

# Pengawasan Mutu Alur Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah X

Siti Nursaidah Rahmah<sup>1</sup>, Muhammad Fakhri Kurniawan<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, [sitinursaidahrahmah@gmail.com](mailto:sitinursaidahrahmah@gmail.com)

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, [fakhri.kurniawan@unida.ac.id](mailto:fakhri.kurniawan@unida.ac.id)

---

---

## ABSTRAK

Unit Gizi merupakan unit penting di rumah sakit yang bertugas menyediakan makanan yang bergizi, aman, dan bersih untuk mendukung proses penyembuhan pasien. Prosedur penyiapan makanan meliputi beberapa langkah, mulai dari perencanaan menu, penerimaan, dan penyimpanan bahan, hingga pemrosesan, dan pendistribusiannya. Setiap langkah memerlukan pengendalian mutu yang ketat untuk memastikan makanan yang disajikan memenuhi standar keamanan dan mutu yang telah ditetapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji faktor-faktor yang memengaruhi mutu pelayanan makanan di Unit Gizi sebuah rumah sakit di Jawa Barat. Lebih lanjut, penelitian ini mengkaji penerapan prinsip First Expired First Out (FEFO) dan kepatuhan terhadap Prosedur Operasi Standar (SOP) di setiap tahapan proses. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi observasi langsung, wawancara dengan staf terkait, dan tinjauan pustaka. Temuan penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar kegiatan penyimpanan dan pemrosesan telah memenuhi standar, seperti pemeriksaan suhu secara berkala, penerapan sistem FEFO untuk manajemen stok, dan pemrosesan makanan dengan memperhatikan sanitasi dan kandungan gizi. Namun, masih terdapat kekurangan dalam pengaturan suhu di ruang penyimpanan dan perlunya kalibrasi rutin alat ukur suhu. Secara keseluruhan, penerapan pengendalian mutu dalam manajemen makanan di rumah sakit ini telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif terhadap mutu pelayanan gizi kepada pasien.

**Kata kunci:** mutu, instalasi gizi, penyelenggaraan makanan, FEFO, rumah sakit

## PENDAHULUAN

Instalasi gizi merupakan bagian penting dari struktur pelayanan di rumah sakit yang bertugas menyediakan makanan yang bernilai gizi tinggi, aman dikonsumsi, serta memenuhi standar higiene dan sanitasi. Fungsi utama dari instalasi ini adalah mendukung proses pemulihan pasien melalui penyediaan makanan yang sesuai dengan kebutuhan medis masing-masing individu. Proses penyelenggaraan makanan mencakup beberapa tahapan penting, mulai dari penyusunan menu, perhitungan

kebutuhan bahan makanan, proses penerimaan dan penyimpanan bahan, pengolahan, distribusi, hingga pencatatan dan evaluasi. Setiap tahapan tersebut memerlukan sistem pengawasan mutu yang terstruktur guna memastikan bahwa produk akhir memenuhi standar keamanan dan kualitas pangan.

Dalam praktiknya, menjaga mutu makanan secara konsisten di setiap tahapan kerap menemui kendala dan tantangan tertentu. Oleh karena itu, penerapan sistem pengawasan mutu yang ketat pada alur penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit daerah di Jawa Barat penting untuk menjamin kecukupan gizi serta keamanan konsumsi bagi pasien. Mulai dari proses perencanaan menu hingga tahap akhir penyajian, diperlukan kontrol yang menyeluruh untuk mencegah terjadinya risiko seperti kontaminasi silang, penurunan mutu bahan, hingga penggunaan bahan pangan yang telah melewati masa simpan. Implementasi prinsip *First Expired First Out* (FEFO) serta kepatuhan terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) berperan besar dalam mengurangi risiko-risiko tersebut, sehingga dapat menunjang keselamatan pasien dan menjaga kredibilitas rumah sakit. Ramadhanti et al., (2024) menyebutkan bahwa pengawasan mutu makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah di Kepulauan Riau telah dilaksanakan dengan baik yang mencakup pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan pendistribusian makanan.

Penelitian ini disusun dengan tujuan untuk mengkaji serta menganalisis faktor-faktor yang berpengaruh terhadap mutu dalam proses penyelenggaraan makanan, serta memberikan usulan perbaikan yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan yang disajikan. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini mengangkat tema "Pengawasan Mutu Alur Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah X", dengan pendekatan observasi langsung di unit terkait sebagai metode utama pengumpulan data.

## **METODE PENELITIAN**

Pelayanan gizi merupakan komponen krusial dari pelayanan rumah sakit, yang bertanggung jawab untuk menyediakan makanan bergizi tinggi dan aman yang

memenuhi standar higiene dan sanitasi. Tujuan utama pelayanan ini adalah untuk mendukung proses penyembuhan pasien dengan menyediakan makanan yang disesuaikan dengan kebutuhan medis masing-masing. Proses pelayanan gizi mencakup beberapa langkah krusial, mulai dari pengembangan menu dan penghitungan kebutuhan bahan baku, penerimaan dan penyimpanan bahan, pengolahan, pendistribusian, serta pencatatan dan evaluasi. Semua tahapan ini memerlukan sistem kendali mutu yang terstruktur untuk memastikan produk akhir memenuhi standar keamanan dan mutu pangan.

Dalam praktiknya, menjaga konsistensi kualitas pangan di setiap tahapan seringkali menghadapi berbagai tantangan dan masalah. Oleh karena itu, penerapan sistem kendali mutu yang ketat di seluruh proses pelayanan gizi di rumah sakit daerah di Jawa Barat sangat penting untuk memastikan kecukupan gizi dan keamanan bagi pasien. Dari perencanaan menu hingga penyajian akhir, pengawasan yang menyeluruh sangat penting untuk mencegah risiko seperti kontaminasi silang, penurunan kualitas bahan, dan penggunaan pangan kedaluwarsa. Penerapan prinsip *First Expired First Out* (FEFO) dan kepatuhan terhadap Prosedur Operasi Standar (SOP) berperan penting dalam meminimalkan risiko ini, yang pada gilirannya mendukung keselamatan pasien dan meningkatkan reputasi rumah sakit. Ramadhanti *et al.*, (2024) mencatat bahwa pengendalian mutu makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Kepulauan Riau telah terlaksana dengan baik, meliputi pemantauan mutu bahan baku, proses produksi, dan distribusi makanan.

Penelitian ini dirancang untuk mengkaji dan menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi mutu dalam proses pelayanan makanan, sekaligus memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat diterapkan guna meningkatkan mutu dan keamanan makanan yang disajikan. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini mengangkat tema "Pengendalian Mutu Alur Pelayanan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah X", dengan menggunakan observasi langsung di unit terkait sebagai metode utama pengumpulan data..

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Pengawasan mutu alur penyelenggaraan makanan diinstalasi gizi rumah sakit daerah x

Pengawasan mutu adalah rangkaian aktivitas yang bertujuan memastikan produk atau layanan memenuhi standar kualitas yang telah ditentukan. Di rumah sakit, pengawasan ini bertujuan untuk menjamin pelayanan kesehatan yang aman, meningkatkan kepuasan pasien, serta menjaga reputasi rumah sakit (Pohan & Imbalo, 2016). Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit daerah x melibatkan serangkaian tahapan yang mengolah bahan mentah menjadi hidangan siap konsumsi yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien (Yulia *et al.*, 2021).

pengawasan mutu alur penyelenggaraan makanan di rumah sakit mencakup seluruh tahapan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan, pengolahan, distribusi makanan, pencatatan, pelaporan, hingga evaluasi (PGRS, 2013).

#### 1. Pengawasan mutu Penerimaan bahan makanan

Berdasarkan hasil observasi ditemukan beberapa permasalahan selama penerimaan bahan makanan segar, seperti buah pepaya yang tidak utuh pada Jumat, 19 Juli 2024, tempe yang datang melebihi jumlah pesanan sebanyak dua kali pada 19 dan 26 Juli 2024, serta plastik kemasan tepung roti yang sobek pada Senin, 22 Juli 2024. Untuk buah pepaya yang tidak sesuai kualitasnya, petugas meminta supplier untuk mengirim ulang pada hari yang sama. Barang yang melebihi pesanan dikembalikan pada hari itu juga, sementara plastik kemasan yang rusak dilakukan pengemasan ulang dengan plastik baru agar keamanan dan mutu bahan makanan tetap terjaga. Namun, proses penyortiran bahan ini perlu perhatian lebih karena ditemukan ulat yang terbawa pada sayuran yang akan disimpan. Selain itu, keranjang penyimpanan bahan makanan masih terlihat kotor dan jarang dibersihkan, sehingga perlu dibersihkan terlebih dahulu

sebelum digunakan agar tidak menyebabkan kontaminasi dan menurunkan kualitas bahan makanan segar.

Di Rumah Sakit daerah X, penerimaan bahan makanan kering sudah berjalan dengan baik dan terorganisir, dimana setiap bahan yang masuk dicatat dan dimasukkan ke dalam stok digital. Penerimaan bahan kering dilakukan sesuai kebutuhan, khususnya saat stok di ruang penyimpanan mulai menipis. Petugas penerima juga melakukan pemeriksaan kualitas dan kuantitas bahan sesuai dengan spesifikasi dan daftar pesanan dengan cermat.

Di Instalasi Gizi Rumah Sakit daerah X, penerimaan BHP telah sesuai standar rumah sakit. Bahan yang memenuhi spesifikasi disimpan di ruang penyimpanan khusus di gudang bawah instalasi gizi.

Penerimaan air mineral dalam galon dan kemasan di Rumah Sakit daerah X juga berjalan dengan lancar. Petugas ruangan dan petugas penerima melakukan pengecekan kualitas serta kuantitas sesuai daftar pesanan dan standar yang berlaku.

Prosedur penerimaan gas di Rumah Sakit daerah X sudah sesuai standar. Jumlah gas yang diterima dicatat secara rutin, dan gas yang memenuhi spesifikasi tanpa kerusakan atau kebocoran langsung disimpan di gudang Instalasi Gizi. Aspek kebersihan selama penerimaan sangat diperhatikan, di mana petugas diwajibkan mengenakan APD sesuai SOP, memakai sandal tertutup yang tidak licin, menjaga kuku tangan tetap pendek dan bebas aksesoris. Selain itu, alat dan lantai ruang penerimaan dibersihkan secara rutin menggunakan sapu, pel, dan cairan pembersih. Jika terdapat noda darah hewani, pembersihan dilakukan dengan sikat panjang dan cairan khusus untuk menghilangkan risiko biologis.

## 2. Pengawasan Mutu Penyimpanan bahan makanan

Berdasarkan hasil observasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit daerah X, sayuran disimpan pada suhu 3-6°C dalam *Walk-in Chiller* untuk mengurangi kerusakan akibat mikroorganisme. Sayuran disimpan terpisah sesuai jenis dan diberi label dengan penerapan sistem FIFO guna mencegah pemborosan. Umbi-umbian dan

rempah idealnya disimpan pada suhu ruang, namun di Rumah Sakit daerah X bahan tersebut disimpan dalam *chiller* yang kurang sesuai, sehingga beberapa bahan mudah membusuk akibat penerapan FIFO yang kurang optimal.

Buah-buahan tidak dipisahkan berdasarkan kategori klimaterik dan non-klimaterik, yang menyebabkan percepatan pembusukan, khususnya pepaya yang disimpan bersama buah busuk. Buah busuk sebaiknya disimpan terpisah atau di *freezer* pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Penyimpanan tahu dan tempe pada suhu  $4^{\circ}\text{C}$  sudah sesuai, tetapi kualitasnya hanya bertahan sekitar 4 hari, kemungkinan karena produk tidak segar atau penyimpanan tanpa kemasan tambahan. Produk hewani disimpan di *freezer* pada suhu  $0^{\circ}\text{C}$  hingga  $-5^{\circ}\text{C}$  dengan pemantauan suhu rutin. Pembersihan tempat penyimpanan juga dilakukan secara berkala untuk menjaga kualitas.

Ruang pemorsian susu memiliki suhu  $25^{\circ}\text{C}$ , lebih tinggi dari suhu ideal penyimpanan bahan kering ( $15-20^{\circ}\text{C}$ ) (Sutrisno, 2015). Sehingga perlu penyesuaian suhu dan kalibrasi alat pengukur suhu.

### 3. Pengawasan Mutu Persiapan bahan makanan

Prosedur persiapan lauk hewani di Rumah Sakit daerah X sudah memenuhi standar sanitasi dan keamanan pangan. *Thawing* dilakukan dengan benar, yakni mengeluarkan daging dari *freezer* sehari sebelumnya dan mencairkan di *chiller* selama 60 menit untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Penggunaan talenan berwarna sesuai jenis daging diterapkan guna menghindari kontaminasi silang, sesuai prinsip HACCP.

Persiapan sayur dan lauk nabati juga sesuai standar, dilakukan dengan mengeluarkan bahan dari *walk-in chiller* sehari sebelum pengolahan, ditimbang, dicuci, dan dipotong menggunakan pisau serta talenan berwarna hijau. Prosedur ini mencegah kontaminasi silang dan menjaga keamanan pangan sesuai Pedoman CPPB.

Proses persiapan buah di Rumah Sakit daerah X dilakukan di ruang khusus dengan penggunaan pisau dan talenan berwarna putih untuk mencegah

kontaminasi silang. Buah yang sudah dipotong dibungkus dan disimpan di *chiller*, dengan perlakuan berbeda sesuai kelas pasien. Fasilitas dan prosedur kebersihan yang diterapkan sudah sesuai standar.

Penggunaan Etiket Gizi dan Kebersihan Penggunaan etiket gizi lengkap (identitas pasien, jenis diet, waktu makan) serta pencetakan etiket sesuai jadwal mendukung akurasi pemberian makanan. Penggunaan alat pelindung diri (APD) dan kebiasaan cuci tangan oleh petugas juga sudah sesuai standar kebersihan dan keamanan pangan.

#### 4. Pengawasan mutu Pengolahan bahan makanan

Pengolahan makanan merupakan proses yang mengubah bahan mentah menjadi hidangan siap saji yang aman dan berkualitas. Di Rumah Sakit daerah X, proses ini dilaksanakan di ruang khusus yang dibagi berdasarkan kelompok makanan yang akan diolah (Nadirah *et al.*, 2023).

Proses pengolahan makanan pokok mengikuti jadwal tertentu, seperti memasak sarapan di sore hari dan memanaskannya kembali sebelum disajikan. Penyesuaian tekstur makanan, seperti lumat atau lembik, disesuaikan dengan usia dan kondisi pasien, terutama anak-anak, guna memastikan kemudahan konsumsi dan pemenuhan gizi.

Bahan lauk hewani dan nabati dipersiapkan satu hari sebelumnya dan dimasak menggunakan teknik standar seperti merebus, menggoreng, menumis, dan mengukus. Hal ini bertujuan mempertahankan nilai gizi dan kualitas rasa.

Sayuran disiapkan sehari sebelumnya dan dimasak menggunakan metode merebus dan menumis, yang sesuai untuk mempertahankan kandungan gizi.

Pengolahan *snack* dilakukan berdasarkan siklus menu harian dengan dua jenis snack (asin dan manis). *Snack* untuk pasien VIP dan HD dipersiapkan sehari sebelumnya, sedangkan kelas lainnya pada hari yang sama. Teknik memasaknya meliputi menggoreng, mengukus, dan memanggang.

Bumbu disiapkan setiap hari sesuai waktu makan, untuk menjamin kesegaran dan kualitas. Bumbu biasanya dihaluskan dan ditumis dengan minyak, sesuai praktik standar pengolahan bumbu di dapur rumah sakit.

#### 5. Pengawasan Mutu Pemorsian bahan makanan

Ruang pemorsian di Instalasi Gizi Rumah Sakit X dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan pencahayaan yang cukup terang, serta suhu dan kelembaban yang terjaga pada kisaran ideal 23°-27°C dan 50-70%. Kondisi ini sesuai dengan pedoman WHO (2017) untuk memastikan makanan tetap aman dan berkualitas selama proses pemorsian.

Porsi makanan diberikan sesuai dengan etiket yang telah dicetak oleh ahli gizi, yang menyesuaikan jumlah makanan dengan kebutuhan pasien pada hari itu. Makanan sisa, yang biasanya berasal dari kelebihan bahan sekitar 3-10%, dimanfaatkan untuk pasien tambahan yang belum menerima makanan. Porsi makanan utama disesuaikan dengan jenis diet dan kelas perawatan pasien, termasuk penggunaan bahan khusus seperti kecap untuk pasien dengan diabetes mellitus, sesuai pedoman Kemenkes RI (2018).

Pemorsian makanan cair juga memenuhi standar, dengan pengemasan yang tepat menggunakan aluminium foil atau gelas cup, serta pembagian susu berdasarkan jenis cairan yang dibutuhkan pasien. Penimbangan makanan cair dilakukan dengan akurat, dan koordinasi antara ahli gizi, perawat, dan dokter dijalankan untuk menyesuaikan pemberian makanan sesuai kondisi pasien.

Namun, pengawasan pemorsian *snack* belum optimal karena keterbatasan waktu dan jumlah pasien. Penimbangan *snack* masih dilakukan secara tak akurat dengan menggunakan centong tanpa timbangan, serta kurangnya kepatuhan petugas, seperti tidak menggunakan masker, yang bertentangan dengan standar kebersihan dan keselamatan pangan yang berlaku.

#### 6. Pengawasan mutu Pendistribusian bahan makanan

Pendistribusian makanan di Instalasi Gizi Rumah sakit daerah x mengikuti standar yang berlaku dengan menerapkan sistem sentralisasi, di mana makanan

dibagi dan disajikan di ruang pemorsian menggunakan alat makan. Hal ini bertujuan untuk menjaga keamanan dan mutu makanan sesuai pedoman Kementerian Kesehatan RI (2011).

Jumlah petugas dan pembagian shift diatur agar pelayanan makanan dapat berjalan efektif dan tepat waktu, termasuk dalam distribusi pada *shift* pagi dan siang, sesuai rekomendasi WHO (2016). Jadwal pendistribusian makanan dan snack disesuaikan dengan waktu makan pasien untuk memenuhi kebutuhan diet dan meningkatkan kepuasan pasien (ADA, 2018).

Prosedur pendistribusian menekankan pentingnya verifikasi identitas pasien dan kecocokan jenis makanan dengan etiket untuk mencegah kesalahan pemberian, sebagaimana dianjurkan IFSAN (2017).

Rumah Sakit daerah X menggunakan troli makanan, baik yang dilengkapi alat pemanas maupun tidak, dengan perhatian khusus terhadap suhu makanan selama pendistribusian. Pembagian zona wilayah distribusi membantu meningkatkan efisiensi dan memudahkan pengawasan (WHO, 2016). Pengisian formulir pengawasan yang mencakup ketepatan waktu, sisa makanan, kebersihan troli, dan identifikasi pasien dilakukan untuk memastikan mutu layanan sesuai standar ADA (2018).

Selain itu, kebersihan petugas, ketepatan waktu distribusi, dan pengendalian suhu makanan menjadi aspek penting dalam menjaga keamanan pangan dan mencegah kontaminasi, sesuai pedoman FSIS (2019).

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil observasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit daerah X menunjukkan penyimpanan bahan makanan sudah sesuai standar, meski suhu ruang penyimpanan perlu diperbaiki. Manajemen makanan meningkatkan efisiensi bahan, mengurangi pemborosan, dan menjaga mutu makanan. Kalibrasi alat pengukur suhu rutin dilakukan untuk menjaga kualitas bahan. Menu dirancang sesuai kebutuhan gizi dan kondisi pasien, dengan pengawasan ketat pada penerimaan dan penyimpanan bahan. Persiapan dan pengolahan makanan mengikuti prosedur

kebersihan dan resep agar kualitas dan nilai gizi terjaga. Distribusi makanan dilakukan tepat waktu dengan menjaga kebersihan alat untuk keamanan pangan.

## REFERENSI

- American Dietetic Association. (2018). Food distribution schedules and patient meal planning in healthcare facilities. *Journal of Clinical Nutrition*, 34(3), 121–128.
- FSIS. (2019). *Food Safety and Inspection Service: Safe Food Handling Guidelines*. United States Department of Agriculture (USDA).
- Hapsari, D. (2020). Penyimpanan bahan makanan berdasarkan karakteristik dan mutu gizi. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pangan*, 8(3), 112–120.
- International Food Safety Authorities Network. (2017). *Patient meal distribution: Procedures and protocols*. International Food Safety Authorities Network.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Pedoman penyelenggaraan makanan di rumah sakit*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Pedoman sentralisasi dan pemorsian makanan di rumah sakit*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kurniawan, B., & Lestari, D. (2020). Upaya pencegahan kontaminasi dalam penyimpanan bahan makanan. *Jurnal Keamanan Pangan dan Lingkungan*, 12(3), 78–8.
- Nadirah (2023). *Gambaran penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di rumah tahanan kelas IIa Kota Palangka Raya*. Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.
- Pohan & Imbalo S. 2016. *Jaminan Mutu Layanan Kesehatan: Dasar-dasar Pengertian dan Penerapannya*. Jakarta: EGC.
- Pusat Gizi Rumah Sakit (PGRS). (2013). *Penyelenggaraan makanan rumah sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Ramadhanti, F. I., Nurlaela, R. S., & Kurniawan, M. F. (2024). Pengawasan Mutu Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Muhammad Sani, Tanjung Balai Karimun – Kepulauan Riau. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11469–11477. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15516>

Sutrisno, A. (2015). *Manajemen Penanganan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

World Health Organization. (2017). *Guidelines for the proper storage and handling of food samples*. World Health Organization

Yulia, L. A., Harahap, J., & Satria, B. (2021). *Evaluasi manajemen penyelenggaraan makanan pasien rawat inap di Instalasi Gizi RSUD Dr. R.M. Djoelham Binjai*. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 7(2), 1395–1408. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v7i2.1704>