

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah suatu bagian menyeluruh dari organisasi sosial medis yang mempunyai fungsi memberikan pelayanan kesehatan yang paripurna kepada masyarakat, dimana pelayanan keluarnya menjangkau keluarga dan lingkungan (Setyawan dan Supriyanto 2019). Selain pelayanan kesehatan, rumah sakit juga memberikan pelayanan berupa makanan sesuai dengan keadaan dan jenis diet pasien. 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 makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes 2013).

Persiapan alat hidang menjadi salah satu kegiatan yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Hal ini bertujuan untuk mencegah kesalahan dalam persiapan dan penyimpanan alat. Kebersihan alat hidang mempengaruhi kesehatan pasien karena alat hidang berhubungan langsung dengan makanan yang akan disajikan kepada pasien, sehingga pencucian alat juga perlu diperhatikan, selain untuk kebersihan alat hidang juga bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri karena alat hidang yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan (Wayansari dkk 2018). Alat hidang yang sudah bersih dan sudah melalui proses pengeringan dapat disimpan di lemari penyimpanan atau dapat langsung disiapkan untuk kegiatan selanjutnya yaitu pemorsian makan pasien.

Pemorsian merupakan kegiatan memorsikan makanan sesuai dengan panduan standar resep dan standar porsi untuk masing-masing hidangan, sehingga diharapkan pasien mendapatkan porsi yang sesuai dengan kebutuhannya (Wayansari dkk 2018). Kegiatan memorsikan makanan juga harus sesuai dengan jenis diet pasien yang diberikan agar kebutuhan gizi pasien dapat terpenuhi. Kesalahan yang terjadi pada saat pemorsian hidangan yaitu terdapat tumpahan makanan seperti kuah sayur ke bagian pinggir alat hidang yang tidak dibersihkan sebelum proses *wrapping*. Hal tersebut dapat mengganggu kebersihan dan kerapian saat makanan disajikan ke pasien. Setelah pemorsian dilakukan, tahap selanjutnya yaitu distribusi makanan pasien. Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani. Tujuan kegiatan ini adalah agar konsumen atau pasien mendapat makanan sesuai dengan diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes 2013).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil suatu permasalahan sebagai berikut :

Bagaimana persiapan alat hidang, pemorsian, dan distribusi makan siang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi persiapan alat hidang, pemorsian, dan distribusi makan siang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang. Secara khusus bertujuan :

1. Mengidentifikasi keadaan umum instalasi gizi di RSI Sultan Agung Semarang
2. Mengkaji persiapan alat hidang yang digunakan dan pencucian alat hidang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang
3. Mengkaji mengenai pemorsian makan siang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang
4. Mengkaji distribusi makan siang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang

1.4 Manfaat

Manfaat dari penulisan tugas akhir ini adalah memberikan informasi mengenai keadaan umum RSI Sultan Agung Semarang serta menambah pengetahuan tentang persiapan alat hidang, pemorsian, dan distribusi makanan pasien di RSI Sultan Agung Semarang.

2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Persiapan Alat Hidang

Alat hidang atau alat makan adalah alat yang digunakan untuk menyediakan, menyajikan, dan tempat memakan makanan (Priyanto 2018). Jenis yang paling banyak dijumpai adalah piring, mangkuk, gelas, sendok, dan garpu. Persyaratan peralatan makan yang digunakan untuk pasien yaitu peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan, peralatan tidak rusak atau retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, permukaan alat makan yang berkontak langsung dengan makanan harus rata halus dan mudah dibersihkan, peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan (Wayansari dkk 2018). Kebersihan alat hidang mempengaruhi kesehatan pasien karena alat hidang berhubungan langsung dengan makanan yang akan disajikan kepada pasien, sehingga pencucian alat juga perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri karena alat hidang yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan (Wayansari dkk 2018). Teknik pencucian yang benar memberikan hasil pencucian yang bersih dan aman, tahap pencucian terdiri dari enam tahapan yaitu *scraping*, *flushing*, *washing*, *rinsing*, *sanitizing/disinfection*, dan *toweling*. Jenis-jenis bahan pencuci yang sesuai