

## ABSTRAK

Afifah Azmi

GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT  
ISLAM SURABAYA JEMURSARI

xvi + 88 Halaman + 7 Tabel + 7 Lampiran

Penerimaan bahan makanan yakni salah satu langkah krusial penyelenggaraan makanan rumah sakit guna menjamin keselarasan spesifikasi, jumlah, dan waktu kedatangan bahan makanan atas standar tetapan. Ketidakselarasan tahap penerimaan dapat memengaruhi proses pengolahan dan mutu makanan yang dihasilkan. Kajian ditujukan memahami penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. Kajian bermetode kuantitatif desain *cross sectional* bersample seluruh bahan makanan terimaan satu siklus menu 10+1 berteknik total sampling. Data dikumpulkan lewat observasi langsung mengaplikasikan formulir ceklis melingkupi ketepatan waktu, keselarasan spesifikasi, dan ketepatan jumlah penerimaan bahan makanan. Hasil penelitian mengindikasikan ketepatan waktu penerimaan bahan makanan 95,12%, keselarasan spesifikasi 98,17%, dan ketepatan jumlah 92,07%. Ketidaktepatan waktu penerimaan sebagian besar disebabkan oleh kendala distribusi pemasok dan hambatan transportasi. Ketidakselarasan spesifikasi ditemukan akibat kerusakan kemasan dan kondisi bahan makanan yang tidak memenuhi standar mutu, sedangkan ketidakselarasan jumlah terjadi pada beberapa bahan makanan terimaan tidak selaras jumlah pada surat permintaan bahan makanan. Kesimpulan penelitian ini mengindikasikan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya terlaksana baik karena sebagian besar bahan makanan diterima tepat waktu, selaras spesifikasi, dan selaras jumlah yang ditetapkan. Meskipun demikian, masih diperlukan peningkatan pengawasan dan koordinasi dengan pemasok untuk meminimalkan terjadinya ketidakselarasan pada proses penerimaan bahan makanan.

**Kata kunci:** *penerimaan bahan makanan, ketepatan waktu, kesesuaian spesifikasi, ketepatan jumlah, instalasi gizi rumah sakit.*

Daftar bacaan: 6 buku dan 27 jurnal (2013–2025).

## ABSTRACT

Afifah Azmi

*OVERVIEW OF FOOD RECEIVING AT THE NUTRITION DEPARTMENT OF SURABAYA JEMURSARI ISLAMIC HOSPITAL*

*xvi + 88 Pages + 7 Tables + 7 Appendices*

*Food ingredient receiving is a critical control point in hospital foodservice management, ensuring that the ingredients delivered by suppliers meet the required quality, quantity, and delivery schedule. Discrepancies at this stage may disrupt subsequent food processing and compromise the nutritional quality of meals served to patients. This study aimed to describe the food ingredient receiving process at the Nutrition Installation of Surabaya Islamic Hospital (RSI) Jemursari. A descriptive quantitative study with a cross-sectional design was carried out using a total sampling technique, in which every food ingredient delivered during one 10+1-day menu cycle (328 receiving events) was observed directly with a structured checklist covering timeliness, specification compliance, and quantity accuracy. The results showed that 95.12% of deliveries arrived on schedule, 98.17% met the specified quality standards, and 92.07% matched the ordered quantity. Delays were mainly attributable to supplier distribution constraints and traffic congestion; specification mismatches arose chiefly from packaging damage and substandard ingredient condition; and quantity discrepancies stemmed from irregular unit sizes among fresh produce. Overall, food ingredient receiving at RSI Jemursari has been implemented satisfactorily, although continuous supervision and closer coordination with suppliers remain necessary to further minimize nonconformities*

*Keywords: food receiving, timeliness, specification compliance, quantity accuracy, hospital nutrition installation.*

*References: 6 books and 27 journals (2013–2025).*