

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SELE BE SOLU KOTA SORONG



Oleh:

**ANDI ALHEA RISQIAH MAULANA
NIM : 51341123001**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SDM KESEHATAN
POLTEKKES KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI DIII GIZI
2026**

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SELE BE SOLU KOTA SORONG

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi D.III Gizi*



Oleh:

**ANDI ALHEA RISQIAH MAULANA
NIM : 51341123001**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL SDM KESEHATAN
POLTEKKES KEMENKES SORONG
PROGRAM STUDI DIII GIZI
2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong

Nama Lengkap : Andi Alhea Risqiah Maulana

NIM : 51341123001

Jurusan : Gizi

Universitas/Institusi/Politeknik : Poltekkes Kemenkes Sorong

Alamat Rumah dan No Telp./HP : Jl Cilasori, Kampung baru / 082199916346

Alamat Email : andialhea@gmail.com

Dosen Pembimbing I

Nama Lengkap dan Gelar : La Supu, SKM., MPH

NIP : 196906151991031019

Alamat Rumah dan No Telp.HP : Jl. Malibela, Kpr Putra Residen. Blok. P5, Kota Sorong

Dosen Pembimbing II

Nama Lengkap dan Gelar : Merinta Sada, M.Gz

NIP : 198505252006042001

Alamat Rumah dan No Telp.HP : Jl. Ataa Km. 12 / 082248319777

Sorong, 23 Juni 2026

Menyetujui

Pembimbing I


La Supu, SKM., MPH
NIP. 196906151991031019

Pembimbing II


Merinta Sada, M.Gz
NIP. 198505252006042001

Mengetahui

Ketua Program Studi DIII Gizi


Sriyanti, S.Gz, M.Si
NIP. 198803172010122005

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa
Laporan Tugas Akhir (LTA) berjudul

GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SELE BE SOLU KOTA SORONG

Dipersiapkan dan disusun oleh :

ANDI ALHEA RISQIAH MAULANA
NIM 51341123001

Telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji pada tanggal 25 Juni 2026
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Susunan tim penguji

1. **Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz (Penguji)**
NIP. 198607182009122002

(.....)

2. **La Supu, SKM., MPH (Pembimbing I)**
NIP. 196906151991031019

(.....)

3. **Merinta Sada, M.Gz (Pembimbing II)**
NIP. 198505252006042001

(.....)

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi



La Supu, SKM., MPH
NIP. 196906151991031019

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Andi Alhea Risqiah Maulana

Nim : 51341123001

Judul LTA : Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong

Dengan ini saya menyatakan sesungguhnya bahwa Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya sendiri yang didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam daftar tulisan dan daftar pustaka.

Sorong, 23 Juni 2026


Andi Alhea Risqiah Maulana

RIWAYAT HIDUP



A. Biodata

Nama Lengkap : Andi Alhea Risqiah Maulana
Nim : 51341123001
Tempat/Tanggal Lahir: Fak-fak, 09 Desember 2005
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Belum Kawin
Alamat : Jl. Cilasori, Kampung Baru
No Hp : 082199916346

B. Nama Orang Tua

1. Ayah : Venni Maulana
2. Ibu : Andi Hastuti

C. Riwayat Pendidikan

1. Tahun 2010-2011 : Tk RA Annur Yapis Kampung Baru
2. Tahun 2011-2017 : SD Negeri 1 Kampung Baru
3. Tahun 2017-2020 : SMP Negeri 1 Kota Sorong
4. Tahun 2020-2023 : SMA Negeri 3 Kota Sorong

**PROGRAM STUDI D.III GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SORONG
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

ABSTRAK

Andi Alhea Risqiah Maulana

Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering Dan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong

(vii + 76 halaman + 13 tabel + 3 gambar + 20 Lampiran)

Penyelenggaraan makanan institusi salah satunya meliputi penerimaan bahan makanan (Kementrian Kesehatan, 2013). Penelitian oleh Nasuha, (2024) menunjukkan bahwa ketepatan waktu penerimaan hanya 43%, hal ini dapat berdampak pada kualitas penyelenggaraan makanan institusi. Tujuannya untuk mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong ditinjau dari kesesuaian waktu, spesifikasi, dan jumlah.

Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Pengumpulan data menggunakan teknik observasi langsung selama tiga hari menggunakan instrumen lembar checklist. Data primer dan sekunder diolah secara deskriptif menggunakan aplikasi Microsoft Excel melalui tahapan *editing, coding, entry, dan cleaning*.

Aspek kesesuaian waktu penerimaan bahan makanan kering dan basah telah sesuai mencapai 100%. Aspek kesesuaian spesifikasi menunjukkan tingkat keberhasilan sebesar 100% baik untuk kelompok bahan makanan kering maupun basah. Namun pada aspek jumlah, bahan makanan kering berhasil mencapai kesesuaian 100%, sementara bahan makanan basah masih terdapat ketidaksesuaian karena adanya kekurangan dan kelebihan berat pada bahan makanan seperti labu siam, semangka, kentang, bawang putih, dan wortel. Ketidaksesuaian ini dipengaruhi oleh kendala petugas di lapangan yang tidak lagi rutin melakukan penimbangan berat saat serah terima barang.

Penerimaan bahan makanan dari aspek waktu dan spesifikasi sudah berjalan optimal, namun aspek jumlah bahan makanan basah masih memiliki ketidaksesuaian. Instalasi gizi disarankan untuk memperketat prosedur dan mewajibkan kembali penimbangan fisik bahan makanan secara konsisten.

Daftar Pustaka : 19 (2013-2025)

Kata Kunci: Penerimaan Bahan Makanan, Bahan Kering, Bahan Basah, Instalasi Gizi

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah di Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong”. Penulis juga menyadari bahwa penulisan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Meskipun demikian, penulis berusaha semaksimal mungkin agar menyusun Laporan Tugas Akhir ini berhasil dengan sebaik-baiknya sehingga dapat diterima dan disetujui.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini baik secara langsung maupun tidak langsung. Pada kesempatan ini perkenankan penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Butet Agustarika S.Kep., M.Kep selaku Direktur Poltekkes Sorong yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan selama tiga tahun di kampus ini.
2. Bapak La Supu, SKM., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi dan Pembimbing I yang telah banyak membantu, memberi masukan, dan dukungan terkait laporan ini.
3. Ibu Sriyanti, S.Gz., M.Si selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi yang telah banyak membantu, memberi masukan, dan dukungan selama menjalani perkuliahan di kampus dan jurusan ini.
4. Ibu Merinta Sada, M.Gz selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membantu, memberi masukan, dan dukungan terkait laporan ini.

5. Ibu Yulia Rachmawati, M.Gz selaku dosen penguji dan selaku wali kelas selama tiga tahun dikampus ini yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan laporan ini.
6. Terimakasih kepada Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong karena telah mengijinkan saya untuk melakukan penelitian di Rumah Sakit tersebut.
7. Kedua orang tua, adik-adik, dan keluarga, tidak ada kata yang cukup untuk menggambarkan rasa terima kasih saya. Segala pengorbanan, nasihat dan doa baik yang tidak pernah berhenti kalian berikan kepada penulis untuk keberhasilan dalam menggapai cita-citanya serta mewujudkan harapan dirinya dan semua orang.
8. Empat orang teman penulis selama perkuliahan, telah banyak membantu, mendukung, dan menghibur dalam segala hal suka duka kita lalui disegala suasana, semoga kita sehat selalu dan sukses.
9. Orang terdekat penulis atas dukungan dalam setiap keputusan yang penulis ambil, dan bantuan dalam menyelesaikan tugas selama kuliah.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna melengkapi kekurangan dari laporan ini. Demikian laporan ini penulis susun, semoga bermanfaat bagi semua pihak dan penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Sorong, 23 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Umum Penyelenggaraan Makanan.....	5
B. Kerangka Teori	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
A. Jenis Penelitian	16
B. Objek Penelitian	16
C. Tempat dan Waktu.....	16
D. Kerangka Konsep	17
E. Definisi Operasional	17
F. Instrumen Penelitian.....	18
G. Teknik Pengumpulan Data	18
H. Teknik Pengolahan Data.....	19
I. Etika Penelitian.....	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
A. Hasil Penelitian.....	21
B. Pembahasan	27
BAB V PENUTUP.....	33
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Contoh formulir <i>checklist</i> berdasarkan spesifikasi	9
Tabel 2.2 Contoh formulir <i>checklist</i> berdasarkan waktu	10
Tabel 2.3 Contoh formulir <i>checklist</i> berdasarkan jumlah	11
Tabel 3.1 Definisi Operasional	17
Tabel 4.1 Kebutuhan RD dan TRD menurut PGRS 2013	21
Tabel 4.2 Jumlah Tenaga di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu.....	22
Tabel 4.3 Daftar Bahan Makanan Kering Dan Basah Yang Diterima Pada Saat Penelitian	23
Tabel 4.4 Hasil Penelitian Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Waktu.....	24
Tabel 4.5 Hasil Penelitian Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Waktu.....	24
Tabel 4.6 Hasil Penelitian Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Spesifikasi.....	25
Tabel 4.7 Hasil Penelitian Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Spesifikasi.....	26
Tabel 4.8 Hasil Penelitian Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Jumlah.....	26
Tabel 4.9 Hasil Penelitian Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Jumlah.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan	5
Gambar 2.2 Kerangka Teori.....	15
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	17

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Waktu
- Lampiran 2. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Waktu
- Lampiran 3. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Spesifikasi
- Lampiran 4. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Spesifikasi
- Lampiran 5. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Jumlah
- Lampiran 6. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Jumlah
- Lampiran 7. Lembar Kontrol Mengikuti Seminar
- Lampiran 8. Lembar Konsultasi Proposal
- Lampiran 9. Lembar Persetujuan Seminar Proposal
- Lampiran 10. Berita Acara Perbaikan Proposal
- Lampiran 11. Surat Etik Penelitian
- Lampiran 12. Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 13. Master tabel
- Lampiran 14. Spesifikasi Bahan Makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu
- Lampiran 15. SOP Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu
- Lampiran 16. Surat Setelah Penelitian
- Lampiran 17. Lembar Konsultasi Laporan Tugas Akhir
- Lampiran 18. Lembar Persetujuan Waktu Seminar Hasil
- Lampiran 19. Berita Acara Perbaikan LTA
- Lampiran 20. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan menjadi faktor penting penunjang kesembuhan pasien, sehingga dibutuhkan makanan yang sesuai syarat baik dari kualitas dan kuantitasnya. Bahan makanan yang akan diolah sebaiknya merupakan bahan yang baik, tidak rusak, dan terhindar dari cemaran. Melalui proses penyelenggaraan makanan inilah pasien dapat memperoleh makanan yang sesuai diet guna kesembuhan pasien (Khasanah, 2024).

Penerimaan bahan makanan merupakan lanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Pelaksanaan penerimaan tergantung dari besar kecilnya institusi. Berdasarkan hal tersebut fungsi unit penerimaan dapat dipisahkan sebagai salah satu pengawasan yang dilakukan diawal pelaksanaan penyelenggaraan makanan di semua institusi. Kegiatan penerimaan bahan makanan berupa pengecekan, penimbangan, dan pencatatan. Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh admin gudang yang menerima bahan makanan dari *supplier*. Penerimaan bahan makanan terdiri dari penerimaan bahan makanan kering dan basah (Sadiah, 2025).

Pada kegiatan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara telah mengikuti prasyarat sesuai dengan pedoman PGRS. Hasilnya, prosedur penerimaan telah terlaksana 84,2% dengan kategori baik, tetapi ditemukan masih ada bahan makanan

yang tidak sesuai dengan spesifikasi permintaan sehingga harus diganti atau dipesan ulang (Ardana & Nirwana, 2024).

Hasil Penelitian Nasuha, (2024) menunjukkan bahwa ketepatan waktu penerimaan hanya sebesar 43%. Keterlambatan penerimaan disebabkan oleh banyaknya jumlah pesanan serta rekanan kesulitan dalam memperoleh sayuran dengan mutu yang baik, sehingga membutuhkan waktu lebih lama dalam proses pencarian, pembelian, dan pengiriman bahan makanan.

Hasil penelitian Febrianda, (2023) menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit tersebut belum sepenuhnya sesuai dengan pedoman yang ditetapkan. Ketidaksesuaian bahan makanan dengan pesanan telah ditangani melalui prosedur pengembalian dan penggantian bahan makanan.

Hasil penelitian Tahani, (2025) menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan kering telah sesuai dengan SOP, dengan tingkat kesesuaian 100%. Sementara itu, penerimaan bahan makanan basah memiliki tingkat kesesuaian sebesar 88,8%, terutama pada pencatatan jumlah bahan makanan yang belum sesuai.

Hasil penelitian Sari, (2024) menunjukkan kesesuaian spesifikasi bahan makanan kering mencapai 100% dan bahan makanan basah 87%, yang keduanya termasuk kategori sesuai. Namun, masih ditemukan bahan makanan basah dengan kualitas rendah yang tidak dikembalikan kepada supplier, sehingga menunjukkan adanya ketidaksesuaian dalam pelaksanaan penerimaan bahan makanan basah.

Hasil-hasil penelitian diatas, menunjukkan masih terdapat ketidaksesuaian dalam penerimaan bahan makanan di beberapa Rumah Sakit di luar Kota Sorong. Oleh sebab itu penulis ingin untuk mengetahui bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan kering dan basah di instalasi gizi Rumah Sakit yang berada di Kota Sorong. Salah satu rumah sakit yang ada di Kota Sorong yaitu Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu. Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong terletak di kelurahan klawalu, tepatnya di Jl. Sele Be Solu II, Km. 12, Sorong, Provinsi Papua barat daya. Rumah sakit ini memiliki instalasi gizi yang terdiri dari ruangan staf petugas gizi, ruang kepala instalasi, mushola, dapur pengolahan, ruang distribusi makanan, gudang kering, gudang basah, ruang cuci, toilet.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka peneliti merumuskan masalah yang akan dibahas yaitu: Bagaimana gambaran penerimaan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian adalah untuk mengetahui gambaran penerimaan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian adalah:

- a. Mengetahui gambaran kesesuaian waktu penerimaan bahan makanan kering dan basah.
- b. Mengetahui gambaran kesesuaian spesifikasi penerimaan bahan makanan kering dan basah.
- c. Mengetahui gambaran kesesuaian jumlah penerimaan bahan makanan kering dan basah.

D. Manfaat

1. Bagi pihak rumah sakit

Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan dalam upaya mengevaluasi dan memperbaiki kegiatan penyelenggaraan rumah sakit khususnya pada penerimaan bahan makanan, untuk meningkatkan mutu dan keamanan suatu produk pangan yang dihasilkan.

2. Bagi peneliti selanjutnya

Dapat dijadikan sebagai bahan kajian, bahan referensi dan informasi tambahan untuk peneliti selanjutnya.

3. Bagi pihak kampus

Dapat menjadi tambahan referensi dan bahan pembelajaran bagi mahasiswa, khususnya dibidang gizi.

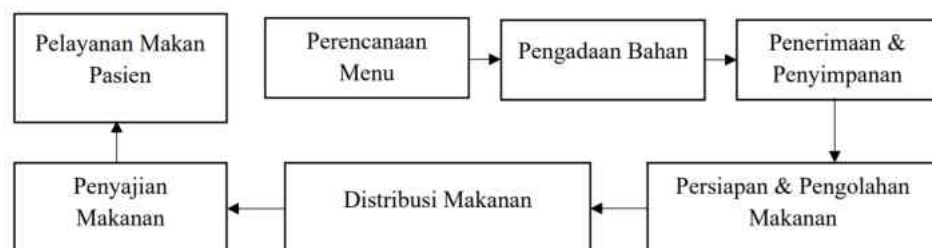
BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Pelayanan gizi rawat inap yang paling umum yaitu, penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Untuk memperjelas alur penyelenggaraan makanan di rumah sakit, pada Gambar 2.1 disajikan alur penyelenggaraan makanan yang mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Alur tersebut menunjukkan tahapan kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pelayanan makanan kepada pasien. Berikut alur penyelenggaraan makanan:



Gambar 2.1 Alur Penyelenggaraan Makanan
(Sumber: Kementerian Kesehatan, 2013)

1. Perencanaan Menu

Serangkaian kegiatan yang dilakukan dalam menyusun berbagai hidangan dalam variasi yang serasi untuk memenuhi kepuasan konsumen. Kegiatan perencanaan menu terdiri dari menyusun pola menu, pedoman menu, master menu, memasukkan hidangan kedalam master menu sampai dengan evaluasi menu (Kementrian Kesehatan, 2013).

2. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Bertujuan untuk menyediakan taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit (Kementrian Kesehatan, 2013).

3. Pengadaan Bahan Makanan

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survey pasar (Kementrian Kesehatan, 2013).

4. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen/pasien yang dilayani, sesuai periode pemesanan yang dilayani.

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat, dan harga yang benar (Kementrian Kesehatan, 2013).

5. Penerimaan Bahan Makanan

Suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya. Bertujuan agar diterimanya bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan dan spesifikasi yang ditetapkan (Kementrian Kesehatan, 2013).

6. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan basah. Bertujuan tersedianya bahan makanan yang siap digunakan

dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan (Kementrian Kesehatan, 2013).

7. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani (Kementrian Kesehatan, 2013).

8. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Kementrian Kesehatan, 2013).

9. Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/ pasien yang dilayani. Bertujuan agar konsumen/ pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Kementrian Kesehatan, 2013).

B. Penerimaan Bahan Makanan

1. Tujuan Penerimaan Bahan Makanan

- a. Bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi kontrak, dikarenakan jika bahan makanan yang diterima tidak sesuai spesifikasi kontrak maka kualitas bahan dapat menurun, seperti bahan yang tidak segar, ukuran tidak sesuai, atau mutu yang lebih rendah. Hal ini berdampak pada menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan, berkurangnya nilai gizi, serta menurunnya tingkat penerimaan makanan oleh pasien. Akibatnya, tujuan pelayanan gizi untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien tidak tercapai. Berikut adalah contoh formulir *checklist* berdasarkan spesifikasi:

Tabel 2.1 Contoh Formulir *Checklist* Berdasarkan Spesifikasi

Spesifikasi Bahan Makanan Kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengan				
No	Nama bahan	Spesifikasi	Spesifikasi observasi	
			Sesuai	Tidak sesuai
1	Tempe	Tidak bau asam, Tidak berjamur, Tidak terkontaminasi kotoran		
2	Tahu	Tidak bau asam, Tidak benyek, Putih bersih		
3	Ayam	Daging ayam segar, Elastis, Warna merah muda segar		
4	Ikan	Insang merah, Mata jernih, Tidak bau busuk		
5	Sayuran hijau	Segar, Bersih, Tidak berakar, Berwarna hijau segar		
6	Pepaya	Segar bersih, Tidak hancur, Tidak berulat		
7	Beras	Warna putih bersih & utuh, Tidak terdapat kutu, Tidak terdapat batu		
8	Tepung terigu	Warna putih, tidak menggumpal, tidak bau		

Sumber: Sari, 2024

- b. Bahan makanan yang datang tidak tepat waktu akan mengganggu alur kerja penyelenggaraan makanan. Keterlambatan bahan dapat menyebabkan keterlambatan distribusi makanan kepada pasien, sehingga waktu makan menjadi tidak sesuai jadwal. Hal ini berisiko menurunkan asupan makanan pasien, mengganggu terapi diet, serta mempengaruhi proses penyembuhan (Sari, 2024).

Berikut contoh formulir *checklist* berdasarkan waktu:

Tabel 2.2 Contoh Formulir *Checklist* Berdasarkan Waktu

Jenis Sayuran	Waktu penerimaan		Ketepatan	
	SOP	Pelaksanaan	Tepat	Tidak tepat
Buncis	Pukul 08.00-08.30	Pukul 08.55		√
Bayam	Pukul 08.00-08.30	Pukul 08.55		√
Brokoli	Pukul 08.00-08.30	Pukul 08.55		√
Jagung manis	Pukul 08.00-08.30	Pukul 08.55		√
Kacang panjang	Pukul 08.00-08.30	Pukul 08.55		√
Tomat	Pukul 08.00-08.30	Pukul 08.55		√

Sumber: Nasuha, 2024

- c. Ketidaksesuaian bahan makanan dengan daftar pesanan, baik dari segi jenis, spesifikasi, maupun jumlah, dapat mengganggu perencanaan menu dan proses produksi makanan di rumah sakit. Kondisi ini berpotensi menyebabkan menu tidak tersaji sesuai rencana, pelayanan makanan kepada pasien menjadi tidak optimal, serta menurunkan kepuasan pasien. Selain itu, ketidaktepatan jumlah bahan yang diterima dapat menimbulkan kekurangan atau kelebihan bahan, yang berdampak pada tidak terpenuhinya kebutuhan pasien. Berikut contoh formulir *checklist* berdasarkan jumlah:

Tabel 2.3 Contoh Formulir *Checklist* Berdasarkan Jumlah

Surat pesanan bahan makanan RSUD Kabupaten Sorong				
No	Nama bahan makanan	QTY	Satuan	Datang
1	Baby corn	2	kg	2 kg
2	Bawang merah	1,5	kg	1,5 kg
3	Bawang putih	1,5	kg	1,5 kg
4	Buncis	3	kg	3 kg
5	Daun bawang	0,25	kg	0,25 kg
6	Daun sup	0,25	kg	0,25 kg
7	Daun melinjo	3	kg	3 kg
8	Gambas	10	kg	10 kg
9	Jagung manis	3	kg	3 kg
10	Kacang tanah	2	kg	2 kg
11	Kentang	10	kg	10 kg
12	Kool	5	kg	5 kg
13	Labu siam	8	kg	8 kg
14	Pisang nona	10	sisir	10 sisir
15	Tempe	30	papan	30 papan

Sumber: Data sekunder RSUD Dr. Jhon Piet Wanane

2. Syarat Penerimaan Bahan Makanan

- Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian, berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima. Hal ini mempermudah dalam pencatatan jumlah bahan makanan yang dipesan dengan yang datang.
- Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan, agar bahan makanan yang datang sesuai dengan standar yang dibutuhkan (Ardana & Nirwana, 2024).

3. Prinsip Penerimaan Bahan Makanan

- Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi.

- b. Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli.
- c. Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan (Mastuti, dkk. 2024).

4. Langkah Penerimaan Bahan Makanan

- a. Bahan makanan yang masuk diperiksa sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.
- b. Bahan makanan basah langsung di distribusikan ke bagian pengolahan, bahan makanan kering disimpan di ruang penyimpanan bahan kering.
- c. Bahan makanan yang tidak langsung digunakan, dilakukan penyimpanan di ruang penyimpanan (Tahani, 2025).

5. Bentuk Penerimaan Bahan Makanan

- a. *Blind Receiving* atau cara buta 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.
- b. Konvensional yaitu petugas penerimaan bahan makanan 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 (Tahani, 2025).

6. Alur Penerimaan

Alur penerimaan bahan makanan berfungsi sebagai pengendalian awal untuk memastikan kesesuaian mutu, jenis, jumlah, dan waktu kedatangan bahan dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, sehingga mendukung kelancaran proses pelayanan gizi. Penerapan alur penerimaan bahan makanan secara sistematis bertujuan untuk menjamin bahwa bahan yang diterima layak digunakan, aman. Berikut alur penerimaan bahan makanan:

- a. Memeriksa order/ bon pesanan.
- b. Memeriksa spesifikasi bahan makanan yang dipesan.
- c. Memeriksa macam dan jumlah bahan makanan yang dipesan.
- d. Memeriksa jadwal dan waktu yang dijanjikan.
- e. Menyiapkan buku penerimaan bahan makanan.
- f. Melakukan kegiatan penerimaan bahan makanan.
- g. Memeriksa surat pengantar dari rekanan pemborong.
- h. Memeriksa jadwal dan waktu kedatangan.
- i. Memeriksa kualitas bahan sesuai spesifikasi bahan makanan yang disepakati.
- j. Memeriksa macam dan jumlah bahan makanan yang diterima.
- k. Menyerahkan / menyalurkan ke gudang bahan makanan.

- l. Membuat berita acara penerimaan bahan makanan diserahkan ke bendaharawan dan salin annya ke petugas penerimaan, arsip ke kepala Instalasi Gizi.
- m. Melaporkan hasil kegiatan penerimaan (Mastuti, dkk. 2024).

7. Sarana dan prasarana penerimaan bahan makanan

Tempat/ruangan Penerimaan Bahan Makanan digunakan untuk menerima bahan makanan dan mengecek kualitas serta kuantitas bahan makanan. Letak ruangan ini sebaiknya mudah dicapai kendaraan, dekat dengan ruang penyimpanan serta persiapan bahan makanan. Luas ruangan tergantung dari jumlah bahan makanan yang akan diterima (Mastuti, dkk. 2024).

Dalam PGRS (2013) menyebutkan bahwa, dalam penerimaan bahan makanan diperlukan: Timbangan 100-300 kg, rak bahan makanan beroda, kereta angkut, alat-alat kecil seperti pembuka botol, penusuk beras, pisau.

8. Jenis bahan makanan kering & basah

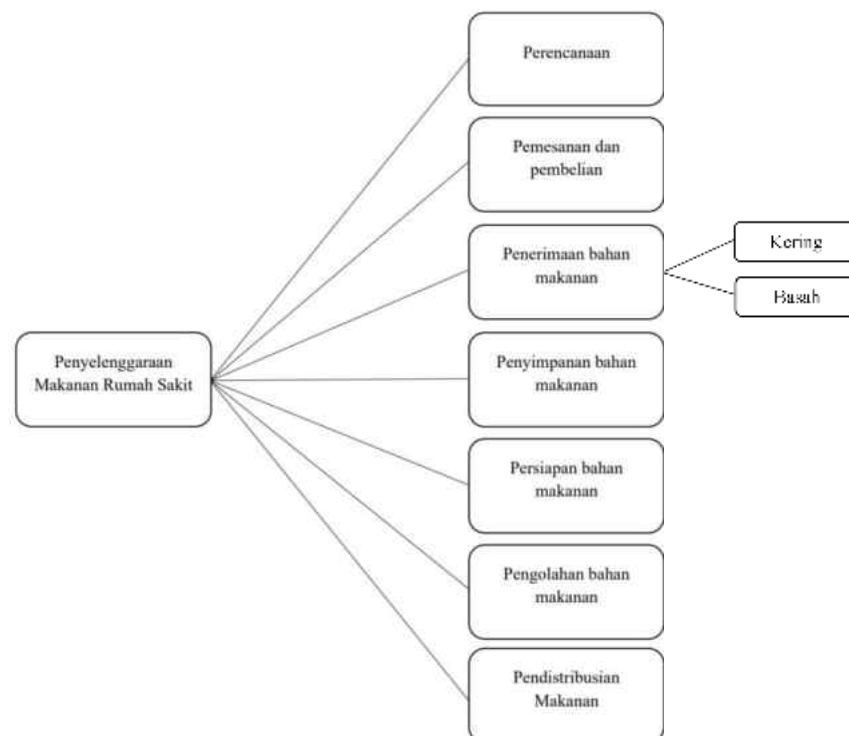
Bahan makanan kering merupakan bahan makanan yang memiliki kadar air yang rendah sehingga bersifat lebih tahan lama dibandingkan bahan makanan lainnya. Bahan makanan kering termasuk bahan makanan yang memiliki potensi disimpan pada ruang penyimpanan yang ideal dan sesuai dengan standar mulai dari letak ruangan, serta suhu dan kelembaban ruangan agar bahan makanan dapat terhindar dari kerusakan (Alfadani, 2025).

Jenis-jenis bahan makanan kering, seperti: Tepung-tepungan, kacang-kacangan, mie, beras, bumbu kering, rempah-rempah, gula pasir, garam, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa lainnya.

Bahan makanan basah adalah bahan makanan yang mengandung kadar air tinggi sehingga mudah busuk, cepat rusak atau tidak tahan lama. Jenis bahan makanan basah seperti: daging, ikan, unggas, sayur, dan buah-buahan.

B. Kerangka Teori

Kerangka teori berikut menggambarkan rangkaian penyelenggaraan makanan rumah sakit sebagai salah satu sistem yang saling berkaitan dari tahap perencanaan hingga distribusi makanan.



Gambar 2.2 Kerangka Teori

Sumber : Permenkes RI No. 78 Tahun 2013

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah deskriptif. Menurut Sugiyono (2022, dalam Seubelan, 2023), penelitian deskriptif adalah metode penelitian yang digunakan untuk memperoleh Gambaran tentang keadaan, proses, prosedur dari suatu fenomena yang sedang diteliti.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif pendekatan kuantitatif, merupakan penelitian yang dalam proses pelaksanaan penelitiannya banyak menggunakan angka-angka mulai dari pengumpulan data, penafsiran, sampai pada hasil atau penarikan kesimpulannya (Machali, 2021).

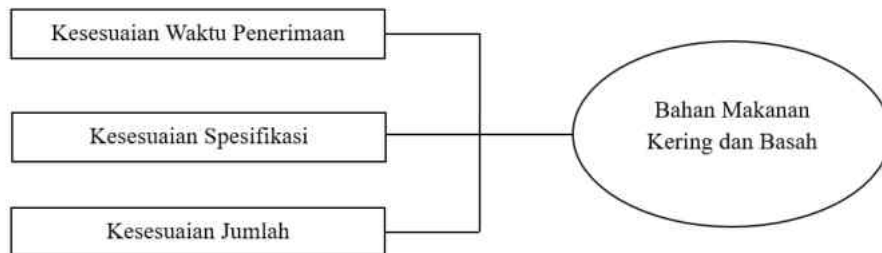
B. Objek Penelitian

Sasaran dalam penelitian ini adalah bahan makanan yang digunakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu dan proses penerimaan bahan makanan, meliputi waktu penerimaan, spesifikasi bahan, dan jumlah bahan makanan yang dipesan.

C. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilakukan di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong. Penelitian ini dimulai dengan pembimbingan proposal pada bulan Agustus 2025-Januari 2026. Selanjutnya dilakukan pengumpulan data pada bulan April-Mei 2026. Akhir penyusunan penelitian direncanakan Agustus 2026.

D. Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian

Sumber: Modifikasi dari Nasuha, 2024

E. Definisi Operasional

Definisi operasional variabel adalah bagaimana variabel didefinisikan secara operasional (pengertian dan cara mengukur) meliputi upaya memberikan atau mendeskripsikan variabel penelitian sehingga spesifik dan terukur. Adapun variabel akan dijelaskan dan diukur dalam penelitian ini adalah:

Tabel 3.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat ukur	Cara ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1	Waktu penerimaan bahan makanan kering dan basah	Kesesuaian waktu kedatangan bahan pada saat pemesanan dan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong	Lembar observasi	Pengamatan	0 = Tidak sesuai 1 = Sesuai (Tahani, 2025)	Ordinal
2	Kesesuaian spesifikasi bahan makanan kering dan basah	Kesesuaian spesifikasi bahan makanan yang di terima di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong	Lembar observasi	Pengamatan	0 = Tidak sesuai 1 = Sesuai (Tahani, 2025)	Ordinal
3	Kesesuaian jumlah bahan makanan kering dan basah	Kesesuaian jumlah bahan makanan yang diterima dengan yang dipesan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong	Lembar Observasi	Pengamatan	0 = Tidak sesuai 1 = Sesuai (Tahani, 2025)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Instrumen penelitian ini menggunakan Lembar Observasi. Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan langsung, instrumen ini digunakan dari proses Penerimaan Bahan Makanan, yang akan diisi oleh peneliti dengan memberikan tanda *checklist*, meliputi data kesesuaian waktu, spesifikasi, jumlah antara pemesanan dengan yang terjadi di lapangan. Observasi dilakukan sebanyak 3 kali (Hafidhah, dkk. 2023).

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer pada penelitian ini berupa data kesesuaian waktu penerimaan, kesesuaian spesifikasi bahan makanan, dan kesesuaian jumlah bahan makanan. Pengumpulam data pada saat penerimaan bahan makanan kering dan basah di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu, diperoleh dengan teknik observasi.

2. Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini berasal dari pengumpulan data dan informasi yang dikumpulkan dari sumber laporan atau catatan yang terdapat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu. Berupa data waktu penerimaan, data spesifikasi bahan makanan, dan data jumlah bahan makanan yang dipesan sesuai kesepakatan dengan pihak ketiga.

H. Teknik Pengolahan Data

Teknik pengolahan data merupakan langkah-langkah yang dilakukan peneliti dalam mengolah data yang dikumpulkan, sebagai berikut:

1. *Editing* atau pemeriksaan data yaitu kegiatan yang dilakukan untuk memeriksa data yang terkumpul, apakah sudah terisi secara lengkap atau belum, apakah pengisian sudah benar atau masih perlu diperbaiki.
2. *Coding* atau pemberian kode yaitu kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka. Pemberian kode untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat *entry data*.
3. *Entry data*, setelah dilakukan pengkodean data, data dimasukkan ke aplikasi *Microsoft Excel* untuk diolah.
4. *Cleaning data*, sebelum melakukan analisis, data yang sudah dimasukkan dilakukan pengecekan, pembersihan jika ditemukan kesalahan pada *entry data*.
5. Penyajian data, adalah usaha dalam merangkai informasi untuk menggambarkan kesimpulan dan mengambil tindakan. Bertujuan untuk memudahkan pemahaman terhadap informasi yang disampaikan, data yang dikumpulkan, disajikan dalam tabel atau grafik.

I. Etika Penelitian

1. *Informed Consent* yaitu sebelum melakukan penelitian telah memberikan surat informasi persetujuan dari pihak di tempat penelitian.
2. *Confidentiality* (kerahasiaan) yaitu data-data pribadi tenaga pengelola tidak disampaikan kepada orang lain. peneliti menjamin kerahasiaan informasi yang bersifat pribadi.
3. *Anonymity* (tanpa nama) yaitu Untuk menjaga kerahasiaan dari masing-masing subjek, dalam lembar pengumpulan data tidak dicantumkan nama dan cukup dengan memberikan nomor kode.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Rumah Sakit

Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong merupakan rumah sakit tipe C milik pemerintah yang awalnya berdiri sebagai pusat rehabilitasi kusta sejak tahun 1956 dan mengalami beberapa perubahan hingga menjadi Rumah Sakit Umum Daerah. Rumah sakit ini memiliki berbagai fasilitas, termasuk Instalasi Gizi yang berperan dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien.

Berdasarkan penelitian Badan Pendayagunaan Sumber Daya Manusia Kesehatan tahun 2012 mengenai kebutuhan tenaga gizi dengan metode perhitungan Analisis Beban Kerja atau WISN (*Work Load Indicator Staf Need*). Diperoleh jumlah optimal tenaga RD dan TRD menurut kelas rumah sakit agar dapat melaksanakan pelayanan gizi yang baik dan berkualitas untuk menjamin keamanan pasien. Kebutuhan RD dan TRD digambarkan pada tabel berikut.

Tabel 4.1 Kebutuhan RD dan TRD menurut PGRS 2013

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

Sumber: Kementerian Kesehatan, 2013

Pada tahun 2026, jumlah tenaga di Instalasi Gizi sebanyak 25 orang yang terdiri dari kepala instalasi, ahli gizi, pramusaji, dan tenaga pengolahan. Dengan kualifikasi pendidikan yang tertera pada table berikut:

Tabel 4.2 Jumlah Tenaga di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu

Tenaga	Pendidikan				Jumlah
	S2	S1	D3	SMA/ SMK	
Kepala Instalasi	1				1
Ahli Gizi		2	8		10
Pramusaji				7	7
Pengolahan		1		6	7
Total					25

Sumber: Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu, 2026

Meskipun tenaga sudah terbagi sesuai jenis pekerjaan, jumlahnya masih belum memenuhi standar kebutuhan berdasarkan PGRS 2013 untuk rumah sakit tipe C. Kondisi ini menyebabkan pelayanan gizi belum berjalan secara optimal, sehingga diperlukan penambahan dan penyesuaian tenaga agar pelayanan dapat lebih efektif, berkualitas, dan sesuai standar.

Penelitian ini dilakukan selama 3 hari, pada tanggal 3 april, 6 april, dan 1 mei 2026. Bahan makanan kering dan basah yang diamati pada saat penelitian dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut ini:

**Tabel 4.3 Daftar Bahan Makanan Kering Dan Basah Yang Diterima
Pada Saat Penelitian**

No	Bahan Makanan Basah	Bahan Makanan Kering
1	Telur ayam	Beras putih jagung
2	Wortel	Gula pasir
3	Kentang	Garam
4	Bayam	Tepung terigu
5	Sawi hijau	Kecap
6	Sawi putih	Dancow
7	Labu siam	Mie telur
8	Puren	Bihun
9	Buncis	Teh
10	Jagung manis	Kemiri
11	Labu kuning	ladaku
12	Cabai keriting	
13	Kool	
14	Tahu	
15	Tempe	
16	Terong	
17	Gambas	
18	Kacang panjang	
19	Pepaya muda iris	
20	Semangka	
21	Pepaya	
22	Pisang nona	
23	Kemangi	
24	Tomat	
25	Jeruk ikan	
26	Minyak	
27	Sereh	
28	Santan kara	
29	Jahe	
30	Kunyit	
31	Bawang putih	
32	Bawang merah	

Sumber: Data Primer Terolah, 2026

Jenis bahan makanan yang diamati selama 3 hari tidak selalu sama, hal ini dikarenakan menyesuaikan ketersediaan bahan makanan sesuai menu harian yang telah direncanakan. sehingga kebutuhan bahan makanan juga berubah-ubah sesuai dengan jenis makanan yang akan diolah.

2. Distribusi Frekuensi Waktu Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah

Penilaian kesesuaian dilakukan berdasarkan waktu penerimaan bahan makanan sesuai dengan standar atau ketentuan yang telah ditetapkan. Adapun data yang diperoleh dari penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Waktu Penerimaan Bahan Makanan Kering

Waktu pengamatan	Sesuai		Tidak sesuai		Total	
	n	%	n	%	n	%
Hari ke 1	1	100	0	0	1	100
Hari ke 2	4	100	0	0	4	100
Hari ke 3	8	100	0	0	8	100

Sumber: Data Primer Terolah, 2026

Berdasarkan tabel 4.4 diketahui bahwa persentase kesesuaian waktu penerimaan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu adalah sebesar 100% dan seluruhnya telah sesuai dengan waktu yang ditentukan. Bahan makanan kering dan basah yang diamati, ada pada lampiran 14.

Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Waktu Penerimaan Bahan Makanan Basah

Waktu Pengamatan	Sesuai		Tidak Sesuai		Total	
	n	%	n	%	n	%
Hari ke 1	17	100	0	0	17	100
Hari ke 2	25	100	0	0	25	100
Hari ke 3	19	100	0	0	19	100

Sumber: Data Primer Terolah, 2026

Berdasarkan tabel 4.5 diketahui bahwa persentase kesesuaian waktu penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu adalah sebesar 100% dan seluruhnya telah

sesuai dengan waktu yang ditentukan. Bahan makanan kering dan basah yang diamati, ada pada lampiran 14.

3. Distribusi Frekuensi Spesifikasi Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah

Penilaian kesesuaian dilakukan berdasarkan jumlah bahan makanan yang diterima pada saat penerimaan bahan makanan sesuai dengan standar atau ketentuan yang telah ditetapkan. Hasil pengamatan tersebut disajikan pada tabel berikut yang menggambarkan jumlah dan persentase bahan makanan yang diterima sesuai dan tidak sesuai berdasarkan waktu penerimaan:

Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Spesifikasi Penerimaan Bahan Makanan Kering

Waktu pengamatan	Sesuai		Tidak sesuai		Total	
	n	%	n	%	n	%
Hari ke 1	1	100	0	0	1	100
Hari ke 2	4	100	0	0	4	100
Hari ke 3	8	100	0	0	8	100

Sumber: Data Primer Terolah, 2026

Berdasarkan tabel 4.6 diketahui bahwa persentase ketepatan spesifikasi bahan yang diterima saat penerimaan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu adalah sebesar 100% dan seluruhnya telah sesuai dengan yang ditentukan. Bahan makanan kering dan basah yang diamati, ada pada lampiran 14.

Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Spesifikasi Penerimaan Bahan Makanan Basah

Waktu pengamatan	Sesuai		Tidak Sesuai		Total	
	n	%	n	%	n	%
Hari ke 1	17	100	0	0	17	100
Hari ke 2	25	100	0	0	25	100
Hari ke 3	19	100	0	0	19	100

Sumber: Data Primer Terolah, 2026

Berdasarkan tabel 4.9 diketahui bahwa persentase ketepatan spesifikasi bahan yang diterima saat penerimaan bahan makanan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu adalah sebesar 100% dan seluruhnya telah sesuai dengan yang ditentukan. Bahan makanan kering dan basah yang diamati, ada pada lampiran 13.

4. Distribusi Frekuensi Jumlah Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah

Penilaian kesesuaian dilakukan berdasarkan jumlah bahan makanan yang diterima pada saat penerimaan bahan makanan sesuai dengan standar atau ketentuan yang telah ditetapkan. Hasil pengamatan tersebut disajikan pada tabel berikut:

Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Jumlah Penerimaan Bahan Makanan Kering

Waktu pengamatan	Sesuai		Tidak sesuai		Total	
	n	%	n	%	n	%
Hari ke 1	1	100	0	0	1	100
Hari ke 2	4	100	0	0	4	100
Hari ke 3	8	100	0	0	8	100

Sumber: Data Primer Terolah, 2026

Berdasarkan tabel 4.8 diketahui bahwa persentase ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan kering sudah sesuai 100% dengan

yang dipesan, sehingga tidak terjadi kekurangan bahan. Bahan makanan kering dan basah yang diamati, ada pada lampiran 14.

Tabel 4.9 Distribusi Frekuensi Jumlah Penerimaan Bahan Makanan Basah

Waktu pengamatan	Sesuai		Tidak Sesuai		Total	
	n	%	n	%	n	%
Hari ke 1	15	88,2	2	11,8	17	100
Hari ke 2	21	84	4	16	25	100
Hari ke 3	17	89,5	2	10,5	19	100

Sumber: Data Primer Terolah, 2026

Berdasarkan tabel 4.7 diketahui bahwa persentase ketepatan jumlah bahan makanan basah belum sepenuhnya sesuai, masih terdapat beberapa bahan yang ditemukan tidak sesuai jumlah yang dipesan dan yang datang selama penelitian. Bahan makanan kering dan basah yang diamati, ada pada lampiran 13.

B. Pembahasan

1. Distribusi Frekuensi Waktu Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah

Berdasarkan hasil pengamatan, diketahui bahwa pada hari pertama bahan makanan kering yang diterima hanya 1 jenis bahan makanan, yang waktu kedatangannya sesuai dengan waktu yang dijanjikan, 4 jenis bahan makanan yang sesuai 100% pada hari kedua, dan 8 bahan makanan yang sesuai 100% pada hari ketiga. Secara keseluruhan dari 11 bahan makanan kering yang diamati selama 3 hari semuanya telah sesuai.

Pada kelompok bahan makanan basah, seluruh bahan makanan yang diterima selama tiga hari pengamatan telah sesuai. Pada hari pertama terdapat 17 bahan makanan yang sesuai 100%, hari kedua sebanyak 25 bahan makanan yang sesuai 100%, dan hari ketiga sebanyak 19 bahan makanan yang telah sesuai 100%. Secara keseluruhan 32 bahan makanan basah 100% memenuhi kriteria kesesuaian waktu penerimaan bahan makanan kering dan basah dengan waktu yang telah dijanjikan.

2. Distribusi Frekuensi Spesifikasi Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah

Berdasarkan hasil pengamatan, dapat diketahui bahwa pada bahan makanan kering selama dilakukan penelitian 3 hari, spesifikasi yang diterima telah sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan oleh rumah sakit dan instalasi gizi. 1 bahan makanan kering yang sesuai 100% pada hari pertama, 8 bahan makanan kering yang sesuai 100% pada hari kedua, dan 8 bahan makanan yang sesuai 100%% pada hari ketiga. Secara keseluruhan, dari 11 bahan makanan kering yang diamati, semua bahan tersebut telah sesuai.

Pada kelompok bahan makanan basah, seluruh bahan makanan yang diterima selama tiga hari pengamatan telah sesuai. Pada hari pertama terdapat 17 bahan makanan yang datang dan sesuai 100%, hari kedua sebanyak 25 bahan makanan basah yang telah sesuai 100%, dan hari ketiga sebanyak 19 bahan makanan basah yang telah sesuai 100% spesifikasinya dengan spesifikasi yang dimiliki oleh Rumah Sakit.

Secara keseluruhan 32 bahan makanan basah 100% memenuhi kriteria kesesuaian sesuai dengan spesifikasi tanpa ditemukan ketidaksesuaian. Ketidaksesuaian spesifikasi bahan makanan yang datang dengan yang dipesan dapat menghambat dalam proses penyelenggaraan makanan (Noviana, dkk. 2021).

3. Distribusi Frekuensi Jumlah Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah

Seluruh jumlah penerimaan bahan makanan kering, dari hari pertama sampai hari ketiga menunjukkan hasil 100% sesuai dengan pesanan dari instalasi gizi, sehingga tidak ditemukan adanya ketidaksesuaian. Sedangkan pada bahan makanan basah, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian. Pada hari pertama, kesesuaian sebesar 88,2% dan tidak sesuai 11,8%. Hari kedua mengalami penurunan kesesuaian menjadi 84% dengan ketidaksesuaian 16%. Pada hari ketiga, kesesuaian 89,5% dan ketidaksesuaian 10,5%. Ketidaksesuaian jumlah penerimaan bahan makanan basah yang terjadi selama 3 hari pengamatan yaitu sebagai berikut:

a. Labu siam

Berdasarkan faktur pemesanan, pada hari pertama labu siam dipesan sebanyak 3 kg, namun pada saat penerimaan hanya 2,82 kg, sehingga dinyatakan tidak sesuai. Hal ini dapat berdampak pada proses pengolahan makanan. Pada hari kedua, labu siam yang direncanakan adalah 3 kg, tetapi yang diterima hanya 2,50 kg, sehingga dinyatakan tidak sesuai.

b. Semangka

Berdasarkan hasil pengamatan, semangka pada hari pertama mengalami kelebihan, yang direncanakan 11 kg, namun pada saat penerimaan jumlahnya menjadi 12,5 kg, sehingga dinyatakan tidak sesuai. Kelebihan bahan seperti ini dapat berdampak pada pengelolaan bahan makanan, misalnya berisiko terjadi pemborosan jika tidak segera digunakan, terutama karena semangka termasuk bahan makanan yang mudah rusak.

Semangka pada hari kedua yang direncanakan adalah 10 kg, tetapi yang diterima hanya 2,5 kg yaitu 1 buah semangka berukuran sedang, sehingga dinyatakan tidak sesuai. Semangka pada hari ketiga yang direncanakan adalah 7,3 kg, tetapi yang diterima hanya 6,9 kg yaitu 3 buah semangka berukuran sedang, sehingga dinyatakan tidak sesuai. Perbedaan jumlah yang sangat jauh dapat mempengaruhi proses pengolahan, sehingga pembagian buah semangka tidak merata.

c. Kentang

Berdasarkan faktur pemesanan, jumlah kentang yang direncanakan adalah 2 kg, tetapi yang diterima hanya 1 kg, sehingga dinyatakan tidak sesuai. Kondisi ini dapat berdampak pada proses pengolahan karena jumlah bahan tidak mencukupi kebutuhan.

d. Bawang putih

Bawang putih direncanakan 1 kg, tetapi yang diterima hanya 785 g, sehingga dapat dinyatakan tidak sesuai. Hal ini dapat mempengaruhi proses pengolahan makanan.

e. Wortel

Pada pengamatan hari ketiga, ditemukan wortel yang dipesan 3 kg, tetapi yang diterima hanya 2,75, sehingga dinyatakan tidak sesuai. Hal ini dapat mempengaruhi proses pengolahan, karena wortel dibutuhkan untuk membuat menu sayuran.

Ketidaksesuaian jumlah bahan yang datang dengan yang dipesan dapat mengakibatkan gangguan dalam penyediaan makanan yang memadai untuk pasien, dan menghambat proses penyelenggaraan makanan (Audia, dkk. 2024)

Prosedur penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu menunjukkan bahwa petugas diwajibkan membawa daftar spesifikasi bahan sebagai pedoman dalam melakukan pemeriksaan, sehingga bahan yang diterima dapat dicocokkan dari segi spesifikasi.

Selain data yang tersaji dalam tabel, ditemukan beberapa kondisi di lapangan yang turut mempengaruhi proses penerimaan bahan makanan, yaitu instalasi tidak lagi menimbang dan mengamati perbedaan antara bahan yang dipesan dan yang datang, sehingga ditemukan bahan makanan yang tidak sesuai dan tidak datang. Selain itu, adanya ketentuan untuk mengembalikan bahan makanan yang tidak

sesuai dan mengirimkan penambahan bahan makanan yang jumlahnya kurang menunjukkan adanya pengendalian mutu yang baik dalam proses penerimaan.

Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi dan perbaikan dalam penerapan prosedur penerimaan bahan makanan, khususnya dengan melakukan penimbangan pada bahan makanan yang diterima dan pemeriksaan kesesuaian agar kualitas bahan yang diterima benar-benar terjamin sesuai dengan yang telah ditetapkan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penelitian tentang penerimaan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Waktu penerimaan bahan makanan kering dan basah 100% sesuai waktu yang ditetapkan.
2. Spesifikasi penerimaan bahan makanan kering dan basah 100% sesuai spesifikasi yang ditetapkan.
3. Jumlah penerimaan bahan makanan kering 100% sesuai jumlah yang dipesan. Namun, jumlah bahan makanan basah belum seluruhnya sesuai di hari ke 1 (88,2%), hari ke 2 (84%), dan hari ke 3 (89,5%).

B. Saran

1. Bagi Pihak Rumah Sakit

Disarankan agar petugas penerimaan sebaiknya kembali menimbang dan mencatat bahan makanan yang datang, sehingga tidak terjadi kekeliruan dalam penerimaan bahan makanan dan melakukan evaluasi secara berkala sebagai bahan perbaikan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai gambaran awal, sehingga disarankan untuk meneliti lebih lanjut dengan pembahasan yang lebih luas, sehingga hasil penelitian berikutnya bisa lebih lengkap dan bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfadani, H. A., Sutiadiningsih, A., & Romadhoni, I. F. 2025. *Penyelenggaraan Operasional Pemesanan, Penerimaan, Penyimpanan, dan pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya*. Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan.
- Ardana, N., & Nirwana. 2024. *Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di RSUD Bahteramas*. Karya Tulis. Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna.
- Audia, R., Chandradewi, A., Darni, J., & Suranadi, L. (2024). *Pengaruh Penggunaan Metode Aplikasi “Smart Inventory Sistem” Terhadap Waktu, Mutu Bahan Makanan pada Pemesanan, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Mataram*. Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton, 10(3), 769–779. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v10i3.5963>
- Febrianda, Windi. 2023. *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madina Kota Bukittinggi*. Karya Tulis. Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat Bukittinggi.
- Gusriyani, N., Candra, L., & Arnawilis. 2021. *Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Dan Anak Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020*. Jurnal Media Kesmas. Vol 1, No 2.
- Hafidhah, I. A. K., Sukamto., Purnamasari, I., & Kusniati, S. 2023. *Pengunaan Model Problem Based Learning Terhadap Minat Belajar Siswa Kelas di SD N Karanganyar Gunung 02 Semarang*. Jurnal Pendidikan dan Konseling.
- Hasnel, H., & Asnur, L. 2024. *Optimalisasi Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Unp Hotel & Convention Center Padang*. Jurnal Kuliner.
- Kementrian Kesehatan. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Khasanah, Arini Noor. 2024. *Analisi Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kardinah Tegal*. Journal of Health Management Research.
- Machali, Imam. 2021. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Mastuti, D., Ristanti, I., & Dewi, M. 2024. *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Nuansa Fajar Cemerlang.
- Nasuha, Aisah Hindhun. 2024. *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran di Instalasi Gizi Rsud Bagas Waras Kabupaten Klaten*. Karya Tulis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Nurhaswinda, N., Jannah, F., Jannah, N., Fadila, N. A., Harza, Z. J., & Putra, N. H. 2025. *Penyajian Data*. LANCAH: Jurnal Inovasi dan Tren.
- Saat, Sulaiman. & Sitti, Mania. 2020. *Pengantar Metodologi Penelitian*. Pusaka Almaila.
- Sadiyah, S. & Novidahlia, N. 2025. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Untuk Pasien Rawat Inap di Instalasi Gizi Rumah Sakit XY*. Bogor: Karimah Tauhid.
- Safmila, Y., Husna. Sari, E., & Riski, M. 2022. *Gambaran Pengelolaan Makanan Yang Aman dan Sehat di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Indrapuri Aceh Besar*. Karya Tulis. Serambi Akademika Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora.
- Sari, V. M. 2024. *Gambaran Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah Dan Kering di Rsud Dr. Doris Sylvanus*. Karya Tulis. Repository Poltekkes Kemenkes Palangkaraya.
- Seubelan, Z. G. Y. 2023. *Customer Relationship Management dan Program Loyalitas Berbasis Mobile App Terhadap Loyalitas Pelanggan: Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening*. Skripsi. Surabaya: Stia dan Manajemen Kepelabuhanan Barunawati.
- Tahani, A. F. 2025. *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rsud Dr. Adnaan Wd Kota Payakumbuh*. Karya Tulis. Poltekkes Kemenkes Padang.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Waktu

**FORMULIR *CHECKLIST* PENERIMAAN BAHAN MAKANAN KERING
BERDASARKAN WAKTU**

Hari/Tanggal Penelitian:

No	Tanggal	Jenis Bahan	Waktu penerimaan		Kesesuaian	
			Rencana	Pelaksanaan	Sesuai	Tidak sesuai
1		Beras putih jagung				
2		Gula pasir				
3		Garam				
4		Tepung terigu				
5		Kecap				
6		Dancow				
7		Mie telur				
8		Bihun				
9		Teh				
10		Kemiri				
11		lada				
12		Beras putih jagung				
13		Gula pasir				
14		Garam				
15		Tepung terigu				

(Sumber: Modifikasi dari Nasuha, 2024)

Lampiran 2. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Waktu

**FORMULIR *CHECKLIST* PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH
BERDASARKAN WAKTU**

Hari/Tanggal Penelitian:

No	Tanggal	Jenis Bahan	Waktu penerimaan		Kesesuaian		Ket
			Rencana	Pelaksanaan	Sesuai	Tidak sesuai	
1		Telur ayam					
2		Wortel					
3		Kentang					
4		Bayam					
5		Sawi hijau					
6		Sawi putih					
7		Labu siam					
8		Puren					
9		Buncis					
10		Jagung manis					
11		Labu kuning					
12		Cabai keriting					
13		Kool					
14		Tahu					
15		Tempe					
16		Terong					
17		Gambas					
18		Kacang panjang					
19		Pepaya muda iris					
20		Semangka					
21		Pepaya					
22		Pisang nona					
23		Kemangi					
24		Tomat					
25		Jeruk ikan					
26		Minyak					
27		Sereh					
28		Santan kara					
29		Jahe					
30		Kunyit					
31		Bawang putih					
32		Bawang merah					

(Sumber: Modifikasi dari Nasuha, 2024)

Lampiran 3. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Spesifikasi

FORM CHECKLIST SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN KERING

Hari/Tanggal Penelitian:

No	Jenis Bahan Makanan	spesifikasi	Kesesuaian		Ket
			Sesuai	Tidak Sesuai	
1	Beras putih jagung	Warna putih bersih			
		Tidak ber bau apek			
		Kering			
		Tidak berulat			
2	Gula pasir	Warna normal			
		Bentuk kristal			
3	Garam	Kering			
		Bersih			
		Kemasan utuh			
		Tidak kadaluwarsa			
4	Tepung terigu	Warna normal			
		Tekstur normal			
		Tidak kadaluwarsa			
5	Kecap	Tidak kadaluwarsa			
		kemasan utuh			
6	Lada	Tidak kadaluwarsa			
		Kemasan utuh			
7	Dancow	Tidak kadaluwarsa			
		Kemasan utuh			
8	Mie telur	Kering			
		Tidak hancur			
		Tidak kadaluwarsa			
9	Bihun	kering			
		Tidak kadaluwarsa			
10	Teh	Tidak kadaluwarsa			
		Kemasan utuh			
11	Kemiri	terkupas			
		kering			
		utuh			
		tak berulat			

(Sumber: Data sekunder Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah sele be solu)

Lampiran 4. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Spesifikasi

FORM *CHECKLIST* SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN BASAH

Hari/Tanggal Penelitian:

No	Jenis Bahan Makanan	Spesifikasi	Sesuai	Tidak Sesuai
1	Telur ayam	Segar		
		Kulit bersih tidak terdapat kotoran		
		Tidak bau		
		Tidak retak		
2	Wortel	Bersih		
		Tidak busuk		
		Tidak berakar		
3	Kentang	Segar		
		Bersih		
		Tidak berakar		
4	Bayam	Segar, bersih		
		Tidak berakar		
		Muda		
5	Sawi hijau	Segar, bersih		
		Tidak berakar		
		Tidak berulat		
6	Sawi putih	Segar, bersih		
		Tidak berakar		
		Tidak berulat		
7	Labu siam	Segar, bersih		
		Muda		
		Ukuran kecil		
8	puren	segar		
		dengan kulit		
		Bersih		
9	Buncis	Segar		
		Bersih		
		Muda		
		Tidak berulat		
10	Jagung manis	Berbiji padat		
		Muda		
		Segar		
		terkupas		

No	Jenis Bahan Makanan	Spesifikasi	Sesuai	Tidak Sesuai
11	Labu kuning	Tua		
		Bentuk teratur		
		Bersih		
13	Cabai keriting	segar		
		bersih		
		warna merah merata		
		tidak berulat		
14	Kool	Segar, muda		
		Bersih		
		Putih, padat		
		Tidak berulat		
15	Tahu	Segar, bersih		
		Padat		
		Tidak asam		
16	Tempe	Segar, bersih		
		Tidak berjamur		
		Tidak terdapat terkontaminasi kotoran		
		Padat		
17	Terong	Segar, muda		
		Ungu		
		Tidak berulat		
18	Gambas	Segar, muda		
		Tidak berulat		
		bersih		
19	Kacang panjang	Segar, hijau		
		Bersih		
		Tidak berulat		
20	Pepaya muda iris	Segar		
		Tidak berair		
		Bersih		
21	Semangka	Warna kulit hijau tua		
		Bentuk simetris		
		Memiliki bercak kuning keemasan		
22	Pepaya	Segar		
		Tidak busuk		
		bersih		
23	Pisang nona	Segar		
		Tua, tidak lembek		
		Tidak busuk		

No	Jenis Bahan Makanan	Spesifikasi	Sesuai	Tidak Sesuai
24	Kemangi	Segar		
		hijau, bersih		
		tidak berulat		
25	Tomat	segar		
		bersih		
		masak, tidak busuk		
26	Jeruk ikan	bersih		
		tidak busuk		
		berwarna hijau kekuningan		
27	Minyak	tidak tengik, warna jernih		
		bersih		
		tidak kadaluwarsa		
28	sereh	segar, tidak busuk		
		bersih		
29	Santan kara	kemasan utuh		
		tidak kadaluwarsa		
30	Jahe	segar		
		bersih		
		tua		
31	Kunyit	segar		
		bersih		
		tua		
32	Bawang putih	Warna normal		
		Aroma baik		
		Tidak busuk		
		Kondisi kering		
		Bersih		
		Padat		
		Ukuran besar		
33	Bawang merah	Warna normal		
		Aroma baik		
		Tidak busuk		
		Kondisi kering		
		Bersih		
		Padat		
		Ukuran besar		

(Sumber: Data sekunder instalasi gizi rumah sakit rumah sakit sele be solu)

Lampiran 5. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Jumlah

**FORMULIR *CHECKLIST* KETEPATAN PENERIMAAN BAHAN
MAKANAN KERING BERDASARKAN JUMLAH**

Hari/Tanggal Penelitian:

No	Tanggal penerimaan	Jenis Bahan	Satuan (gram/kg)	Jumlah		Kesesuaian	
				Dipesan	Diterima	Sesuai	Tidak Sesuai
1		Beras putih jagung					
2		Gula pasir					
3		Garam					
4		Tepung terigu					
5		Kecap					
6		Dancow					
7		Mie telur					
8		Bihun					
9		Teh					
10		Kemiri					
11		lada					
12		Beras putih jagung					
13		Gula pasir					
14		Garam					
15		Tepung terigu					

(Sumber: Modifikasi dari Nasuha, 2024)

Lampiran 6. Formulir *Checklist* Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Jumlah

**FORMULIR *CHECKLIST* KETEPATAN PENERIMAAN BAHAN
MAKANAN BASAH BERDASARKAN JUMLAH**

Hari/Tanggal Penelitian:

No	Tanggal penerimaan	Jenis Bahan Makanan	Satuan (gram/kg)	Jumlah		Kesesuaian	
				Dipesan	Diterima	Sesuai	Tidak Sesuai
1		Telur ayam					
2		Wortel					
3		Kentang					
4		Bayam					
5		Sawi hijau					
6		Sawi putih					
7		Labu siam					
8		Puren					
9		Buncis					
10		Jagung manis					
11		Labu kuning					
12		Cabai keriting					
13		Kool					
14		Tahu					
15		Tempe					
16		Terong					
17		Gambas					
18		Kacang panjang					
19		Pepaya muda iris					
20		Semangka					
21		Pepaya					
22		Pisang nona					
23		Kemangi					
24		Tomat					
25		Jeruk ikan					
26		Minyak					
27		Sereh					
28		Santan kara					
29		Jahe					
30		Kunyit					
31		Bawang putih					
32		Bawang merah					

(Sumber: Modifikasi dari Nasuha, 2024)

Lampiran 7. Lembar Kontrol Mengikuti Seminar

KONTROL MENGIKUTI SEMINAR

Nama : Andi Alhem Risaqah Maunina
 NIM : 51341123001
 Semester : V

I. Moderator Pada Seminar Proposal

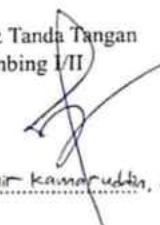
a. Judul LTA : Gambaran Status Gizi Berdasarkan Lingkar Lengan dan Baha Mutasiwasi Program Studi DIII Keperawatan di Poltekkes Kemenkes Serang.
 b. (Nama/NIM) : Christin Nandisa (51341123001)
 c. Tanggal : 09/02/2026

Nama & Tanda Tangan Pembimbing I/II

 Yenni Rachmanawati, S.Kn, M.Gz

II. Penyanggah Pada Seminar Proposal

a. Judul LTA : Daya Tawar Brownies daun kelor Substitusi ikan kani sebagai alternatif Pembesaran mami dan Tomatolam lokal pada ibu hamil anemia
 b. (Nama/NIM) : Widhyasari Kusum (51341123002)
 c. Tanggal : 9/12/2025

Nama & Tanda Tangan Pembimbing I/II

 Mustafar Kamaruddin, S.Gz, M.Kes

III. Audience Pada Seminar Proposal Pada Prodi D.III Gizi

No	Nama Mahasiswa	NIM	Tanggal	Nama Moderator	Paraf Pembimbing I/II
1.	Naina M. Min	51341123037	15/09/2025	Rengas L	
2.	Alberta Reni A.P	51341123012	18/09/2025	Indah Eka	
3.	Indah Eka Putri diti	51341123036	19/09/2025	Siti Asmaeni	
4.	Lyra Pissamman	51341123030	25/09/2025	Alfan Maifur	
5.	Riona Kusuma Dewi	51341123053	26/09/2025	Rahma	
6.	Widhyasari Kusum	51341123002	09/12/2025	Yeyen D.P	
7.	F. Adinda Alhamid	51341123006	10/12/2025	Rena K.D	
8.	Nabila Suriani	51341123077	16/01/2026	Rahma	
9.	Rida Armani	51341123033	23/01/2026	Rahma	
10.	Christin Nandisa	51341123001	09/02/2026	Andi Alhem	

Lampiran 8. Lembar Konsultasi Proposal

LEMBAR KONSULTASI LAPORAN TUGAS AKHIR (ETA) Proposal

No.	Tanggal	Pembimbing I/II	Topik Pembahasan	Saran Pembimbing	Tanda Tangan
1	27 Ags 2025	I	Konsul Judul	Ubah tempat	
2	8 Sept 2025	I	Bab 1-3	Koreksi bab 1-3	
3	15 Sept 2025	I	Bab 1-3	Disarankan ubah Judul	
4	1 Okt 2025	I	Bab 1-3 Judul yang baik	Maka Perbaiki spasi, materi	
5	8 Des 2025	I	Bab 1-3	Pendahuluan, Tujuan, Rumusan, Mekanisme Penelitian	
6	11 Des 2025	II	Bab 1-3	Perbaiki kosa kata	
7	15 Des 2025	II	Penambahan materi	tambahkan hasil penelitian terdahulu	
8	12 Jan 2026	II	Perbaiki Sampel & Definisi operasional	Perbaiki Sampel dan Definisi Operasional	

Lampiran 9. Lembar Persetujuan Seminar Proposal

LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN SEMINAR PROPOSAL PENELITIAN

Dengan ini Menyatakan:

Nama : Andi Alhea Risyah Mawana

Nim : 51321823001

Program Studi : D-III Gizi

Disetujui untuk melaksanakan seminar proposal penelitian:

Hari : Jumat, 16 Januari 2026

Waktu : 08.00 Wt

Tempat : Online (Zoom)

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar proposal penelitian pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan diatas.

Dan demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terimakasih.

Sorong, 14 / 01 / 2026

Tim Penilaian

Pembimbing I


La Supu, SKM., MPH
NIP. 196906141991031019

Pembimbing II


Merinta Sada, M.Gz
NIP. 1985252006042001

Penguji


Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz
NIP. 198607182009122002

Lampiran 10. Berita Acara Perbaikan Proposal

BERITA ACARA PERBAIKAN PROPOSAL

Nama : Andi Alhea Risqiah Maulana
 Nim : 51341123001
 Judul Proposal : Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah Di Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong

No	Nama	Masukkan	Tanda Tangan
1	Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz (Penguji)	1. Memperbaiki sistematika penulisan 2. Penambahan materi sesuai dengan kerangka teori 3. Menambahkan sumber pada materi 4. Perbaikan pada spasi 5. Perbaikan pada kerangka konsep 6. Penambahan bahan	
2	La Supu, SKM., MPH (Pembimbing 1)	1. Penambahan materi pada bab 2 2. Perbaikan sistematika penulisan 3. Penambahan bahan	
3	Merinta Sada, M.Gz (Pembimbing 2)	1. Memisahkan format checklist untuk bahan kering dan basah 2. Membuat penutup latar belakang	

Lampiran 11. Surat Etik Penelitian

KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE
POLTEKKES KEMENKES SORONG
POLTEKKES KEMENKES SORONG

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

Nomor: DP.04.03/F.LIII.13.a./389/2026

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Andi Alhea Risqiah Maulana
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Sorong
Name of the Institution

Dengan judul :
Title

**"GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN KERING DAN BASAH DI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SELE BE SOLU KOTA SORONG"**

**"OVERVIEW OF RECEIPT OF DRY AND WET FOOD MATERIALS AT SELE BE SOLU
REGIONAL GENERAL HOSPITAL, SORONG CITY"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, namely 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 17 Maret 2026 sampai dengan tanggal 17 Maret 2027.

This declaration of ethics applies during the period March 17, 2026 until March 17, 2027.

March 17, 2026
Chairperson,

Cory C. Situmorang, M.Keb

Lampiran 12. Surat Ijin Penelitian



PEMERINTAH KOTA SORONG RSUD "SELE BE SOLU"



Alamat Kantor : Jln. Basuki Rahmat Km. 12 Klasaman Telp. 335954 & Fax (0951) 335955

Sorong, 31 Maret 2026

Nomor : 400.7.3.1/160/2026
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth,
Ketua Poltekkes Sorong

di -
Tempat

Dengan hormat,

Dengan ini menunjukan surat dari Kampus Politeknik Kesehatan Sorong
Dengan Nomor : PP.06.02/F.XLV/469/2026, Tentang permohonan Ijin penelitian bagi
Dosen atas :

Nama : Andi A. Risqiah Maulana
NIM : 51341123001
Judul Penelitian : " Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah Di
Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota
Sorong.

Maka pada prinsipnya kami tidak keberatan dan menyetujui permohonan Penelitian
Dosen Tersebut.

Demikian untuk maklum.

An. DIREKTUR RSUD SELE BE SOLU KOTA SORONG
Kepala Seksi Sumber Daya

Fonv R. Rumbewas, S. Sos
NIP. 19800407 200801 2 027

Tembusan disampaikan kepada Yth :

- 2 Kepala Bidang Pengembangan RSUD. SELE BE SOLU Kota sorong di Sorong;
- 3 Kepala Bidang Keuangan RSUD. SELE BE SOLU Kota sorong di Sorong;
- 4 Yang bersangkutan untuk di ketahui ;
- 5 Arsip -

Lampiran 13. Master Tabel

Tabulasi penerimaan bahan makanan kering berdasarkan waktu										
No	Jenis Bahan Makanan	Hari ke 1		Ket	Penilaian			Hari ke 3		
		Rencana	Pelaksanaan		Rencana	Pelaksanaan	Ket	Rencana	Pelaksanaan	Ket
1	Beras putih jagung	08.00-15.00	09.08	sesuai	08.00-15.00	13.19	Sesuai			Tidak dipesan
2	Gula pasir			tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-15.00	12.30	sesuai
3	Garam			tidak dipesan	08.00-15.00	13.19	Sesuai	08.00-15.00	11.50	sesuai
4	Tepung terigu			tidak dipesan	08.00-15.00	13.19	Sesuai			Tidak dipesan
5	Kecap			tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-15.00	12.30	sesuai
6	Dancow			tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-15.00	11.50	sesuai
7	Mie telur			tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-15.00	12.30	sesuai
8	Bihun			tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-15.00	11.50	sesuai
9	Teh			tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-15.00	12.30	sesuai
10	Kemiri			tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	sesuai			Tidak dipesan
11	lada			tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-15.00	12.30	sesuai

Tabulasi penerimaan bahan makanan basah berdasarkan waktu										
No	Jenis Bahan Makanan	Hari ke 1		Ket	Penilaian			Hari ke 3		
		Rencana	Pelaksanaan		Rencana	Pelaksanaan	Ket	Rencana	Pelaksanaan	Ket
1	Telur ayam	08.00-15.00	09.08	Sesuai	08.00-15.00	13.39	Sesuai			Tidak dipesan
2	Wortel	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
3	Kentang	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
4	Bayam			Tidak dipesan			Tidak datang	08.00-09.00	08.29	sesuai
5	Sawi hijau	08.00-09.00	08.37	Sesuai			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.29	sesuai
6	Sawi putih	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai			Tidak dipesan
7	Labu siam	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
8	Puren	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
9	Buncis	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
10	Jagung manis			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	Sesuai			Tidak dipesan
11	Labu kuning			Tidak dipesan			Tidak datang	08.00-09.00	08.29	sesuai
12	Cabai keriting			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	Sesuai			Tidak dipesan
13	Kool	08.00-09.00	08.37	Sesuai			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.29	sesuai
14	Tahu	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.54	sesuai
15	Tempe	08.00-09.00	08.47	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.54	sesuai
16	Terong	08.00-09.00	08.47	Sesuai			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.29	sesuai
17	Gambas			Tidak dipesan			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.29	sesuai
18	Kacang panjang	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
19	Pepaya muda iris	08.00-09.00	08.37	Sesuai			Tidak dipesan			Tidak dipesan
20	Semangka	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
21	Pepaya	08.00-09.00	08.37	Sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
22	Pisang nona	08.00-09.00	08.37	sesuai	08.00-09.00	08.44	Sesuai	08.00-09.00	08.29	sesuai
23	Kemangi			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	Sesuai			Tidak dipesan
24	Tomat			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	Sesuai			Tidak dipesan
25	Jeruk ikan			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	Sesuai			Tidak dipesan
26	Minyak			Tidak dipesan	08.00-15.00	13.19	Sesuai	08.00-15.00	11.50	sesuai
27	Sereh			Tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	Sesuai			Tidak dipesan
28	Santan kara			Tidak dipesan	08.00-15.00	13.19	Sesuai	08.00-15.00	11.50	sesuai
29	Jahe			tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	sesuai			Tidak dipesan
30	Kunyit			tidak dipesan	08.00-09.00	08.44	sesuai			Tidak dipesan
31	Bawang putih			tidak dipesan	08.00-15.00	13.19	Sesuai			Tidak dipesan
32	Bawang merah			tidak dipesan	08.00-15.00	13.19	Sesuai			Tidak dipesan

Tabulasi penerimaan bahan makanan kering berdasarkan jumlah										
No	Jenis Bahan Makanan	Hari ke 1		Ket	Penilaian			Hari ke 3		
		Dipesan	Diterima		Dipesan	Diterima	Ket	Dipesan	Diterima	Ket
1	Beras putih jagung	1 karung	1 karung	sesuai	5 karung	5 karung	sesuai			Tidak dipesan
2	Gula pasir			Tidak dipesan			Tidak dipesan	2 kg	2 kg	sesuai
3	Garam			Tidak dipesan	40 pcs	40 pcs	sesuai	20 pcs	20 pcs	sesuai
4	Tepung terigu			Tidak dipesan	3 pcs	3 pcs	sesuai			Tidak dipesan
5	Kecap			Tidak dipesan			Tidak dipesan	24 pcs	24 pcs	sesuai
6	Dancow			Tidak dipesan			Tidak dipesan	10 pcs	10 pcs	sesuai
7	Mie telur			Tidak dipesan			Tidak dipesan	40 pcs	40 pcs	sesuai
8	Bihun			Tidak dipesan			Tidak dipesan	12 pcs	12 pcs	sesuai
9	Teh			Tidak dipesan			Tidak dipesan	25 kntg	25 kntg	sesuai
10	Kemiri			Tidak dipesan	250 g	250 g	sesuai			Tidak dipesan
11	ladaku			Tidak dipesan			Tidak dipesan	1 pack	1 pack	sesuai

No	Jenis Bahan Makanan	Penilaian								
		Hari ke 1			Hari ke 2			Hari ke 3		
		Dipesan	Diterima	Ket	Dipesan	Diterima	Ket	Dipesan	Diterima	Ket
1	Telur ayam	6 ram	6 ram	sesuai	6 ram	6 ram	sesuai			Tidak dipesan
2	Wortel	3 kg	3 kg	sesuai	3 kg	3 kg	sesuai	3 kg	2,75 kg	tidak sesuai
3	Kentang	2 kg	2 kg	sesuai	2 kg	1 kg	tidak sesuai	1 kg	1 kg	sesuai
4	Bayam			Tidak dipesan			Tidak dipesan	3 ikt	3 ikt	sesuai
5	Sawi hijau	3 kg	3 kg	sesuai			Tidak dipesan	3 ikt	3 ikt	sesuai
6	Sawi putih	2 kg	2 kg	sesuai	2 kg	2 kg	sesuai			Tidak dipesan
7	Labu siam	3 kg	2,82 kg	tidak sesuai	3 kg	2,50 kg	tidak sesuai	3 kg	3 kg	sesuai
8	Puren	1 ikt	1 ikt	sesuai	1 ikat	1 ikat	sesuai	1 ikt	1 ikt	sesuai
9	Buncis	2 kg	2 kg	sesuai	2 kg	2 kg	sesuai	2 kg	2 kg	sesuai
10	Jagung manis			Tidak dipesan	1 ikat	1 ikat	sesuai			Tidak dipesan
11	Labu kuning			Tidak dipesan			Tidak dipesan	1 bh	1 bh	sesuai
12	Cabai keriting			Tidak dipesan	250 gram	250 gram	sesuai			Tidak dipesan
13	Kool	2 kg	2 kg	sesuai			Tidak dipesan	2 kg	2 kg	sesuai
14	Tahu	80 bh	80 bh	sesuai	60 bh	60 bh	sesuai	80 bh	80 bh	sesuai
15	Tempe	21 papan	21 papan	sesuai	15 papan	15 papan	sesuai	20 papan	20 papan	sesuai
16	Terong	3 ikt	3 ikt	sesuai			Tidak dipesan	4 ikat	4 ikat	sesuai
17	Gambas			Tidak dipesan			Tidak dipesan	3 ikt	3 ikt	sesuai
18	Kacang panjang	3 ikt	3 ikt	sesuai	4 ikat	4 ikat	sesuai	4 ikat	4 ikat	sesuai
19	Pepaya muda iris	3 tumpuk	3 tumpuk	sesuai			Tidak dipesan			Tidak dipesan
20	Semangka	11 kg	12,5 kg	tidak sesuai	10 kg	2,5 kg	tidak sesuai	7,3 kg	6,9 kg	tidak sesuai
21	Pepaya	1,8 kg	1,8 kg	sesuai	1,8 kg	1,8 kg	sesuai	1,6 kg	1,6 kg	sesuai
22	Pisang nona	10 sisir	10 sisir	sesuai	10 sisir	10 sisir	sesuai	8 sisir	8 sisir	sesuai
23	Kemangi			Tidak dipesan	1 ikt	1 ikt	sesuai			Tidak dipesan
24	Tomat			Tidak dipesan	1,5 kg	1,5 kg	sesuai			Tidak dipesan
25	Jeruk ikan			Tidak dipesan	1 kg	1 kg	sesuai			Tidak dipesan
26	Minyak			Tidak dipesan	2 karton	2 karton	sesuai	1 karton	1 karton	sesuai
27	Sereh			Tidak dipesan	1 ikt	1 ikt	sesuai			Tidak dipesan
28	Santan kara			Tidak dipesan	5 pcs	5 pcs	sesuai	5 pcs	5 pcs	sesuai
29	Jahe			Tidak dipesan	250 g	250 g	sesuai			Tidak dipesan
30	Kunyit			Tidak dipesan	250 g	250 g	sesuai			Tidak dipesan
31	Bawang putih			Tidak dipesan	1 kg	785 g	tidak sesuai			Tidak dipesan
32	Bawang merah			Tidak dipesan	1,5 kg	1,5 kg	sesuai			Tidak dipesan

No	Jenis Bahan Makanan	spesifikasi	hari ke 1			hari ke 2			hari ke 3		
			sesuai	tidak sesuai	ket	sesuai	tidak sesuai	ket	sesuai	tidak sesuai	ket
1	Beras putih jagung	Warna putih bersih	1		sesuai	1		sesuai			tidak dipesan
		Tidak ber bau apek									
		Kering									
		Tidak berulat									
2	Gula pasir	Warna normal			tidak dipesan			tidak dipesan	1		sesuai
		Bentuk kristal									
3	Garam	Kering			tidak dipesan	1		sesuai	1		sesuai
		Bersih									
		Kemasan utuh									
		Tidak kadaluwarsa									
4	Tepung terigu	Warna normal			tidak dipesan	1		sesuai			tidak dipesan
		Tekstur normal									
		Tidak kadaluwarsa									
		Tidak kadaluwarsa									
5	Kecap	Tidak kadaluwarsa			tidak dipesan			tidak dipesan	1		sesuai
		kemasan utuh									
6	Lada	Tidak kadaluwarsa			tidak dipesan			tidak dipesan	1		sesuai
		Kemasan utuh									
7	Dancow	Tidak kadaluwarsa			tidak dipesan			tidak dipesan	1		sesuai
		Kemasan utuh									
8	Mie telur	Kering			tidak dipesan			tidak dipesan	1		sesuai
		Tidak hancur									
		Tidak kadaluwarsa									
		Tidak kadaluwarsa									
9	Bihun	kering			tidak dipesan			tidak dipesan	1		sesuai
		Tidak kadaluwarsa									
10	Teh	Tidak kadaluwarsa			tidak dipesan			tidak dipesan	1		sesuai
		Kemasan utuh									
		Kemasan utuh									
11	Kemiri	terkupas			tidak dipesan	1		sesuai			tidak dipesan
		kering									
		utuh									
		tak berulat									

**Lampiran 14. Spesifikasi Bahan Makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum
Daerah Sele Be Solu**

**SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN
INSTALASI GIZI RSUD SELEBESOLU KOTA SORONG**

NO	BAHAN MAKANAN	KUALITAS	SATUAN	KETERANGAN
GOLONGAN I (DAGING)				
1	Ayam	bersih, segar, brt. Min. 1kg/ekor tanpa kaki, isi perut dan leher	Ekor	
2	Bakso sapi	segar, mulus, ukuran sedang	Bks	
3	Kornet sapi	tidak berkarat, tidak kadaluarsa	Kaleng	
4	Hati + rempelo ayam	segar, tdk biru/hancur, bersih	Kg	
GOL II (IKAN & KERANG)				
5	Ikan ekor kuning	segar, berkilat, tanpa ekor & kepala	Ekor	
6	Ikan bakar cakalang	segar, tidak bau, utuh	Ekor	
7	Udang	segar, b'kulit putih, tdk b'bau, berat	Kg	
8	Bakso ikan	segar, mulus, ukuran sedang	Bks	
GOLONGAN III (TELUR)				
9	Telur ayam	segar, kulit mulus, tidak bau, tidak retak	Ram	
10	Telur puyuh	segar, kulit mulus, tidak bau, tidak retak	Butir	
GOL IV (SAYURAN)				
11	Bayam	segar, muda, bersih tanpa akar	ikat	
12	Kangkung	segar, batang hijau, muda, tak b'ulat	ikat	
13	Sawi hijau	segar, muda, tak berulat	ikat	
14	Sawi putih	Segar, bersih, tidak berulat	Kg	
15	Daun genemo	segar, muda, bersih, tdk berulat	ikat	
16	Daun kemangi	Segar, hijau, bersih, tidak berulat	ikat	
17	Daun sup	segar, muda, bersih	ikat	
18	Daun singkong	Segar, muda, bersih	ikat	
19	Daun bawang	segar, bersih	ikat	
20	Buncis	segar, bersih, muda, tdk berulat	kg	
21	Kacang panjang	segar, muda/hijau, bersih, tdk b'ulat	ikat	
22	Kentang	tua, segar, bersih, permukaan licin	Kg	
23	Wortel	segar, bersih, panjang, muda, mulus	Kg	
24	Jagung manis	berbiji padat, muda, segar, terkupas	ikat	
25	Jagung muda/puren	segar, dengan kulit, bersih	ikat	
26	Kol putih	segar, muda, bersih, padat, putih, tdk berulat	Kg	
27	Ketimun	segar, muda, padat	Tumpuk	
28	Labu kuning	tua, bentuk teratur	Buah	
29	Labu siam	segar, muda, kecil	Kg	
30	Nangka muda	segar, muda, terkupas, terpotong	Tumpuk	
31	Gambas	segar, muda, tdk berulat	ikat	

NO	BAHAN MAKANAN	KUALITAS	SATUAN	KETERANGAN
32	Terong	segar, muda, ungu, tdk berulat	ikat	
33	Tauge	dibuat dari kac. ljo segar, bersih	Kg	
34	Rica besar	segar, bersih, warna merah merata, tdk berulat	kg	
35	Rica kecil (cabe rawit)	segar, tdk b'ulat, warna merah/hijau	Kg	
36	Tomat	segar, bersih, masak	Kg	
37	Lemon china	bersih, segar, tidak busuk	Kg	
38	Pepaya muda serut	segar, tidak berair, bersih	Kg	
39	Jamur kuping	bersih, utuh	bungkus	
40	Bunga pepaya	segar, bersih,	Tumpuk	
GOL V (BUAH-BUAHAN)				
41	Apel	segar, manis, bersudut, 5bh/kg	Kg	
42	Anggur	segar, manis, hijau/ungu	Kg	
43	Pier	segar, manis, kuning merata, 5bh/kg	Kg	
44	Kelengkeng	segar, mulus, tidak busuk	Kg	
45	Semangka	merah, manis, segar	buah	
46	Melon	segar, manis	buah	
47	Jeruk sunkist	segar, berair, tua	Kg	
48	Jeruk manis	segar, masak pohon, manis	Kg	
49	Pepaya masak	segar, masak pohon	Kg	
50	Pisang ambon	segar, tua, tdk lembek, kulit tidak hitam	sisir	
51	Pisang raja	segar, tua, tdk lembek	sisir	
52	Pisang nona	segar, tua, tdk lembek	Tandan	
53	Pisang abu-abu	segar, tua, tdk lembek	sisir	
54	Pisang kepok	segar, tua, tdk lembek	sisir	
55	Salak	bersih, kulit mengkilat, manis, tua	kg	
56	Nangka masak	bau khas, masak pohon, bersih	potong	
57	Kelapa muda	isi putih mulus, berair, dengan kulit	buah	
58	Kelapa tua (parut)	segar, tua, terkupas, tanpa air	Buah	
60	Sukun	tua, segar, tidak lembek	Buah	
GOL VI (KACANG KERING)				
61	Kacang hijau	kering padat, bersih, tanpa batu, tua	Kg	
62	Kacang tanah	kering padat, bersih, tanpa batu, tua	Kg	

NO	BAHAN MAKANAN	KUALITAS	SATUAN	KETERANGAN
	GOL VII (HASIL OLAHAN KACANG-KACANGAN)			
63	Tahu	segar, bersih, padat, tdk asam, murni	Buah	
64	Kembang tahu	kering, tidak hancur	bungkus	
65	Tempe	murni, segar, bersih, padat	bungkus	
	GOLONGAN VIII (BUMBU)			
66	Asam jawa	bersih, tdk terlalu basah, tdk banyak biji	kg	
67	Bawang putih	kering, bersih, padat, tua, besar, tdk busuk	kg	
68	Bawang merah	kering, bersih, padat, tua, tdk busuk	kg	
69	Bawang bombay	kering, bersih, tidak busuk	kg	
70	Biji pala	kering, bersih, padat, tak berulat	buah	
71	Daun jeruk	segar, bersih	kantong	
72	Daun salam	bersih, utuh, tdk robek	ikat	
73	Sereh	segar, bersih	ikat	
74	Garam halus	kering, bersih, murni @ 250gr/bks	pak	1 pak isi 80 bks
75	Jahe	segar, bersih, tua	kg	
76	kemiri kupas	terkupas, kering, utuh, tak berulat	kg	
77	Ketumbar bubuk	kering, bersih	kg	
78	Kunyit segar	segar, tua, bersih, ukuran besar	kg	
79	Kunyit bubuk	kering, bersih	kg	
80	Lengkuas	segar, muda, warna pink, bersih	Tumpuk	
81	Merica halus	kering, halus	kg	
82	Saos cabe 340ml	cap ABC, tidak kadaluarsa, kemasan utuh	botol	
84	Saos tomat 340ml	cap ABC, tidak kadaluarsa, kemasan utuh	botol	
85	Kecap 300ml	cap ABC, tidak kadaluarsa, kemasan utuh	botol	
86	kecap 600ml	cap ABC, tidak kadaluarsa, kemasan utuh	botol	
87	Masako ayam	kering, bersih, kemasan utuh, tdk kadaluarsa	gantung	1 gantung isi 12 bks
88	Vetsin ajinomoto 250gr	kering, bersih, kemasan utuh, tdk kadaluarsa	bungkus	
89	Vetsin miwon 250gr	kering, bersih, kemasan utuh, tdk kadaluarsa	bungkus	
90	Terasi udang	merk ABC, kemasan utuh, tdk kadaluarsa	bungkus	
	GOLONGAN IX (BESAR & PENUKARNYA)			
91	Beras kepala merk "semangka"	kering, bersih, tdk apek, tdk b'ulat @25kg	karung	
92	Beras kepala merk "BORNEO"	kerng, bersih, tdk apek, tdk berulat @20kg	karung	
93	Beras ketan hitam	kering, bersih, tdk apek, tdk b'ulat, murni	kg	
94	Nutrijel bubuk	merk nutrijel, tidak kadaluarsa	dos	1 dos isi 12 bks
95	Bihun	kering, bersih merk AA, tdk kadaluarsa	karton	
96	Mie telur	Kering, tidak hancur merk ATOM	karton	1 karton isi 2x30 bks
97	Laksa	cap NAGA, tdk kadaluarsa, tdk hancur	bungkus	
98	Sagu mutiara	bersih, utuh, tidak kadaluarsa	bungkus	
99	Tepung roti	kemasan utuh, merk AJINOMOTO @200gr	bungkus	
NO	BAHAN MAKANAN	KUALITAS	SATUAN	KETERANGAN
100	Keladi	bersih, padat, tidak berair	Tumpuk	
101	Petatas	bersih, mulus, tidak busuk	Tumpuk	
	GOL X (GULA & MINYAK)			
102	Gula merah	kering, coklat tua, bersih	buah	
103	Santan instan 500ml	kemasan utuh, tidak kadaluarsa	bungkus	
104	Minyak goreng	tidak tengik, warna jernih	liter	
105	Minyak tanah	bau khas, tidak tercampur air	liter	
	GOL XI (MINUMAN & SUSU)			
106	Air minum kemasan	merk CENDRAQUA, tdk bocor @240ml/gls	karton	1 karton isi 48 gelas
107	Sirup ABC	kemasan utuh, tidak kadaluarsa	botol	
108	Sirup pisang ambon (DHT)	kemasan utuh, tidak kadaluarsa	botol	
109	the saring	merk BENDERA, tidak kadaluarsa	pak	1 pak isi 10 bks
110	The celup	tdk kadaluarsa, merk SARIWANGI	dos	
111	Susu "whole milk"	merk CARNATION kaleng tdk berkarat, tidak kadaluarsa	kaleng	
112	Biji selasih	utuh, bersih	ons	
113	Nata de coco 1000ml	kemasan utuh, tidak kadaluarsa	bungkus	
114	Cendol beras	utuh, bersih, tidak bau, tidak berubah warna	bungkus	
115	Kalengan buah	kaleng tidak berkarat, tdk kadaluarsa	kaleng	

**Lampiran 15. SOP Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit
Umum Daerah Sele Be Solu**

 Jl. Sele Be Solu II km 12 Klawalu Kota Sorong Papua Barat Daya	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN		
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No. Dokumen 000.8.3.3/002/GZ/VII/ 2025	No. Revisi 02	Halaman 1/1
	Tanggal Revisi 01 Juli 2025	Ditetapkan Oleh : Direktur RSUD Sele Be Solu Kota Sorong  Drg. Susi Petronela Djiitmau, MPH NIP : 197811122003122012	
PENGERTIAN	Rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak (sesuai perjanjian jual beli).		
TUJUAN	Tersedianya bahan makanan yang sesuai dengan standar baik jenis maupun jumlah.		
KEBIJAKAN	Peraturan Direktur RSUD Sele Be Solu No.400.7.3.1/045/VII/2025 tentang kebijakan penyelenggaraan pelayanan kesehatan RSUD Sele Be Solu Kota Sorong		
PROSEDUR	1. Setiap petugas penerimaan bahan makanan basah harus membawa daftar spesifikasi bahan makanan. 2. Bahan makanan yang datang harus dicocokkan dengan daftar spesifikasi bahan makanan apakah sudah sesuai dengan jumlahnya, beratnya dan spesifikasi. 3. Apabila bahan makanan yang dikirim tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang ditentukan harus dikembalikan pada rekanan untuk ditukar dengan bahan makanan yang mempunyai jenis yang sama dan sesuai spesifikasi.		
UNIT TERKAIT	Panitia Penerimaan Hasil		

Lampiran 16. Surat Setelah Penelitian



SURAT KETERANGAN

Nomor : 400.7.3.1/ *852*

Direktur Rumah Sakit Umum Daerah "Sele Be Solu" Kota Sorong, dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Andi A. Risqiah Maulana
NIM : 51341123001
Prodi : Gizi

Telah melaksanakan penelitian di Rumah Sakit Umum Daerah "Sele Be Solu" Kota Sorong dengan Judul "Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong" terhitung 3 April – 1 Mei 2026.

Demikian untuk maklum.

Sorong, 11 Juni 2026

An.RSUD. SELE BE SOLU KOTA SORONG
Kepala Seksi Sumber Daya

Fony R. Rumbewas, S.Sos
 NIP. 19800407 200802 2 027

Lampiran 17. Lembar Konsultasi Tugas Akhir

LEMBAR KONSULTASI LAPORAN TUGAS AKHIR (LTA)

[illegible]

Lampiran 18. Lembar Persetujuan Waktu Seminar Hasil

LEMBAR PERSETUJUAN WAKTU PELAKSANAAN SEMINAR HASIL

Dengan ini Menyatakan:

Nama : Andi Alhea Risqiah Maulana
 Nim : 51341123001
 Program Studi : DIII Gizi
 Disetujui untuk melaksanakan seminar hasil:
 Hari : Kamis, 25 Juni 2026
 Waktu : 11.30 WIT
 Tempat : Anggrek 2

Dan dengan ini bersedia menghadiri seminar hasil pada hari pelaksanaan yang telah ditentukan diatas.

Dan demikian lembar persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya, terimakasih.

Sorong, 24 Juni 2026

Tim Penilaian

Pembimbing I



La Supu, SKM., MPH
 NIP. 196906141991031019

Pembimbing II



Merinta Sada, M.Gz
 NIP. 198505252006042001

Penguji



Yulia Rachmawati, S.KM., M.Gz
 NIP. 198607182009122002

Lampiran 19. Berita Acara Perbaikan LTA

BERITA ACARA PERBAIKAN LTA

Nama : Andi Alhea Risqiah Maulana
 Nim : 51341123001
 Judul Proposal : Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Kering dan Basah Di Rumah Sakit Umum Daerah Sele Be Solu Kota Sorong

No	Nama	Masukkan	Tanda Tangan
1	Yulia Rachmawati, SKM., M.Gz (Penguji)	1. Penambahan sumber pada pengertian yang dilampirkan pada abstrak 2. Penambahan kata pengantar kepada tempat penelitian 3. Menggabungkan gambaran umum lokasi dan gambaran umum instalasi gizi menjadi satu 4. Mengurutkan penomoran pada pembahasan sesuai tujuan khusus 5. Menambahkan narasi pada awal kesimpulan 6. Membuat kesimpulan dan saran diurutkan sesuai tujuan khusus 7. Mengurutkan susunan lampiran mulai dari pengurusan proposal 8. Merubah spasi 1,5 menjadi spasi 2	
2	La Supu, SKM., MPH (Pembimbing 1)	1. Penambahan pembahasan pada bab 4 2. Menambah narasi pada pembahasan yang menunjukkan master tabel berada pada lampiran	
3	Merinta Sada, M.Gz (Pembimbing 2)	1. Perbaiki kata dalam bahasa inggris menjadi italic 2. Perbaiki sistematika penulisan 3. Penambahan teks pada pembahasan	

Lampiran 20. Dokumentasi



Penerimaan bahan makanan basah



Pengamatan waktu kedatangan bahan kering, spesifikasi bahan kering, jumlah bahan kering yang diterima, serta pengecekan tanggal kadaluwarsa pada bahan kering



Pengamatan waktu kedatangan bahan basah, spesifikasi bahan basah, dan jumlah bahan basah yang diterima

