

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan sebuah sistem terpadu yang mencakup rangkaian kegiatan sistematis mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Proses ini dimulai dengan perencanaan menu yang komprehensif, dilanjutkan dengan menghitung kebutuhan bahan makanan secara cermat. Selanjutnya, dilakukan perencanaan anggaran belanja yang matang untuk memastikan efisiensi dan kualitas makanan yang disediakan. Tahap berikutnya meliputi pengadaan bahan makanan dengan memperhatikan kualitas dan standar kesehatan, kemudian dilanjutkan dengan proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang tepat. Proses memasak menjadi tahap kritis di mana bahan-bahan diolah menjadi hidangan yang bergizi, aman, dan sesuai dengan kebutuhan pasien. Distribusi makanan dilakukan dengan memperhatikan ketepatan waktu dan kualitas, disertai pencatatan yang akurat untuk menjamin kontrol mutu. Tahap terakhir adalah pelaporan dan penilaian, yang memungkinkan rumah sakit untuk secara berkelanjutan mengevaluasi dan meningkatkan sistem penyelenggaraan makanannya. Dengan demikian, setiap tahap dalam proses ini saling terkait dan memiliki peran penting dalam

menghasilkan makanan berkualitas tinggi bagi pasien (Al-faida, Ibrahim, dan Boli 2022).

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki tujuan penting untuk menyediakan makanan berkualitas dan layak bagi pasien. Makanan yang disajikan tidak sekadar memenuhi kebutuhan dasar, tetapi harus memenuhi kebutuhan zat gizi yang sesuai dengan kondisi kesehatan pasien. Selain itu, faktor selera dan cita rasa menjadi hal krusial untuk memastikan pasien tertarik mengonsumsi makanan yang disediakan. Tujuan utamanya adalah mempertahankan status gizi pasien pada level optimal, yang secara medis terbukti dapat mempercepat proses penyembuhan. Dengan memperhatikan komposisi zat gizi yang tepat, memenuhi kebutuhan metabolik individu, dan menyajikan makanan yang menarik, rumah sakit dapat mendukung pemulihan pasien secara lebih efektif. Hal ini menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan bukan sekadar tugas rutin, melainkan bagian penting dari proses perawatan dan penyembuhan pasien (Al-faida, Ibrahim, dan Boli 2022).

3. Bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Menurut buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) (Kemenkes RI, 2013 : 25-26), bentuk penyelenggaraan makanan dibagi menjadi tiga, yaitu:

- a. Sistem Swakelola Dalam sistem ini, instalasi gizi/unit gizi memiliki tanggung jawab penuh terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Rumah sakit menyediakan sendiri seluruh sumber daya yang diperlukan, mencakup tenaga, dana, metode, sarana, dan prasarana.
 - b. Sistem Diborongkan ke Jasa Boga (Outsourcing) Sistem ini memanfaatkan perusahaan jasa boga atau katering untuk menyediakan makanan. Terdapat dua kategori sistem diborongkan: diborongkan secara penuh (full out-sourcing) dan diborongkan hanya sebagian (semi out-sourcing). Dalam sistem ini, dietisien rumah sakit berperan sebagai perencana standar porsi, melakukan pemesanan, serta menilai kualitas dan kuantitas makanan sesuai spesifikasi kontrak.
 - c. Sistem Kombinasi Sistem kombinasi menggabungkan metode swakelola dan diborongkan untuk memaksimalkan sumber daya yang ada. Rumah sakit dapat menggunakan jasa boga/katering hanya untuk kelas VIP atau makanan karyawan, sedangkan untuk kelas lainnya dilakukan dengan sistem swakelola.
4. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
- Menurut buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) (Kemenkes RI, 2013 : 27-37), kegiatan penyelenggaraan makanan untuk konsumen rumah sakit meliputi:
- a. Penetapan peraturan pemberian makanan rumah sakit

Langkah fundamental dalam manajemen gizi rumah sakit yang mencakup kebijakan dan prosedur pemberian makanan kepada pasien. Peraturan ini harus mempertimbangkan berbagai aspek seperti standar gizi, keamanan pangan, jadwal pemberian makanan, serta prosedur penanganan diet khusus untuk berbagai kondisi medis. Penetapan ini juga harus selaras dengan regulasi pemerintah dan standar akreditasi rumah sakit.

b. Penyusunan standar bahan makanan rumah sakit

Proses menentukan spesifikasi dan kriteria bahan makanan yang akan digunakan dalam pelayanan gizi rumah sakit. Standar ini mencakup aspek kualitas, keamanan, nilai gizi, serta karakteristik fisik bahan makanan. Penyusunan standar ini penting untuk menjamin konsistensi mutu makanan yang disajikan, efisiensi biaya, serta keamanan pangan bagi pasien.

c. Perencanaan menu

Kegiatan menyusun variasi hidangan yang akan disajikan kepada pasien dalam periode tertentu. Proses ini mempertimbangkan berbagai faktor seperti kebutuhan gizi pasien, jenis diet, ketersediaan bahan makanan, kemampuan produksi dapur, biaya, serta preferensi pasien. Perencanaan menu yang baik akan menghasilkan hidangan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi tetapi juga dapat diterima dengan baik oleh pasien.

d. Perencanaan kebutuhan bahan makanan

Proses perhitungan jumlah bahan makanan yang diperlukan berdasarkan menu yang telah disusun dan jumlah pasien yang dilayani. Perencanaan ini mempertimbangkan berbagai faktor seperti standar porsi, yield bahan makanan, fluktuasi jumlah pasien, serta safety stock yang diperlukan. Perencanaan yang akurat akan membantu mengoptimalkan penggunaan anggaran dan menghindari pemborosan.

e. Perencanaan anggaran bahan makanan

Proses menyusun estimasi biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam periode tertentu. Proses ini mempertimbangkan berbagai komponen seperti harga bahan makanan, volume pembelian, fluktuasi harga pasar, serta efisiensi penggunaan bahan. Perencanaan anggaran yang baik akan membantu manajemen dalam mengalokasikan sumber daya keuangan secara efektif.

f. Pengadaan bahan makanan

Serangkaian kegiatan untuk mendapatkan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Proses ini mencakup pemilihan pemasok, negosiasi harga, penetapan sistem pengadaan, serta penjaminan kualitas bahan yang diperoleh. Pengadaan yang efektif akan menjamin ketersediaan bahan makanan berkualitas dengan harga yang optimal.

g. Pemesanan dan pembelian bahan makanan

Tahap implementasi dari perencanaan pengadaan yang telah dibuat. Proses ini meliputi pembuatan purchase order, koordinasi dengan pemasok, penjadwalan pengiriman, serta administrasi pembelian. Sistem pemesanan dan pembelian yang baik akan memastikan kelancaran pasokan bahan makanan ke dapur rumah sakit.

h. Penerimaan bahan makanan

Proses verifikasi dan pemeriksaan bahan makanan yang diterima dari pemasok. Tahap ini mencakup pemeriksaan kualitas, kuantitas, suhu penyimpanan, tanggal kadaluarsa, serta kesesuaian dengan spesifikasi yang dipesan. Penerimaan yang teliti akan menjamin kualitas bahan makanan yang akan diolah.

i. Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan

Kegiatan menyimpan dan mendistribusikan bahan makanan dengan metode yang tepat. Proses ini harus memperhatikan suhu penyimpanan, rotasi stok, sanitasi area penyimpanan, serta sistem pencatatan keluar-masuk bahan. Penyimpanan dan penyaluran yang baik akan menjaga kualitas bahan makanan hingga siap diolah.

j. Persiapan bahan makanan

Serangkaian kegiatan mempersiapkan bahan sebelum proses pemasakan. Kegiatan ini meliputi pembersihan, pemotongan, penimbangan, serta pengelompokan bahan sesuai menu yang akan

diolah. Persiapan yang baik akan memperlancar proses pengolahan dan menjamin kualitas hasil masakan.

k. Pemasakan bahan makanan

Proses pengolahan bahan makanan menjadi hidangan siap saji. Proses ini harus mengikuti standar resep, memperhatikan teknik memasak yang tepat, suhu pengolahan, serta higiene dan sanitasi. Pemasakan yang sesuai standar akan menghasilkan makanan yang aman, bergizi, dan dapat diterima oleh pasien.

l. Distribusi makanan

Tahap akhir dari rangkaian pelayanan gizi yang meliputi penyaluran makanan dari dapur ke pasien. Proses ini mencakup pengemasan, pengaturan suhu penyajian, penggunaan alat saji yang sesuai, serta ketepatan waktu distribusi. Distribusi yang baik akan memastikan makanan sampai ke pasien dalam kondisi optimal dan sesuai dengan dietnya.

5. Bentuk Makanan Rumah Sakit

Menurut buku Penuntun Diet dan Terapi Gizi (PERSAGI dan AsDI 2019), bentuk makanan yang disajikan di rumah sakit terbagi atas empat jenis, yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, dan makanan cair.

a. Makanan Biasa

Makanan biasa merupakan jenis hidangan yang diolah dan disajikan dengan memperhatikan keragaman bahan makanan, variasi tekstur, cita rasa, dan aroma, serupa dengan makanan sehari-hari yang biasa disajikan di rumah. Jenis makanan ini diperuntukkan bagi pasien yang tidak memerlukan diet khusus berdasarkan kondisi penyakitnya. Pasien yang menerima makanan biasa adalah mereka yang mampu mencerna makanan secara normal melalui mulut. Contoh kelompok pasien yang mendapatkan makanan biasa meliputi pasien kebidanan, pasien dengan kondisi fraktur, pasien dengan suhu tubuh normal, serta pasien lain yang tidak mengalami gangguan pada sistem pencernaan.

b. Makanan Lunak

Makanan lunak merupakan jenis hidangan dengan konsistensi semi padat yang memiliki tekstur lebih lembut dibandingkan makanan biasa, namun lebih padat daripada makanan saring. Pemberian makanan dengan tekstur lunak ditujukan untuk pasien yang baru menjalani operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi yang disertai kenaikan suhu tubuh tidak terlalu tinggi, pasien dengan gangguan mengunyah dan menelan seperti pasien disfagia, serta sebagai tahap peralihan dari makanan saring menuju makanan biasa.

c. Makanan Saring

Makanan saring merupakan hidangan semi-padat dengan tekstur yang sangat halus, lebih lembut dibandingkan makanan lunak, namun memiliki konsistensi lebih kental daripada makanan cair. Karakteristik khusus makanan saring membuatnya lebih mudah untuk ditelan dan dicerna. Jenis makanan ini biasa diberikan kepada pasien pascaoperasi tertentu, pasien dengan infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna, serta pasien yang mengalami kesulitan dalam mengunyah dan menelan. Selain itu, makanan saring juga sering digunakan sebagai tahap peralihan dari makanan cair menuju makanan lunak.

d. Makanan Cair

Makanan cair adalah jenis hidangan dengan konsistensi sepenuhnya cair yang memiliki komposisi zat gizi mulai dari sederhana hingga lengkap. Makanan ini dapat diberikan melalui rongga mulut ke saluran gastrointestinal, baik secara langsung maupun melalui selang atau stoma. Pemberian makanan cair ditujukan untuk pasien yang mengalami berbagai kondisi medis, seperti gangguan kesadaran, kesulitan menelan dan mencerna makanan, penurunan kesadaran, suhu tubuh tinggi, rasa mual, muntah, pasca-pendarahan saluran cerna, serta pada fase pra dan pasca-bedah.

B. Pemorsian Makanan di Rumah Sakit

1. Pengertian

Pemorsian makanan di rumah sakit sangat penting untuk mendukung kesembuhan pasien. Berdasarkan penelitian terbaru oleh Widyastuti et al. (2023), pengaturan porsi makanan harus disesuaikan dengan kebutuhan setiap pasien. Hal ini mencakup perbedaan porsi berdasarkan usia, jenis penyakit, dan kondisi kesehatan pasien. Penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar rumah sakit di Indonesia masih kesulitan mengatur porsi makanan yang tepat. Sekitar 62,5% rumah sakit mengalami kendala dalam menghitung kebutuhan kalori dan zat gizi pasien dengan akurat. Oleh karena itu, penting bagi rumah sakit untuk terus memperbaiki sistem pemberian makanan agar dapat membantu proses pemulihan pasien secara optimal.

2. Standar Porsi

Standar porsi adalah ukuran baku yang digunakan untuk mengukur jumlah makanan yang dianjurkan untuk dikonsumsi dalam satu kali makan atau per hari (Almatsier, 2021). Konsep ini merupakan pedoman penting dalam ilmu gizi untuk memastikan seseorang mendapatkan asupan gizi yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan tubuhnya. Menurut Kemenkes RI (2013), standar porsi ditetapkan dengan mempertimbangkan berbagai faktor seperti usia, jenis kelamin, berat badan, tinggi badan, dan tingkat aktivitas fisik seseorang. Standar porsi menurut Fatkhurohman et al. (2018)

merupakan salah satu standar yang harus tersedia pada kegiatan penyelenggaraan makanan dimana standar porsi merupakan berat bersih bahan makanan setiap jenis hidangan untuk setiap porsi.

Dalam praktiknya, standar porsi dapat dinyatakan dalam berbagai cara, mulai dari berat dalam gram, volume dalam cangkir, hingga ukuran visual seperti segenggam atau secubit (Hardinsyah, 2021). Tujuan utamanya adalah menjaga keseimbangan asupan gizi dalam tubuh, mencegah kekurangan atau kelebihan asupan gizi, serta mendukung kesehatan dan pencegahan penyakit. Setiap individu memiliki kebutuhan gizi yang berbeda, sehingga standar porsi menjadi acuan penting dalam merancang pola makan yang sehat.

Standar porsi sayur di rumah sakit memiliki variasi yang signifikan, bergantung pada kebijakan gizi masing-masing institusi kesehatan (Supariasa, 2022). Berdasarkan penelitian Widyastuti et al. (2023), sebanyak 62,5% rumah sakit di Indonesia masih mengalami kendala dalam pengaturan porsi sayur yang tepat untuk pasien. Variasi porsi sayur juga terlihat pada kelompok pasien khusus. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2022), rumah sakit besar cenderung memiliki protokol yang lebih komprehensif dalam menentukan porsi sayur, dengan mempertimbangkan berbagai faktor.

Sayur yang digunakan di penyelenggaraan makanan RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo yaitu wortel, sawi hijau, janten, gambas, kacang panjang, labu

siam, kembang kool, kol, sawi putih, brokoli, dan buncis dengan ragam pengolahan yaitu dengan cara semua direbus.

3. Besar Porsi

Besar porsi menurut Bakri dan Intiyati (2019) merupakan jumlah komponen hidangan yang disajikan tiap kali waktu makan dalam satuan penukar sesuai dengan ketentuan standar yang berlaku. Porsi dari makanan matang dapat berubah atau berbeda dari standar porsi disebabkan oleh perubahan atau perbedaan pada bagian yang dapat dimakan (BDD) serta kesalahan saat proses persiapan dan pengolahan makanan, contohnya yaitu proses penggorengan yang mengakibatkan berkurangnya kadar air dalam bahan makan sehingga bahan dapat menyusut (Ambarwati, 2016). Menurut Gregorie dan Marian (2006) petugas pengolahan wajib mengetahui peralatan pemorsian yang digunakan memiliki ukuran dan hasil yang bagaimana, seperti sendok sayur dan panci.

4. Peran Ketepatan Pemorsian

Ketepatan pemorsian merupakan indikator penting dalam menilai kualitas penyajian makanan. Menurut Sulistyowati et al. (2023), ketepatan pemorsian didefinisikan sebagai perbandingan antara jumlah makanan yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan sebelumnya. Aspek ini memiliki peran krusial dalam menentukan mutu penyajian makanan secara keseluruhan.

Besar porsi yang disajikan akan mempengaruhi terpenuhi atau tidaknya kebutuhan gizi seseorang (Chasanah, 2018). Porsi yang tidak sesuai dengan standar porsi menurut Sumardillah (2022) dapat mengurangi daya tarik konsumen dalam mengkonsumsi makanan. Ketidaktepatan pemorsian apabila lebih kecil daripada standar porsi dapat mengakibatkan asupan gizi pasien kurang. Sedangkan jika pemorsian lebih besar dibandingkan standar porsi dapat mengakibatkan berlebihnya asupan gizi pasien dan sisa makan pasien menjadi tinggi. Hal ini dapat berpengaruh pada penilaian kepuasan pasien serta SPM RS (Astari et al., 2021).

Ketepatan pemorsian yaitu kesesuaian antara berat porsi hidangan yang diporsikan subjek penelitian dengan standar porsi. Hidangan yang diteliti yaitu sayur. Ketepatan pemorsian dihitung dengan cara membandingkan rata-rata besar porsi dengan standar porsi yang ditetapkan kemudian dinyatakan dalam persentase. Variabel ketepatan pemorsian dikatakan tepat jika memenuhi $\pm 10\%$ dari standar porsi yang sudah ditetapkan dan tidak tepat jika $< 10\%$ dan $> 10\%$ dari standar porsi yang sudah ditetapkan (Astari et al., 2021).

5. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketepatan Pemorsian

Faktor-faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian makanan antara lain penjamah makanan, pengawasan pemorsian, dan alat yang digunakan (Chasanah, 2018). Berikut dijelaskan masing-masingnya:

a. Penjamah Makanan

Penjamah makanan merupakan orang yang terlibat menangani makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian. Tenaga pemorsi yang bertugas pada saat memorsi makanan terkadang menghasilkan besar porsi saji yang tidak sama dengan standar porsi yang telah ditetapkan (Nurhayati, 2022). Faktor yang dapat mempengaruhi tenaga pemorsi tersebut, adalah:

1) Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil proses mengetahui yang terjadi setelah manusia mempersepsikan suatu objek tertentu. Menurut Setiawan et al. (2023), pengetahuan bertujuan memungkinkan manusia bereaksi terhadap berbagai permasalahan kehidupan dan mencapai kemudahan dalam berinteraksi. Proses penginderaan berlangsung melalui panca indra manusia, yakni penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Majoritasnya, pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga (Rahmawati & Susanto, 2022). Pengetahuan atau kecerdasan merupakan area kritis dalam pembentukan perilaku manusia. tingkatan pengetahuan seseorang dapat dibagi menjadi enam tahap, yaitu: tahu: kemampuan mengingat materi yang telah dipelajari, paham: kemampuan menjelaskan dan menginterpretasikan materi dengan

benar, aplikasi: kemampuan menggunakan materi dalam konteks nyata, analisis: kemampuan menjabarkan materi ke dalam komponen terkait, sintesis: kemampuan membuat formula baru, evaluasi: kemampuan melakukan penilaian kritis.

2) Pendidikan

Pendidikan merupakan instrumen fundamental dalam memberdayakan masyarakat untuk memahami, mengelola, dan meningkatkan kualitas kesehatan, di mana tingkat pendidikan memiliki korelasi signifikan dengan kapasitas pengetahuan dan produktivitas seseorang (Setyawati et al., 2023). Semakin tinggi jenjang pendidikan yang ditempuh, semakin optimal pula potensi pengembangan kemampuan individu dalam menghasilkan motivasi, sikap positif, kedisiplinan, dan produktivitas kerja. Struktur pendidikan formal yang mencakup pendidikan dasar, menengah, dan tinggi menjadi wahana strategis untuk mentransformasi potensi individu menjadi sumber daya manusia yang berkualitas dan kompeten.

3) Lama bekerja

Pengalaman kerja merupakan ukuran kompetensi profesional yang menggambarkan waktu dan kedalaman pemahaman seseorang terhadap tugas-tugasnya (Pratama et al., 2024). Secara empiris, semakin lama seseorang bekerja, semakin bertambah pula

pengetahuan dan pengalaman yang diperolehnya, dengan kategori pengalaman kerja dianggap lama apabila telah melampaui 3 tahun. Faktor-faktor seperti durasi waktu, frekuensi pekerjaan, kompleksitas tugas, dan capaian kinerja secara signifikan memengaruhi kualitas dan kedalaman pengalaman kerja seseorang dalam mengembangkan wawasan dan membentuk perilaku profesionalnya.

4) Sikap

Sikap merupakan respons internal individu terhadap stimulus atau objek tertentu yang tidak dapat diamati secara langsung, melainkan dapat disimpulkan melalui perilaku tertutup (Widodo et al., 2023). Sikap bukanlah karakteristik bawaan sejak lahir, namun merupakan konstruksi yang terbentuk melalui proses interaksi dan pengalaman individu dengan lingkungannya. Berbeda dengan keterampilan, sikap memiliki dimensi motivasional dan emosional yang kompleks, mencerminkan kesesuaian tanggapan individu terhadap berbagai rangsangan dalam konteks kehidupan sehari-hari.

b. Pengawasan Pemorsian

Menurut Widyastuti dkk. (2023) bahwa salah satu kontrol jumlah yang signifikan dalam hal produksi makanan yaitu pengawasan pemorsian. Tenaga pengolah dan penyaji harus terbiasa dengan standar

porsi untuk mengukur porsi secara tepat yang bertujuan untuk pemantauan porsi. Menurut Depkes (2007), pengawasan porsi meliputi,

- 1) Untuk makanan yang berbentuk padat dilakukan dengan cara menimbang.
- 2) Untuk makanan cair dilakukan dengan cara mengukur dengan menggunakan gelas ukur, sendok ukuran atau alat ukur lainnya yang telah distandarisasi atau jika perlu juga dilakukan penimbangan.
- 3) Penggunaan cetakan yang sesuai dengan petunjuk untuk mencetak bentuk makanan yang sesuai dengan jenis makanan yang disajikan.
- 4) Alat pengolahan yang sesuai standar serta memiliki bentuk sama dapat memudahkan tenaga pemorsi pada persiapan makanan pokok.
- 5) Standar porsi dan standar resep harus digunakan untuk mencapai porsi yang tetap (tidak berubah).

c. Alat Pemorsian

Peralatan merupakan kebutuhan yang dapat menunjang berjalannya suatu pekerjaan dalam industri jasa makanan karena merupakan aset tetap dalam pengiriman makanan, peralatan sangat penting untuk kebutuhan layanan makanan. Perencanaan yang matang diperlukan untuk memastikan bahwa alat yang dipilih dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya (Bakri dan Intiyati, 2019).

Setiap jenis makanan harus memiliki ukuran porsi yang standar. Standarisasi penggunaan peralatan seperti centong, sendok sayur, sendok makan dan gelas semuanya diperlukan dalam menentukan ukuran porsi makanan standar (Widyastuti dkk., 2023). Menurut Wijayanti (2018) penggunaan alat pengukur porsi makanan dianggap tepat jika para tenaga pemorsi mengaplikasikannya secara konsisten dan sesuai dengan protokol institusi. Faktor-faktor tertentu dapat memengaruhi keseragaman alat ukur porsi yang sangat berperan dalam menentukan jumlah makanan yang akan disajikan kepada pasien. Dengan demikian, standarisasi porsi makanan bertujuan untuk memastikan bahwa kebutuhan gizi pasien dapat terpenuhi secara akurat sesuai dengan kebutuhan individu.