

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kemenkes, 2014). Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit memerlukan sebuah pedoman sebagai acuan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek lama hari rawat, dan menghemat biaya perawatan. Ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan gizi. 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. Penyelenggaraan makanan bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan dalam institusi, produksi adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan (mentah/setengah matang) menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen. Proses ini membutuhkan berbagai metode pengolahan makanan, peralatan, serta berbagai perencanaan agar kegiatan produksi mencapai tujuan yang diharapkan. Tujuan produksi makanan adalah menghasilkan makanan dalam jumlah atau kuantitas yang tepat dengan kualitas terbaik, sehingga kegiatan ini adalah proses yang sangat kompleks karena membutuhkan berbagai sumber daya serta dilakukan untuk memenuhi kebutuhan jumlah konsumen yang besar (Wani *et al.* 2019). Kriteria makanan kualitas baik, yaitu makanan berada dalam tahap kematangan yang dikendalikan, makanan terbebas dari pencemaran dimulai dari tahapan produksi sampai penyajian atau makanan sampai tahap penyimpanan makanan setelah diolah, bebas dari perubahan fisik, kimia atau karena kuman maupun akibat pengawetan bebas dari mikroorganisme dan parasit yang dibawa oleh makanan (Chandra, 2012).

Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan, bahwa semua keputusan dan tindakan serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses yang dilakukan oleh orang-orang di dalam organisasi berjalan secara efektif, konsisten, standar dan sistematis (Tambunan, 2013). RS PMI Bogor menerapkan SOP pada kegiatan produksi hidangan agar menghasilkan hidangan yang aman dan layak dikonsumsi oleh pasien. Pemerintah juga telah mensyaratkan bagi produsen makanan untuk menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai cara untuk meningkatkan kualitas makanan yang diproduksi dan meningkatkan kepercayaan terhadap konsumen. Penerapan GMP telah diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) merupakan bagian dari sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang merupakan suatu sistem yang dirancang untuk mencegah terjadinya masalah





kualitas produk makanan baik yang disebabkan faktor biologi, kimia, dan fisik. Peran GMP dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan penerapan *Pre-requisite HACCP*. *Pre-requisite* merupakan prosedur minimum yang harus dipenuhi pada seluruh mata rantai proses pengolahan makanan mulai penyediaan bahan baku sampai produk akhir berkaitan dengan suatu proses untuk mencegah kontaminasi akibat dari produksi atau pengolahan pangan sehingga menghasilkan produk yang aman (Rudiyanto, 2016). GMP mencakup keseluruhan aspek yang mendukung dilakukannya proses pengolahan yang baik. Aspek-aspek tersebut meliputi aspek lingkungan dan bangunan, fasilitas fisik, fasilitas sanitasi, peralatan dan higiene pegawai.

Makanan utama atau sering disebut makanan sepiringan merupakan makanan yang biasa dikonsumsi sehari-hari yang terdiri dari makanan pokok, lauk-pauk dan sayuran (Nurhayati *et al.* 2012). Makanan sepiringan dalam bahasa Inggris disebut *One-Dish Meal*. Kebutuhan energi dan zat gizi dalam satu piring akan terpenuhi pada hidangan sepiringan. Nasi sebagai makanan pokok juga dapat divariasikan atau digantikan dengan sereal atau umbi-umbian. Sereal dan umbi-umbian merupakan bahan-bahan penyumbang energi dan karbohidrat terbesar.

Makanan sepiringan yang disajikan di RS PMI Bogor beragam jenisnya. Bahan dasar yang digunakan pada produksi makanan sepiringan adalah beras. Beras termasuk golongan sereal sebagai penyumbang energi dan karbohidrat dalam suatu hidangan. Proses produksi makanan sepiringan berbeda-beda tergantung jenis hidangan walaupun bahan utama yang digunakan sama, sehingga penulis tertarik untuk mengangkat produksi makanan sepiringan meliputi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Operating Procedure* (SOP) menjadi topik bahasan untuk Laporan Akhir.

1.2 Tujuan

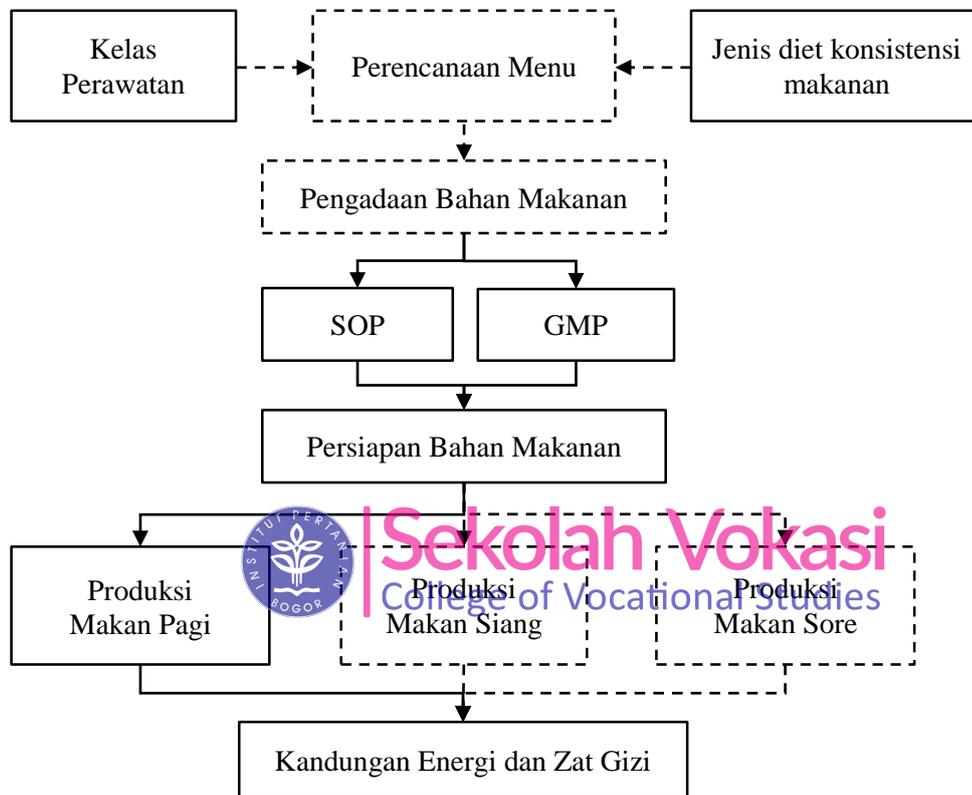
Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi GMP dan SOP produksi makanan sepiringan pada makan pagi pasien kelas I, II dan III di RS PMI Bogor. Secara khusus bertujuan :

1. Mengidentifikasi keadaan umum instalasi gizi di RS PMI Bogor, meliputi fasilitas fisik, sumber daya manusia, sistem menu dan siklus menu makan pagi.
2. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan sepiringan yang disajikan di RS PMI Bogor.
3. Mengkaji proses produksi makanan sepiringan di RS PMI Bogor, meliputi persiapan, pengolahan, dan pemorsian serta penyajian hidangan.
4. Mengkaji GMP dan SOP pada proses produksi makanan sepiringan.
5. Mengidentifikasi kandungan gizi dari masing-masing makanan sepiringan.

1.3 Kerangka Pikir

Penyelenggaraan makanan di RS PMI Bogor berbentuk sistem swakelola dimana instalasi gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, dana,

metoda, sarana dan prasarana) dalam sistem swakelola disediakan oleh pihak rumah sakit. Instalasi Gizi pada pelaksanaannya mengelola kegiatan gizi sesuai fungsi manajemen yang dianut dan mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku dan menerapkan Standar Prosedur yang ditetapkan (Kemenkes, 2013). Kerangka pikir produksi makanan sepinggan pada makan pagi pasien kelas I, II dan III di RS PMI Bogor dapat dilihat pada Gambar 1.



— Variabel yang diamati

- - - Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir

Produksi makanan di RS PMI Bogor dimulai dari persiapan bahan makanan, pengolahan hidangan, pemorsian dan penyajian hidangan. Proses produksi terdiri dari tiga, yaitu produksi makan pagi, makan siang, dan makan sore. Hidangan yang diproduksi untuk makan pagi berupa makanan sepinggan. Makanan sepinggan yang diproduksi terdiri dari Bubur Ayam, Nasi Tim Isi, Nasi Uduk, Nasi Kuning, dan Nasi Goreng. Persiapan makanan sepinggan terdiri dari persiapan alat dan bahan, pencucian bahan, proses *thawing*, dan pemotongan. Bahan yang sudah disiapkan kemudian akan dilanjutkan proses pengolahan dengan menggunakan teknik *boiling* dan *steaming*. Hidangan yang sudah matang akan dilakukan proses pemorsian dan penyajian. Pemorsian hidangan menggunakan standar porsi yang sudah ditetapkan sesuai jenis hidangan dan penyajian hidangan menggunakan alat hidang sesuai kelas perawatan, pemberian *garnish* dan mengemas hidangan dengan plastik *wrap*. Alur proses produksi makanan sepinggan meliputi SOP yang berlaku di RS PMI Bogor dan GMP berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP).