makanan Yang Disimpan Diruang AC( Libur Panjang)**



**Gambar 10. Wawancara Dengan Informan**



RSUD Dr. M. YUNUS BENGKULU  
Instalasi Gizi

SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN BASAH TAHUN 2018

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Spesifikasi
1	Bakso sapi	Kg	Kenyal dan enak
2	Bawang bombay	Kg	segar, bersih, kering
3	Bawang goreng	kg	Warna kering tidak tengik dan tidak gosong
4	Bawang merah kupas	Kg	segar, bersih, kering
5	Bawang putih kupas	Kg	segar, bersih, kering
6	Bayam	kg	segar, bersih, tidak berulat
7	Daging ayam	Kg	Tanpa kepala, kaki, leher, sayap dan ekor
8	Daging sapi Bistik	Kg	Khas dalam
9	Tulang iga	Kg	Tulang, masih ada daging yang menempel
10	Ikan potong segar Tawar/laut	Kg	Segar, tanpa kepala, tanpa ekor
11	Fillet Ikan Kakap	Kg	Segar, fillet tanpa tulang
12	Hati ampela ayam	kg	Merah segar
13	Telur Ayam Ras @30butir/karpet	karpet	Segar, bersih, kulit mulus, ukuran optimal
14	Telur puyuh	Butir	Segar, kulit mulus
15	Tahu	Buah	Segar, tidak asam, berat 100 gr
16	Tempe Plastik	kg	Segar, murni, bungkus plastik
17	Kacang Hijau	Kg	Segar tidak berbatu, bulir besar
18	Kacang Merah	kg	Segar tidak berbatu, bulir besar
19	Buncis Segar	Kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
20	Kacang Panjang	Kg	Segar, tidak berulat
21	Kapri Muda	Kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
22	Kentang	Kg	Tua, bersih dan segar
23	Ketimun	Kg	Segar, muda dan bersih
24	Kembang kol	Kg	Segar dan tidak berulat
25	Kol putih	Kg	Segar dan tidak berulat
26	Kangkung	kg	Segar, bersih, tidak berulat
27	Katu	kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
28	Tauge pendek	Kg	Segar, bersih dan tidak basah
29	Oyong	Kg	Segar, muda dan bersih
30	Wortel	Kg	Segar, muda dan bersih
31	Labu siam	Kg	Segar, muda dan hijau
32	Sawi hijau	Kg	Segar, bersih dan tidak berulat
33	Sawi putih	Kg	Segar, bersih, muda dan tidak berulat
34	Terung ungu	Kg	Segar, muda dan warna ungu
35	Jagung manis	kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
36	Jagung mini	Kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
37	Tomat apel	Kg	Segar, masak dan tidak berulat
38	Daun bawang	Kg	Segar, bersih, tidak berakar
39	Daun seledri	Kg	Segar, muda dan bersih
40	Apel merah	Kg	Segar, bersih, warna merah muda 6-7bh/kg
41	Jeruk manis I	Kg	Segar, airnya banyak 6-7bh/kg
42	Jeruk Manis II	Kg	Segar, airnya banyak 20-21 bh/kg

43	Jeruk nipis	Kg	Segar, airnya banyak dan asam
44	Pisang ambon	Sisir	tua, kuning tanpa bonggol
45	Buah Pir	Kg	Segar, bersih, warna putih 6-7bh/kg
46	Pepaya	Kg	Segar, manis, daging buah berwarna orange
47	Anggur	Kg	Segar, bersih, manis
48	Snack (macam-macam)	Buah	Enak, kemasan sesuai, manis dan gurih
49	Melon	Kg	Segar, tua dan airnya banyak
50	Semangka kuning / non biji	Kg	Segar, muda, airnya banyak, warna merah/kuning
51	Daun salam	kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
52	Daun sereh	Kg	Segar dan bersih
53	Daun Jeruk	kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
54	Daun Kunyit	kg	Segar dan bersih
55	Daun Kemangi	kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
56	Daun Selada	Kg	Segar, muda, bersih, tidak berulat
57	Laos bulat	Kg	Segar dan bersih
58	Jahe bulat	Kg	Segar dan bersih
59	Kunyit bulat	kg	Segar dan bersih
60	Kencur bulat	Kg	Segar dan bersih
61	Laos giling	Kg	Giling dan aroma segar
62	Jahe giling	Kg	Giling dan aroma segar
63	Kunyit giling	Kg	Giling dan aroma segar
64	Santan	Kg	Tidak asam
65	Cabe giling super	Kg	Segar tidak berbau asam
66	Kelengkeng	Kg	Segar, bersih dan manis
67	Cabe bulat merah	Kg	Segar dan bersih
68	Cabe bulat hijau	Kg	Segar dan bersih

Bengkulu, September 2017  
Kepala Instalasi Gizi

**Nora Yuliatri, SST**  
**NIP. 19830709 200804 2 001**



**PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Batang Hari No.108 Padang Harapan, Kec. Ratu Agung, Kota Bengkulu Telp/Fax : (0736) 22044 SMS : 091919 35 6000  
Website: dpmptsp.bengkuluprov.go.id / Email: email@dpmptsp.bengkuluprov.go.id  
BENGKULU 38223

**REKOMENDASI**

Nomor : 503/08.65/1172/DPMPSTSP/2018

**TENTANG PENELITIAN**

- Dasar :
1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 4 Tahun 2017 tentang Pendelegasian Sebagian Kewenangan Penandatanganan Perizinan dan Non Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bengkulu.
  2. Surat dari Pembantu Direktur Bidang Akademik Politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor : DM.01.04/45649/2/2018, Tanggal 18 Mei 2018 Perihal Rekomendasi Penelitian. Permohonan Diterima Tanggal 22 Mei 2018 .

Nama / NPM : Desmaniar / P05130117085  
Pekerjaan : Mahasiswi  
Maksud : Melakukan Penelitian  
Judul Proposal Penelitian : Kajian Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Dr.M.Yunus Bengkulu  
Daerah Penelitian : RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu  
Waktu Penelitian/ Kegiatan : 22 Mei 2018 s.d 22 Juni 2018  
Penanggung Jawab : Pembantu Direktur Bidang Akademik Politeknik Kesehatan Bengkulu

Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan diadakan dengan ketentuan :

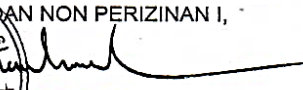
- a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur/ Bupati/ Walikota Cq.Kepala Badan/ Kepala Kantor Kesbang Pol atau sebutan lain setempat.
- b. Harus mentaati semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
- c. Selesai melakukan penelitian agar melaporkan/ menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan penelitian belum selesai, perpanjangan Rekomendasi Penelitian harus diajukan kembali kepada instansi pemohon.
- e. Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi ini tidak mentaati/ mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Bengkulu, 22 Mei 2018

**a.n. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL  
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU  
PROVINSI BENGKULU**  
KEPALA BIDANG ADMINISTRASI PELAYANAN  
PERIZINAN DAN NON PERIZINAN I,



  
**DIPMPTSP**  
**DIHARSONO. SH**  
PEMBINA Tk. I  
BE NIK 19820911 198303 1 005

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Badan Kesbang Pol Provinsi Bengkulu
2. Direktur RSUD. Dr. M. Yunus Bengkulu
3. Pembantu Direktur Bidang Akademik Politeknik Kesehatan Bengkulu
4. Yang Bersangkutan





**PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU  
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH  
RSUD Dr. M. YUNUS**

Jl. Bhayangkara Bengkulu 38229 Telp. (0736) 52004 – 52006 Fax. (0736) 52007  
BENGKULU 38229



**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 074/1847/BID-DIK/2018

Yang bertandatangan dibawah ini :

- a. Nama : dr. HARTIN NITA WULANSARI
- b. Jabatan : Wakil Direktur Penunjang Medik dan Kependidikan

dengan ini menerangkan bahwa :

- a. Nama : **DESMANIAR**
- b. Institusi : DIII Gizi / Poltekkes Kemenkes Bengkulu
- c. NIM : P05130117085
- d. Judul : Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di  
Penelitian Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu
- e. Ruang : Instalasi Gizi
- f. Maksud : Telah selesai melakukan penelitian tanggal 22 Mei s.d 09  
Juni 2018

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Bengkulu, 09 - 06 - 2018

Wakil Direktur  
Penunjang Medik dan Kependidikan



**dr. HARTIN NITA WULANSARI**

NIP. 19730923 200604 2 010



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA



**POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU**

**JURUSAN DIPLOMA III GIZI**

**Jl. IndraGiri No. 03 Padang Harapan Bengkulu**



**LEMBAR KONSULTASI BIMBINGAN KTI**

Pembimbing I : Dr. Betty Yosephin, SKM.,MKM  
 Nama Mahasiswa : Desmaniar  
 NIM : PO 5130117085  
 Judul : Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu

Bimbingan Karya Tulis Ilmiah				
No	Tanggal	Topik	Saran Perbaikan	Paraf
1.	12 Maret 2018	Konsultasi judul dan tanda tangan bimbingan	Cari literatur dan membaca	<i>[Signature]</i>
2.	16 Maret 2018	Konsultasi judul	Jangan cari judul yang dangkal	<i>[Signature]</i>
3.	19 Maret 2018	Konsultasi Bab I	Pendahuluan harus mengerucut	<i>[Signature]</i>
4.	23 Maret 2018	Konsultasi Bab I	Cari banyak literatur	<i>[Signature]</i>
5	26 Maret 2018	Konsultasi Bab I dan II	Sistematika penulisan dan perbaikan Bab I dan II	<i>[Signature]</i>
6	27 Maret 2018	Konsultasi Bab I, II, dan III	Penulisan sumber yang benar dan jurnal	<i>[Signature]</i>
7	5 April 2018	Konsultasi Bab I, II, dan III	Penulisan sumber diatas tahun 2000 dan checklist	<i>[Signature]</i>
8	7 April 2018	Konsultasi Bab I, II, dan III	Perbanyak literatur dan memakai metode penelitian tehnik partisipan observasi	<i>[Signature]</i>
9	16 April 2018	Konsultasi Bab I, II, dan III	Perbaikan ketikan	<i>[Signature]</i>
10	20 April 2018	Konsultasi Bab I, II, dan III	Siap untuk ujian proposal	<i>[Signature]</i>
11	23 April 2018	ACC proposal	Ujian sidang proposal tanggal 24 april 2018	<i>[Signature]</i>
12	2 Mei 2018	Konsultasi perbaikan proposal	Tambahkan literatur dan pisahkan koisioner	<i>[Signature]</i>
13	4 Mei 2018	Konsultasi perbaikan proposal	Perbaiki Bab III	<i>[Signature]</i>

14	2 Juli 2018	Konsultasi penelitian Bab IV dan V	Perbaikan Bab IV dan V	
15	12 Juli 2018	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan Bab IV dan V	
16	19 Juli 2018	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan dan siap untuk ujian	
17	26 Juli 2018	ACC KTI	ACC sidang KTI tanggal 27 Juli 2018	
18	2 Agustus 2018	Konsultasi perbaikan KTI	Perbaikan KTI	
19	6 Agustus 2018	Konsultasi perbaikan KTI	Perbaikan pembahasan dan daftar isi	
20	9 Agustus 2018	Konsultasi KTI	Perbaikan Bab IV dan buat jalan penelitian	
21	13 Agustus 2018	ACC KTI	ACC KTI	

Pembimbing I



**Dr. Betty Yosephin, SKM.,MKM**  
**NIP. 197309261997022001**