



Media Kemas (*Public Health Media*)

e-ISSN 2776-1339

<https://jom.htp.ac.id/index.php/kesmas>

Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Dan Anak Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020

¹ Noviana Gusriyani, Leon Candra², Arnawilis³

^{1,2,3}STIKes Hang Tuah Pekanbaru

Korespondensi : novianagusriyani01@gmail.com

Histori artikel	Abstrak
<p><i>Received:</i> 26-11-2020</p> <p><i>Accepted:</i> 17-10-2021</p> <p><i>Published:</i> 04-12-2021</p>	<p style="text-align: center;">ABSTRAK</p> <p>ABSTRAK Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSIA Eria Bunda belum berjalan dengan baik, pada perencanaan menu belum berjalan optimal. Untuk pengantaran bahan makanan yang dilakukan vendor tidak tepat waktu. Rasa dan tekstur makanan masih kurang. Bahan yang diterima tidak sesuai. Untuk tempat penyimpanan bahan makanan belum memenuhi standar. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rancangan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Informan penelitian berjumlah 5 orang yaitu Informan Utama terdiri dari Kepala Instalasi Gizi dan Penanggung Jawab Juru Masak, dan Informan Penunjang terdiri dari Pramusaji. Kesimpulan dari penelitian bahwa penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi masih belum sesuai dengan langkah-langkah atau pedoman yang dikeluarkan Kemenkes RI, masih ada kendala dalam penyelenggaraan makanan pasien, untuk itu disarankan bagi Instalasi Gizi lebih memperhatikan dan lebih teliti lagi dalam memperhatikan proses penyelenggaraan makanan agar mendapatkan hasil yang bagus dan kualitas makanan pasien yang lebih terjamin.</p> <p>Kata Kunci : Perencanaan, Pegadaan, Penerimaan, Penyimpanan, Pengolahan</p> <p style="text-align: center;">ABSTRACT</p> <p><i>Food delivery at the nutrition installation of RSIA Eria Bunda has not been going well and the menu planning has not been optimal. The vendor did not deliver food on time. The taste and texture of the food are still lacking. Ingredient received is not suitable. For food storage, it does not meet the standart. The purpose of this study was to determine menu planning, procurement of foodstuff, receipt of foodstuff, storage of foodstuff and processing of food ingredient at the nutrition installation of RSIA Eria Bunda Pekanbaru. This research was conducted using a descriptive</i></p>

research design with a qualitative approach. The number of informants in the study were 5 people, namely the main informants consisting of the head of the nutrition installation, the person in charge of the cook and the supporting informants consisting of the waiters. The conclusion from the research is that the implementation of food at the nutrition installation is still not in accordance with the step or guideline issued by the Indonesian Ministry of Health (2013), there are still obstacles in the administration of patient food, for that is recommended that the Nutrition Installation pay more attention and be more careful in paying attention to the food handing process in order to get good result and the quality of the patient's food more guaranteed.

Keyword : Planning, Procurement, Receiving, Storage, Processing

Pendahuluan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, telah membuat Standar Pelayanan Minimal sebagai pedoman bagi Rumah Sakit dalam menjamin pelaksanaan pelayanan kesehatan. Untuk standar pelayanan minimal gizi meliputi ketetapan waktu pemberian makanan memiliki standar besar 90%, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien memiliki standar besar 20%, tidak adanya kejadian kesalahan pemberian diet 100%.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuannya menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien yang rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan (Kemenkes RI No. 78 Tahun 2013).

Standar makanan rumah sakit adalah standar makanan khusus yang diberikan oleh rumah sakit pada pasien sesuai dengan kebutuhan dan penyakit pasien, sehingga diharapkan mampu memperbaiki kondisi pasien dan membantu didalam proses penyembuhan pasien (Wahyuningsih, 2013). Menurut Kemenkes RI No. 78 Tahun 2013, Perencanaan Menu adalah

serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen/pasien, dan kebijakan institusi.

Berdasarkan data rumah sakit, jumlah pasien rawat jalan di RSIA Eria Bunda setiap tahunnya menurun. Pada tahun 2017 jumlah kunjungannya sebanyak 41213 dengan rata-rata perbulannya sebanyak 3434, untuk tahun 2018 jumlah kunjungannya sebanyak 38721 dengan rata-rata 3226 perbulannya, sedangkan untuk tahun 2019 kunjungannya pertahunnya berjumlah 31586 dengan rata-rata 2632.

Berdasarkan data rumah sakit, pasien rawat inap di RSIA Eria Bunda setiap tahunnya menurun. Pada tahun 2017 jumlah kunjungannya sebanyak 5045 dengan rata-rata perbulannya sebanyak 420, untuk tahun 2018 jumlah kunjungan pertahunnya sebanyak 4405 dengan rata-rata 367 perbulannya. Sedangkan untuk tahun 2019 kunjungannya pertahunnya berjumlah 3736 dengan rata-rata 311.

Berdasarkan survei awal dan wawancara dengan kepala Instalasi Gizi, ada beberapa kekurangan di instalasi gizi RSIA Eria Bunda yaitu dalam mengevaluasi menu belum berjalan optimal dikarenakan ahli gizi hanya 1 orang di unit instalasi gizi sehingga kepala Instalasi Gizi mengambil alih semua kegiatan. Untuk pengantaran bahan makanan yang dilakukan vendor sering terlambat dan tidak tepat waktu sehingga menghambat proses penyelenggaraan makanan. Makanan yang diberikan kepada pasien rasa makanannya masih kurang pas dan teksturnya masih keras. Pernah terjadi bahwa bahan rusak atau tidak sesuai dengan yang dipesan seperti sayur dan buah. Untuk tempat penyimpanan bahan makanan kering tidak menggunakan rak yang tertutup

Metode

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif adalah salah satu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk membuat gambaran atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif. Penelitian dilakukan di Rumah Sakit Eria Bunda di bagian Instalasi Gizi yang terletak di Jalan K. H. Ahmad Dahlan No.163 Sukajadi Pekanbaru Riau. Waktu penelitian pada bulan Juni-Juli tahun 2020. Subjek penelitian yaitu 1 orang Kepala Instalasi Gizi, 1 orang Penanggung Jawab Juru Masak, 3 orang Pramujasi, jumlah keseluruhan subjek penelitian ada 5 orang subjek.

Hasil

Perencanaan Menu

Berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh dari informan utama dan informan penunjang mengenai perencanaan menu, di peroleh hasil wawancara bahwa perencanaan menu belum sesuai dengan perencanaan menu menurut Kemenkes RI 2013 dimana perencanaan menu memiliki beberapa langkah diantara lain: membentuk tim kerja, menetapkan macam menu, menetapkan siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan untuk (pagi, siang, dan malam) pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan merevisi menu, dan melakukan tes awal menu. Sedangkan untuk perencanaan menu yang berlaku di RSIA Eria Bunda Pekanbaru saat ini sudah di jalankan akan tetapi belum berjalan sepenuhnya.

Pengadaan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian wawancara mendalam kepada informan utama dan informan penunjang, diperoleh informasi bahwa pengadaan bahan makanan telah sesuai dengan pedoman Kemenkes RI 2013. Bahwa pengadaan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian makanan.

Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian wawancara mendalam kepada informan utama dan penunjang, diperoleh informasi bahwa penerimaan bahan makanan telah sesuai dengan pedoman Kemenkes RI 2013. Bahwa penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya.

Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi bahwa penyimpanan bahan makanan masih belum sesuai karena untuk rak penyimpanan bahan kering tidak menggunakan rak yang tertutup. Berdasarkan hasil penelitian wawancara mendalam kepada beberapa informan utama dan informan penunjang, diperoleh informasi bahwa prosedur penyimpanan sudah sesuai. Fasilitas penyimpanan bahan makanan masih belum sesuai.

Pengolahan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian wawancara mendalam kepada informan utama dan informan penunjang diperoleh informasi bahwa pengolahan bahan makanan sudah sesuai namun belum optimal

PEMBAHASAN

Perencanaan Menu

Peneliti berpendapat bahwa perencanaan menu belum sesuai karena prosedur dalam perencanaan menu masih ada yang belum di laksanakan dengan baik, merancang format menu, merevisi menu dan menilai menu perlu dilakukan. Merancang format menu adalah menyusun hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Tujuan dari merancang format menu adalah mengetahui setiap hidangan makanan sesuai dengan golongan bahan makanan. Merevisi atau menilai menu adalah kegiatan dalam mengevaluasi menu, biasanya disebarkan kepada setiap manajer, bila ada ketidak sesuaian oleh salah satu pihak manajer maka perlu diperbaiki kembali sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh manajer. Perencanaan menu sangat penting karena awal dari kegiatan dan berhubungan dengan keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan pasien dirumah sakit tersebut.

Kemenkes RI sudah membuat pedoman dan langkah-langkah dan jika salah satu tidak dilaksanan akan berdampak terhadap penyelenggaraan makanan. Dalam penyelenggaraan makanan harus selalu dievaluasi atau dilakukan penilaian sehingga tidak ada lagi keluhan tentang rasa dan tekstur, sehingga menjadi bahan evaluasi bagi instalasi gizi rumah sakit. Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Vicky (2015) di rumah sakit Pekanbaru Medical Center menyatakan bahwa perencanaan menu hanya menggunakan siklus menu dan belum berjalan sepenuhnya karena banyak menu yang belum terpenuhi.

Pengadaan Bahan Makanan

Peneliti berpendapat bahwa pengadaan bahan makanan di intsalasi gizi RSIA Eria Bunda sudah berjalan dengan baik dikarenakan sudah adanya penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian dan melakukan survey pasar. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Maghfiroh (2009) pada pengadaan bahan makanan dilakukan perencanaan pengadaan bahan makanan dan survei pasar yang bertujuan untuk mendapatkan spesifikasi bahan makanan yang terstandart sesuai ukuran, jenis, besar untuk mempertahankan kualitas bahan makanan yang baik. Survei pasar

bertujuan untuk mengetahui harga bahan yang sesuai dengan spesifikasi yang ada dipasaran sebagai dasar perencanaan anggaran.

Penerimaan Bahan Makanan

Peneliti berpendapat bahwa penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSIA Eria Bunda sudah berjalan cukup baik walaupun belum 100%, karena masih ada kendala dalam hal waktu pengantaran bahan makanan dan kualitas bahan yang belum sesuai dengan pesanan, hal tersebut dapat menghambat dalam proses penyelenggaraan makanan. Penelitian ini sejalan Purwaningtyas (2013) bahwa Penerimaan bahan makan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak (surat perjanjian jual beli).

Penyimpanan Bahan Makanan

Peneliti berpendapat bahwa penyimpanan di instalasi gizi RSIA Eria Bunda bahwa belum sesuai untuk fasilitas rak penyimpanan bahan kering. Fasilitas rak penyimpanan bahan kering sebaiknya diberi tutup atau menggunakan kontainer sehingga mencegah kerusakan. Untuk jarak lantai dan dinding dengan rak perlu diperhatikan, karena jika jarak lantai dan dinding dengan rak penyimpanan bahan kering terlalu dekat, hal tersebut bisa membuat bahan makanan mudah terkontaminasi binatang seperti serangga. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Jenni (2019) bahwa penyimpanan bahan makanan sangat diperlukan penerapannya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan itu sendiri dan menghindari bahan makanan terbuang secara sia-sia.

Pengolahan Bahan Makanan

Peneliti berpendapat bahwa pengolahan di instalasi gizi RSIA Eria Bunda Belum sesuai dengan prasyarat yang dibuat oleh Kemenkes RI (2013). Pengolahan bahan makanan terdiri dari 2 tahapan yaitu persiapan bahan makanan dan pemasakan bahan makanan. Untuk tahapan persiapan sudah sesuai karena sudah mengikuti pedoman, untuk tahap pemasakannya belum sesuai karena takaran masak setiap orang berbeda-beda. Di instalasi gizi semua petugas kerja merangkap, cara memasaknya berbeda-beda sehingga rasa masakan tidak terlalu disukai oleh pasien sebagaimana mestinya. Perlu adanya aturan dalam menilai hasil pemasakan, adanya prosedur tetap pemasakan dan peraturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP).

Hal ini sejalan dengan Penelitian oleh Angeline (2017) menyatakan bahwa aspek utama dalam makanan adalah penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan saat dimakan. Kedua aspek tersebut sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan.

KESIMPULAN

Pertama perencanaan menu di instalasi gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru sudah berjalan tetapi belum sepenuhnya karena masih ada prosedur perencanaan menu yang belum terlaksana seperti merancang format menu, merevisi dan menilai menu. Kedua pengadaan bahan makanan telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan pedoman pelayanan gizi Rumah Sakit. Ketiga penerimaan bahan makanan telah sesuai dengan pedoman Kemenkes RI 2013 yaitu bahan yang diterima diperiksa sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Kendalanya terdapat pada pihak ketiga (vendor) dalam pengantaran bahan makanan yang tidak tepat waktu serta kualitas bahan makanan yang tidak sesuai. Keempat penyimpanan bahan makanan sudah cukup baik namun masih ada beberapa kekurangan yang masih belum terealisasi, seperti fasilitas tempat penyimpanan bahan kering perlu diberi tutup karena rak tempat penyimpanan bahan kering masih terbuka dan jarak rak dengan dinding belum sesuai dengan peraturan. Kelima pengolahan bahan makanan sudah berjalan dengan baik. Persiapan bahan makanan sudah sesuai dengan prosedur hanya saja untuk pemasakan bahan makanan belum berjalan semestinya. Masih ada keluhan pasien tentang rasa dan tekstur makanan.

Daftar Pustaka

- Angelina, S (2017). Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di Rsud Kota Semarang, (Online), Vol. 1 No 1 (<http://eprints.undip.ac.id>. Diakses Tanggal 31 Januari 2020)
- Atikah, N (2018). Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Sultan Sulaiman Kabupaten Serdang Bedagai. Program Sarjana Universitas Sumatera Utara
- Chantika, dkk (2016). Higiene Penjamah Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri, (Online), Vol. 1 No 1 (<http://journal.um.ac.id>. Diakses Tanggal 28 Januari 2020)
- Depkes RI, 2007. Pedoman Teknis Sarana dan Prasarana Rumah Sakit Kelas C, Sekretariat Jendral Pusat Sarana Prasana dan Peralatan Kesehatan, Jakarta.

- Hastono, S.P (2018). Analisis Data Pada Bidang Kesehatan. Depok: PT RajaGrafindo Persada
- Jenni, dkk (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Dikitchen Hotel The Patraresort And Villas Bali, (Online), Vol 3 No.1 (<http://ojs.unud.ac.id>. Diakses Tanggal 3 Februari 2020)
- Kemendes RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit
- Magfiroh. 2009. Gambaran Penyelenggaraan Makanan Santri di Dapur Umum Pondok Pesantren Darunnajah Ulujami Jakarta.
- http://perpus.fkik.uinjkt.ac.id/file_digital/Magfiraah.pdf. (31 Januari 2020).
- Moleong, L.J. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Mustika, dkk (2016). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya, (Online), Vol. 11, No. 1 (<http://e-journal.unair.ac.id>. Diakses tanggal 26 Januari 2020)
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No.26 Tahun 2013 Tentang Penyelenggaraan Pekerjaan Dan Praktik Tenaga Gizi
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga
- Profil (2018). Rumah Sakit Ibu dan Anak Eria Bunda Pekanbaru
- Purwaningtyas, S. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al-Qodri Kabupaten Jember. Program Sarjana Universitas Jember. Jember
- Sabarguna, B, S., Rubaya, A, K., Sukmaniah, S. (2011). Sanitasi Makanan dan Minuman Menuju Peningkatan Mutu Efisiensi Rumah Sakit. Jakarta : Salemba Medika.
- Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit
- Wahyuningsih, R. (2013). Penatalaksanaan Diet pada Pasien. Yogyakarta: Graha Ilmu