

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. Rumah Sakit bertujuan untuk memberikan perlindungan terhadap keselamatan pasien, masyarakat, lingkungan rumah sakit dan sumberdaya manusia di rumah sakit. Berdasarkan jenis pelayanan yang diberikan, rumah sakit dapat diklasifikasikan berdasarkan fasilitas dan kemampuan pelayanan rumah sakit. Klasifikasi rumah sakit terdiri atas rumah sakit umum tipe A, rumah sakit umum tipe B, rumah sakit umum tipe C, dan rumah sakit umum tipe D (UU No.44 Tahun 2009). Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Tujuan umum pelayanan gizi rumah sakit adalah untuk terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Pelayanan gizi di rumah sakit terbagi menjadi dua pelayanan, yaitu pelayanan gizi rawat jalan dan pelayanan gizi rawat inap.

Proses adalah urutan pelaksanaan ataupun kejadian yang terjadi secara alami atau didesain, mungkin menggunakan waktu, ruang, keahlian atau sumber daya lainnya, yang menghasilkan suatu hasil. Suatu proses mungkin dikenal oleh perubahan yang diciptakan terhadap sifat-sifat dari satu atau lebih objek di bawah pengaruhnya. Bahan makanan segar dapat langsung dimasak dan kemudian dihidangkan, akan tetapi ada pula bahan makanan yang harus melalui beberapa cara pengolahan tertentu sebelum dapat dimasak. (Sukirno, S. 2002).

Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah urutan langkah-langkah, dimana pekerjaan tersebut dilakukan, berhubungan dengan apa yang dilakukan, bagaimana melakukannya, bilamana melakukannya, dimana melakukannya, dan siapa yang melakukannya. (Moekijat, 2008). Tujuan pembuatan SOP adalah untuk menjelaskan perincian atau standar yang tetap mengenai aktivitas pekerjaan yang berulang-ulang yang diselenggarakan dalam suatu organisasi.

Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan yang telah dipersiapkan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak dan dapat menambahkan bumbu standar sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani dan ada tidaknya perlakuan khusus. Memasak adalah suatu kegiatan atau proses pemberian panas (*application of heat*) pada bahan makanan sehingga bahan makanan tersebut akan dapat dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safe to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*). (Wayansari, 2018).

Tujuan dari pengolahan yaitu untuk mengurangi resiko kehilangan zat gizi, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, aroma, rasa,



tekstur, penampilan, membebaskan dari mikroorganisme dan zat berbahaya serta meningkatkan atau menyeimbangkan zat gizi bila bercampur dengan bahan makanan lain. Cara pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olah makanan, sedangkan cara pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan gizi makanan yang hilang secara berlebihan. (Wayansari, 2018).

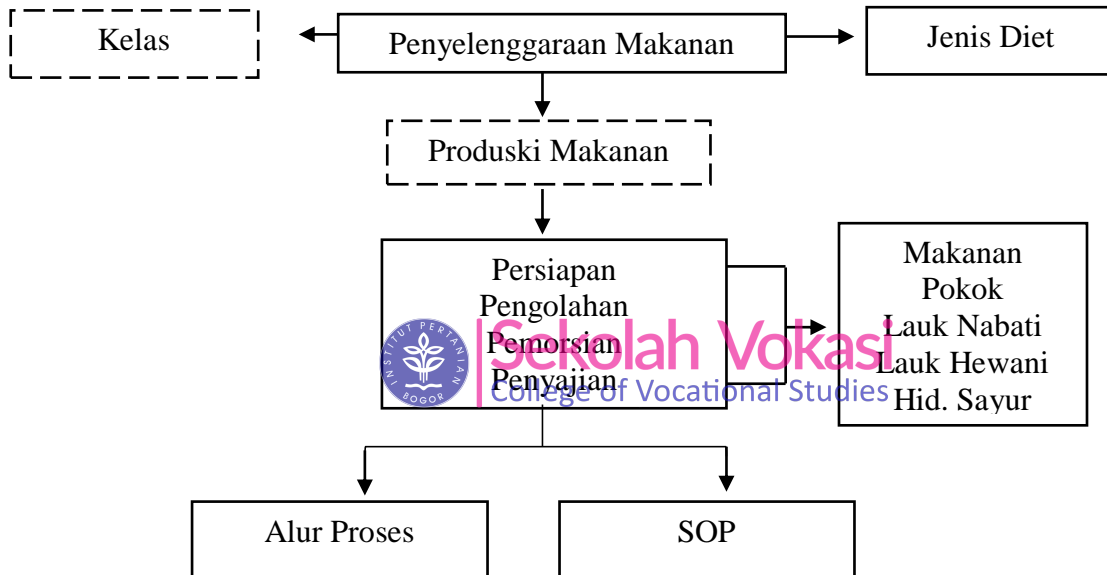
Pemorsian menu makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan. (Rina Ambarwati, 2016).



Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari alur proses dan SOP pengolahan dan pemorsian makan pasien di Rumah Sakit Umum Universitas Kristen Indonesia. Secara khusus bertujuan:

1. Mempelajari keadaan umum instalasi gizi RSUD Universitas Kristen Indonesia, meliputi fasilitas fisik, lay out instalasi gizi, dan sumberdaya manusia.
2. Mengidentifikasi jadwal pengolahan dan pemorsian makan pasien di RSUD Universitas Kristen Indonesia.
3. Mengidentifikasi sistem menu di RSUD Universitas Kristen Indonesia meliputi frekuensi makan, kerangka menu, jenis diet, dan siklus menu.
4. Mengidentifikasi proses pengolahan meliputi, pengolahan makanan pokok, pengolahan lauk hewani, pengolahan lauk nabati, pengolahan hidangan sayur, pengolahan snack, dan pemorsian hidangan.
5. Mengkaji alur proses dan SOP pengolahan dan pemorsian di instalasi gizi.

1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir

Keterangan :

□ : Variabel yang diamati □ (dashed) : Variabel yang tidak diamati

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari dua bentuk, yaitu sistem swakelola dan sistem tender ke jasa boga. Sistem yang digunakan Rumah Sakit Umum Universitas Kristen Indonesia adalah sistem tender ke jasa boga. Pengusaha jasa boga selaku pihak penyelenggara makanan menggunakan gedung milik RSU UKI, pengusaha jasa boga catering menyelenggarakan makanan dimana ahli gizi rumah sakit merencanakan menu, menentukan standar porsi dan memesan makanan serta mengawasi mutu dan jumlah makanan yang dipesan sesuai dengan spesifikasi standar hidangan yang telah ditetapkan oleh rumah sakit dalam lembar kontrak kerja.