

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan agar pasien yang dirawat dapat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya dan dapat mempercepat proses penyembuhan penyakit.

Salah satu komponen penting dalam kesuksesan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah berorientasi pada kepuasan pasien. Kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan. Kekurangan nutrisi atau gizi pada pasien dapat menjadi suatu faktor yang dapat meningkatkan morbiditas, panjangnya hari rawat dan biaya. Pelaksanaan praktek penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat terukur melalui sisa makanan pasien.

Sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain mutu makanan dan mutu alat makan. Mutu makanan dapat dilihat dari penampilan makanan dan rasa makanan itu sendiri, sedangkan mutu alat makan dapat berpengaruh terhadap penampilan makanan, kelas keperawatan akan berpengaruh terhadap variasi menu (mempengaruhi selera makan) dan alat saji makanan sehingga akan berpengaruh terhadap kepuasan pasien. Mutu makanan perlu diperhatikan agar dapat meningkatkan kepuasan pasien. Mutu makanan merupakan prediktor terbaik terhadap tingkat kepuasan pasien. Kepuasan pasien salah satunya dapat dilihat dari indikator sisa makanan oleh pasien.

Kepuasan atau ketidakpuasan konsumen adalah respon konsumen terhadap evaluasi (ketidaksesuaian atau lainnya) dan kinerja produk yang dirasakan setelah pemakaiannya, sehingga kepuasan pasien terhadap penyajian makanan di rumah sakit sangat dipengaruhi oleh persepsi pasien terhadap bagaimana kinerja manajemen rumah sakit dalam menyajikan makanan kepada pasien. Apabila pasien mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menunjukkan adanya kepuasan pasien terhadap penyajian makanan, sebaliknya apabila pasien tidak mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menjadi suatu indikator ketidakpuasan pasien. Diantara bentuk pelayanan rumah sakit adalah penyajian makanan dengan warna yang segar. Makanan yang lezat apabila penampilannya tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan memakannya menjadi hilang.

Rasa makanan merupakan faktor yang turut menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera makan untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera pencium dan indera pengecap. Cara penyajian makanan juga merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan berkaitan dengan peralatan yang digunakan, serta sikap petugas yang menyajikan makanan termasuk kebersihan peralatan makanan, maupun kebersihan petugas yang menyajikan makanan. Apabila penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah

dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti.

Pada pelayanan gizi rumah sakit, petugas penyaji sangat berpengaruh terhadap kepuasan pasien, untuk sebagian besar pasien, kehadiran, penampilan, sapaan dan perhatian petugas yang menyajikan makanan merupakan bagian dari pengobatan. Pasien ingin diperlakukan secara manusiawi, diperhatikan dan dipenuhi keinginan dan kebutuhannya.

Kepuasan pasien merupakan keseimbangan antara harapan, persepsi dan yang dialami sehingga dapat terpenuhi harapan-harapan pasien dari penyedia pelayanan kesehatan. Seiring dengan meningkatnya tingkat pendidikan, taraf hidup, dan perkembangan ilmu pengetahuan masyarakat menjadi kritis dalam menilai penampilan rumah sakit. Pasien menuntut pelayanan yang lebih berkualitas dan mereka menganggap kepuasan adalah hak yang harus mereka terima.

Latar belakang dari pemilihan topik Tugas Akhir dengan judul “GMP dan SSOP Produksi Makanan Pokok untuk Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto Bogor”, yaitu karena pasien di RSAU dr. M. Hassan Toto cukup sering dan banyak menyisakan makanan pokok, terutama bubur dengan jumlah yang cukup banyak, sehingga penulis ingin mengkaji lebih dalam apakah terdapat kesalahan saat proses produksi sehingga makanan pokok di RSAU dr. M. Hassan Toto menjadi kurang disukai oleh pasien di Rumah Sakit tersebut. Kegiatan produksi makanan pokok tidak terlepas dari mutu dan keamanan makanan itu sendiri, sehingga dalam penerapannya diperlukan analisis terkait GMP dan SSOP pada kegiatan produksi makanan pokok.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari tugas akhir ini berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas adalah:

1. Bagaimana keadaan umum Instalasi Gizi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto?
2. Bagaimana proses produksi makanan pokok mulai dari persiapan, pengolahan, pemorsian, dan penyajian makanan pokok?
3. Apa kandungan energi dan zat gizi dari makanan pokok?
4. Bagaimana penerapan GMP dalam kegiatan produksi makanan pokok?
5. Bagaimana penerapan SSOP dalam kegiatan produksi makanan pokok?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji GMP dan SSOP dari kegiatan produksi makanan pokok untuk pasien rawat inap di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah:

1. Mengidentifikasi keadaan umum Instalasi Gizi.
2. Mengkaji proses produksi makanan pokok dimulai dari persiapan, pengolahan, pemorsian, dan penyajian makanan pokok.
3. Mengkaji kandungan energi dan zat gizi makanan pokok.
4. Mengkaji penerapan GMP dalam kegiatan produksi makanan pokok.
5. Mengkaji penerapan SSOP dalam kegiatan produksi makanan pokok.



1.4 Manfaat

Tugas akhir ini diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi para pembaca mengenai GMP dan SSOP dari kegiatan produksi makanan pokok untuk pasien rawat inap di rumah sakit, begitu juga untuk penulis diharapkan semoga tugas akhir ini dapat menjadi wadah untuk menyalurkan pengetahuan dan pengalaman penulis mengenai GMP dan SSOP dari proses produksi makanan pokok untuk pasien rawat inap di rumah sakit.

1.5 Kerangka Pikir

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pemorsian makanan, penyajian makanan, distribusi dan penyajian makanan di ruangan.

Kegiatan produksi makanan terdiri dari proses persiapan dan pengolahan bahan makanan menjadi suatu jenis hidangan. Pada satu waktu makan, terdapat kumpulan beberapa kerangka menu yang terdiri dari aneka macam jenis hidangan, salah satunya adalah makanan pokok. Makanan pokok merupakan hidangan dengan sumbangan energi terbesar dibandingkan hidangan lain. Pada setiap kegiatan produksi makanan yang sudah dilakukan, tentu terdapat suatu *output* yang dihasilkan berupa makanan yang siap untuk dikonsumsi. Pada kegiatan produksi makanan pokok di Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto, *output* yang dihasilkan berupa makanan pokok yang terdiri dari nasi putih, nasi tim, bubur nasi, dan bubur sumsum yang disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

Kegiatan produksi makanan tentunya tidak terlepas dari prosedur pengolahan makanan yang baik dan benar agar dapat menghasilkan makanan yang aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Salah satu parameter dan pedoman dari penerapan cara produksi pangan olahan yang baik, yaitu melalui *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. *Good Manufacturing Practices (GMP)* adalah kaidah atau pedoman cara pengolahan makanan yang baik dan benar untuk menghasilkan makanan atau produk akhir yang aman dan bermutu. *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan *hygiene*. Kerangka pikir dari laporan akhir ini dapat dilihat pada Gambar 1.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

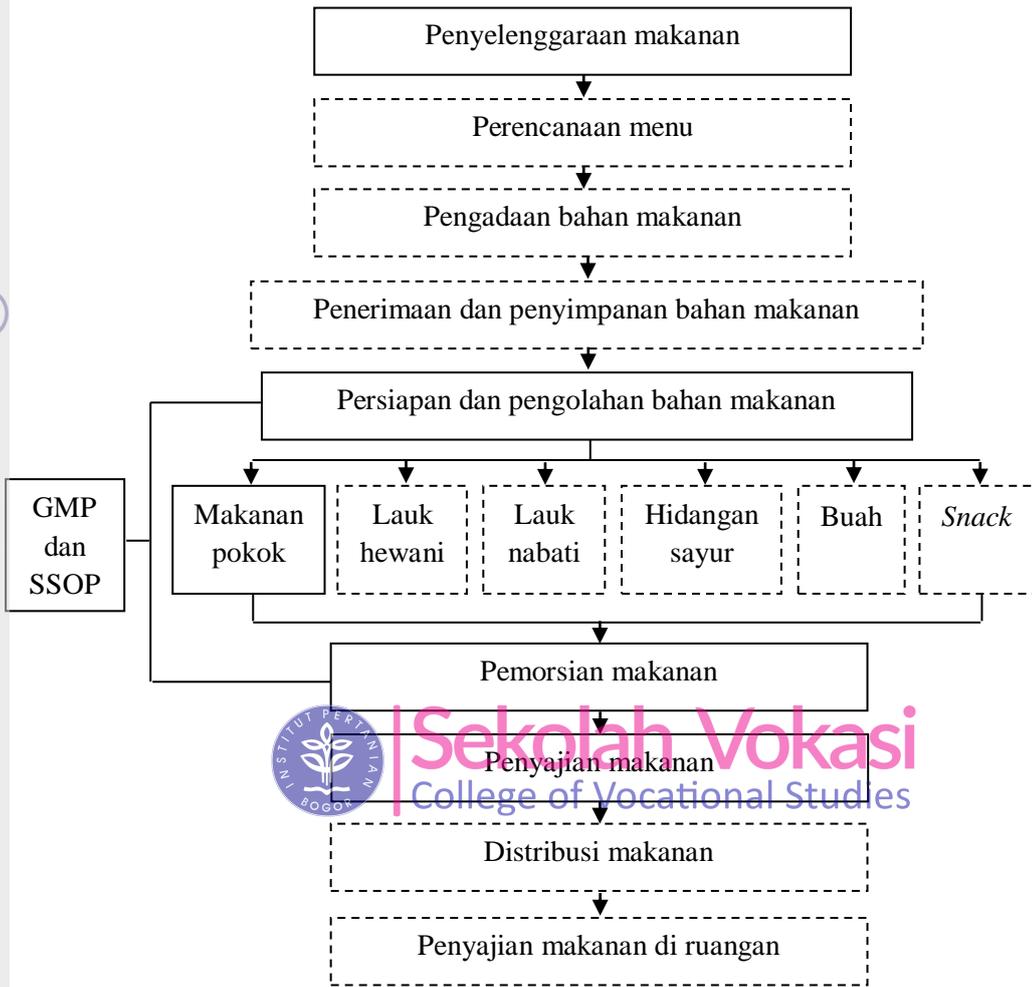
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Makanan Pokok untuk Pasien Rawat Inap di RSAU dr. M. Hassan Toto (dimodifikasi dari Kemenkes 2013)