

Manajemen Penyelenggaraan Makanan untuk Pasien Rawat Inap di Instalasi Gizi Rumah Sakit XY, Bogor

Siti Sadiyah^{1a}, Noli Novidahlia¹

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Unoversitas Djuanda Bogor

^a Korespondensi : Siti Sadiyah, Email : sitisadiyah2809@gmail.com

ABSTRAK

Manajemen penyelenggaraan makanan untuk pasien di rumah sakit masih berkaitan dengan ilmu dan aspek teori maupun praktik yang dipelajari pada studi teknologi pangan. Studi ini bertujuan untuk mempelajari proses penyelenggaraan makanan yang berkaitan dengan pengawasan mutu pada alur penyelenggaraan makanan yaitu pada kegiatan penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan, dan distribusi makanan. Metode yang digunakan pada studi ini adalah kerja nyata, observasi secara langsung dengan mengamati kegiatan di area lapangan, menjalankan wawancara dan berdiskusi, pendataan, serta kajian pustaka. Analisis data yang dikerjakan pada studi ini adalah kualitatif deskriptif. Hasil studi ini menyatakan pada penerimaan bahan makanan terdiri dari bahan makanan segar dan bahan makanan kering. Sortasi dilakukan pada penerimaan bahan makanan untuk memisahkan bahan yang memenuhi standar mutu dan spesifikasi dengan yang tidak memenuhi standar mutu. Penyimpanan bahan makanan dilakukan pada ruang penyimpanan dengan suhu ruang untuk bahan makanan kering, *walk-in chiller* untuk sayuran dan buah-buahan, dan *freezer* untuk penyimpanan daging segar. Persiapan bahan makanan dilakukan pada ruangan yang berbeda untuk persiapan bahan sayuran, buah-buahan dan daging segar dengan menggunakan peralatan yang dikhususkan untuk masing-masing bahan makanan. Pengolahan bahan makanan dilakukan dengan beberapa metode pemasakan yaitu merebus, mengukus, memanggang, menyetup, menggoreng, dan menumis. Distribusi makanan dilakukan dengan pemorsian makanan yang disajikan dalam kotak makanan yang kemudian didistribusikan langsung kepada pasien oleh petugas dari instalasi gizi. Upaya yang dilakukan dalam pengawasan mutu ini berupa penyortiran bahan makanan ketika barang diterima, pencatatan stok dan alur bahan makanan, kontrol suhu penyimpanan untuk setiap jenis bahan makanan, kebersihan alat dan ruangan yang digunakan.

Kata Kunci: Pengawasan Mutu, Instalasi Gizi, Praktik Lapang

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas memberikan pelayanan makanan kepada pasien rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien dan juga harus disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan yang lain agar dapat mengoptimalkan pelayanan gizi kepada pasien. Pelayanan gizi kepada pasien rawat inap bertujuan untuk memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya sehingga proses penyembuhan, pertahanan dan peningkatan status gizi pasien menjadi lebih optimal (Kemenkes, 2013). Manajemen penyelenggaraan ini merupakan kegiatan yang kompleks dimulai dari perencanaan menu, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, sampai pada tahap distribusi kepada pasien.

Manajemen penyelenggaraan makanan untuk pasien di rumah sakit masih berkaitan dengan ilmu dan aspek teori maupun praktik yang dipelajari pada studi teknologi pangan. Oleh karena itu, dilakukan analisis manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada instansi tersebut. Studi ini bertujuan untuk mempelajari proses penyelenggaraan makanan yang berkaitan dengan pengawasan mutu pada alur penyelenggaraan makanan yaitu pada kegiatan penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan, dan distribusi makanan.

METODE PENELITIAN

Studi ini dilaksanakan selama satu bulan pada tanggal 17 Juli hingga 18 Agustus 2023 di Instalasi Gizi RS XY, Kabupaten Bogor. Metode yang digunakan pada studi ini adalah kerja nyata, observasi secara langsung dengan mengamati kegiatan di area lapangan, menjalankan wawancara dan berdiskusi, pendataan, serta kajian pustaka. Analisis data dilakukan dengan cara analisis kualitatif deskripsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penerimaan Bahan Makanan

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 segar dan penerimaan bahan makanan kering.

a. Penerimaan bahan makanan segar

Bahan makanan segar yang terdapat di Instalasi Gizi antara lain yaitu sayuran, buah-buahan, bumbu-bumbu, penyedap rasa, umbi-umbian, pangan hewani (daging, ikan, ayam, telur), pangan nabati (tahu dan tempe), *frozen food* (sisis, bakso ikan, *mix vegetable*, dan kacang polong), dan jamur.

Penerimaan bahan makanan untuk jenis sayuran dan buah-buahan dilakukan sortasi, yaitu pemisahan bahan yang sesuai dengan spesifikasi bahan dan yang tidak sesuai. Sortasi ini bertujuan untuk memisahkan bahan yang memenuhi standar mutu dan spesifikasi yang diterapkan dengan bahan yang tidak memenuhi standar dan spesifikasi (Purniati et al. 2017). Bahan yang sesuai spesifikasi akan ditempatkan pada keranjang.

Penerimaan pangan hewani yaitu daging sapi, daging ayam, ikan dan telur dilakukan di ruang yang sama dengan penerimaan bahan makanan segar lainnya. Untuk daging ayam yang telah diterima biasanya dicuci dan dikemas kembali sebelum disimpan di *freezer*. Sedangkan untuk daging sapi tidak dilakukan pencucian tetapi di kemas dengan *plastic wrap* dan langsung disimpan dalam *freezer*. Hal tersebut telah sesuai dengan pendapat yang menyatakan bahwa daging sapi sebaiknya tidak dicuci terlebih dahulu jika akan disimpan didalam *freezer* karena akan menghasilkan bau yang tidak sedap dan air yang meresap kedalam serat daging akan menurunkan kualitas daging (Ramadhanti & Gusnita, 2020).

b. Penerimaan bahan makanan kering

Bahan makanan kering berupa bahan makanan yang memiliki umur simpan relatif lebih lama dibandingkan dengan bahan makanan segar. Oleh karena itu, frekuensi penerimaan bahan makanan kering lebih sedikit

dibandingkan dengan bahan makanan segar, yaitu hanya 2-3 kali dalam sebulan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan adalah suhu penyimpanan. Setiap bahan makanan perlu disimpan pada suhu yang sesuai agar kualitas dari bahan makanan tersebut dapat terjaga. Selain itu, kebersihan dan alur penyimpanan juga perlu diperhatikan.

a. Penyimpanan bahan makanan segar

Bahan makanan seperti umbi-umbian, rempah-rempah seperti jahe, kunyit, lengkuas, kencur, dan bumbu-bumbu penyedap lain masuk kedalam kategori bahan makanan semi tahan lama, sehingga dapat disimpan pada suhu ruang. Namun, untuk menjaga kualitas bahan makanan, maka disarankan untuk disimpan di ruang pendingin dengan suhu 8-10°C.

Penyimpanan buah-buahan disimpan pada *walk-in chiller* dengan suhu 3-6°C. Dalam hal ini, perlu diketahui mana yang termasuk dalam buah klimaterik dan non-klimaterik, karena akan berpengaruh terhadap suhu yang optimal untuk penyimpanan buah tersebut. Berdasarkan hal tersebut, sebaiknya untuk setiap jenis buah disimpan dalam kemasan yang berbeda dan untuk buah yang termasuk buah klimaterik sebaiknya disimpan di suhu ruang.

Penyimpanan pangan hewani seperti telur, disimpan di *Walk-in Chiller*, sedangkan untuk daging sapi, daging ayam, ikan, dan *frozen food* disimpan pada *Walk-in Freezer*. Suhu yang optimal untuk menyimpan bahan makanan dalam keadaan beku adalah -18°C dan dapat bertahan samapai 1 tahun. Akan tetapi, suhu yang terlalu rendah tersebut dapat menurunkan kualitas daging berupa warna daging yang berubah menjadi coklat kehijauan. Oleh karena itu, suhu penyimpanan daging dapat dilakukan dengan suhu dibawah titik beku daging

(-2 s.d. -3°C). Suhu penyimpanan pada *Walk-in Freezer* di RS XY berkisar antara 0 sampai -5°C.

b. Penyimpanan bahan makanan kering

Sistem penyimpanan bahan makanan kering menggunakan sistem FEFO (*First Expired First Out*) yaitu persediaan bahan makanan yang masa kadaluarsa paling dekat akan digunakan terlebih dahulu, dan FIFO (*First In First Out*) yaitu bahan makanan yang pertama kali masuk maka akan dikeluarkan lebih dulu. Pada ruang penyimpanan bahan makanan juga terdapat buku untuk pencatatan bahan makanan yang keluar dan diperiksa oleh admin gudang secara berkala sehingga stok bahan makanan dapat terkendali. Menurut Pudjirahardjo (2013), penyimpanan bahan makanan harus dilakukan pendataan yang tepat, akurat, dan konsisten. Beberapa jenis pencatatan yang perlu dilakukan di gudang penyimpanan adalah (1) kartu stok di setiap jenis bahan makanan; (2) buku registrasi/ buku alur keluar masuknya bahan makanan; dan (3) formulir permintaan dan penerimaan bahan makanan

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan kering adalah perlu dilakukan pengecekan secara berkala bahan makanan agar menghindari bahan makanan yang sudah *expired* atau rusak, dan segera menggunakan bahan makanan yang sudah mendekati masa kadaluarsa.

3. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan sayur yang dilakukan di instalasi gizi Rumah Sakit XY meliputi pengeluaran dari tempat penyimpanan, penimbangan, pemotongan, pencucian, dan penyimpanan kembali di *Prepared Chiller*.

Persiapan buah-buahan di Instalasi Gizi RS XY dilakukan dengan pencucian terlebih dahulu, kemudian dikupas, dipotong dan dibungkus. Pemotongan buah juga dilakukan menggunakan pisau dan talenan yang berbeda dengan yang digunakan pada daging dan sayuran.

Persiapan pangan hewani (daging sapi, ayam, dan ikan) berupa pengeluaran dari tempat penyimpanan, proses *thawing*, pencucian, dan

pemotongan/penggilingan. Untuk makan pagi, persiapan dilakukan pada sore hari sehari sebelum pengolahan. Sedangkan untuk makan siang dan sore dilakukan pada pagi hari. Pada proses *thawing*, metode *thawing* yang digunakan adalah *thawing* pada suhu *Chiller* dan *thawing* dengan air kran yang mengalir. Metode ini merupakan salah satu metode *thawing* yang optimal karena hanya terjadi sedikit penurunan mutu fisik maupun kimia dan masih termasuk kedalam daging normal (Vera et al. 2021).

Setiap ruang persiapan yaitu persiapan sayur, buah, dan daging telah dilengkapi dengan *Prepared Chiller*, terdapat pemantau suhu yang menampilkan suhu serta diagram monitoring suhu, dan terdapat sarana pencucian. Untuk *hygiene* pekerja, petugas yang melakukan persiapan menggunakan APD lengkap berupa sarung tangan, masker, penutup kepala, dan apron.

4. Pengolahan

Pengolahan bahan makanan merupakan kegiatan memasak bahan makanan menjadi siap dikonsumsi dengan tetap memperhatikan keamanan dan kualitas makanan. Pada pengolahan makanan utama, diterapkan beberapa metode pemasakan yaitu merebus, mengukus, memanggang, menyetup, menggoreng, menumis, *steam cooking*, dan pembuatan kaldu. Setiap proses pengolahan makanan dapat menurunkan kandungan gizi makanan. Secara khusus, suhu tinggi, cahaya, dan atau oksigen yang dipaparkan pada bahan makanan akan menyebabkan kehilangan zat gizi yang besar pada makanan (Sundari et al. 2015).

Makanan yang diolah harus tetap terjaga kualitasnya dan terhindar dari kontaminasi makanan. Oleh karena itu, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan diantaranya tidak menyentuh makanan jadi/masak dengan tangan kosong tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok, mencicipi makanan menggunakan sendok sekali pakai, menempatkan makanan yang telah dimasak dalam wadah tertutup menggunakan *plastic wrapping*, dan makanan yang akan disajikan diperiksa terlebih dahulu untuk melihat keadaan makanan.

Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tututan konsumen. Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plastik *food grade* dan sampel disimpan dalam suhu 10°C selama 1×24 jam. Sampel yang sudah melewati batas waktu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi dan harus dibuang.

Ruang pengolahan dilengkapi dengan ventilasi udara berupa *exhauster* dan *Air Conditioner* (AC). Pada langit-langit ruangan pengolahan juga terdapat *Electric Insect Killer* untuk menangkap serangga. Ruang pengolahan dibersihkan setiap pengolahan selesai yaitu pada pagi, siang, dan sore hari. Lantai dibersihkan dengan kain pel dan cairan pembersih kemudian meja pengolahan dibersihkan dengan dilap menggunakan kain. Pada ruang pengolahan juga terdapat tempat sampah yang dibedakan menjadi tempat sampah organik dan tempat sampah anorganik. Adapun *hygiene* dari pekerja yang bertugas pada pengolahan adalah menggunakan APD lengkap berupa masker, sarung tangan, penutup kepala, dan apron.

5. Distribusi

Sistem distribusi yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit XY adalah sistem distribusi sentralisasi, dimana makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan. Petugas dari instalasi gizi yang akan langsung mendistribusikan makanan ke ruang-ruang perawatan pasien. Oleh karena itu, sebelum pendistribusian makanan dilakukan proses pemorsian.

Pemorsian dilakukan di ruang pemorsian dan dilakukan oleh petugas pramusaji. Tahapan proses pemorsian yaitu pencucian alat makan, penataan alat makan, dan penyajian makanan. Pencucian tempat makan dilakukan di ruang pencucian tempat makan dan menggunakan sabun untuk mencuci tempat makan sehingga kebersihan alat makan dapat terjaga. Penataan tempat makan dilakukan di ruang pemorsian yang telah dilengkapi dengan meja untuk pemorsian. Penyajian makanan dilakukan oleh petugas pramusaji dengan menggunakan sarung tangan

atau tidak bersentuhan langsung dengan makanan untuk mencegah kontaminasi pada makanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan observasi dan pemahaman yang didapat selama melaksanakan kegiatan Praktek Lapang (PL) di Instalasi Gizi RS XY, dapat disimpulkan bahwa dalam upaya menjaga kualitas makanan, maka dilakukan pengawasan mutu yang dilakukan secara bertahap mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan dan distribusi. Upaya yang dilakukan dalam pengawasan mutu ini berupa penyortiran bahan makanan ketika barang diterima, pencatatan stok dan alur bahan makanan, kontrol suhu penyimpanan untuk setiap jenis bahan makanan, kebersihan alat dan ruangan yang digunakan.

REFERENSI

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : KemenKes RI.
- Pudjirahardjo WJ. 2013. Faktor Penyebab dan Kerugian Akibat *Stockout* dan *Stagnant* Obat di Unit Logistik RSU Haji Surabaya. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 1 (1) : 99-107.
- Purniati LP, Fatih C, Zaini M. 2017. Penanganan Pasca Panen pada Wortel Organik di Yayasan Bina Sarana Bakti. *Jurnal Agribisnis*, 1 (1) : 47-50.
- Ramadhanti F. dan Gusnita W. 2020. Pengaruh Penyimpanan Daging terhadap Kualitas Rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1 (3) : 118-124.
- Sundari D, Almasyhuri, Lamid A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25 (4) : 235-242.

Vera N, Haris MI, Wibowo A. 2021. Efek Pencairan Daging dengan Berbagai Metode Thawing terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4 (1) : 6-12.