

Analisis Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kardinah Tegal

Management of Food Services in the Nutrition Installation of Kardinah Tegal Regional Hospital

Arini Noor Khasanah*

Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Central Java, Indonesia

Correspondence*: Arini Noor Khasanah

Address: Tembalang, Semarang | e-mail: arinikhasan@gmail.com

Indexing

Keyword:

Food service, Hospital Management

Abstract

Background: Food is a source of energy which is processed and metabolized into energy. People who are sick need adequate food according to their needs and illness. Serving nutritious food is something that needs attention to support patient health. The need to understand the food delivery system in a hospital can provide an overview of how food is processed according to standards.

Objective: Explain the food management system in the nutrition installation at Kardinah Hospital, Tegal.

Methods: This article is a type of qualitative research that provides a description of the hospital food delivery process. Sources of data obtained from primary data in the form of interviews and secondary data in the form of documentation and work records.

Results: The form of food delivery at Kardinah Hospital is a form of self-management where the process is managed by the hospital. The process flow is menu planning made by a nutritionist according to the budget and needs; procurement and ordering of materials ordered directly to partners, storage of food ingredients according to class and temperature; preparation of foodstuffs and tools; food processing according to standard; presentation and distribution with centralized and decentralized systems.

Conclusion: Food management at Kardinah Hospital has met standards in several processes.

Kata kunci:

Makanan rumah sakit,
Penyelenggaraan
makanan

Submitted: 04 Agustus 2024

Revised: 03 Maret 2024

Accepted: 18 Juli 2024

Abstrak

Latar Belakang: Makanan adalah sumber tenaga yang diproses dan dimetabolisme menjadi energi. Orang yang sedang sakit memerlukan makanan yang memadai sesuai dengan kebutuhan dan penyakitnya. Penyajian akanan yang bergizi menjadi hal yang perlu diperhatikan untuk menunjang kesehatan pasien. Perlunya memahami sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat memberikan gambaran bagaimana makanan diolah sesuai standar.

Tujuan: Menjelaskan mengenai sistem penyelenggaraan makanan yang ada di instalasi gizi RSUD Kardinah Tegal..

Metode: Artikel ini merupakan jenis penelitian kualitatif yang menyajikan deskripsi proses penyelenggaraan makanan rumah sakit. Sumber data didapatkan dari data primer berupa wawancara dan data sekunder berupa dokumentasi dan catatan kerja.

Hasil: Bentuk penyelenggaraan makanan di RSUD Kardinah merupakan bentuk swakelola di mana prosesnya dikelola oleh pihak rumah sakit. Alur prosesnya yaitu perencanaan menu yang dibuat oleh ahli gizi sesuai dengan anggaran dan kebutuhan; pengadaan dan pemesanan bahan yang dipesan langsung kepada rekanan, penyimpanan bahan makanan sesuai golongan dan suhu; persiapan bahan makanan dan alat; pengolahan bahan makanan sesuai standar; penyajian dan distribusi dengan sistem sentralisasi dan desentralisasi.

Kesimpulan: Penyelenggaraan makanan di RSUD Kardinah telah memenuhi standar pada beberapa prosesnya.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah suatu aktivitas yang terstruktur dan tersistem sehingga terjadi keteraturan antara satu hal dengan yang lain. Manajemen pengelolaan makanan institusi harus saling terkait yang meliputi perencanaan, pemesanan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian atau distribusi makanan kepada konsumen dalam porsi yang banyak (Kemenkes, 2013). Seseorang yang sedang sakit memerlukan anjuran makan oleh dokter dan atau ahli gizi. Maka dari itu pasien membutuhkan perencanaan makanan yang mencukupi untuk menunjang kesembuhannya. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit sama halnya dengan penyelenggaraan makanan institusi yang merupakan kegiatan terstruktur dari perencanaan sampai distribusi (Trisnawati 2018).

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. Penyimpanan bahan makanan sebaiknya dibungkus dan ditempatkan sesuai golongannya. Pengolahan bahan makanan harus sesuai dengan prinsip *hygiene* dan sanitasi, menghindari kontak langsung antara pramu masak dengan makanan, dan memerhatikan proses mengolah makanan. Melalui proses penyelenggaraan makanan inilah pasien dapat memperoleh makanan yang sesuai diet guna kesembuhan pasien (Safmila et.al. 2022).

Kepuasan konsumen atau pasien adalah bukti keberhasilan dari proses penyelenggaraan makanan. Hal tersebut dapat dilihat dari makanan pasien yang tersisa. Beberapa rumah sakit telah menyelenggarakan makanan sesuai standar namun ada beberapa hal yang belum sesuai. Seperti penelitian oleh Deby.dkk (2018) yang menyebutkan proses persiapan dan distribusi kurang sesuai diterapkan di rumah sakit tempat penelitiannya. Hal ini dapat dilihat dari pasien yang tidak menghabiskan makanannya. Penelitian Sartika *et al.* (2022) juga menyebutkan pada saat distribusi makanan terdapat kontaminasi alat penyajian makanan kepada pasien sehingga masih kurang sesuai standar.

Penelitian ini menjadi sangat penting untuk dilakukan di RSUD Kardinah karena rumah sakit tersebut melayani populasi yang cenderung memiliki risiko tinggi terhadap masalah-masalah kesehatan tertentu, termasuk masalah diabetes dan penyakit kardiovaskular. RSUD Kardinah terletak di wilayah yang memiliki tingkat prevalensi diabetes yang signifikan dan tingkat kejadian penyakit kardiovaskular yang tinggi. Selain itu, fasilitas kesehatan ini memiliki akses yang lebih baik terhadap populasi yang memerlukan perawatan untuk diabetes dan penyakit kardiovaskular. Oleh karena itu, melakukan penelitian tentang efektivitas terapi nano white tea dan analisis karakteristik fisik, komponen bioaktif, sensori, dan bioavailabilitasnya di RSUD Kardinah akan memberikan wawasan yang berharga tentang potensi penggunaan produk tersebut dalam mengatasi masalah kesehatan yang spesifik bagi populasi yang dilayani oleh rumah sakit ini.

Berdasarkan pentingnya penyelenggaraan makanan yang baik di Rumah Sakit, maka dari itu perlu mempersiapkan alur penyelenggaraan yang baik mulai dari perencanaan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan dan pemorsian, sampai penyajian dan distribusi makanan kepada pasien. Berawal dari makanan yang baik dan sehat maka dapat menunjang kesembuhan pasien. Artikel ini dibuat untuk mengetahui, mengamati, dan menganalisis manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Instalasi Gizi RSUD Kardinah Tegal. Adapun manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan gambaran manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit agar kita sebagai orang yang sedang menempuh ilmu kesehatan maupun orang awam dapat mengetahui proses dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit secara garis besar.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dimana hasilnya menyajikan data secara deskriptif. Waktu penelitian adalah rentang tahun 2021. Peneliti sangat mengedepankan sikap objektif dalam melakukan pengambilan dan pengolahan data. Metode untuk mendapatkan data yaitu metode wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan beberapa data yang dibutuhkan berkaitan dengan penyelenggaraan makanan. Pada prosesnya, peneliti mengajukan beberapa pertanyaan kepada ahli gizi dan karyawan lain yang ada di RSUD Kardinah Tegal. Narasumber terdiri dari 4 orang Registered Dietisien (RD), 2 orang Technical Registered Dietisien (TRD), 1 orang Kepala instalasi gizi, 5 orang pramusaji, 4 orang pramemasak, 1 orang Logistik, dan 1 orang admin. Ahli gizi yang diwawancara telah bekerja sejak tahun 2006-sekarang. Dokumentasi didapatkan dari dokumentasi primer dan sekunder, dokumentasi primer dilakukan dengan cara mengambil gambar proses penyelenggaraan makanan, tempat, dan alat sarana prasarana yang diambil secara langsung. Adapun dokumentasi sekunder didapatkan dari buku menu, foto model menu, dan catatan di instalasi gizi RSUD Kardinah Tegal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Kardinah

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki dan meningkatkan gizi kelompok masyarakat atau individu dalam rangka mencapai status kesehatan optimal. Instalasi gizi merupakan salah satu pelayanan penunjang medis rumah sakit karena langsung memberikan asuhan gizi kepada pasien. (Osman et al. 2021) Tujuan utama instalasi gizi yaitu membantu direktur dalam pelayanan pasien di Rumah Sakit. Ruang lingkup pelayanan gizi yang dilakukan di RSUD Kardinah Tegal adalah asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan dengan metode konsultasi baik pada pasien umum maupun BPJS, penyelenggaraan makanan, Promosi Kesehatan Rumah Sakit (PKRS). Gedung instalasi gizi RSUD Kardinah Tegal memiliki beberapa ruangan yang terdiri dari ruang staf, ruang penerimaan bahan, ruang penyimpanan bahan makanan basah, penyimpanan bahan makanan kering, penyimpanan susu, ruang pencucian bahan makanan, ruang persiapan, ruang pengolahan bahan makanan, ruang penyajian makanan, ruang pendistribusian makanan ke pasien maupun ke pegawai rumah sakit, ruang pencucian alat dapur, ruang pencucian alat makan pasien, dan gudang stok.

Ketenagakerjaan

RSUD Kardinah Tegal memiliki tenaga kerja yang bermacam-macam sesuai dengan tugasnya, meliputi 4 orang Registered Dietisien (RD), 5 orang Technical Registered Dietisien (TRD), 1 orang Kepala instalasi gizi, 29 orang pramusaji, 24 orang pramemasak, 3 orang Logistik, dan 2 orang admin. Berdasarkan analisis ketenagakerjaan menggunakan metode WISN (*Workload Indicator Staffing Need*) didapatkan hasil jumlah kebutuhan tenaga dengan jumlah pasien adalah kurang. Perhitungan kebutuhan ahli gizi adalah 12, 38 orang pramusaji, 31 orang pramemasak, 3 orang admin, dan 4 orang tenaga logistik.

Penyelenggaraan Makanan di RSUD Kardinah Tegal

Sistem penyelenggaraan makanan yang diterapkan di RSUD Kardinah meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian, dan distribusi makanan mengacu pada buku Kemenkes 2018 tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Berikut rincian dari proses penyelenggaraan makanan di RSUD Kardinah:

Perencanaan Menu

Langkah-langkah yang diterapkan dalam perencanaan menu adalah dengan membentuk tim kerja yang terdiri dari dietisien, kepala juru masak (*chef cook*) dan pengawas makanan (Kemenkes, 2018). Tim perencanaan menetapkan macam menu pada tahap awal. Kemudian menetapkan lama siklus menu, di RSUD Kardinah lama siklus menu adalah 10 h + 1 dengan menetapkan periode siklus menu selama 6 bulan sampai 1 tahun. Selanjutnya menetapkan pola menu terdiri dari golongan dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu. Untuk menu Indonesia sesuai pedoman Gizi Seimbang. Berikut adalah pola menu yang dibuat:

Tabel 1. Pola menu

Makan pagi 07.00	Selingan 10.00	Makan siang 12.00	Selingan 15.00	Makan sore 18.00
Nasi/penukar	Makanan	Nasi/penukar	Makanan	Nasi/penukar
Lauk hewani	selingan	Lauk hewani	selingan	Lauk hewani
Lauk nabati		Lauk nabati		Lauk nabati
Sayur/buah		Sayur		Sayur
Air putih		buah		buah
		Air putih		Air putih

Pada pola menu di RSUD Kardinah tidak terdapat selingan untuk kelas III dan satu kali untuk kelas II seperti yang dijelaskan pada tabel 2 dibawah. Langkah selanjutnya adalah membuat tipe, jumlah, dan standar porsi guna menyusun aneka hidangan berdasarkan dana. Berikut adalah jenis dan frekuensi bahan makanan perhari:

Tabel 2. Jenis dan Frekuensi Bahan Makanan per Hari

Jenis bahan	Kelas		
	VIP - I	II	III
Makanan pokok (porsi/hari)	3x	3x	3x
Lauk Hewani (porsi/hari)	3x	3x	3x
Lauk Nabati (porsi/hari)	3x	2x	2x
Sayur	3x	3x	3x
Buah (porsi/hari)	2x	2x	1x
Susu (porsi/hari)	1x	-	-
Snack (porsi/hari)	2x	1x	-
Aqua Gelas (porsi/hari)	2x	-	-
Air putih	-	3x	3x

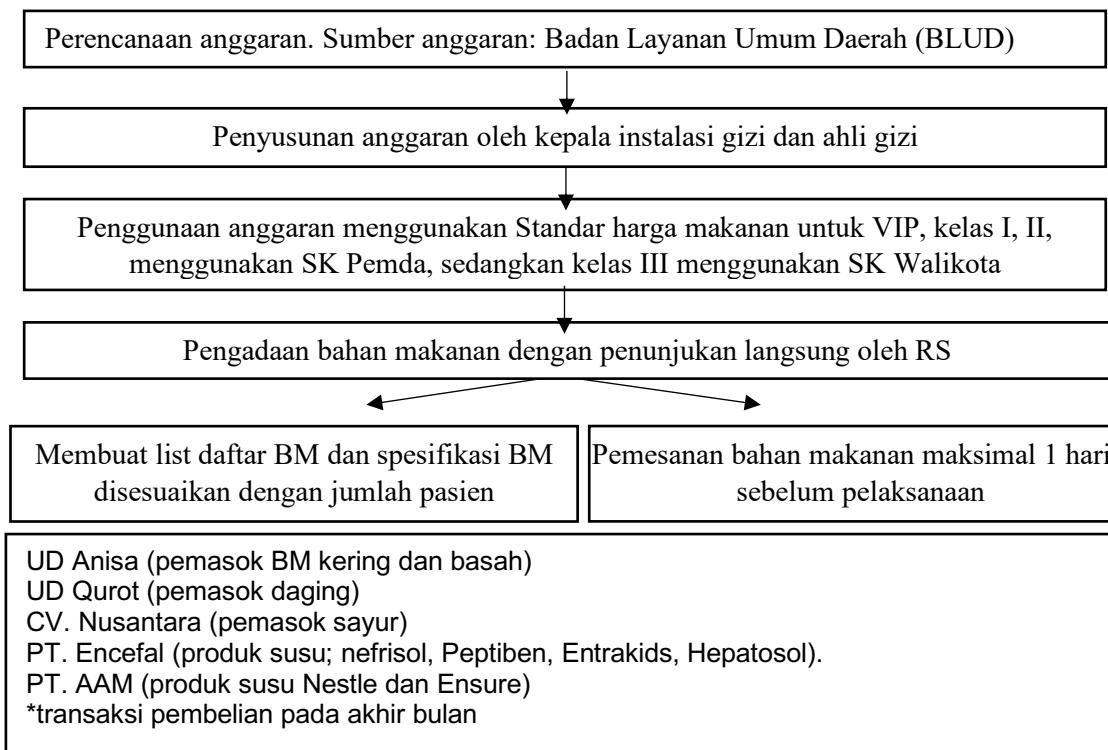
Tahap perencanaan yang terakhir adalah membuat master menu. Master menu merupakan pemetaan bahan makanan ke dalam tabel siklus menu. Merencanakan jenis makanan dalam siklus menu bertujuan untuk menyelaraskan variasi makanan menjadi formasi hidangan yang lezat, enak, menggugah selera, dan bergizi. Format master menu terdiri dari jumlah hari dalam siklus, waktu makan, macam sasaran, dan susunan makanan. Master menu dalam penyelenggaraan makanan di RSUD adalah dokumen yang berisi daftar lengkap makanan yang disajikan kepada pasien selama periode tertentu, biasanya satu minggu. Master menu ini disusun dengan memperhatikan aspek keseimbangan gizi, variasi, dan kebutuhan diet yang beragam. Master menu yang ada di RSUD Kardinah telah memenuhi syarat.

Contoh isi dari master menu di RSUD dapat mencakup:

1. Menu Harian: Daftar makanan yang akan disajikan setiap hari, termasuk sarapan, makan siang, makan malam, serta cemilan di antara waktu makan utama.
2. Variasi Makanan: Berbagai jenis makanan diberikan untuk memberikan variasi dan memenuhi kebutuhan gizi pasien.
3. Menu Khusus: Menu yang disesuaikan dengan kebutuhan diet khusus, seperti diet rendah garam, diet rendah kalori, atau diet khusus untuk kondisi medis tertentu.
4. Informasi Nutrisi: Informasi tentang nilai gizi dari setiap makanan, termasuk jumlah kalori, protein, karbohidrat, lemak, serat, dan nutrisi penting lainnya.
5. Penyajian: Cara penyajian makanan, termasuk teknik memasak dan pengaturan hidangan di piring.
6. Rotasi Makanan: Pengaturan pola rotasi makanan untuk menghindari kejemuhan dan memastikan pasien mendapatkan variasi yang cukup dalam pola makan mereka.

Pengadaan Bahan Makanan

Proses pengadaan bahan makanan di RSUD Kardinah merupakan sistem swakelola, di mana semua pengadaan bahan dikelola sendiri oleh rumah sakit dengan bekerja sama dengan beberapa rekanan. Berikut adalah bagan alur pengadaan bahan makanan di RS ini:



Gambar 1. Pengadaan bahan makanan

Estimasi anggaran yang dipersiapkan dalam pengadaan bahan makanan yaitu menghitung indeks harga bahan makanan per orang dalam sehari, menghitung dana pembelanjaan bahan makanan dalam satu tahun, estimasi yang telah dilakukan kemudian

dikonsultasikan dengan direktur rumah sakit untuk kemudian mengesahkan anggaran sesuai prosedur (Emiliana.dkk 2021). Proses pengadaan bahan makanan di RSUD Kardinah Tegal sama halnya dengan rumah sakit lain dalam penelitian (Kemenkes, 2018) yaitu membuat spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga bahan makanan, pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, melakukan survei pasar, dan bekerja sama dengan rekanan yang menjual beberapa produk. Berdasarkan buku Kemenkes (2018) tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, proses pengadaan bahan makanan telah sesuai.

Pemesanan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Kardinah Tegal dilakukan oleh rekanan dengan rentang waktu pukul 07.30-08.00 WIB. RSUD Kardinah Tegal menggunakan metode penerimaan konvensional (*conventional receiving*) (Anon n.d.). Bahan makanan yang dipasok oleh rekanan akan disalurkan kepada bagian pengadaan bahan yang selanjutnya akan dilakukan pengecekan meliputi jumlah barang dan spesifikasi bahan. Apabila barang yang dipesan dari pemasok tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan, maka barang akan dikembalikan kepada pemasok. Barang yang sudah dicek dan sesuai, selanjutnya akan diterima dan dicatat dalam buku pengadaan bahan makanan meliputi nama barang, jumlah barang yang dipesan, jumlah barang yang diterima, ceklis spesifikasi, dan tanda tangan oleh pemasok. Berdasarkan buku Kemenkes (2018) tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, proses pemesanan bahan makanan telah sesuai.

Penyimpanan Bahan Makanan

Sistem penyimpanan bahan makanan dan alat makan habis pakai di instalasi gizi RSUD Kardinah sebagian besar sudah sesuai peraturan yang tertuang di pedoman (Kemenkes RI, 2018) yang dijabarkan sebagai berikut:

1. Gudang susu

Gudang susu digunakan untuk menyimpan berbagai stok tepung susu. Pada gudang ini, rutin dilakukan monitoring suhu yang dilakukan setiap hari dengan pemantauan suhu ruang pada pagi dan siang hari. Berdasarkan data rata rata suhu selama tujuh hari berturut turut, suhu gudang susu berkisar 26,8°C. Capaian suhu ruangan pada gudang susu ini terlalu tinggi dimana seharusnya suhu gudang susu <25°C. Suhu penyimpanan yang terlalu tinggi dapat meningkatkan risiko tingginya pertumbuhan bakteri pada susu seperti bakteri *B. Cereus* dan *C. Perfringens*. Selain suhu, cara penyimpanan juga mempengaruhi dimana semakin terbuka bubuk susu formula yang disimpan maka semakin meningkat potensi spora untuk bertahan dan melakukan germinasi.

2. Gudang bahan makanan basah

Gudang makanan basah merupakan tempat penyimpanan bahan makanan basah seperti sayur, buah, telur, dan lain-lain. Pada suhu gudang tersebut terdapat lemari pendingin sebagai tempat penyimpanan sayur, buah, namun sayur lebih sering digunakan secara langsung dan tidak disimpan. Pada lemari pendingin rutin dilakukan monitoring suhu yang dilakukan setiap hari dengan pemantauan suhu pada pagi hari dan siang hari. Berdasarkan data rata-rata suhu lemari pendingin berkisar 6,5°C. Suhu lemari pendingin tersebut telah sesuai dengan standar yaitu <10°C sehingga aman digunakan.

3. Gudang makanan kering

Penyimpanan bahan makanan kering digunakan untuk menyimpan bahan-bahan seperti beras, garam, kecap, gula dan lain-lain. Penyimpanan ini dilakukan dengan menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*), dan sistem FEFO (*First Expired First Out*) yaitu barang datang pertama akan digunakan terlebih dahulu dan barang yang *expired* dikeluarkan dulu. Setiap bahan makanan kering memiliki kartu stok atau kartu FIFO masing-masing, dengan tujuan mempermudah pengendalian dan pengontrolan barang. Pada gudang ini

rutin dilakukan monitoring suhu yang dilakukan setiap hari dengan pemantauan suhu ruang pada pagi dan siang hari. Berdasarkan data rata-rata suhu selama tujuh hari berturut-turut, suhu gudang makanan kering berkisar 19,8°C. capaian suhu ruangan pada gudang makanan kering telah sesuai dengan standar suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering yaitu <22°C.

4. Gudang penyimpanan bahan makan malam

Gudang penyimpanan bahan makanan malam digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan akanan yang akan diolah pada menu malam hari.

5. Gudang alat

Gudang alat merupakan tempat penyimpanan alat yang dipergunakan habis pakai. Alat-alat ini biasanya dibutuhkan oleh dapur ataupun bagian distribusi dalam penyajian bahan makanan seperti sendok plastik, sterofoam, plastik, karet dan lain-lain.

Persiapan Bahan Makanan

Aspek yang perlu diperhatikan dalam persiapan bahan makanan berdasarkan buku Kemenkes (2018) tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi adalah sebagai berikut:

1. Standar resep dan standar porsi

Standar resep merupakan resep yang telah dibuat oleh ahli gizi untuk menciptakan kualitas dan kuantitas makanan yang tidak berubah. Standar resep di RSUD Kardinah Tegal meliputi kuantitas bumbu yang akan digunakan, berat dan ukuran bahan makanan, proses mengolah makanan, teknik memasak, suhu dan lama waktu masak, teknik memotong bahan makanan, kesamaan bentuk makanan, dan cara penyajian makanan.

2. Alat persiapan

Peralatan persiapan juga diperlukan seperti pisau, talenan, penggiling bumbu, wadah plastik termasuk keranjang plastik untuk mencuci bahan makanan. Terkait dengan pemanfaatan peralatan, karyawan belum memanfaatkannya dengan baik. Seperti memotong tahu menggunakan tangan tanpa sarung tangan plastik ataupun talenan, begitu juga dengan memotong sayuran, tidak menggunakan tangan dan masker. Artinya tingkat kesadaran akan higienitas bahan makanan yang akan dimasak oleh pramu masak masih rendah. Penggunaan pisau juga bergantian antar bahan makanan seperti pisau untuk memotong daging, sayuran, lauk nabati menggunakan satu pisau yang sama. Untuk mencegah adanya kontaminasi silang antar bahan makanan dapat digunakan talenan yang berbeda untuk beberapa golongan bahan makanan. Alat yang ada di dapur juga mencukupi karena mencegah terjadinya keterlambatan waktu dalam menyiapkan bahan makanan.

3. Jadwal produksi dan distribusi makanan

Kegiatan produksi pada tahapan awal ini akan mempengaruhi produk makanan yang dibuat. Kualitas pelayanan bergantung pada perencanaan jadwal produksi dan pendistribusian. Para karyawan di RSUD Kardinah Tegal yang bertugas di instalasi gizi khususnya bagian persiapan dan pengolahan memiliki jam produksi yaitu: pagi pada pukul 07.00 -14.00 WIB, siang pada pukul 14.00 – 21.00 WIB, dan malam pada pukul 21.00 – 07.00 WIB. Para karyawan sudah mampu melaksanakan jam produksi tersebut dengan baik. Hal ini terlihat saat penerimaan bahan makanan di pagi hari, beberapa karyawan sudah ada yang datang dan menerima bahan makanan untuk selanjutnya dilakukan persiapan dan pengolahan bahan makanan. Dengan pemahaman karyawan terkait jam produksi mempengaruhi penyajian makanan ke pasien supaya kegiatan distribusi tidak terlambat. Persiapan produksi di RSUD Kardinah Tegal mencakup bahan makanan (termasuk bumbu yang akan digunakan) dan peralatan persiapan. Bahan makanan yang akan diolah disesuaikan dengan jenis menu yang ada pada hari itu. Jumlah bahan makanan yang akan diolah juga sudah ditakar seuai jumlah pasien serta karakteristik menu pasien (diet/non diet: biasa, lunak, saring atau cair).

4. Porsi

Porsi yang dimaksud disini adalah pengawasan porsi. Pengawasan porsi makanan penting sebelum bahan makanan dimasak, supaya tersedia racikan bahan makanan dan bumbu yang tepat untuk berbagai masakan sebelum diolah. Sehingga jumlah makanan yang akan disajikan ke pasien juga tepat baik jenis dan jumlahnya. Di instalasi gizi RSUD Kardinah masih kurang dalam penerapan pengawasan terhadap porsi bahan makanan yang akan diolah, pramu masak hanya menggunakan estimasi perkiraan saja. Hal ini sejalan dengan penelitian (Astari et.al 2021) yang menunjukkan bahwa pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Tegal masih belum tepat dikarenakan pramusaji melakukan pemorsian dengan alat dapur seperti mangkok plastik, centong sayur yang belum dandardisasi.

5. Prinsip higiene dan sanitasi makanan

Saat persiapan bahan makanan, di instalasi gizi RSUD Kardinah pramu masak atau penjamah makanan terlihat saling berbicara dan ada yang menggunakan cincin. Penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) masih kurang. Alasan tidak lengkapnya penggunaan APD adalah ruangan yang cukup panas. Terlihat sirkulasi ruangan dengan keberadaaan pendingin atau kipas angin yang masih kurang didalam ruang pengolahan. Penempatan cerobong asap yang rendah mengakibatkan ruangan terasa panas pada ruang pengolahaan bahan makanan.

Tahap persiapan penyelenggaraan makanan rumah sakit yang diterapkan RSUD Kardinah adalah persiapan produksi untuk bahan makanan mencakup beras, lauk nabati, lauk hewani, sayur dan buah. Semua pasien tidak tergantung apakah VIP ataupun kelas I, II, III mendapatkan 5 varian makanan tersebut. Yang membedakan hanya pada kuantitas makanan. Secara berturut-turut, kuantitas makanan dari yang rendah ke tertinggi yaitu kelas III, II, I dan VIP. Perbedaan kuantitas makanan pada VIP dan masing-masing kelas tersebut mempengaruhi standar harga makanan pasien.

Seperti yang dijelaskan sebelumnya, persiapan bahan-bahan disesuaikan dengan jumlah pasien. Terdapat 2 cara penentuan jumlah bahan-bahan makanan yang akan digunakan agar sesuai dengan jumlah pasien yakni dengan rumus berdasarkan estimasi. Penggunaan rumus ini diantaranya digunakan untuk menghitung kebutuhan beras. Berikut adalah rumus yang dipakai di instalasi gizi RSUD Kardinah Teal untuk menentukan berapa kg beras yang akan digunakan:

$$\text{Jumlah BM} = \frac{\text{jumlah pasien}}{200} \times 7$$

Diketahui jumlah pasien saat ini berada pada rentang 180-200 pasien. Dengan jumlah pasien sebanyak 200 orang dapat diketahui berat kg beras yang akan digunakan yaitu:

$$\begin{aligned}\text{Jumlah Beras} &= \frac{200}{200} \times 7 \\ &= 7 \text{ takar}\end{aligned}$$

Untuk menakar beras tersebut biasanya menggunakan rantang. Untuk 1 rantangnya setara dengan $1\frac{1}{2}$ kg, dapat mencukupi kebutuhan 15 orang pasien untuk sekali makan. Dengan jumlah pasien sebanyak 200 orang pasien dapat diketahui jumlah beras yang akan digunakan yaitu 7 rantang setara dengan 10,5 kg beras. Sehingga total beras yang diperlukan untuk sehari dikalikan 3 kali makan, $10,5 \text{ kg} \times 3 = 31,5 \text{ kg}$ beras.

Untuk bahan seperti lauk hewani, nabati dan buah biasanya sebagai berikut: 1 pasien mendapatkan masing-masing 1 potong lauk hewani, 1 lauk nabati dan 1 potong buah. Sebagai contoh dengan jumlah pasien sebanyak 200 orang dibutuhkan 200 potong daging ayam atau 200 butir telur (lauk hewani) dan 200 tempe atau tahu (lauk nabati), dan 200 potong buah. Untuk jumlah sayuran yang akan digunakan biasanya berdasarkan estimasi saja.

Bahan-bahan makanan yang sudah ditakar sesuai dengan jumlah pasien akan dilakukan proses persiapan selanjutnya. Proses persiapan ini tergantung pada masing-masing bahan makanan. Dibutuhkan waktu sekitar 1 ½ jam untuk menyelesaikan persiapan bahan makanan.

Tabel 3. Persiapan bahan makanan

Bahan makanan	Cara persiapan
Beras	Proses penimbangan kemudian pencucian dengan air mengalir. Pencucian ini penting untuk menghindari adanya kotoran yang menempel pada bahan makanan, terbebas dari mikroba dan bakteri, dan terhindar dari kontaminan fisik, kimia, dan biologi.
Daging sapi	Daging sapi setelah melalui proses penimbangan tidak perlu dicuci, langsung direbus, kemudian diolah menjadi menu. Akan tetapi perebusan ini tidak dalam waktu yang lama karena daging rentan alot.
Daging ayam	Daging ayam ditimbang terlebih dahulu, kemudian daging ayam dicuci bersih dengan air mengalir. Setelah dicuci, daging direbus dan siap untuk diolah. Untuk menu fillet ayam dan nugget terdapat sedikit perbedaan setelah proses pencucian, tulang ayamnya dibuang kemudian diiris kecil untuk mendapatkan daging ayam fillet
Ikan	Ikan yang disajikan di instalasi gizi RSUD Kardinah biasanya dalam bentuk fillet dan presto. Ikan ini sudah dipersiapkan dalam bentuk fillet dan presto sehingga mempersingkat waktu untuk persiapan.
Telur	Telur biasanya sudah sesuai dengan spesifikasi yaitu tidak ada kotoran yang menempel di kulit telur. Sehingga telur biasanya dapat langsung diolah tanpa melewati proses pencucian kulit telur.
Tahu dan tempe	Tahu dan tempe tidak melalui proses pencucian. Tahu yang diterima biasanya masih dalam keadaan panas dan fisiknya terlihat bersih. Apabila tahu dipakai pada hari itu juga, maka langsung dapat diolah. Apabila dipakai untuk menu esoknya maka dapat dicuci terlebih dahulu kemudian disimpan di lemari pendingin. Tempe juga mendapatkan perlakuan yang sama, jika dipakai hari ini dapat langsung diolah, jika dipakai esok hari dapat disimpan di lemari pendingin saja.
Sayur	Sayur ditimbang, setelah penimbangan sayur-sayurn langsung dibawa ke bagian peracikan agar sayur-sayuran dapat dibagi untuk makan pagi, makan siang, dan makan malam. Setelah itu sayuran dikupas dan dipotong-potong dan dicuci sampai bersih dengan air mengalir.
Buah	Buah ditimbang, dikupas kemudian dapat langsung disajikan. Buah yang disajikan seperti melon, semangka, pepaya, jeruk dan pisang. Buah melon dan pepaya memerlukan pengupasan kulit buah selanjutnya dicuci dan dipotong-potong.
Bumbu-bumbu	Bumbu seperti bumbu putih bawang putih dan bawang bombai dikupas kulitnya. Tidak adanya takaran penggunaan jumlah bahan-bahan menjadi kendala dikarenakan peracik bumbu hanya mengestimasi saja tanpa menggunakan pedoman resep bumbu. Adapun saos tiram, garam, gula dan kecap sudah dalam bentuk kemasan plastik sehingga dapat langsung digunakan. Bahan

Bahan makanan	Cara persiapan
	tersebut juga tidak terdapat standar porsi yang tepat sehingga antar tenaga pramu masak yang satu dengan lain berbeda rasa masakannya.

Pengolahan Makanan

Setelah persiapan bahan makanan selanjutnya adalah kegiatan pengolahan. Pengolahan bertujuan mengubah makanan mentah menjadi makanan matang. Pengolahan pada tiap bahan makanan memiliki perbedaan. Berikut ini adalah bahan makanan dan cara pengolahannya yang biasa dilakukan di instalasi gizi RSUD Kardinah Tegal. Bahan sumber karbohidrat yaitu beras biasanya diolah menjadi nasi, bubur, dan saring. Pengolahan tersebut disesuaikan dengan daya terima pasien. Sumber protein seperti lauk hewani dibedakan atas telur, daging, dan ikan. Telur biasanya dijadikan bagian penunjang dalam pengolahan makanan, seperti nugget ayam, fillet ayam goreng tepung dan pergedel daging panggang. Daging ayam biasanya diolah menjadi ayam semur, fillet ayam goreng tepung dan ayam saus tiram. Daging sapi biasanya diolah menjadi daging bumbu lada hitam, daging bistik, daging bumbu age dan daging sukiyaki. Ikan biasanya dalam bentuk fillet kakap tepung dan bandeng presto. Lauk nabati biasanya diolah menjadi sate tempe, pepes tahu, mapo tahu, terik tempe, tempe bacem, dan tahu bacem. Sumber vitamin dan mineral seperti sayur-sayuran biasanya diolah menjadi cap cay, sayur sop, sayur asem, sayur lodeh, sayur kare dan orak arik sayur. Buah biasanya disajikan dalam bentuk buah potong. Buah yang sudah siap dipotong kemudian dikemas di dalam plastik dan siap disajikan kepada pasien. Selain itu, buah juga biasanya dibuat dalam bentuk jus. Adapun untuk penambahan bumbu masakan saat pengolahan makanan masih kurang sesuai dengan standar bumbu yang sudah ada dikarenakan tenaga pramu masak sudah terbiasa memasak tanpa mengikuti standar bumbu.

Penyajian dan Distribusi

Sistem distribusi penyelenggaraan makanan yang dilakukan RSUD Kardinah Tegal yaitu sistem kombinasi sentralisasi dan desentralisasi. Sistem sentralisasi artinya pembagian atau pemorsian makanan dilakukan di satu tempat pusat produksi makanan. Sedangkan sistem desentralisasi artinya pembagian makanan dalam jumlah besar dilakukan di satu tempat pusat produksi makanan kemudian dilanjutkan dengan pemorsian untuk masing-masing pasien di *pantry* (dapur kecil dekat kamar pasien).

Pelaksanaan sistem sentralisasi diterapkan pada pasien kelas I, II, dan III. Sedangkan kelas VIP diterapkan sistem desentralisasi. Sistem desentralisasi dilakukan di kelas VIP dikarenakan keterbatasan ruang instalasi gizi untuk menyimpan perlengkapan dan peralatan makan kelas VIP, sehingga pemorsian makanan dalam jumlah besar di pusat produksi makanan lalu dibagi sesuai dengan jumlah pasien di *pantry*.

Distribusi makanan dilakukan sebanyak 5 kali sehari yaitu 3 makanan utama dan 2 kali snack. Waktu distribusinya adalah pukul 06.00-07.00 WIB makan pagi, pukul 09.00 WIB snack pagi, pukul 11.30-13.00 WIB makan siang, pukul 14.30 snack sore, dan pukul 17.00-19.00 WIB makan sore. Instalasi gizi RSUD Kardinah melayani pasien rata-rata sebesar 209 pasien dengan uraian jenis makanan adalah 58 untuk makanan biasa, 112 makanan lunak, 1 saring dan 39 jenis diet seperti RG, DM, rendah protein, diit hipertensi, diet TKTP, diet rendah purin, hiperemesis, dan diet geriatric. Pada proses distribusi juga telah dilakukan sistem *labelling*, dimana makanan untuk pasien diberi label untuk membedakan jenis diet antar pasien. Petugas penyajian dan distribusi makanan berjumlah 6 orang tiap shift. Setiap produksi makanan disajikan dan didistribusikan oleh pramusaji yang bertugas. Penyajian pada ruang VIP menggunakan tempat yang berbeda dan terpisah dari kelas I, II dan III. Penyajian kelas VIP menggunakan alat berbahan keramik sedangkan kelas I, II dan III menggunakan plato.

Selama pemorsian dan penyajian makanan dilakukan pegawasan oleh ahli gizi rumah sakit agar meminimalisir kesalahan yang mungkin terjadi terutama terkait pemberian diet makanan

khusus bagi pasien. Selain pengawasan oleh ahli gizi, tindakan untuk meminimalisir kesalahan saat pendistribusian yaitu dengan memang *labelling* pada tempat makan pasien. *Labelling* terdiri dari nama pasien, ruang perawatan dan jenis diet.

Pendistribusian snack untuk kelas VIP dilakukan oleh pramusaji yang bertugas sedangkan snack untuk karyawan dilakukan oleh petugas masing-masing ruang pegawai atau karyawan yang ada di rumah sakit. Adapun tugas pramu saji selama pendistribusian antara lain mengantarkan makanan dan minuman di pantry, mengantarkan makanan dan minuman ke pasien, mengambil alat makanan yang telah digunakan pasien, serta membersihkan dan mencuci peralatan makan. Selama proses distribusi terdapat peralatan yang digunakan seperti troli tertutup bersekat, troli terbuka bersekat, plato stainless steel bersekat 3, panci besar, panci sedang dan panci kecil, piring keramik, mangkok sayur, piring lauk, centong sayur, centong bubur, centong nasi, spatula tim, cetakan nasi. Berdasarkan buku Kemenkes (2013) tentang Pedoman Pelayanan Gizi RS telah terpenuhi.

KESIMPULAN

1. Pemesanan bahan makanan: Anggaran instalasi gizi RSUD Kardinah diperoleh dari BLUD Kota Tegal. Kepala instalasi gizi dan ahli gizi bertanggung jawab atas penyusunan anggaran dan pengadaan barang.
2. Penerimaan bahan makanan: Bahan makanan dicek saat diterima untuk memastikan sesuai dengan spesifikasi. Barang yang tidak sesuai dikembalikan kepada pemasok. Barang yang diterima dicatat dalam buku pengadaan.
3. Penyimpanan bahan makanan: Berbagai bahan makanan disimpan dalam gudang yang berbeda dengan suhu yang harus dipertahankan sesuai standar.
4. Persiapan bahan makanan: Standar resep dan porsi belum diterapkan secara konsisten. Pengawasan terhadap porsi dan penggunaan peralatan masih perlu ditingkatkan.
5. Pengolahan bahan makanan: Berbagai proses pengolahan dilakukan dengan memperhatikan faktor waktu, suhu, prosedur, kebersihan, dan sanitasi. Namun, penggunaan standar porsi masih kurang terutama untuk buah dan bumbu.
6. Penyajian dan distribusi: Sistem sentralisasi dan desentralisasi digunakan untuk pembagian makanan sesuai kelas pasien. Distribusi dilakukan lima kali sehari, dengan tiga kali makan utama dan dua kali selingan

SARAN

Batasan penelitian ini meliputi proses pengadaan, pemesanan, persiapan, pengolahan, penyajian dan distribusi, sehingga luaran batas ruang lingkup penelitian pada artikel ini belum dijelaskan secara rinci. Pada proses pengolahan bahan makanan di RSUD Kardinah sebaiknya memperhatikan kesesuaian standar porsi dan *hygiene* sanitasi. Diharapkan untuk peneliti dengan variabel sejenis dapat menambahkan pokok bahasan di luar batas penelitian ini.

ACKNOWLEDGMENT

Penulis mengucapkan terima kasih kepada ahli gizi dan karyawan di instalasi gizi RSUD Kardinah Tegal. Kepada dosen pamong Praktik Kerja Gizi UIN Walisongo Semarang. Kepada tim JHMR yang telah memberikan kesempatan untuk berpartisipasi dalam penulisan *Call of Paper* oleh JHMR.

DAFTAR PUSTAKA

Astari, Andita Putri, Setyowati Setyowati, and Sri Kadaryati. 2021. "Ketepatan Pemorsian Hidangan Di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo." *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 6(1):33. doi: 10.30867/action.v6i1.351.

Deby.dkk. 2018. "Analisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Dan Unit Rawat Inap Bedah Non VIP RS St. Carolus Jakarta Tahun 2018." *Administrasi RS Universitas Respati Indonesia* (March).

Emiliana.dkk. 2021. "Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan." *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan* 02:16–24.

Osman, Noor Suzana, Norazmir Md Nor, Mohd Shazali Md Sharif, Syahrul Bariah Abdul Hamid, and Syafiqah Rahamat. 2021. "Hospital Food Service Strategies to Improve Food Intakes among Inpatients: A Systematic Review." *Nutrients* 13(10). doi: 10.3390/nu13103649.

Safmila.Yuliana.dkk. 2022. "Gambaran Pengelolaan Makanan Yang Aman Dan Sehat Di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Indrapuri Aceh Besar." *Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora* X(6):603–16.

Sartika, Reny, Lulis Suryani, Atma Deviliawati, Instalasi Gizi, and Rumah Sakit. 2022. "Analisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021." 5(2). doi: 10.32524/jksp.v5i2.681.

Trisnawati, Patria Ike. 2018. "Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Rspau Dr. s Hardjolukito Yogyakarta." *Jurnal Pendidikan Teknik Boga* 1–9.

Kemenkes, RI. (2013). Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Kemenkes, RI. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.