

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN
DI INSTALASI GIZI RSUD Dr. ADNAN WD
KOTA PAYAKUMBUH TAHUN 2025**



**FINA ATHIFAH TAHANI
NIM.222110171**

**PRODI D- III GIZI
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD Dr. ADNAN WD KOTA PAYAKUMBUH TAHUN 2025

Diajukan kepada Program Studi Diploma Tiga Gizi Kemenkes Poltekkes Padang
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Gizi



**FINA ATHIFAH TAHANI
NIM.222110171**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

Persetujuan Pembimbing

Topik Akhir "Gangguan Persepsi dan Sikap Masyarakat di Indonesia Saat COVID-19
Adapun WD Kira Persepsi dan Sikap Masyarakat"

Dibuat oleh:

NAMA : Fira Azzahra Tahir
NIM : 227180171

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal
11 Juni 2021

Mengetahui,

Pembimbing Utama



Indahwati, S.K.M., M.Hut
NIP. 19630401198002001

Pembimbing Pendamping



Sumartono, S.K.M., M.Hut
NIP. 19600210198010001

Pada tanggal 11 Juni 2021

Koran Prodi Kesehatan Masyarakat



Dr. Alvintha Dwi Lintang, S.K.M., M.Hut
NIP. 1969062198006001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENGEHAMAAN BAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI
KOLUD DR. ADHANA WD KOTA PAKELUMBUH TAHUN 2021**

Dibuat Oleh
FINA ATIFAH TARANI
NIM. 222118471

Telah dipertahankan di depan Dosen Pengaji
Pada tanggal : 23 Juni 2021

KELOMPOK KELOMPOK PENGJAJ

Ketua,
FINA EKA YANI, SKN, NIM
NIP. 198510191988032001

Anggota,
FAHRI, SKN, NIM
NIP. 198209291988031001

Anggota,
SAHABU, SKN, NIM
NIP. 198308091988031001

Anggota,
KAMUJATI, DRS, NIM
NIP. 19608271987012001

Pakel, 23 Juni 2021
Kelas Prodi Hygiene Tga Gizi

Dr. HERNITA EKA YANTI, SKN, NIM
NIP. 19608271987012001

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap	Tina Athaliah Tarlane
NIM	222110171
Tempat/Tanggal Lahir	Pekalongan, 04 Juni 2003
Tahun Masuk	2022
Nama PA	Bahar, DCS, M.Humani
Nama Pembimbing Utama	Sufiani, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping	Kusriyati, DCS, M.Humani

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam pembuatan hasil Karya Ilmiah saya, yang berjudul "Gestur: Pergerakan Badan Manusia di Ruang Dua Dimensi di Atas 90° Lors Pergerakan Tangan 2022".

Apabila di kemudian hari saya diketahui adanya pelanggaran (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikianlah saya pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran.

Paling, 20 Juni 2023

Yang Menyatakan



(TINA ATHALIAH TARLANE)

NIM. 222110171

BALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirajut telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Flier Adhik Taheri
NIM : 121110171
Tanda Tangan :



Tanggal : 18 Juni 2019

**HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Pahlawan Palembang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	Fira Afrida Tahani
NIM	222110171
Program Studi	D3 Graf
Jurusan	Graf

Demi peningkatan ilmu pengetahuan, keterampilan untuk memberikan kepada Universitas Pahlawan Palembang **Tidak Bebas Royalti Non-eksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas Akhir saya berjudul:
Gambar Persegi Panjang, Balok, Kubus dan Bola (Graf R2412) di Jurusan WD
Kelas Persegi Panjang Tahun 2022.

Demikian pernyataan yang ada (jika diperlukan). Dengan **Tidak Bebas Royalti Non-eksklusif** ini Universitas Pahlawan Palembang berhak menyimpan, mengkomunikasikan, mengutip, dan/atau mempergunakan data (data), materi, dan/atau hasil penelitian Tugas Akhir saya untuk tetap memajukan serta saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Ditulis di	Palembang
Pada tanggal	20 April 2022

Yang menyetujui,



(Fira Afrida Tahani)

**KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
JURUSAN GIZI**

Tugas Akhir, Juni 2025

Fina Athifah Tahani

**Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan
WD Kota Payakumbuh Tahun 2025**

(vi + 36 halaman + 5 tabel + 2 gambar + 13 lampiran)

ABSTRAK

Penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh, proses penerimaan bahan makanan dilakukan secara bertahap, namun belum sepenuhnya sesuai dengan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) 2013, khususnya dalam hal kelengkapan alat dan fasilitas ruang penerimaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh tahun 2025.

Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional* yang dilaksanakan pada bulan Februari 2025. Sampel terdiri dari 62 jenis bahan basah dan 28 jenis bahan kering. Data dikumpulkan melalui observasi dan formulir ketepatan penerimaan yang mencakup aspek jenis, jumlah, spesifikasi, serta kesesuaian proses dengan standar operasional prosedur (SOP), lalu diolah melalui *editing, coding, entry*, dan *cleaning*.

Hasil penelitian ini menunjukkan kesesuaian proses penerimaan dengan SOP bahan makanan kering mencapai 100% dan proses penerimaan bahan makanan basah mencapai 88,8%. Hasil ketepatan spesifikasi dari segi jumlah bahan makanan basah sebesar 73% dan bahan makanan kering sebesar 89,3%. Hasil untuk spesifikasi dari segi jenis, bahan makanan dan bahan basah mencapai 100%.

Penerimaan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh telah sesuai proses penerimaan bahan makanan berdasarkan SOP yang berlaku, ketepatan spesifikasi yang dilihat dari segi jenis, jumlah bahan makanan. Disarankan petugas penerimaan bahan makanan wajib mencuci tangan dan menggunakan APD lengkap, setiap bahan yang diterima harus diberi tanda dan dicatat jumlahnya secara lengkap, memeriksa kualitas bahan dengan teliti agar tidak terjadi kekurangan jumlah bahan yang diterima akibat kerusakan bahan saat pengiriman dan jika terdapat kelebihan bahan, catat dan laporkan ke bagian pengadaan untuk klarifikasi, evaluasi kerjasama dengan rekanan.

Kata kunci : Penerimaan, Bahan Makanan, Instalasi Gizi
Sumber literature : 24 (2009-2024)

**MINISTRY OF HEALTH, PADANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION**

***Final Project, June 2025
Fina Athifah Tahani***

***Description of Food Intake in the Nutrition Installation of dr. Adnaan WD
Regional Public Hospital Payakumbuh City in 2025***

(vi + 36 pages + 5 tables + 2 figures + 13 attachments)

ABSTRACT

Receipt of foodstuffs at the Nutrition Installation of dr. Adnaan WD Payakumbuh, the process of receiving foodstuffs is carried out in stages, but it is not fully in accordance with the standards of the 2013 Hospital Nutrition Guidelines (PGRS), especially in terms of the completeness of equipment and facilities of the reception room. This study aims to find out the overview of food receipt at the Nutrition Installation of dr. Adnaan WD Payakumbuh in 2025.

This study uses a cross-sectional design that will be implemented in February 2025. The sample consisted of 62 types of wet materials and 28 types of dry materials. Data is collected through observation and acceptance accuracy forms that include aspects of type, quantity, specifications, and conformity of the process with standard operating procedures (SOP), then processed through editing, coding, entry, and cleaning.

The results of this study show that the conformity of the receipt process with the SOP for dry foodstuffs reached 100% and the process of receiving wet foodstuffs reached 88.8%. The results of the specification accuracy in terms of the number of wet food ingredients were 73% and dry food ingredients were 89.3%. The results for specifications in terms of type, foodstuffs and wet materials reached 100%.

Receipt of wet and dry food ingredients at the Nutrition Installation of RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh has been in accordance with the food ingredient receipt process based on the applicable SOP, the accuracy of the specifications seen in terms of type, quantity of food ingredients. It is recommended that food ingredient receipt officers must wash their hands and use complete PPE, each ingredient received must be marked and the amount recorded completely, check the quality of the ingredients carefully so that there is no shortage of the amount of ingredients received due to damage to the ingredients during delivery and if there is excess ingredients, record and report to the procurement section for clarification, evaluation of cooperation with partners.

***Keywords : Acceptance, Food Ingredients, Nutrition Installation
Bibliography : 24 (2009-2024)***

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir pada Program D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang. Judul pada Tugas Akhir ini adalah **“Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh Tahun 2025”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, pengarahan, dan tuntunan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku pembimbing pendamping, serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang,
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang,
3. Ibu Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
4. Ibu Hasneli, DCN, M.Biomed selaku Dosen Pembimbing Akademik
5. Ibu Irma Eva Yani, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji dan Bapak Zulkifli, SKM, M.Si selaku Anggota Dewan Penguji.
6. Bapak dan Ibu Dosen beserta Civitas Akademika Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang.
7. Terima kasih kepada dua orang hebat dalam hidup penulis yaitu, Bapak Sol Asman dan Ibu Sri Mayyeni serta keluarga penulis yaitu Rezi Maretta, Fani Athirah dan Aufha Syifa yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.

8. Terakhir, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada satu sosok yang selama ini diam-diam berjuang tanpa henti, seorang perempuan sederhana dengan impian yang tinggi, yang selalu sulit ditebak isi pikiran dan hati. Terimakasih kepada penulis karya tulis ilmiah ini yaitu diriku sendiri, Fina Athifah.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis menerima kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Padang, 20 Juni 2025

Fina Athifah Tahani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Landasan Teori	5
B. Kerangka Teori.....	13
C. Kerangka Konsep	13
D. Definisi Operasional.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis dan Desain Penelitian	15
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
C. Populasi dan Sampel	15
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	15
E. Perhitungan Data.....	16
F. Pengolahan Data.....	17
G. Analisis Data	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
A. Hasil	19
B. Pembahasan.....	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1	Jenis Bahan Basah dan Kering di Instalasi Gizi dr. Adnaan WD Payakumbuh.....	23
Tabel 4.2	Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh	24
Tabel 4.3	Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh	25
Tabel 4.4	Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh	26
Tabel 4.5	Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	13
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	13

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. SOP Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi dr. Adnaan
- Lampiran 2. Daftar Spesifikasi Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh
- Lampiran 3. Daftar Pemesanan Bahan Makanan RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh
- Lampiran 4. Form Penerimaan Bahan Makanan Basah RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh
- Lampiran 5. Peralatan dan Perlengkapan Ruang Penerimaan Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh
- Lampiran 6. Formulir Penilaian Ketepatan Jenis dan Spesifikasi Bahan
- Lampiran 7. Formulir Penilaian Ketepatan Jumlah Penerimaan Bahan Makanan
- Lampiran 8. Tabel Penilaian Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Makanan Kering
- Lampiran 9. Tabel Penilaian Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Basah
- Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 11. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 12. Lembar Konsultasi Pembimbing
- Lampiran 13. Hasil Turnitin

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit sebagai institusi pelayanan kesehatan memiliki tanggung jawab untuk memberikan layanan yang komprehensif, termasuk dalam aspek pemenuhan gizi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bagian penting dalam sistem pelayanan gizi yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang aman, bermutu dan sesuai kebutuhan nutrisi individu.

Pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan memiliki dampak signifikan tidak hanya terhadap tingkat kepuasan pasien, tetapi juga berkontribusi secara strategis terhadap proses pemulihan pasien. Oleh karena itu, seluruh tahapan dalam penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu, pengadaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan hingga distribusi harus dilakukan secara terstruktur, sistematis dan sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan.¹

Penerimaan bahan makanan merupakan tahap penting dalam penyelenggaraan makanan karena menentukan kualitas bahan yang masuk ke dapur gizi.² Menurut PGRS, penerimaan bahan makanan meliputi pemeriksaan dan pencatatan oleh petugas penerimaan untuk memastikan kesesuaian jenis, jumlah, spesifikasi, dan waktu pengiriman bahan makanan dari rekanan. Pemeriksaan harus teliti karena kesalahan dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang akan disajikan kepada pasien.³

Agar penerimaan bahan makanan berjalan optimal, perlu dilakukan pemeriksaan secara hati-hati dan teliti sesuai karakteristik bahan. Bahan basah dan bahan kering memiliki cara penanganan yang berbeda, sehingga harus diperiksa sesuai prosedur.

Jenis bahan makanan yang diterima umumnya terbagi atas dua kelompok yaitu bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Bahan basah mudah rusak dan memerlukan perlakuan khusus serta pemeriksaan ketat dalam proses penerimaannya, sedangkan bahan kering lebih tahan lama namun tetap perlu dicek mutunya. Kesesuaian bahan akan menghasilkan makanan yang aman dan

bergizi, sedangkan ketidaksesuaian dapat menurunkan kualitas dan mengganggu operasional dapur rumah sakit.⁴

Berdasarkan SOP dan pedoman PGRS 2013, proses penerimaan bahan makanan harus dilakukan oleh petugas yang kompeten di ruang penerimaan yang mudah diakses kendaraan, dekat ruang penyimpanan, dan dilengkapi peralatan standar seperti timbangan digital 20–30 kg, alat ukur suhu, alat uji mutu (seperti penguji telur), dan formulir pencatatan. Proses ini mencakup pemeriksaan fisik bahan, verifikasi dokumen, dan penolakan bahan yang tidak sesuai spesifikasi. Ketidaksesuaian jenis, jumlah, mutu, atau waktu bisa mengganggu pengolahan makanan, menyebabkan kerugian bahan, serta menurunkan kepuasan pasien.

Namun, banyak rumah sakit di Indonesia yang belum menjalankan prosedur penerimaan bahan makanan sesuai standar.⁵ Penelitian di RSUD Provinsi NTB menemukan bahwa 41,2% bahan makanan tidak sesuai jumlah, 6,12% tidak sesuai spesifikasi, dan 45,6% mengalami keterlambatan.⁶

Penelitian di RS Roemani Muhammadiyah Semarang, juga melaporkan bahwa 35,71% bahan makanan tidak sesuai jumlah, dan 21,42% tidak sesuai kualitas.⁷ Penelitian di RS Dr. Ario Wirawan Salatiga juga menemukan ketidaktepatan pada spesifikasi sebesar 21%, jumlah bahan 13%, dan waktu penerimaan 4,2%.⁸

Sementara itu, penelitian di RSUD Prof. Dr. M. Ali Hanafiah Batusangkar mencatat ketidaktepatan jumlah bahan makanan basah sebesar 3,8%. Ketidaktepatan tersebut berupa kelebihan jumlah beberapa bahan dibandingkan dengan pesanan, dan terdapat satu jenis bahan makanan yang diterima dalam jumlah lebih sedikit dari yang dipesan.⁹

Hal serupa juga ditemukan dalam proses penerimaan bahan makanan sayuran di RSUD Bagas Waras Klaten mengalami ketidaktepatan waktu sebesar 57% spesifikasi 4%, dan jumlah 8%.¹⁰

Hasil survei pendahuluan yang dilakukan penulis di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh, menunjukkan beberapa permasalahan dalam penerimaan bahan makanan yang menghambat pelaksanaan prosedur sesuai

standar, seperti kurangnya petugas dan tingginya beban kerja, sehingga pemeriksaan bahan tidak dilakukan secara teliti.

Penimbangan ulang sering diabaikan karena bahan dianggap sudah sesuai, dan tidak ada prosedur baku yang mewajibkannya, juga ruang penerimaan tidak strategis, sempit, dan minim fasilitas pendukung seperti mempunyai 2 timbangan yang berukuran 20 kg dan 5 kg, 1 kereta angkut, beberapa pisau, 1 troli, 3 keranjang penerimaan dan tidak mempunyai rak bahan makanan, pembuka botol, penusuk beras, kontainer, alat penguji kualitas telur serta lemari arsip sehingga menyulitkan proses pemeriksaan.

Berdasarkan SOP penerimaan bahan basah di RSUD dr Adnaan WD Payakumbuh ditemukan beberapa pelanggaran prosedur, seperti petugas tidak mencatat jumlah bahan makanan yang ditimbang jika sesuai dengan pesanan dan hanya memberi tanda centang. Pencatatan jumlah hanya dilakukan jika bahan tidak sesuai. Selain itu, petugas juga tidak selalu mencuci tangan sebelum proses penerimaan, padahal hal ini penting untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Rumah sakit juga belum melakukan uji kualitatif bahan makanan karena keterbatasan alat.

Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD, beberapa bahan makanan basah seperti tomat dan lobak dikembalikan karena tidak diperiksa dengan baik saat diterima. Hal ini disebabkan oleh kurangnya petugas, lemahnya pengawasan mutu, dan minimnya alat bantu pemeriksaan. Akibatnya, bahan yang busuk, layu, atau tidak segar bisa lolos dan digunakan, yang berisiko membahayakan kesehatan pasien, terutama yang dalam kondisi kritis atau memiliki gangguan pencernaan serta mencerminkan lemahnya pengelolaan instalasi gizi, yang dapat menurunkan kepercayaan terhadap rumah sakit.

Berdasarkan uraian dan masalah diatas, penulis tertarik untuk meneliti tentang “Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh Tahun 2025”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh Tahun 2025?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya kesesuaian proses penerimaan dengan SOP penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh Tahun 2025.
- b. Diketuinya ketepatan spesifikasi bahan makanan yang diterima dalam penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh Tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang ilmu gizi dan dalam bidang penyelenggaraan makanan rumah sakit.

2. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini dapat menjadi bahan informasi, evaluasi dan solusi dalam meningkatkan ketepatan dan mutu penerimaan bahan makanan pada sistem penyelenggaraan makanan sesuai dengan standar yang berlaku.

3. Bagi Institusi Pendidikan Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat memberikan informasi yang dapat dijadikan bahan referensi ilmiah untuk peneliti lain dalam melakukan penelitian tentang penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini hanya difokuskan pada kegiatan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh Tahun 2025. Objek penelitian meliputi seluruh jenis bahan makanan basah dan kering yang diterima selama periode penelitian. Penelitian ini bersifat deskriptif observasional dengan cara observasi, wawancara dengan petugas penerimaan serta menggunakan formulir penilaian ketepatan spesifikasi, jumlah dan kesesuaian proses dengan SOP penerimaan.

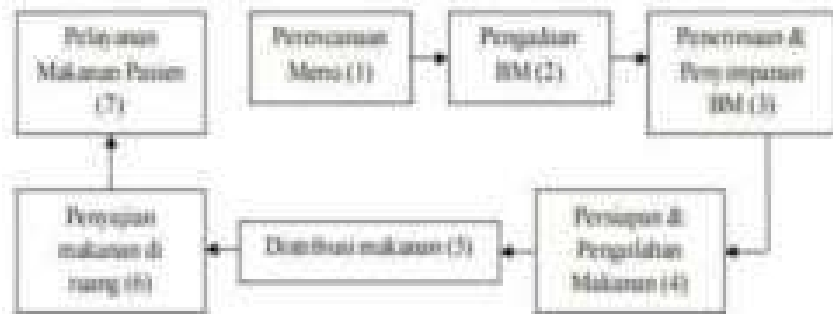
BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Penyelenggaraan Bahan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan pada institusi rumah sakit merupakan pelayanan gizi yang diselenggarakan untuk memenuhi kebutuhan orang sakit dan bertujuan untuk mendukung proses penyembuhan.¹¹ Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai 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.¹²

Sasaran penyelenggaraan rumah sakit terutama pasien yang rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Alur penyelenggaraan makanan rumah sakit sebagai berikut.³



Sumber: WGBS (2013)

Alur Penyelenggaraan Makanan

Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan dan pemulihan penyakitnya.¹³ Tujuan dari penyelenggaraan makanan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat

menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan.¹⁴

2. Penerimaan Bahan Makanan Rumah Sakit

a) Pengertian Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan adalah suatu kegiatan yang meneliti, memeriksa, mencatat, serta melaporkan bahan makanan yang diterima sesuai dengan daftar pesanan dan spesifikasi dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli) baik dari segi macam, jumlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimaannya.¹⁵ Dalam melakukan penerimaan bahan makanan dibagi menjadi 2 kelompok yaitu penerimaan bahan makanan kering dan penerimaan bahan makanan basah.¹⁶

Tujuan penerimaan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan, aman untuk digunakan, bahan tahan lama dan siap dipakai sesuai dengan permintaan.¹⁷

b) Prinsip Penerimaan Bahan Makanan

Prinsip penerimaan bahan makanan adalah jumlah yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan, mutu yang diterima harus sama 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.¹⁷

3. Subsistem yang Mempengaruhi Penerimaan Bahan Makanan

1) Input Dalam Penerimaan Bahan Makanan

Input dalam penerimaan bahan makanan meliputi tim penerimaan bahan makanan, sarana dan prasarana, serta dokumen penerimaan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit, yaitu sebagai berikut :

a. Petugas Penerimaan Bahan Makanan

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.¹⁸

Syarat petugas penerimaan bahan makanan dalam pengelolaan makanan sebaiknya dikelola menurut syarat sanitasi makanan dan memenuhi syarat-syarat gizi, sehingga makanan tersebut bermanfaat bagi tubuh dan tidak menimbulkan penyakit atau keracunan makanan.¹⁹

Menurut Hafifatul Aulia Rahmi (2018) tugas dan tanggung jawab tim penerima bahan makanan sebagai berikut :

- 1) Meneliti apakah bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok sesuai dengan ketentuan-ketentuan (spesifikasi) sebagaimana tercantum dalam kontrak kerja.
- 2) Mencocokkan jumlah dan jenis bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok apakah sudah sesuai dengan pesanan yang tercantum dalam Daftar Pesanan Bahan Makanan.
- 3) Mengambil keputusan menerima atau tidak menerima bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok.²⁰

b. Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Makanan

Menurut Kemenkes Ri Tahun 2013, *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. Letak ruangan ini sebaiknya mudah dicapai kendaraan, dekat dengan ruang penyimpanan serta persiapan bahan makanan. Luas ruangan tergantung dari jumlah bahan makanan yang diterima.¹⁵

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.

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.

Dalam PGRS (2013) menyebutkan bahwa dalam penerimaan bahan makanan membutuhkan peralatan seperti timbangan 100-300 kg, rak bahan makanan beroda, kereta angkut, alat-alat kecil seperti pembuka botol, penusuk beras, pisau dan sebagainya.¹²

c) Dokumen Penerimaan Bahan Makanan

Dokumen kelengkapan administrasi dan peralatan yang harus tersedia sebagai berikut :

- Lembar/formulir *purchase order* yang sudah disetujui sebagai pedoman dalam menerima barang dari berbagai *supplier* yang akan datang pada hari yang sudah ditentukan.
- Lembar/formulir *memorandum invoice*, yaitu formulir yang dipakai untuk mencatat kembali nota-nota sesuai dengan barang yang diterima pada hari itu.
- Lembar/formulir *daily receiving report*, yaitu formulir yang dipakai untuk membuat rekap barang-barang yang diterima pada hari itu, sesuai dengan nota dan *memorandum voice* untuk dilaporkan kepada bagian pembayaran.
- Lembar/spesifikasi barang dan bahan yang akan diterima sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan daftar harga yang berlaku.¹

2) Proses Dalam Penerimaan Bahan Makanan

Proses dalam penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang akan menunjukkan perubahan yang terjadi dari input menjadi output. Kegiatan meliputi jadwal penerimaan, metode dan langkah penerimaan bahan makanan. Proses dalam penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

a. Jadwal Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan basah termasuk bahan makanan sayuran dilakukan setiap hari (harian) dan penerimaan bahan makanan kering dilakukan perminggu (mingguan) tergantung institusi yang bersangkutan.¹

b. Metode Penerimaan Bahan Makanan

Dibedakan menjadi dua cara (Bakri, Bachyar dkk, 2018), yaitu :

1. Cara penerimaan buta (*Blind Receiving*) yaitu petugas penerimaan tidak mengetahui spesifikasi bahan makanan yang dipesan. Petugas penerimaan bahan makanan 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.
2. Cara konvensional (*Conventional Receiving*) yaitu petugas penerima mengetahui spesifikasi dan jumlah bahan yang dipesan, sehingga petugas penerimaan dapat mencocokkan penerimaan dengan pemesanan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, maka petugas penerimaan bahan makanan berhak mengembalikannya. Namun, petugas penerimaan bahan makanan harus mencatat semua bahan yang diterima dan bahan makanan yang dikembalikan untuk dilaporkan kepada bagian pembayaran atau pembelian.

Prosedur pada penerimaan bahan makanan yang pertama adalah bahan makanan yang diterima berasal dari pembelian yang

dilakukan oleh bagian pembelian berdasarkan surat pemesanan, kedua permintaan bahan makanan dibuat oleh bagian pemesanan bahan makanan atau bagian gudang. Barang yang dikirimkan rekanan harus sesuai dengan surat pemesanan yang diterima oleh bagian pembelian bahan-bahan makanan dan kegiatan yang dilakukan bagian penerimaan dalam aktifitas penerimaan barang meliputi :

- a) Pemeriksaan terhadap kecocokan data pengiriman
 - b) Pemeriksaan terhadap fisik barang meliputi pemeriksaan spesifikasi barang, perhitungan kuantitas barang, pemeriksaan kualitas barang dan kondisi barang.
 - c) Membuat laporan penerimaan barang yang memuat informasi hasil pemeriksaan yang benar-benar dilakukan.
 - d) Bagian penerimaan menyerahkan laporan penerimaan barang kepada bagian pembelian sebagai informasi bahwa barang sudah diterima dan untuk diperiksa kecocokannya dengan order pembelian.
 - e) Tembusan laporan penerimaan barang beserta barang yang bersangkutan diserahkan ke bagian gudang.¹
- c. Langkah Penerimaan Bahan Makanan
- Permenkes No 78 Tahun 2013, menjelaskan langkah dalam penerimaan bahan makanan, meliputi :
- 1) Bahan makanan diperiksa sesuai dengan daftar pesanan dan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.
 - 2) Bahan makanan basah langsung di distribusikan ke bagian pengolahan, bahan makanan kering disimpan diruang penyimpanan bahan kering.
 - 3) Bahan makanan yang tidak langsung digunakan saat ini dilakukan penyimpanan diruang penyimpanan.¹⁵

3) Output Dalam Penerimaan Bahan Makanan

Output dalam penerimaan bahan makanan adalah tercapainya tujuan dari penerimaan bahan makanan, dimana tujuan yang dimaksud yaitu :

a. Ketepatan Jenis

Ketepatan jenis adalah jenis bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada bahan makanan. Apabila jenis yang diterima tidak sama maka dapat dikatakan tidak tepat.⁶

b. Ketepatan Jumlah

Bahan makanan yang diterima secara kuantitas sesuai dengan jumlah bahan makanan yang dipesan. Penerimaan bahan makanan dikatakan tepat apabila bahan makanan yang diterima sesuai dengan jumlah yang terdapat dalam pesanan dan apabila jumlah yang diterima tidak sama maka dapat dikatakan tidak tepat.⁶

c. Ketepatan Spesifikasi

Ketepatan spesifikasi adalah jumlah spesifikasi bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada penerimaan bahan makanan. Apabila spesifikasi yang diterima tidak sama maka dapat dikatakan tidak tepat.⁶

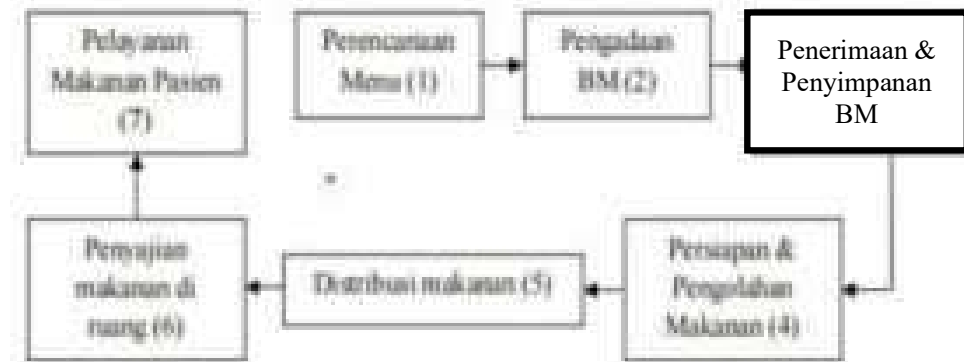
d. Ketepatan Waktu Penerimaan

Waktu penerimaan bahan makanan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi dan rekanan. Penerimaan bahan makanan dikatakan tepat apabila bahan makanan yang diterima pada jam dan tanggal sesuai dengan waktu yang telah ditentukan terdapat dalam daftar pesanan. Ketersediaan bahan baku sangat penting dalam proses produksi. Apabila bahan makanan yang diterima tidak tepat waktu maka akan menghambat proses produksi karena tanpa adanya bahan baku, proses produksi tidak dapat berjalan dengan lancar.²¹

e. Kesesuaian proses dengan SOP

Proses penerimaan bahan makanan disesuaikan dengan standar operasional prosedur atau standar dokumen yang telah ditetapkan oleh suatu institusi agar proses penerimaan berjalan dengan efektif dan sesuai dengan tujuan yang diharapkan.²²

B. Kerangka Teori



Keterangan :



: Variabel yang diteliti

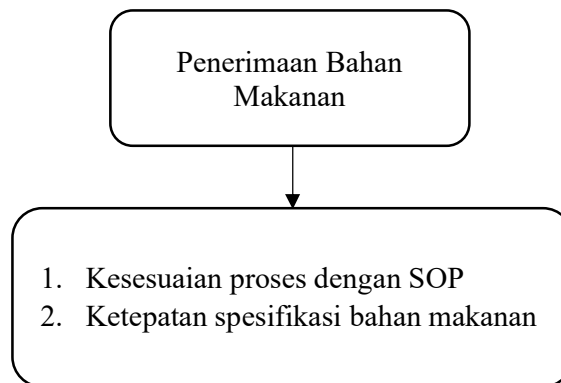


: Variabel yang tidak diteliti

Sumber :³

Gambar 2.1 Kerangka Teori

C. Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

D. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Metode dan Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala ukur
1.	Kesesuaian proses penerimaan	Serangkaian kegiatan penerimaan berdasarkan SOP di Instalasi Gizi	Formulir penilaian kesesuaian proses penerimaan	0 = Tidak sesuai (jika proses tidak dilakukan petugas sesuai dengan SOP) 1 = Sesuai (jika proses penerimaan dilakukan petugas sesuai SOP)	Ordinal
2.	Tepat spesifikasi	Ketepatan bahan makanan yang diterima dari segi jenis dan jumlah sesuai dengan yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi.	Daftar spesifikasi bahan makanan, formulir penilaian ketepatan jenis dan jumlah	Jenis : 0 = Tidak tepat (jika jenis bahan yang diterima tidak sama dengan jenis bahan yang dipesan). 1 = Tepat (jika jenis bahan yang diterima sama dengan jenis bahan yang dipesan). Jumlah 0 = Tidak tepat (jika bahan yang diterima jumlahnya <90% dan >110%) 1 = Tepat (jika bahan yang diterima jumlahnya 90-110%). 22	Ordinal

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif observasional, yaitu penelitian yang bertujuan memberikan gambaran secara sistematis dan akurat mengenai fakta-fakta yang ada di lapangan tanpa melakukan manipulasi variabel.

2. Desain Penelitian

Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional* yaitu data dikumpulkan pada satu waktu tertentu untuk menggambarkan penerimaan bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh Tahun 2025.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh. Waktu penelitian ini dimulai dari pembuatan proposal pada bulan Agustus 2024 sampai dengan laporan tugas akhir pada bulan Juni 2025. Waktu pengumpulan data dimulai dari 1 Februari - 28 Februari tahun 2025.

C. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian adalah seluruh bahan makanan basah dan kering yang akan diterima di Instalasi Gizi selama bulan Februari 2025. Sampel mencakup 62 jenis bahan makanan basah dan 28 jenis bahan makanan kering yang diamati dalam periode penelitian. Bahan makanan basah diterima 2x seminggu (Rabu dan Sabtu) sebanyak 7x penerimaan selama bulan februari. Sedangkan bahan makanan kering diterima 1x sebulan dengan waktu tidak menentu (sesuai kapan diminta petugas penerimaan bahan tersebut di datangkan).

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data yang dikumpulkan oleh penulis langsung saat proses penerimaan bahan makanan bersama petugas penerimaan melalui observasi

langsung dan wawancara dengan menggunakan formulir penilaian kesesuaian proses dengan SOP penerimaan, ketepatan spesifikasi, ketepatan jumlah bahan makanan kering dan basah yang diterima di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.

b. Data Sekunder

Data yang diperoleh dari sumber yang sudah ada di Instalasi gizi meliputi gambaran umum rumah sakit, gambaran umum instalasi gizi, daftar pesanan bahan makanan, daftar spesifikasi bahan makanan, SOP penerimaan bahan makanan, ruang dan peralatan serta dokumen yang mendukung lainnya.

2. Cara Pengumpulan Data

Observasi: Penulis akan melakukan observasi langsung terhadap bahan makanan basah dan kering yang akan diterima selama periode penelitian. Kemudian melihat daftar pesanan makanan dan menggunakan formulir ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi dan kesesuaian proses dengan SOP yang sudah penulis sediakan untuk mengamati proses penerimaan bahan makanan kering dan basah di RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh. Setelah itu hasil observasi dibandingkan dengan standar yang digunakan berdasarkan jenis, jumlah dan spesifikasi.

Apabila terjadi ketidaktepatan, maka peneliti melakukan wawancara kepada petugas penerimaan untuk mengetahui sebab dari ketidaktepatan penerimaan bahan makanan di rumah sakit tersebut yang sudah ada di setiap formulir penerimaan berdasarkan ketepatan jenis, jumlah, spesifikasi yang digunakan saat proses penerimaan berlangsung. Dan pengumpulan data sekunder yang didapatkan dari pihak RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.

E. Perhitungan Data

1. Kesesuaian Proses dengan SOP

$$\text{Sesuai} = \frac{\% \text{ proses penerimaan dilakukan petugas sesuai SOP}}{\% \text{ keseluruhan proses penerimaan dengan SOP}} \times 100\%$$

$$\text{Tidak sesuai} = \frac{\% \text{ proses penerimaan tidak sesuai SOP}}{\% \text{ keseluruhan proses penerimaan dengan SOP}} \times 100\%$$

2. Ketepatan Spesifikasi

Jenis

$$\text{Tepat} = \frac{\% \text{ jenis bahan makanan yang diterima tepat}}{\% \text{ keseluruhan jenis bahan makanan yang diterima}} \times 100\%$$

$$\text{Tidak tepat} = \frac{\% \text{ jenis bahan makanan yang diterima tidak tepat}}{\% \text{ keseluruhan jenis BM yang diterima}} \times 100\%$$

Jumlah

$$\text{Tepat} = \frac{\% \text{ jumlah bahan makanan yang diterima tepat}}{\% \text{ keseluruhan jumlah bahan makanan yang diterima}} \times 100\%$$

$$\text{Tidak tepat} = \frac{\% \text{ jumlah bahan makanan yang diterima tidak tepat}}{\% \text{ keseluruhan jumlah bahan makanan yang diterima}} \times 100\%$$

F. Pengolahan Data

1. Editing

Proses ini dilakukan untuk memeriksa dan memperbaiki kesalahan dalam pengisian lembar pengamatan dan data observasi meliputi Kesesuaian proses dengan SOP dan ketepatan spesifikasi bahan makanan. Editing bertujuan untuk memastikan bahwa telah memberikan informasi yang lengkap dan konsisten. Penulis akan memeriksa apakah ada lembar pengamatan dan observasi yang tidak sesuai atau informasi yang tidak jelas.

2. Coding

Setelah editing, tahap coding dilakukan untuk mengubah jawaban dari lembar pengamatan dan observasi menjadi format yang bisa dianalisis. Setiap jawaban kategori kesesuaian proses dengan SOP dan ketepatan spesifikasi akan diberikan kode yaitu :

- a. 0 = Tidak tepat
- b. 1 = Tepat

3. Entry

Melihat formulir daftar pesanan di instalasi gizi untuk bulan februari 2025 terlebih dahulu, kemudian memasukkan data kedalam program pengolahan data yaitu kesesuaian proses dengan SOP dan ketepatan spesifikasi. Ketepatan bahan makanan yang dipesan dengan bahan makanan yang diterima dapat dikategorikan sebagai berikut:

- a. Kesesuaian proses penerimaan bahan makanan dengan SOP
 - 1. Sesuai, jika proses dilakukan oleh petugas sesuai dengan SOP
 - 2. Tidak sesuai, jika proses tidak dilakukan petugas sesuai dengan SOP
- b. Ketepatan spesifikasi

Jenis

- 1. Tepat, jika jenis bahan makanan yang diterima sesuai dengan jenis bahan makanan yang dipesan.
- 2. Tidak tepat, jika jenis bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan jenis bahan makanan yang dipesan.

Jumlah

- 1. Tepat, jika jumlah bahan makanan yang diterima 90-110% dari jumlah yang dipesan.
- 2. Tidak tepat, jika jumlah bahan makanan yang diterima <90% dan >110% dari jumlah yang dipesan.

4. Cleaning

Pengecekan kembali data yang sudah dientri, apakah ada kesalahan atau tidak dalam pengisian dari jawaban kuesioner saat wawancara dan observasi. Data yang bersih dan valid sangat penting untuk mendapatkan hasil yang akurat.

G. Analisis Data

Data diperoleh dari wawancara dan observasi mengenai penerimaan bahan makanan yang akan dianalisis secara deskriptif berupa distribusi frekuensi dan persentase dari hasil observasi terhadap variabel yang diteliti seperti kesesuaian proses dengan SOP dan ketepatan spesifikasi. Dari proses tersebut akan di dapatkan Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh 2025.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Rumah Sakit

RSUD Dr. Adnaan WD didirikan pada tahun 1923 dan telah menyediakan layanan kesehatan selama masa kolonial Belanda dan Jepang. Pada Tahun 1967 RSUD Dr. Adnaan WD Payakumbuh diubah menjadi Rumah Sakit Pembantu Payakumbuh dengan luas bangunan 3.267 m² yang dilengkapi dengan 26 tempat tidur dan staff sebanyak 30 orang, termasuk 1 orang dokter umum yang juga menjabat sebagai direktur rumah sakit. Dari 1978 - 1992 status RSUD Dr. Adnaan WD memiliki status sebagai rumah sakit Tipe D. Kemudian, pada tahun 1993 RSUD Dr. Adnaan WD berhasil ditingkatkan menjadi Rumah Sakit Tipe C melalui SK Menkes No. 191/Menkes/SK/II/1993.

Pada tahun yang sama, berdasarkan Keputusan DPRD Kodya Dari II Payakumbuh Nomor 1, nama rumah sakit ini resmi menjadi “RSUD Dr. Adnaan WD Payakumbuh.” RSUD Adnaan WD ditetapkan sebagai unit swadaya daerah sesuai dengan Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor 1 tentang Sarana Teknis Daerah dan Keputusan Walikota Payakumbuh Nomor 17 Tahun 2009, yang dikeluarkan pada 14 Desember 2009 dengan menerapkan PPK-BLUD secara penuh.

RSUD Dr. Adnaan WD terletak sekitar ± 1 km di utara pusat Kota Payakumbuh, tepatnya di Kelurahan Labuh Baru dan Balai Kaliki Koto Nan Gadang yang terletak di Kecamatan Payakumbuh Utara. Saat ini, Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Tanah Datar. Pada tahun 2018, jumlah penduduk Kota Payakumbuh tercatat sebanyak 133.703 orang, yang tersebar di 5 kecamatan dan 47 desa/kelurahan.

Di tahun yang sama, RSUD Dr. Adnaan WD berhasil mendapatkan akreditasi dengan hasil “LULUS” melalui proses audit akreditasi rumah sakit : **PARIPURNA**. Pengakuan ini oleh Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS) mengindikasikan bahwa rumah sakit ini telah memenuhi berbagai

standar pelayanan yang mencakup 16 jenis layanan. Saat ini, RSUD Dr. Adnaan WD memiliki kapasitas sebanyak 171 tempat tidur serta 17 layanan khusus yang didukung oleh peralatan yang memadai.

2. Gambaran Umum Instalasi Gizi

Instalasi Gizi RSUD Dr. Adnaan WD Payakumbuh berada di bawah departemen penunjang medis yang dipimpin oleh Kepala Instalasi Gizi untuk memastikan kelancaran seluruh aspek pelayanan gizi.

Pelayanan yang diberikan di RSUD Dr. Adnaan WD Payakumbuh meliputi berbagai macam layanan, termasuk konsultasi gizi bagi pasien dan penyediaan makanan khusus bagi pasien yang rawat inap. Tujuannya adalah untuk memastikan setiap pasien menerima asupan makanan yang sesuai dengan kebutuhan kesehatannya.

Sumber daya manusia di Instalasi Gizi RSUD Dr. Adnaan WD Payakumbuh terdiri dari 1 Kepala Instalasi Gizi dengan gelar Registered Dietisien (RD). Di bagian Instalasi Gizi terdapat 2 orang, dan 6 orang ahli gizi ruanagan. Tenaga non fungsional di bidang gizi 19 juru masak dan pramusaji.

Pendanaan untuk instalasi gizi berasal dari dana BLUD yang dikelola dengan pendekatan swakelola, dimana instalasi tersebut bertanggung jawab penuh atas proses penyelenggaraan makanan. Pembelian bahan makanan di RSUD Dr. Adnaan WD Payakumbuh dilakukan melalui koperasi.

Pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh, terdapat berbagai sarana dan prasarana yang mencakup ruang perkantoran, ruang penerimaan, ruang penyimpanan untuk makanan basah dan kering, ruang persiapan dan pengolahan, ruang pemorsian, ruang pendistribusian, ruang formula susu, ruang mencuci peralatan masak dan ruang mencuci peralatan makan pasien.

Ruang kerja mencakup ruang kepala instalasi gizi serta ruang staff ahli gizi yang dilengkapi dengan peralatan standar seperti meja kerja, kursi, komputer, printer label, rak buku dan formulir permintaan makanan pasien, perhitungan bahan makanan dan penyediaan informasi tentang gizi.

Selanjutnya tempat untuk persiapan, pengolahan, penyimpanan, pemorsian, distribusi, dan ruang formula susu telah memenuhi ketentuan untuk penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Ruang penerimaan fasilitas yang tersedia ada akses untuk kendaraan ke ruangan sulit karena letaknya tidak dekat dengan pintu masuk. Untuk ruang pencucian alat masak dan pasien sudah disediakan, dan terdapat fasilitas yang memadai seperti ada air mengalir yang cukup, ada sabun, dan air panas. Namun alat untuk mensterilkan peralatan makan pasien yang harus bebas kuman masih belum tersedia.

3. Gambaran Umum Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh

Proses penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh masih menggunakan metode konvensional, di mana petugas telah mengetahui spesifikasi dan jumlah bahan yang dipesan sebelumnya. Hal ini memungkinkan mereka untuk melakukan verifikasi terhadap bahan yang datang sesuai dengan pesanan. Apabila ditemukan ketidaksesuaian dalam jumlah maupun mutu, petugas memiliki wewenang untuk menolak bahan tersebut dan melaporkannya kepada rekanan.

Kegiatan penerimaan dilakukan oleh dua orang petugas. Namun, lokasi ruang penerimaan belum optimal karena tidak berada dekat pintu masuk, sehingga menyulitkan akses kendaraan pengantar. Di dalam ruang penerimaan telah tersedia berbagai peralatan dan perlengkapan yang mendukung proses pemeriksaan bahan makanan, antara lain: 1 timbangan ukuran 5 kg, 1 buah timbangan 20 kg, beberapa buah pisau, 1 kereta angkut dan 1 buah troli.

Di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh telah diterapkan alur penerimaan bahan makanan sebagai berikut:

1. Bahan makanan yang telah dipesan akan diantar oleh pihak rekanan (*supplier*) ke Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.
2. Bahan makanan yang datang diterima oleh petugas gudang basah dan petugas gudang kering sesuai jenisnya.

3. Petugas gudang melakukan pemeriksaan terhadap berat, jenis, spesifikasi, dan jumlah bahan makanan untuk memastikan kesesuaian dengan pesanan.
4. Setelah dilakukan pengecekan, petugas mencatat data bahan makanan pada formulir penerimaan dan memberikan label tanggal masuk pada bahan makanan kering.
5. Selanjutnya, bahan makanan disimpan sesuai dengan jenis dan ruang penyimpanannya masing-masing.

Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh juga telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) penerimaan bahan makanan, yang meliputi antara lain:

- a. Setiap petugas penerimaan bahan makanan harus membawa daftar spesifikasi bahan makanan.
- b. Bahan makanan yang datang harus dicocokkan dengan daftar pesanan dan daftar spesifikasi bahan makanan apakah sudah sesuai dengan jenis, berat, jumlahnya dan spesifikasi.
- c. Apabila bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang ditentukan harus dikembalikan pada rekanan untuk ditukar dengan bahan makanan dengan jenis yang sama tetapi sesuai spesifikasi.
- d. Melakukan pencatatan (dokumentasi form penerimaan bahan makanan).

Penerimaan bahan makanan kering dilakukan 1x sebulan dan penerimaan bahan makanan basah dilakukan 2x seminggu pada hari rabu dan sabtu mulai dari pukul 9.00 WIB. Terdapat 28 jenis bahan kering dan 62 jenis bahan basah dapat dilihat pada Tabel 4.1

Tabel 4. 1 Jenis Bahan Basah dan Kering di Instalasi Gizi dr. Adnaan WD Payakumbuh

No	Bahan Basah	Bahan Kering
1	Wortel	Beras
2	Kembang kol	Minyak sunco 2 liter
3	Santan kelapa	Bowl
4	Labu siam	Cuka
5	Toge	Diabetasol sweetener
6	Buncis	Diabetasol VTG
7	Tomat	Garam halus
8	Kangkung	Garam kasar
9	Bayam	Gula aren
10	Sawi putih	Kacang hijau
11	Kacang panjang	Karet
12	Kentang	Kecap bango
13	Lobak	Maizena
14	Pucuk ubi	Kotak mika 5A
15	Bawang merah kupas	Plastik ½ kg
16	Bawang putih kupas	Plastik ¼ kg
17	Bawang peking kupas	Plastik 2 kg
18	Bawang bombay	Plastik 5 kg
19	Bawang tombak	Plastik klip
20	Cabe merah bulat	Sarung tangan plastik
21	Cabe hijau bulat	Sendok plastik
22	Cabe merah giling kasar	SGM BBLR
23	Cabe merah giling halus	SGM LLM
24	Cabe hijau giling kasar	SGM Isoprosoy
25	Jahe	Soun/bijak
26	Laos	Telur
27	Kunyit	Tepung beras
28	Daun bawang prei	Bearbrand
29	Seledri	
30	Asam jawa	
31	Asam kandis	
32	Ketumbar giling	
33	Asam sundai	
34	Jintan giling	
35	Pala	
36	Pekak	
37	Kulit manis	
38	Kapulaga/garda munggu	
39	Kemiri kupas	
40	Daun-daun	
41	Daun pandan	
42	Lengkuas giling	

No	Bahan Basah	Bahan Kering
43	Tauco	
44	Cengkeh	
45	Daging sapi	
46	Ayam boiler	
47	Ikan potong	
48	Ikan ekor	
49	Ikan nila	
50	Bakso daging sapi	
51	Telur puyuh	
52	Teri	
53	Tulang sup	
54	Tahu	
55	Pisang	
56	Apel	
57	Jeruk	
58	Pir	
59	Buah naga	
60	Semangka	
61	Melon	
62	Daun pisang	

4. Analisa Univariat

1) Kesesuaian Proses dengan SOP

Berikut ini tabel kesesuaian proses penerimaan bahan makanan basah dan kering :

Tabel 4.2 Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan SOP Rumah Sakit

SOP Penerimaan	Penilaian				Total	
	Tidak sesuai		Sesuai			
	n	%	n	%	n	%
Cek jenis dan jumlah BM	0	0	1	100	1	100
Catat tanggal, jenis, dan jumlah	0	0	1	100	1	100
Sesuaikan bahan makanan yang datang dengan spesifikasi	0	0	1	100	1	100
Pastikan semua bahan makanan yang diterima sama dengan spesifikasi	0	0	1	100	1	100
Sesuaikan catatan dengan jumlah dan jenis pada surat jalan	0	0	1	100	1	100
Kembalikan bahan makanan yang tidak sesuai spesifikasi	0	0	1	100	1	100

SOP Penerimaan	Penilaian				Total	
	Tidak sesuai		Sesuai			
	n	%	n	%	n	%
Tulis jumlah barang masuk pada kartu barang	0	0	1	100	1	100
Cek jumlah total stok barang	0	0	1	100	1	100
Tanda tangani surat jalan pengiriman	0	0	1	100	1	100
Input dalam laporan stok, dan cek jumlah	0	0	1	100	1	100
Total		0		100		100

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa persentase kesesuaian penerimaan bahan makanan kering berdasarkan SOP Rumah Sakit kategori tepat adalah 100%. Kesesuaian proses dengan SOP pada penelitian ini sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.

Tabel 4.3 Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Makanan Basah

SOP Penerimaan	Penilaian				Total	
	Tidak sesuai		Sesuai			
	n	%	n	%	n	%
Cek jenis dan jumlah BM yang dikirim	0	0	7	100	7	100
Beri tanda dan tulis jumlah yang datang	2	28,5	5	71,5	7	100
Cek kualitas bahan makanan dan sesuaikan dengan pesanan, spesifikasi	0	0	7	100	7	100
Catat bahan yang tidak sesuai	0	0	7	100	7	100
Cuci bahan yang sudah diterima	0	0	7	100	7	100
Cuci kemasan bahan makanan	0	0	7	100	7	100
Cuci tangan dan APD lengkap	2	28,5	5	71,5	7	100
Tempatkan pada wadah tertutup makanan matang	0	0	7	100	7	100
Uji kualitatif bahan makanan	7	100	0	0	7	100

SOP Penerimaan	Penilaian				Total	
	Tidak sesuai		Sesuai			
	n	%	n	%	n	%
Kembalikan bahan tidak sesuai spesifikasi	0	0	7	100	7	100
Minta <i>supplier</i> kirimkan pesanan kembali	0	0	7	100	7	100
Cek kembali bahan yang datang	0	0	7	100	7	100
Bersihkan ruang penerimaan	0	0	7	100	7	100
Bersihkan kontainer dan keranjang sayur	0	0	7	100	7	100
Total		11,2		88.8		100

Berdasarkan data pada tabel 4.3, diketahui bahwa persentase kesesuaian proses penerimaan bahan makanan basah dengan SOP rumah sakit kategori tepat adalah sebesar 88,8% dan kategori tidak tepat sebesar 11,2%.

2) Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan ketepatan spesifikasi bahan makanan di Instalasi Gizi Adnaan WD Payakumbuh sebagai berikut:

Tabel 4.4 Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh Tahun 2025

Jenis Bahan Makanan	Ketepatan Jenis				Ketepatan Jumlah					
	Tidak tepat		Tepat		Tidak tepat				Tepat	
	f	%	f	%	(<90%)		(>110%)		90-110%	
BASAH					f	%	f	%	f	%
Wortel	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Kembang kol	0	0	6	100	0	0	2	33	4	67
Labu siam	0	0	6	100	0	0	0	0	6	100
Toge	0	0	4	100	0	0	0	0	4	100
Buncis	0	0	6	100	0	0	0	0	6	100
Tomat	0	0	5	100	2	40	0	0	3	60
Kangkung	0	0	5	100	0	0	0	0	5	100
Bayam	0	0	6	100	0	0	0	0	6	100
Sawi putih	0	0	3	100	1	33,3	0	0	2	66,7
Kacang panjang	0	0	4	100	0	0	2	50	2	50
Kentang	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Lobak	0	0	2	100	1	50	0	0	1	50

Jenis Bahan Makanan	Ketepatan Jenis				Ketepatan Jumlah					
	Tidak tepat		Tepat		Tidak tepat				Tepat	
	f	%	f	%	(<90%)		(>110%)		90-110%	
Pucuk ubi	0	0	4	100	0	0	0	0	4	100
Bawang merah kupas	0	0	7	100	3	42,8	0	0	4	57,2
Bawang putih kupas	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Bawang peking kupas	0	0	4	100	0	0	0	0	4	100
Bawang bombay	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Bawang tombak	0	0	6	100	0	0	6	100	0	0
Cabe merah bulat	0	0	5	100	1	20	0	0	4	80
Cabe hijau bulat	0	0	3	100	0	0	0	0	3	100
Cabe merah giling kasar	0	0	7	100	0	0	7	100	0	0
Cabe merah halus	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Cabe hijau giling kasar	0	0	5	100	0	0	0	0	5	100
Jahe	0	0	7	100	2	28,5	0	0	5	71,5
Laos	0	0	6	100	0	0	0	0	6	100
Kunyit	0	0	4	100	0	0	0	0	4	100
Daun bawang prei	0	0	5	100	0	0	0	0	5	100
Seledri	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Asam jawa	0	0	1	100	0	0	1	100	0	0
Asam kandis	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Ketumbar giling	0	0	1	100	1	100	0	0	0	0
Asam sundai	0	0	2	100	1	50	0	0	1	50
Jintan giling	0	0	2	100	0	0	2	100	0	0
Pala	0	0	1	100	0	0	1	100	0	0
Pekak	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Kulit manis	0	0	3	100	0	0	3	100	0	0
Kapulaga/garda munggu	0	0	2	100	0	0	2	100	0	0
Kemiri kupas	0	0	4	100	1	25	0	0	3	75
Daun-daun	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Daun pandan	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Lengkuas giling	0	0	3	100	0	0	2	66,7	1	33,3
Tauco	0	0	1	100	0	0	1	100	0	0

Jenis Bahan Makanan	Ketepatan Jenis				Ketepatan Jumlah					
	Tidak tepat		Tepat		Tidak tepat				Tepat	
					(<90%)		(>110%)		90-110%	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Daging sapi	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Ayam boiler	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Ikan potong	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Ikan ekor	0	0	6	100	0	0	0	0	6	100
Ikan nila	0	0	6	100	0	0	0	0	6	100
Bakso daging sapi	0	0	2	100	0	0	2	100	0	0
Telur puyuh	0	0	2	100	0	0	0	0	2	100
Teri	0	0	2	100	0	0	2	100	0	0
Tulang sup	0	0	4	100	0	0	2	50	2	50
Tahu	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Pisang	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Apel	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Jeruk	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Pir	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Buah naga	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Semangka	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Melon	0	0	5	100	0	0	0	0	5	100
Pepaya	0	0	7	100	3	42,9	0	0	4	57,1
Daun pisang	0	0	3	100	1	33,3	0	0	2	66,7
Santan kelapa	0	0	7	100	0	0	0	0	7	100
Rata-rata			100		9		18		73	

Berdasarkan tabel 4.4 diketahui persentase ketepatan spesifikasi dari segi jenis bahan makanan basah tepat sebesar 100%, dimana jenis bahan yang diterima sudah sesuai semuanya dengan jenis bahan makanan Instalasi Gizi RSUD dr Adnaan WD Payakumbuh. Dilihat dari segi jumlah persentase bahan basah 73% kategori tepat dan kategori tidak tepat yakni sebesar 27%. Jumlah bahan makanan yang diterima lebih dari separuh sudah sesuai dengan jumlah yang ditetapkan Instalasi Gizi Adnaan WD Payakumbuh.

Tabel 4.5 Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh Tahun 2025

Jenis Bahan Makanan	Ketepatan Jenis				Ketepatan Jumlah					
	Tidak tepat		Tepat		Tidak tepat				Tepat	
	f	%	f	%	(<90%)		(>110%)		90-110%	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
KERING										
Beras	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Minyak sunco 2 liter	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Bowl 300 ml	0	0	1	100	0	0	1	100	0	0
Cuka	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Diabetasol sweetener	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Diabetasol VTG	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Garam halus	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Garam kasar	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Gula aren	0	0	1	100	0	0	1	100	0	0
Kacang hijau	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Karet	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Kecap bango	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Maizena	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Kotak mika 5A	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Plastik ½ kg	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Plastik ¼ kg	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Plastik 2 kg	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Plastik 5 kg	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Plastik klip	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Sarung tangan plastik	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Sendok plastik	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
SGM BBLR	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
SGM LLM	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
SGM Isoprosoy	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Soun/bijak	0	0	1	100	0	0	1	100	0	0
Telur	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Tepung beras	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Bearbrand	0	0	1	100	0	0	0	0	1	100
Rata-rata				100		0		10,7		89,3

Berdasarkan tabel 4.5 diketahui persentase ketepatan spesifikasi dari segi jenis bahan makanan kering kategori tepat sebesar 100%. Jenis bahan makanan pada penelitian sudah sesuai dengan jenis standar yang telah ditetapkan oleh Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh. Sedangkan dari segi jumlah persentase bahan kering kategori tepat yakni 89,3% dan 10,7% kategori tidak tepat. Jumlah bahan makanan pada penelitian hampir semua sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.

B. Pembahasan

1) Kesesuaian Proses dengan SOP

Proses penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh dilaksanakan oleh dua orang petugas gudang dengan bantuan dari pihak *supplier*, yang dimulai pada pukul 09.00 WIB. Penerimaan bahan makanan basah dilakukan dua kali dalam seminggu, yaitu setiap hari Rabu dan Sabtu. Sementara itu, penerimaan bahan makanan kering dilakukan satu kali dalam sebulan.

Proses ini mengikuti 4 prosedur penerimaan bahan makanan sebagaimana tercantum dalam SOP Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh. Jika dibandingkan dengan pedoman PGRS tahun 2013, maka seluruh aspek dalam proses penerimaan sudah terpenuhi. Hal ini mencakup pengecekan kesesuaian jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan, pencatatan bahan yang diterima, kelengkapan bukti pengiriman, serta adanya mekanisme pengembalian bahan yang tidak sesuai.

Berdasarkan Tabel 4.2, persentase kesesuaian proses penerimaan bahan makanan kering dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) selama bulan Februari 2025 mencapai 100%. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh proses penerimaan bahan makanan kering yang dilakukan oleh petugas telah sesuai dengan SOP yang berlaku. Proses tersebut meliputi pengecekan jenis dan jumlah bahan makanan, penyesuaian kualitas dengan spesifikasi yang ditetapkan, pengembalian bahan makanan yang tidak sesuai spesifikasi, serta pencatatan dalam formulir penerimaan bahan makanan kering.

Petugas penerima memahami dan menjalankan SOP dengan baik, sehingga proses penerimaan dapat berlangsung secara optimal. Pengecekan ini bertujuan untuk memastikan bahwa bahan makanan yang diterima tidak mengalami kerusakan pada kemasan maupun melebihi tanggal kedaluwarsa, agar sesuai dengan permintaan dan dapat langsung digunakan dalam pelayanan gizi. Setelah proses pengecekan selesai, bahan makanan kering yang telah diterima akan disimpan di gudang penyimpanan khusus bahan makanan kering.

Sementara itu, berdasarkan Tabel 4.3, persentase kesesuaian proses penerimaan bahan makanan basah dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) selama bulan Februari 2025 adalah sebesar 88,8%. Artinya, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian dalam pelaksanaan SOP, terutama dalam hal pencatatan jumlah bahan makanan yang diterima, pelaksanaan cuci tangan, penggunaan alat pelindung diri (APD) lengkap, serta uji kualitatif terhadap bahan makanan.

Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa petugas beberapa kali tidak mencatat jumlah bahan makanan yang telah ditimbang. Jika jumlah bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, petugas hanya memberikan tanda centang tanpa menuliskan jumlah pastinya. Sebaliknya, jika jumlah bahan makanan tidak sesuai dengan daftar pesanan, maka jumlah tersebut dicatat dalam formulir penerimaan.

Selain itu, ditemukan bahwa petugas penerima tidak selalu melakukan cuci tangan sebelum memulai proses penerimaan bahan makanan. Padahal, cuci tangan merupakan prosedur dasar yang sangat penting bagi setiap pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan, guna menjaga kebersihan dan keamanan pangan.

Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh tidak melakukan uji kualitatif bahan makanan secara berkala seperti uji formalin dan uji boraks pada bahan makanan yang memiliki indikator terdapat kandungan formalin dan borak didalam makanan tersebut dikarenakan tidak mempunyai alat tersebut. Uji kualitatif bahan makanan sendiri bertujuan untuk mengetahui

mutu dan kualitas bahan makanan aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan efek dalam jangka panjang. Mutu dan keamanan produk makanan sangat tergantung pada mutu dan keamanan bahan bakunya³

Tidak sama dengan penelitian di RSUD Banyumas dengan persentase ketepatan penerimaan bahan dengan SOP adalah 71,4%. Kesesuaian penerimaan bahan dengan SOP masih belum berjalan dengan baik. Hal ini disebabkan petugas penerimaan tidak menyiapkan dan memeriksa kelengkapan serta data pendukung terkait penerimaan barang serta petugas gudang hanya memeriksa jenis bahan yang datang secara umum tanpa melihat jumlah dan spesifikasi secara lengkap dan tepat setiap jenis bahan.²²

Juga tidak sama dengan penelitian di RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar dengan persentase penerimaan bahan makanan berdasarkan SOP sebesar 83,3%.²³ Secara keseluruhan, proses penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh telah berjalan cukup baik dan sebagian besar telah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku. Hal ini tercermin dari tingkat kesesuaian penerimaan bahan makanan kering yang mencapai 100%, serta penerimaan bahan makanan basah yang juga tergolong tinggi, yaitu 88,8%.

Meski demikian, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, khususnya dalam hal pencatatan jumlah bahan makanan, pelaksanaan kebersihan diri seperti cuci tangan, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta belum dilakukannya uji kualitatif bahan makanan secara rutin karena keterbatasan sarana.

Peningkatan kedisiplinan dalam menjalankan setiap tahapan SOP, serta penyediaan alat untuk uji mutu bahan makanan, menjadi langkah penting guna menjamin kualitas dan keamanan bahan pangan yang akan digunakan dalam pelayanan gizi rumah sakit. Dengan perbaikan tersebut, diharapkan proses penerimaan bahan makanan dapat terlaksana secara optimal, akurat, dan mendukung mutu pelayanan gizi secara keseluruhan.

2) Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan

Ketepatan spesifikasi bahan makanan terdiri dari jenis dan jumlah bahan makanan. Ketepatan spesifikasi dilihat dari segi jenis, bahan makanan basah dan kering di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh yakni sebesar 100% kategori tepat. Hal ini menunjukkan ketepatan spesifikasi bahan dari segi jenis telah sesuai 100% dengan jenis bahan makanan dalam daftar pesanan.

Sama dengan penelitian di RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar yang menunjukkan bahwa ketepatan jenis bahan makanan basah dan kering mencapai 100%. Dimana proses penerimaan bahan telah dilaksanakan secara tepat dan optimal.²³

Ketepatan spesifikasi dilihat dari segi jumlah, bahan makanan basah yakni sebesar 73% kategori tepat dan 27% kategori tidak tepat. Sedangkan bahan makanan kering yakni sebesar 89,3% kategori tepat dan 10,7% kategori tidak tepat karena jumlah yang diterima lebih besar daripada jumlah bahan yang dipesan selama penelitian di bulan februari 2025 berlangsung.

Hasil observasi menunjukkan terhadap jumlah penerimaan bahan makanan basah, ditemukan ketidaktepatan pada beberapa jenis sayuran seperti kembang kol, kacang panjang tercatat sebanyak dua kali diterima dalam jumlah yang melebihi dari jumlah yang dipesan. Tomat 2x dan bawang merah kupas 3x diterima dalam jumlah kurang dari yang dipesan karena terjadi kerusakan disebabkan bahan yang diterima tidak selalu dalam kondisi segar sehingga tidak sesuai spesifikasi yang ditetapkan.²⁴ Dalam kelompok bumbu, seperti cabai merah giling kasar, bawang tombak, kulit manis, lengkuas, jintan dan kapulaga juga ditemukan kelebihan jumlah penerimaan sebanyak 2-7 kali dalam satu bulan. Selain itu, bahan makanan seperti bakso daging sapi 2x penerimaan melebihi dari jumlah pesanan dan pepaya 3x mengalami ketidaktepatan dalam satu bulan dengan jumlah yang diterima kurang dari jumlah yang dipesan.

Selanjutnya, ketidaktepatan juga ditemukan pada penerimaan bahan makanan kering. Beberapa bahan seperti bowl, gula aren, dan soun/bihun diterima dalam jumlah yang melebihi dari jumlah yang tercantum di daftar pesanan.

Ketidaktepatan jumlah berat bahan makanan yang diterima, khususnya yang melebihi jumlah yang dipesan dan juga terkadang kurang dari pesanan karena terjadi kerusakan/tidak sesuai spesifikasi masih ditemukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh. Meskipun demikian, bahan makanan tersebut tetap diterima oleh petugas. Namun, petugas penerima selalu melakukan konfirmasi kepada pihak rekanan bahwa jumlah yang diterima melebihi dari yang tercantum dalam pesanan. Tujuan dari konfirmasi ini adalah agar rekanan dapat memperbaiki ketepatan jumlah pada pengiriman berikutnya, sehingga sesuai dengan pesanan yang telah ditetapkan.

Sama dengan penelitian di RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar mengatakan bahwa ketidaktepatan karena bahan makanan yang diterima lebih banyak dari yang dipesan.²³ dan penelitian Aisah Hindhun menunjukkan adanya ketidaktepatan jumlah bahan makanan jenis sayuran karena terdapat bahan makanan yang diterima lebih banyak dari pesanan serta bahan makanan yang dipesan tidak datang.¹⁰

Penelitian di RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat juga diperoleh hasil sebesar 58,50%. Hal ini menandakan setengah dari bahan makanan yang diterima tidak sesuai jumlahnya dengan yang dipesan, artinya banyak bahan makanan yang diterima berlebih dari yang dipesan karena pihak supplier mendatangkan bahan makanan sekaligus untuk 1 kali siklus dan banyak pula bahan makanan yang kurang jumlahnya dari yang sudah dipesan.⁶

Namun, temuan berbeda ditemukan dalam penelitian di RSUD Banyumas yang menunjukkan bahwa ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan jenis sayur hanya sebesar 75%. Ketidaktepatan jumlah yang kurang dari pesanan dapat menyebabkan pengurangan porsi sajian,

sedangkan kelebihan jumlah bahan yang diterima berpotensi menimbulkan penumpukan limbah sayuran.²²

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh sebagian besar telah sesuai dengan jumlah yang dipesan, meskipun masih ditemukan beberapa ketidaktepatan berupa kelebihan jumlah bahan makanan yang diterima dan kekurangan jumlah bahan yang diterima akibat terjadinya kerusakan. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan dalam sistem pemesanan dan pengawasan penerimaan bahan makanan agar ketepatan jumlah dapat terus ditingkatkan sesuai standar operasional yang telah ditetapkan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh Tahun 2025, dapat disimpulkan :

1. Prosedur penerimaan bahan makanan kering 100% sesuai SOP dan prosedur penerimaan bahan makanan basah 88,8% sesuai SOP.
2. Spesifikasi bahan makanan dari segi jenis bahan makanan basah dan kering kategori tepat yakni sebesar 100%, sedangkan dari segi jumlah bahan basah kategori tepat sebesar 73% dan kategori tidak tepat sebesar 27%. Dilihat dari segi jumlah bahan kering kategori tepat yakni sebesar 89,3% dan sebesar 10,7% kategori tidak tepat di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.

B. Saran

1. Petugas penerimaan bahan makanan wajib mencuci tangan dan menggunakan APD lengkap seperti masker, sarung tangan, celemek sebelum menangani bahan makanan. Hal ini penting untuk mencegah kontaminasi silang dan menjaga mutu serta keamanan bahan makanan yang diterima.
2. Petugas disarankan agar setiap bahan makanan yang diterima harus diberi tanda dan dicatat jumlahnya secara lengkap pada formulir penerimaan, meskipun bahan tersebut sesuai dengan pesanan.
3. Petugas harus memeriksa kualitas bahan dengan teliti saat bahan tiba terutama bahan basah yang mudah rusak seperti bawang merah kupas, lobak, asam sundai, pepaya dan ketumbar giling, agar tidak terjadi kekurangan jumlah yang diterima akibat kerusakan bahan saat pengiriman.
4. Petugas disarankan jika terdapat kelebihan bahan makanan, catat dan laporkan ke bagian pengadaan untuk klarifikasi, serta evaluasi kerjasama dengan rekanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Bakri B, Intiyati A, Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan; 2018. 354 p.
2. Bakri B dkk. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Kemenkes, RI; 2018.
3. RI K. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat; 2013.
4. Departemen Kesehatan RI. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta; 2013.
5. Payakumbuh DKK. Profil Kesehatan Kota Payakumbuh Tahun 2024. Dinkes; 2024.
6. Yuliana. Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2014. Nusa Tenggara Barat: Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Mataram Nusa Tenggara Barat; 2014.
7. Septianggi, F. N., Tatik M. Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Jenis Sayuran Di Instalasi Gizi RS Roemani Muhammadiyah Semarang. Semarang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Semarang; 2013.
8. Oktaviani N. Gambaran Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Ario Wirawan Salatiga. Semarang: Poltekkes Kemenkes Semarang; 2020.
9. Jones FM. Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar (KTI). Padang: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.; 2021.
10. Nasuha AH. Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran Di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten (KTI). Yogyakarta: Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta; 2024.
11. Widyaastuti, N., Nissa, C., & Panunggal B. Manajemen Pelayanan Makanan. K-Media; 2018. 76 p.
12. PGRS. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Departemen Kesehatan RI. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2013. 1–165 p.

13. Safmila, Y., Sari, E., & Muhammad R. Gambaran Pengelolaan Makanan yang Aman dan Sehat di Rumah Sakit Umum Daerah Indraouri Aceh Besar. *J Pendidikan, Sains, Dan Hum.* 2022;(X(6)):603–16.
14. Rotua, M., & Siregar R. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. EGC Penerbit Buku Kedokteran; 2015.
15. Kemenkes R. Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013.
16. Hardinsyah. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. EGC; 2016.
17. Cahyaningtyas S. Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta; 2020.
18. Riqi Ratna M. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Karya Tulis Ilmiah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2009. 96 p.
19. Aldiani R. Penyelenggaraan Makanan Pada Pasien Rawat Inap (Studi Kuantitatif di Rumah Sakit Pelamonia Makassar Kota Makassar). *Media Komunitas Kesehat FKM UPRI Makassar.* 2018;VIII:11–23.
20. Rahmy HA. Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta. Vol. 66. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah; 2018. 6–17 p.
21. Hilary D, Wibowo I. Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangan Sakti. *J Manaj Bisnis Krisnadwipayana.* 2021;9(1).
22. Tri L. Gambaran Proses Penerimaan Bahan Makanan Kering Dan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Banyumas. Politeknik Kesehatankemenkes Semarang Jurusan Gizi. Semarang: Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Semarang; 2020.
23. Jones F. Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Hanafiah SM Batusangkar (KTI). Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang; 2021.
24. Desmaniar. Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD. dr. M. Yunus Bengkulu. Bengkulu: Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu; 2018. 64 p.

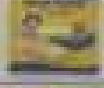
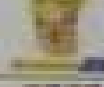
LAMPIRAN

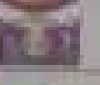
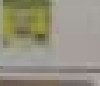
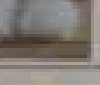
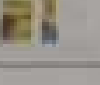
Lampiran 1. SOP Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan

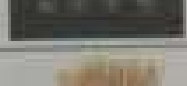
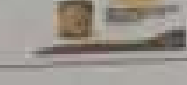
 PENERIMAAN BAHAN MAKANAN			
RSUD dr. ADNAAN WD PAKELTUNDEH		No. Dokumen	Revisi
		PT/Gizi/05	1
SPD	Tanggal Terbit Januari 2017	Dibuat Oleh  dr. Elita Yurika, MARS	
PENGERTIAN	Rangkaian kegiatan memilih, menerima, menyimpan dan menginterpretasikan bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan dalam bentuk dokumen (perpustakaan dan file), serta waktu pemasarannya.		
TUJUAN	Menentukan bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, serta proses dan spesifikasi yang ditetapkan.		
KEMERAHAN	Ruang Keperawatan Instalasi Gizi No. 440401/SE/RSUD - PTK/001 tentang Pedoman Pelayanan Gizi RSUD dr. Adnaan WD Pakelndeuh.		
PROSEDUR	1. Setiap petugas penerimaan bahan makanan harus memahami daftar spesifikasi bahan makanan. 2. Bahan makanan yang datang harus diperiksa dengan daftar pesanan dan daftar spesifikasi bahan makanan apakah sudah sesuai dengan nama, berat, jumlah, dan spesifikasi. 3. Apabila bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang ada, maka harus dikembalikan pada pemasok untuk diukur dengan bahan makanan dengan jenis yang sama tetapi sesuai spesifikasi. 4. Melakukan pencatatan (dokumentasi) hasil penerimaan bahan makanan.		
UNIT TERKAIT	Instalasi Gizi		

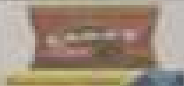
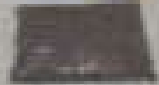
No.	NAMA BARANG	SPEKIFIKASI	GAMBAR
1	Agar-agar	Merupakan agar-agar yang terbuat dari rumput-rumput laut yang sudah dimasak, biasanya digunakan untuk membuat agar-agar.	
2	Beras	Beras adalah biji-bijian yang sudah dipanen, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
3	Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
4	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
5	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
6	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
7	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
8	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
9	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
10	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
11	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
12	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	
13	Indo, Indo, Indo, Indo, Indo	Beras, biasanya digunakan untuk memasak nasi.	

No	NAMA BARANG	SPESIFIKASI	GAMBAR
1	Agar-agar	Merupakan agar-agar yang sudah dicampur dengan pewarna alami. Berwujud padat lunak, tidak berbau tajam & perungguan	
2	Beras	Beras adalah padi yang dipanen, biji padi yang telah dipanen, padi yang telah dipanen, beras yang dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
3	Labu	Beras adalah biji padi yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
4	Kacang Kacangan @ Tengg	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
5	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
6	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
7	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
8	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
9	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
10	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
11	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
12	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	
13	Kacang Kacangan	Kacang adalah biji kacang yang telah dipanen berwujud @ 10 kg/bungkusan	

14	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
15	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
16	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
17	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
18	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
19	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
20	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
21	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
22	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
23	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
24	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
25	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
26	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	
27	Bezugswert	Bezugswert nach 1000 Aufwandsstunden unter Annahme von 1000 g/h	

17	Plank 7/11	Batu, keramik, cat tembok, warna kuning, atau warna lainnya	
18	Plank 8/11	Batu, keramik, cat tembok, warna kuning, atau warna lainnya	
19	Plank 9/11	Batu, keramik, cat tembok, warna kuning, atau warna lainnya, dengan garis-garis atau pola lainnya	
20	Plank 10/11	Batu, keramik, cat tembok, warna kuning, atau warna lainnya	
21	Plank 11/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
22	Plank 12/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
23	Plank 13/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
24	Plank 14/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
25	Plank 15/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
26	Plank 16/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
27	Plank 17/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
28	Plank 18/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
29	Plank 19/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	
30	Plank 20/11	Pl 120 gr / 100 gr Batu, keramik, cat tembok, warna lainnya	

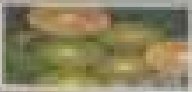
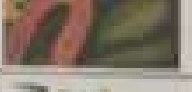
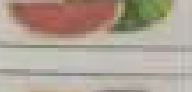
40	Butter Spread	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
41	Butter	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
42	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
43	Butter	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
44	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
45	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
46	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
47	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
48	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
49	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
50	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
51	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
52	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
53	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	
54	Butter Fat	Butter, spread, butter, with salt, unsalted butter, 1 lb (454 g) tub.	

16. Mami	Biji-bijian yang telah diproses menjadi tepung, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
17. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
18. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
19. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
20. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
21. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
22. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
23. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
24. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
25. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
26. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	
27. Mie instan	Biji-bijian yang telah diproses menjadi mie, serta telah dikemas dalam kemasan yang praktis, mudah dimasak	

[illegible]

1	2	3	4
---	---	---	---

1. Kale	High sugar, stores the seed reserve, with sugar beetroot for energy		
2. Broccoli	High, mostly healthy, with healthy, low-sugar		
3. Cauliflower	High, low sugar, healthy, with some healthy, with low-sugar cauliflower		
4. Brussels sprouts	High, mostly healthy, with low sugar, with low sugar, low sugar		
5. Asparagus	High, low sugar, healthy, with some healthy, with low-sugar asparagus		Low-sugar
6. Potatoes	High, low sugar, with healthy, with some healthy, with low-sugar potatoes		
7. Lettuce	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar lettuce		Low-sugar
8. Spinach	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar spinach		
9. Tomatoes	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar tomatoes		
10. Peas	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar peas		
11. Beans	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar beans		Low-sugar
12. Chickpeas	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar chickpeas		
13. Lentils	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar lentils		Low-sugar
Low-sugar fruits			
14. Apples	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar apples		Low-sugar
15. Pears	High, mostly healthy, with healthy, with some healthy, with low-sugar pears		

1. Pine	Light, sandy, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
2. Maple	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
3. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
4. Pear	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
5. Peach	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
6. Strawberry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
Cherry family			
1. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
2. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
3. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
4. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
5. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
6. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
7. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
8. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		
9. Cherry	Light, white, strong, hard, smooth, with small, dark, 10-15 mm, 1-2 mm		

10	Sirop manis kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop manis kacang		
11	Sirop gigit	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop manis kacang, sirop gigit		
12	Sirop gigit kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop manis kacang, sirop gigit kacang		
13	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
14	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
15	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
16	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
17	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
18	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
19	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
20	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
21	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
22	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		
23	Sirop kacang	Sirop manis kacang, gula, minyak, minyak sirop kacang		

26. Saffron	Saffron is a spice made from the dried stigmas of the saffron crocus flower.		
27. Turmeric	Turmeric is a spice made from the dried rhizomes of the turmeric plant.		
28. Cloves	Cloves are the dried flower buds of the clove tree.		Black cardamom / Elettaria
29. Peppercorns	Peppercorns are the dried fruit of the pepper plant.		
30. Mustard seeds	Mustard seeds are the seeds of the mustard plant.		
31. Fenugreek seeds	Fenugreek seeds are the seeds of the fenugreek plant.		
32. Coriander seeds	Coriander seeds are the dried fruit of the coriander plant.		
33. Cardamom	Cardamom is a spice made from the dried fruit of the cardamom plant.		
34. Fennel seeds	Fennel seeds are the seeds of the fennel plant.		

Lampiran 3. Daftar Pemesanan Bahan Makanan RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh

DAFTAR PEMESANAN BAHAN MAKANAN
RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh

No	Nama Bahan	Uang	Resep	Tanggal	Persediaan	Persediaan	Persediaan
1	...	...	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...	...	...
3	...	...	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...	...	...
5	...	...	...	...	...	...	...
6	...	...	...	...	...	...	...
7	...	...	...	...	...	...	...
8	...	...	...	...	...	...	...
9	...	...	...	...	...	...	...
10	...	...	...	...	...	...	...
11	...	...	...	...	...	...	...
12	...	...	...	...	...	...	...
13	...	...	...	...	...	...	...
14	...	...	...	...	...	...	...
15	...	...	...	...	...	...	...
16	...	...	...	...	...	...	...
17	...	...	...	...	...	...	...
18	...	...	...	...	...	...	...
19	...	...	...	...	...	...	...
20	...	...	...	...	...	...	...
21	...	...	...	...	...	...	...
22	...	...	...	...	...	...	...
23	...	...	...	...	...	...	...
24	...	...	...	...	...	...	...
25	...	...	...	...	...	...	...
26	...	...	...	...	...	...	...
27	...	...	...	...	...	...	...
28	...	...	...	...	...	...	...
29	...	...	...	...	...	...	...
30	...	...	...	...	...	...	...
31	...	...	...	...	...	...	...
32	...	...	...	...	...	...	...
33	...	...	...	...	...	...	...
34	...	...	...	...	...	...	...
35	...	...	...	...	...	...	...
36	...	...	...	...	...	...	...
37	...	...	...	...	...	...	...
38	...	...	...	...	...	...	...
39	...	...	...	...	...	...	...
40	...	...	...	...	...	...	...
41	...	...	...	...	...	...	...
42	...	...	...	...	...	...	...
43	...	...	...	...	...	...	...
44	...	...	...	...	...	...	...
45	...	...	...	...	...	...	...
46	...	...	...	...	...	...	...
47	...	...	...	...	...	...	...
48	...	...	...	...	...	...	...
49	...	...	...	...	...	...	...
50	...	...	...	...	...	...	...
51	...	...	...	...	...	...	...
52	...	...	...	...	...	...	...
53	...	...	...	...	...	...	...
54	...	...	...	...	...	...	...
55	...	...	...	...	...	...	...
56	...	...	...	...	...	...	...
57	...	...	...	...	...	...	...
58	...	...	...	...	...	...	...
59	...	...	...	...	...	...	...
60	...	...	...	...	...	...	...
61	...	...	...	...	...	...	...
62	...	...	...	...	...	...	...
63	...	...	...	...	...	...	...
64	...	...	...	...	...	...	...
65	...	...	...	...	...	...	...
66	...	...	...	...	...	...	...
67	...	...	...	...	...	...	...
68	...	...	...	...	...	...	...
69	...	...	...	...	...	...	...
70	...	...	...	...	...	...	...
71	...	...	...	...	...	...	...
72	...	...	...	...	...	...	...
73	...	...	...	...	...	...	...
74	...	...	...	...	...	...	...
75	...	...	...	...	...	...	...
76	...	...	...	...	...	...	...
77	...	...	...	...	...	...	...
78	...	...	...	...	...	...	...
79	...	...	...	...	...	...	...
80	...	...	...	...	...	...	...
81	...	...	...	...	...	...	...
82	...	...	...	...	...	...	...
83	...	...	...	...	...	...	...
84	...	...	...	...	...	...	...
85	...	...	...	...	...	...	...
86	...	...	...	...	...	...	...
87	...	...	...	...	...	...	...
88	...	...	...	...	...	...	...
89	...	...	...	...	...	...	...
90	...	...	...	...	...	...	...
91	...	...	...	...	...	...	...
92	...	...	...	...	...	...	...
93	...	...	...	...	...	...	...
94	...	...	...	...	...	...	...
95	...	...	...	...	...	...	...
96	...	...	...	...	...	...	...
97	...	...	...	...	...	...	...
98	...	...	...	...	...	...	...
99	...	...	...	...	...	...	...
100	...	...	...	...	...	...	...

Item	Unit	Quantity	Unit Price	Total Price
1. General Office				
Office Paper	10			
Office Ink	10			
Office Supplies	10			
Office Furniture	10			
Office Equipment	10			
Office Materials	10			
Office Tools	10			
Office Accessories	10			
Office Cleaning	10			
Office Maintenance	10			
Office Repairs	10			
Office Insurance	10			
Office Security	10			
Office Safety	10			
Office Hygiene	10			
Office Environment	10			
Office Health	10			
Office Wellness	10			
Office Productivity	10			
Office Efficiency	10			
Office Effectiveness	10			
Office Quality	10			
Office Quantity	10			
Office Value	10			
Office Cost	10			
Office Budget	10			
Office Finance	10			
Office Accounting	10			
Office Tax	10			
Office Legal	10			
Office Compliance	10			
Office Policy	10			
Office Procedure	10			
Office Standard	10			
Office Practice	10			
Office Habit	10			
Office Routine	10			
Office Schedule	10			
Office Plan	10			
Office Strategy	10			
Office Vision	10			
Office Mission	10			
Office Goal	10			
Office Objective	10			
Office Result	10			
Office Achievement	10			
Office Success	10			
Office Failure	10			
Office Lesson	10			
Office Experience	10			
Office Knowledge	10			
Office Skill	10			
Office Ability	10			
Office Talent	10			
Office Potential	10			
Office Capacity	10			
Office Limit	10			
Office Possibility	10			
Office Probability	10			
Office Chance	10			
Office Risk	10			
Office Hazard	10			
Office Danger	10			
Office Threat	10			
Office Danger	10			
Office Problem	10			
Office Issue	10			
Office Question	10			
Office Answer	10			
Office Solution	10			
Office Method	10			
Office Technique	10			
Office Approach	10			
Office Style	10			
Office Fashion	10			
Office Design	10			
Office Architecture	10			
Office Engineering	10			
Office Technology	10			
Office Innovation	10			
Office Creativity	10			
Office Imagination	10			
Office Inspiration	10			
Office Motivation	10			
Office Energy	10			
Office Power	10			
Office Strength	10			
Office Force	10			
Office Influence	10			
Office Impact	10			
Office Effect	10			
Office Consequence	10			
Office Result	10			
Office Outcome	10			
Office End	10			
Office Beginning	10			
Office Middle	10			
Office End	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total	10			
Office Grand	10			
Office Sum	10			
Office Total				

Contoh form penerimaan bahan makanan basah

REACTS WITH ACINOSIN AND PATAKINOLIN INHIBITORS 611

Lampiran 5. Peralatan dan Perlengkapan Ruang Penerimaan Instalasi Gizi RSUD
dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh

No	PGRS Kemenkes RI 2013	RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh	Keterangan
1.	Alat timbangan 20-300 kg	• Timbangan 20 kg • Timbangan 5 kg	Sesuai
2.	Rak bahan makanan	Tidak ada tetapi ada keranjang penerimaan.	Tidak sesuai
3.	Kereta angkut	1 buah dipakai untuk semua kegiatan penerimaan dan penyaluran bahan makanan.	Sesuai
4.	Pembuka botol	Tidak ada	Tidak sesuai
5.	Penusuk beras	Tidak ada	Tidak dibutuhkan. Kemasan beras tidak karung, namun beras 5 kg-an dengan kemasan plastik bening dan dimasukkan ke tempat beras besar sehingga tidak diperlukan penusuk beras.
6.	Pisau	Ada dan terdapat wastafel.	Pisau dapat di ambil pada ruang persiapan.
7.	Kontainer	Tidak ada	Tidak sesuai
8.	Troli	1 buah	Sesuai
9.	Alat penguji kualitas telur	Tidak ada	Tidak dibutuhkan. Telur yang datang langsung melalui penyortiran secara manual dengan pengecekan satu per satu telur.
10.	Lemari arsip	Tidak ada	Sudah terdapat di ruang penyimpanan bahan makanan.

Ket :

S : Sesuai

TS : Tidak sesuai

Lampiran 6. Formulir Penilaian Ketepatan Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan

Ketepatan Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh

No	Jenis Bahan Makanan	Jenis							Spesifikasi							Keterangan
		1 (5/2)	2 (8/2)	3 (12/2)	4 (15/2)	5 (19/2)	6 (22/2)	7 (26/2)	1 (5/2)	2 (8/2)	3 (12/2)	4 (15/2)	5 (19/2)	6 (22/2)	7 (26/2)	
BASAH																
1.	Wortel	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
2.	Kembang kol	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		
3.	Labu siam		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
4.	Toge	1	1		1	1			1	1		1	1			
5.	Buncis		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
6.	Tomat		1	1	1		1	1		1	1	0		0	1	Banyak bonyok, terlalu masak
7.	Kangkung	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	
8.	Bayam	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	
9.	Sawi putih	1			1			1	1			0			1	Ada bintik putih, daun layu dan berlobang
10.	Kacang panjang	1			1	1		1	1			1	1		1	
11.	Kentang	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
12.	Lobak		1			1				0			1			Berlobang, berwarna kecoklatan
13.	Pucuk ubi		1		1	1		1		1		1	1		1	

14.	Bawang merah kupas	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	Berwarna kuning, busuk dan lunak
15.	Bawang putih kupas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
16.	Bawang peking kupas	1			1	1		1	1			1	1		1	
17.	Bawang bombay	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
18.	Bawang tombak		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
19.	Cabe merah bulat	1	1	1	1		1		0	1	1	1		1		Warna merah pucat, patah-patah, busuk
20.	Cabe hijau bulat		1	1	1					1	1	1				
21.	Cabe merah giling kasar	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
22.	Cabe merah giling halus	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
23.	Cabe hijau giling kasar		1	1	1		1	1		1	1	1		1	1	
24.	Jahe	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	Berkerut dan layu
25.	Laos		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
26.	Kunyit		1		1		1	1		1		1		1	1	
27.	Daun bawang prei	1	1		1		1	1	1	1		1		1	1	

28.	Seledri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
29.	Asam jawa				1						1					
30.	Asam kandis		1						1							
31.	Ketumbar giling		1						0							
32.	Asam sundai	1			1			1			0					Lunak dan belobang
33.	Jintan giling			1			1			0			0			
34.	Pala	1						0								
35.	Pekak	1						1								
36.	Kulit manis	1		1		1		1		1		1				
37.	Kapulaga/garda munggu		1			1			1			1				
38.	Kemiri kupas	1	1		1			1	0	1		1			1	Layu, tidak utuh
39.	Daun-daun	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
40.	Daun pandan			1							1					
41.	Lengkuas giling	1	1			1			1	1			1			
42.	Tauco	1							1							
43.	Daging sapi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
44.	Ayam boiler	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
45.	Ikan potong	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
46.	Ikan ekor	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		
47.	Ikan nila	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		
48.	Bakso daging sapi	1					1		1					1		

49.	Telur puyuh	1		1					1		1					
50.	Teri			1		1					1		1			
51.	Tulang sup	1	1		1			1	1	1		1			1	
52.	Tahu	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
53.	Pisang	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
54.	Apel	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
55.	Jeruk	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
56.	Pir	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
57.	Buah naga	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
58.	Semangka	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
59.	Melon	1	1		1		1	1	1	1		1		1	1	
60.	Pepaya	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	Belum matang, keras
61.	Daun pisang	1	1		1				0	1		1				Layu, warna kecoklatan
62.	Santan kelapa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

Ket :

0 = Tidak tepat

1 = Tepat

No.	Bahan Kering (1x sebulan)	Jenis	Spesifikasi	Keterangan
1.	Abu gosok			Tidak datang
2.	Agar satelit			
3.	Agar nutrijel			
4.	Beras	1	1	
5.	Minyak sunco 2 liter	1	1	
6.	Blueband			Tidak datang
7.	Bowl 300 ml	1	1	
8.	Cuka	1	1	
9.	Dancow full cream			Tidak datang
10.	Dancow instan			
11.	Dancow UHT			
12.	Diabetasol sweetener	1	1	
13.	Diabetasol VTG	1	1	
14.	Garam halus	1	1	
15.	Garam kasar	1	1	
16.	Gula aren	1	1	
17.	Gula pasir			Tidak datang
18.	Gelas agar			
19.	Kacang hijau	1	1	
20.	Karet	1	1	
21.	Kecap bango	1	1	
22.	Maizena	1	1	
23.	Kotak mika 4A			Tidak datang
24.	Kotak mika 5A	1	1	
25.	Kotak mika bento			Tidak datang
26.	Kotak snack			
27.	Lactogen 1			
28.	Lactogen LF			Tidak datang
29.	Lactona skim			
30.	Prenagen lova			
31.	Milo UHT			
32.	Nutrinidrink			Tidak datang
33.	Plastik 1 kg			
34.	Plastik ½ kg	1	1	
35.	Plastik ¼ kg	1	1	

36.	Plastik 2 kg	1	1	
37.	Plastik 5 kg	1	1	
38.	Plastik 7/11			Tidak datang
39.	Plastik klip	1	1	
40.	Plastik wrap besar			Tidak datang
41.	Proten			
42.	Sarung tangan	1	1	
43.	Sendok plastik	1	1	
44.	SGM 1			Tidak datang
45.	SGM 2			
46.	SGM BBLR	1	1	
47.	SGM bunda			Tidak datang
48.	SGM Gain 100			
49.	SGM Gain optigrow			
50.	SGM LLM	1	1	
51.	SGM Isoprosy	1	1	
52.	Soun/bijak	1	1	
53.	Telur	1	1	
54.	Tepung beras	1	1	
55.	Tepung panir			Tidak datang
56.	Tepung tapioka			
57.	Tepung terigu			
58.	Tusuk gigi			
59.	Madu rasa			
60.	Bearbrand	1	1	
61.	Dancow baby			Tidak datang

Ket :

0 = Tidak tepat

1 = Tepat

Lampiran 7. Formulir Penilaian Ketepatan Jumlah Penerimaan Bahan Makanan

Ketepatan Jumlah Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD dr. Adnaan WD Kota Payakumbuh

No	Jenis Bahan Makanan	Stn	Waktu ke-1 (5/2/25)				Waktu ke-2 (8/2/25)				Waktu ke-3 (12/2/25)			
			Dtg	Pesan	%	Skor	Dtg	Pesan	%	Skor	Dtg	Pesan	%	Skor
BASAH														
1	Wortel	kg	25	25	100	1	25	25	100	1	15	15	100	1
2	Kembang kol	kg	1	1	100	1	1,4	1,2	116	0	1,2	1,2	100	1
3	Labu siam	kg					20	20	100	1	15	15	100	1
4	Toge	kg	3	3	100	1								
5	Buncis	kg					10	10	100	1	15	15	100	1
6	Tomat	kg					5,3	6	88,3	0	6	6	100	1
7	Kangkung	ikat	25	25	100	1								
8	Bayam	ikat	20	20	100	1	20	20	100	1	20	20	100	1
9	Sawi putih	kg	2,2	2	110	1								
10	Kacang panjang	kg	1,1	1	110	1								
11	Kentang	kg	3	3	100	1	4	4	100	1	3	3	100	1
12	Lobak	kg					2	2	100	1				
13	Pucuk ubi	ikat					5	5	100	1				
14	Bawang merah kupas	kg	3,75	4,2	89,2	0	7	7	100	1	4,9	5,5	89	0
15	Bawang putih kupas	kg	2	2	100	1	1	1	100	1	1,5	1,5	100	1
16	Bawang peking kupas	kg	2	2	100	1					2	2	100	1
17	Bawang bombay	kg	2	2	100	1	3	3	100	1	2	2	100	1
18	Bawang tombak	kg	2,25	2	112,5	0	2,3	2	115	0	2,25	2	112,5	0
19	Cabe merah bulat	kg	0,5	0,5	100	1	2	2	100	1	0,5	0,5	100	1

20	Cabe hijau bulat	kg					0,25	0,25	100	1	0,25	0,25	100	1
21	Cabe merah giling kasar	kg	0,6	0,5	120	1	0,56	0,5	112	1	0,6	0,5	120	1
22	Cabe merah giling halus	kg	1,5	1,5	100	1	1,5	1,5	100	1	1,5	1,5	100	1
23	Cabe hijau giling kasar	kg					0,5	0,5	100	1	0,55	0,5	110	1
24	Jahe	kg	0,85	1	85	1	1	1	100	1	1	1	100	1
25	Laos	kg	1	1	100	1	1	1	100	1	1	1	100	1
26	Kunyit	kg					0,5	0,5	100	1				
27	Daun bawang prei	kg	3	3	100	1	3	3	100	1				
28	Seledri	kg	0,5	0,5	100	1	0,5	0,5	100	1	0,5	0,5	100	1
29	Asam jawa	bks	1,15	1	115	1								
30	Asam kandis	kg					1	1	100	1				
31	Ketumbar giling	kg					0,44	0,5	88	1				
32	Asam sundai	kg	1	1	100	1								
33	Jintan giling	kg												
34	Pala	kg	1,15	1	115	1								
35	Pekak	kg	0,5	0,5	100	1								
36	Kulit manis	kg	0,6	0,5	120	1					0,65	0,5	130	0
37	Kapulaga/garda munggu	kg												
38	Kemiri kupas	kg	1	1	100	1	1	1	100	1				
39	Daun-daun	kg	2	2	100	1	1	1	100	1	1,3	1,3	100	1
40	Daun pandan	ikat									1,4	1,4	100	1

41	Lengkuas giling	kg	1,15	1	115	0	1	1	100	1				
42	Tauco	kg	0,6	0,5	120	0								
43	Daging sapi	kg	6	6	100	1	10	10	100	1	6	6	100	1
44	Ayam boiler	ptg	125	125	100	1	125	125	100	1	200	200	100	1
45	Ikan potong	ptg	150	150	100	1	80	80	100	1	150	150	100	1
46	Ikan ekor	ptg	25	25	100	1	100	100	100	1	25	25	100	1
47	Ikan nila	ptg	10	10	100	1	15	15	100	1	15	15	100	1
48	Bakso daging sapi	kg	1,15	1	115	0								
49	Telur puyuh	btr	100	100	100	1					100	100	100	1
50	Teri	kg									0,3	0,25	120	0
51	Tulang sup	kg	2,3	2	115	0	4	4	100	1				
52	Tahu	bh	400	400	100	1	300	300	100	1	250	250	100	1
53	Pisang	bh	130	130	100	1	450	450	100	1	500	500	100	1
54	Apel	kg	2,1	2	105	1	1,1	1	110	1	1,2	1,2	100	1
55	Jeruk	kg	3,3	3	110	1	3	3	100	1	2	2	100	1
56	Pir	kg	2	2	100	1	3,1	3	103,3	1	2	2	100	1
57	Buah naga	kg	2,2	2	110	1	3	3	100	1	2	2	100	1
58	Semangka	kg	8,5	8,5	100	1	6,1	6	101,6	1	3,7	3,5	105,7	1
59	Melon	kg	3,8	3,5	108,5	1	2	2	100	1				
60	Pepaya	kg	1,75	2	87,5	0	2,2	2	110	1	1,6	2	80	0
61	Daun pisang	ikat	1	1	100	1	1	1	100	1				
62	Santan kelapa	bks	8	8	100	1	5	5	100	1	8	8	100	1

No	Jenis Bahan Makanan	Stn	Waktu ke-4 (15/2/25)				Waktu ke-5 (19/2/25)				Waktu ke-6 (22/2/25)				Waktu ke-7 (26/2/25)			
			Dtg	Pesan	%	Skor	Dtg	Pesan	%	Skor	Dtg	Pesan	%	Skor	Dtg	Pesan	%	Skor
BASAH																		
1.	Wortel	kg	20	20	100	1	15	15	100	1	20	20	100	1	15	15	100	1
2.	Kembang kol	kg	1	1	100	1	1,2	1,2	100	1	1,2	1	120	0				
3.	Labu siam	kg	20	20	100	1	20	20	100	1	20	20	100	1	15	15	100	1
4.	Toge	kg	3	3	100	1	3	3	100	1					3	3	100	1
5.	Buncis	kg	15	15	100	1	5	5	100	1	10	10	100	1	10	10	100	1
6.	Tomat	kg	8,3	8	103,7	1					8	8	100	1	1,75	2	87,5	0
7.	Kangkung	ikat	20	20	100	1	30	30	100	1	25	25	100	1	20	20	100	1
8.	Bayam	ikat	20	20	100	1	20	20	100	1					20	20	100	1
9.	Sawi putih	kg	1,75	2	87,5	0									2	2	100	1
10.	Kacang panjang	kg	2,3	2	115	0	1,15	1	115	0					2	2	100	1
11.	Kentang	kg	4,2	4	105	1	3	3	100	1	4	4	100	1	4	4	100	1
12.	Lobak	kg					1,7	2	85	0								
13.	Pucuk ubi	ikat	5	5	100	1	5	5	100	1					5	5	100	1
14.	Bawang merah kupas	kg	6,25	7	89,2	0	7	7	100	1	6	6	100	1	3	3	100	1
15.	Bawang putih kupas	kg	2	2	100	1	1	1	100	1	1	1	100	1	1	1	100	1

[illegible]

31.	Ketumbar giling	kg																
32.	Asam sundai	kg	0,85	1	85	1												
33.	Jintan giling	kg	1,15	1	115	1					1,2	1	120	0				
34.	Pala	kg																
35.	Pekak	kg																
36.	Kulit manis	kg					0,8	0,7	114,2	0								
37.	Kapulaga/garda munggu	kg	0,6	0,5	120	0									0,8	0,7	114,2	0
38.	Kemiri kupas	kg	0,85	1	85	0									1	1	100	1
39.	Daun-daun	kg	2	2	100	1	1	1	100	1	1	1	100	1	1	1	100	1
40.	Daun pandan	ikat																
41.	Lengkuas giling	kg					1,15	1	115	0								
42.	Tauco	kg																
43.	Daging sapi	kg	7	6	116,6	0	5	5	100	1	6	6	100	1	3	3	100	1
44.	Ayam boiler	ptg	100	100	100	1	100	100	100	1	175	175	100	1	150	150	100	1
45.	Ikan potong	ptg	150	150	100	1	50	50	100	1	100	100	100	1	180	180	100	1
46.	Ikan ekor	ptg	100	100	100	1	50	50	100	1	75	75	100	1				
47.	Ikan nila	ptg	20	20	100	1	10	10	100	1	15	15	100	1				
48.	Bakso daging sapi	kg					1,12	1	112	0								
49.	Telur puyuh	btr																
50.	Teri	kg					0,3	0,25	120	0								

51.	Tulang sup	kg	2	2	100	1									2,3	2	115	0
52.	Tahu	bh	300	300	100	1	250	250	100	1	250	250	100	1	250	250	100	1
53.	Pisang	bh	450	450	100	1	450	450	100	1	450	450	100	1	450	450	100	1
54.	Apel	kg	1,2	1,2	100	1	1,2	1,2	100	1	1,2	1,2	100	1	2,1	2	105	1
55.	Jeruk	kg	2,2	2	110	1	3	3	100	1	2	2	100	1	2	2	100	1
56.	Pir	kg	3,2	3	106,6	1	3,2	3	106,6	1	1,2	1,2	100	1	2	2	100	1
57.	Buah naga	kg	2	2	100	1	2	2	100	1	3	3	100	1	1,2	1	120	0
58.	Semangka	kg	6,7	6,5	103	1	3,5	3,5	100	1	3	3	100	1	3,1	3	103,3	1
59.	Melon	kg	3,7	3,5	105,7	1					2,2	2	110	1	3,2	3	106,5	1
60.	Pepaya	kg	2	2	100	1	2,2	2	110	1	2	2	100	1	1,7	2	85	0
61.	Daun pisang	ikat	0,85	1	85	0												
62.	Santan kelapa	bks	10	10	100	1	8	8	100	1	8	8	100	1	10	10	100	1

Ket :

Tidak tepat (<90% dan >110%) = 0

Tepat (90-110%) = 1

No	Bahan Kering (1x sebulan)	STN	Pesan	Datang	%	Skor
1.	Abu gosok	Pack				
2.	Agar satelit	Bks				
3.	Agar nutrijel	Bks				
4.	Beras	Kg	200	200	100%	1
5.	Minyak sunco 2 liter	Bks	90	90	100%	1
6.	Blueband	Bks				
7.	Bowl 300 ml	Pack	4	5	125%	0
8.	Cuka	Btl	20	20	100%	1
9.	Dancow full cream	Ktk				
10.	Dancow instan	Sct				
11.	Dancow UHT	Ktk				
12.	Diabetasol sweetener	Ktk	2	2	100%	1
13.	Diabetasol VTG	Ktk	37	36	102,7%	1
14.	Garam halus	Bks	60	60	100%	1
15.	Garam kasar	Bks	20	20	100%	1
16.	Gula aren	Kg	20	25,4	127%	0
17.	Gula pasir	Kg				
18.	Gelas agar	Pac				
19.	Kacang hijau	Kg	25	25	100%	1
20.	Karet	Kg	1	1	100%	1
21.	Kecap bango	Btl	5	5	100%	1
22.	Maizena	Ktk	20	20	100%	1
23.	Kotak mika 4A	Pck				
24.	Kotak mika 5A	Pck	10	10	100%	1
25.	Kotak mika bento	Pck				
26.	Kotak snack	Pck				
27.	Lactogen 1	Ktk				
28.	Lactogen LF	Ktk				
29.	Lactona skim	Ktk				
30.	Prenagen lova	Ktk				
31.	Milo UHT	Ktk				
32.	Nutrinidrink	Ktk				
33.	Plastik 1 kg	Kg				
34.	Plastik ½ kg	Kg	3	3	100%	1
35.	Plastik ¼ kg	Kg	3	3	100%	1

36.	Plastik 2 kg	Kg	2	2	100%	1
37.	Plastik 5 kg	Kg	2	2	100%	1
38.	Plastik 7/11	Kg				
39.	Plastik klip	Pack kcl	10	10	100%	1
40.	Plastik wrap besar	Bal				
41.	Proten	Sct				
42.	Sarung tangan	Ktk	2	2	100%	1
43.	Sendok plastik	Pack	2	2	100%	1
44.	SGM 1	Ktk				
45.	SGM 2	Ktk				
46.	SGM BBLR	Ktk	8	8	100%	1
47.	SGM bunda	Ktk				
48.	SGM Gain 100	Ktk				
49.	SGM Gain optigrow	Ktk				
50.	SGM LLM	Ktk	2	2	100%	1
51.	SGM Isoprosyoy	Ktk	24	25	104,1%	1
52.	Soun/bijak	Bks	20	24	120%	0
53.	Telur	Sak	20	20	100%	1
54.	Tepung beras	Bks	60	60	100%	1
55.	Tepung panir	Kg				
56.	Tepung tapioka	Kg				
57.	Tepung terigu	Kg				
58.	Tusuk gigi	Pack kcl				
59.	Madu rasa	Sct				
60.	Bearbrand	Btl	150	150	100%	1
61.	Dancow baby	Ktk				

Ket :

Tidak tepat (<90% dan >110%) = 0

Tepat (90-110%) = 1

Lampiran 8. Tabel Rekapian Penilaian Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Makanan Kering

No	SOP Penerimaan Bahan Makanan Kering	Penilaian (1x sebulan)	Keterangan
1	Cek jenis dan jumlah bahan makanan	1	
2	Catat tanggal, jenis, dan jumlah	1	
3	Sesuaikan bahan makanan yang datang dengan spesifikasi	1	
4	Pastikan semua bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi	1	
5	Sesuaikan catatan dengan jumlah dan jenis pada surat jalan	1	
6	Kembalikan bahan makanan yang tidak sesuai spesifikasi	1	
7	Tulis jumlah barang masuk pada kartu barang	1	
8	Cek jumlah total stok barang	1	
9	Tanda tangani surat jalan pengiriman	1	
10	Input dalam laporan stok dan cek jumlah	1	

Ket :

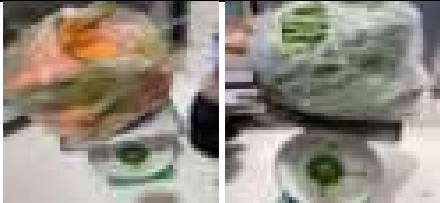
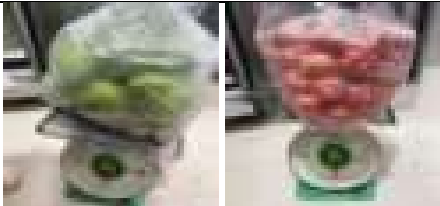
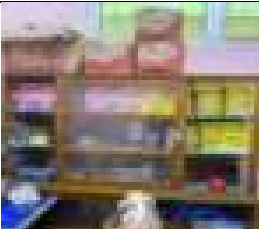
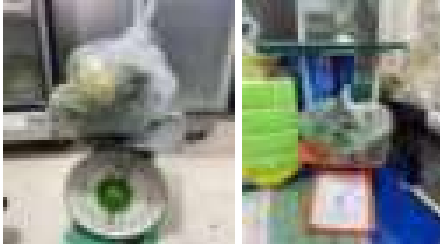
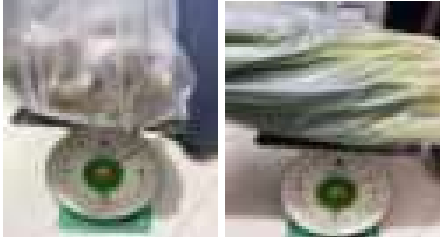
1 = Sesuai

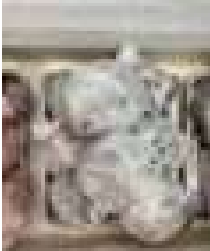
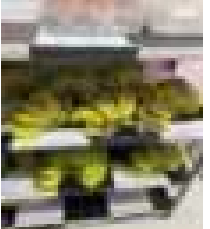
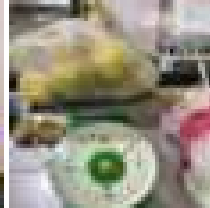
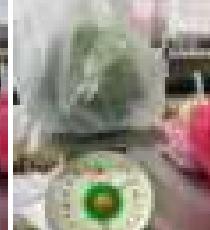
0 = Tidak sesuai

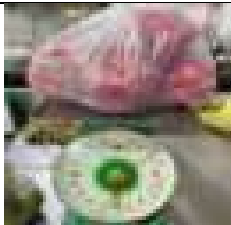
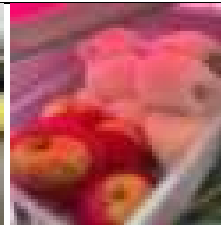
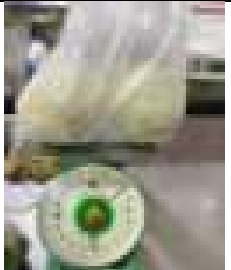
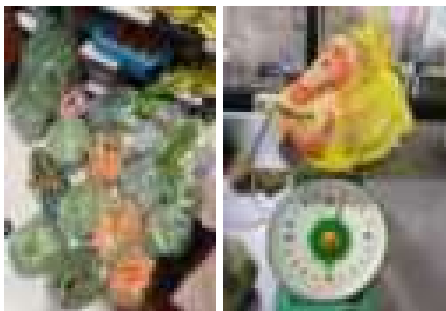
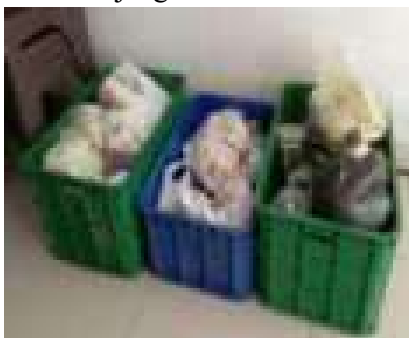
Lampiran 9. Tabel Rekapian Penilaian Kesesuaian Proses Penerimaan Bahan Makanan Basah

No	SOP Penerimaan Bahan Makanan Basah	Penilaian							Keterangan
		1	2	3	4	5	6	7	
1	Cek jumlah, jenis bahan makanan yang dikirim	1	1	1	1	1	1	1	
2	Beri tanda dan tulis jumlah yang datang	0	1	1	0	1	1	1	Tidak menulis semua jumlah BM yang ditimbang, hanya yang tidak sesuai jumlah yang ditulis
3	Cek kualitas bahan makanan dan sesuaikan dengan pesanan dan spesifikasi	1	1	1	1	1	1	1	
4	Catat bahan makanan yang tidak sesuai ke dalam buku catatan pengiriman	1	1	1	1	1	1	1	
5	Cuci semua bahan makanan yang sudah diterima (rekanan)	1	1	1	1	1	1	1	
6	Cuci kemasan bahan makanan	1	1	1	1	1	1	1	
7	Cuci tangan dan APD lengkap	0	1	1	1	0	1	1	Tidak cuci tangan sebelum penerimaan dan penggunaan masker lepas pakai.
8	Tempatkan pada wadah tertutup makanan matang	1	1	1	1	1	1	1	
9	Uji kualitatif bahan makanan	0	0	0	0	0	0	0	Tidak ada untuk melakukan uji kualitatif bahan makanan.
10	Kembalikan BM tidak sesuai spesifikasi	1	1	1	1	1	1	1	
11	Mintakan <i>supplier</i> untuk kirimkan pesanan kembali	1	1	1	1	1	1	1	
12	Cek kembali bahan makanan yang datang	1	1	1	1	1	1	1	
13	Bersihkan ruangan penerimaan	1	1	1	1	1	1	1	
14	Bersihkan kontainer dan keranjang sayur	1	1	1	1	1	1	1	

Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian

Bahan Basah		Bahan Kering	
			
			
			
			
			
			

		
		
Ruang Penerimaan Bahan Makanan 		Proses Penerimaan Bahan Makanan 
Keranjang Bahan Makanan 		

[illegible]

Tel: +90 312 223 11 11
 www.ogm.gov.tr

Lampiran 12. Lembar Konsultasi Pembimbing



KEMENKES
KEMENTERIAN KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Dinas Kesehatan Masyarakat
Pusat Penelitian dan Pengembangan
Jl. Sekeloa Timur, Jakarta 15122
Telp. (021) 52010000
Fax. (021) 52010001
Email: kementkes.go.id

**PRODI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
KEMENKES POLITEKNIK PADANG**

Nama : Fira Adhika Taruna
 NIM : 22116071
 Pembimbing utama : Subianto, NDM, M.Kes, ST
 Pembimbing : Subianto, NDM, M.Kes, ST
 dan : Subianto, NDM, M.Kes, ST

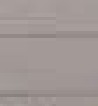
No	Tanggal	Keterangan Hasil Pembimbing	Tanda Tangan
1	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	
2	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	
3	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	
4	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	
5	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	
6	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	
7	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	
8	20/11/2022	Hasil 10 (Pengantar ahli)	

Subianto, NDM, M.Kes, ST

 Subianto, NDM, M.Kes, ST

**PRODI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKES PADANG**

Nama: Fitra Rizki Yuliani
NIM: 222100071
Pembimbing utama: Endang, NCS, M. Sc
Jadwal: Senin, 10 Januari 2023
di: Adapun WJ Klati Padang, 2023

No	Tanggal	Kegiatan atau tugas Pembimbing	Tanda tangan
1.	2/1/2023	2023-2023 (Pembimbing Utama)	
2.	3/1/2023	2023-2023 (Pembimbing Utama)	
3.	4/1/2023	2023-2023 (Pembimbing Utama)	
4.	5/1/2023	2023-2023 (Pembimbing Utama)	
5.	6/1/2023	2023-2023 (Pembimbing Utama)	
6.			
7.			

Tanda tangan
Kata Pembimbing

Dr. Endang, NCS, M. Sc
NIP. 000000000000000000

Lampiran 13. Hasil Tunitin

