

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit, rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan bagi masyarakat dengan karakteristik tersendiri yang dipengaruhi oleh perkembangan ilmu pengetahuan kesehatan, kemajuan teknologi, dan kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang harus tetap mampu meningkatkan pelayanan yang lebih bermutu dan terjangkau oleh masyarakat agar terwujud derajat kesehatan yang setinggi-tingginya. Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan perorangan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Rumah sakit merupakan salah satu sarana kesehatan yang memegang peranan penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Fungsi dari rumah sakit memberikan pelayanan yang sempurna, baik pemecahan maupun pengobatan penyakit. Salah satu upaya pelayanan kesehatan di rumah sakit adalah pelayanan gizi.

Pelayanan gizi di Rumah Sakit (RS) dilakukan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh pasien. Kegiatan pelayanan gizi di Rumah Sakit tersebut dibagi menjadi 4, yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Asuhan gizi rawat inap di Rumah Sakit khususnya sangat mengedepankan urutan pelayanan mulai dari pengkajian gizi, diagnosa gizi, intervensi gizi, serta monitoring evaluasi gizi. Asuhan gizi rawat inap ini bertujuan agar pasien mendapatkan konsumsi makanan sesuai tahap kesehatannya untuk mempercepat proses penyembuhan, serta mempertahankan maupun meningkatkan status gizi pasien (Kemenkes, 2013).

SOP (Standar Operasional Prosedur) merupakan prosedur atau acuan yang digunakan oleh industri untuk membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan agar terciptanya produksi pangan yang aman dan tertib (Permen Perindustrian RI, 2010). SOP berfungsi untuk membuat pekerjaan lebih efisien. GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. (Thaheer, 2005). Bagi produk makanan, sistem pengendalian mutu diawali dengan penerapan sistem GMP. Agar menghasilkan makanan yang aman dan layak untuk dikonsumsi maka Instalasi Gizi sebagai penyelenggara makanan harus menerapkan SOP dan GMP.

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit sebagai bagian dari kegiatan pelayanan gizi memiliki beberapa rangkaian kegiatan diantaranya, yaitu persiapan bahan makanan, pemasakan, pemorsian, serta pencatatan, pelaporan, dan evaluasi untuk semua kegiatan tersebut. Semua kegiatan ini bertujuan untuk menyediakan makanan berkualitas, sesuai biayanya, dapat diterima, aman, dan kebutuhan gizi masing-masing pasien tercapai sehingga tercapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013). Produksi makanan merupakan hal penting untuk melakukan diet secara oral kepada pasien rawat inap yang disesuaikan dengan penyakit yang diderita untuk proses pemulihan dan meningkatkan status gizi. Produksi diet di rumah sakit meliputi persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan pemorsian hidangan.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani (Kemenkes, 2013).

Pemasakan atau pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Prasyarat dalam pemasakan bahan makanan yaitu tersedianya menu, pedoman menu, siklus menu, bahan makanan yang akan dimasak, peralatan pemasakan bahan makanan, aturan dalam memulai pemasakan, prosedur tetap pemasakan dan peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) (Kemenkes, 2013). Pemorsian merupakan kegiatan atau menakar suatu hidangan piring atau plato menjadi sama besar atau sesuai dengan standar porsi hidangan. Pemorsian hidangan disetiap waktu makan pagi, siang, dan sore. Pemorsian dilakukan dengan berdasarkan jumlah pasien, diet yang diberikan, ketersediaan energi dan zat gizi (Kemenkes, 2013). Pendistribusian makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani dengan tujuan agar konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes, 2013).

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mengkaji sistem SOP (Standar Operasional Prosedur) dan GMP (Good Manufacturing Practices) Produksi Makanan Pokok di Rumah Sakit Salak Bogor.

Tujuan khusus laporan akhir ini adalah:

1. Mengetahui keadaan umum Instalasi gizi (unit gizi) yang meliputi tipe rumah sakit dan kapasitas tempat tidur, fasilitas fisik, peralatan, dan sumber daya manusia Rumah Sakit Salak Bogor.
2. Mengkaji persiapan bahan makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor.
3. Mengkaji pengolahan makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor.
4. Mengkaji pemorsian makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor.
5. Mengkaji penyajian dan distribusi makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor.
6. Mengkaji penerapan SOP dan GMP di Rumah Sakit Salak Bogor

1.3 Kerangka Pikir

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit merupakan satu pelayanan gizi meliputi perencanaan menu, perencanaan bahan, perencanaan anggaran biaya, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, pemorsian makanan, penyajian dan distribusi hidangan hingga monitoring dan evaluasi. Alur penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu yang dibuat sesuai kelas keperawatan, jenis diet dan konsistensi makanan. Bentuk makanan di rumah sakit disesuaikan dengan keadaan pasien.

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani.

Pemasakan atau pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap