

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Telaah Pustaka**

##### **1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Manuntun Rotua & Siregar, 2007).

Kegiatan penyelenggaraan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penelitian dan pengembangan, serta penyelenggaraan makanan (Mukrie A, dkk, 1990).

Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, dan koseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan pelayanan gizi dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi dalam keadaan sakit atau sehat selama mendapat perawatan. Sehingga, disamping menyediakan makanan yang sesuai untuk orang sakit, makanan juga harus dapat menunjang proses penyembuhan orang sakit (Mukrie A, dkk, 1990).

Menurut PGRS (2013) kegiatan pelayanan gizi rumah sakit berdasarkan SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 mengenai Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan, meliputi:

- a. Asuhan gizi rawat jalan
- b. Asuhan gizi rawat inap
- c. Penyelenggaraan makanan
- d. Penelitian dan pengembangan

## **2. Penyelenggaraan Makanan**

### **a. Pengertian Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah yang besar. Arti besar disini yaitu penyelenggaraan makanan di atas 50 porsi. Institusi merujuk pada tempat/ lembaga penyelenggaraan makanan masal seperti penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Menurut Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan 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.

Kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi penetapan peraturan pemberian makanan rumah sakit, penyusunan standar makanan, perencanaan anggaran bahan makanan, hingga distribusi makanan.

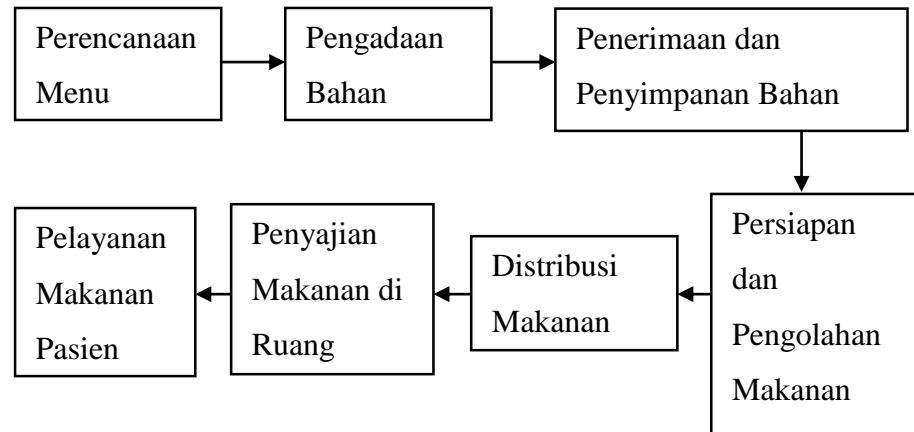
#### **b. Tujuan Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Penyelenggaraan makanan bertujuan menyediakan makanan sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen/ pasien yang membutuhkan.

Tujuan khusus penyelenggaraan makanan meliputi 1) menghasilkan makanan berkualitas baik, dipersiapkan dan dimasak dengan layak 2) pelayanan yang cepat dan menyenangkan 3) menu seimbang dan bervariasi 4) harga layak, serasi dengan pelayanan yang diberikan 5) standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

### c. Alur Penyelenggaraan Makanan



Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan

### 3. Alat Penyajian Makanan

Alat penyajian makanan di rumah sakit adalah alat-alat yang digunakan untuk menyajikan makanan kepada pasien rawat inap di bangsal pasien, meliputi alat makan dan alat minum (MSPMI, 2018).

#### a. Alat Makan dan Minum

Menurut Rotua (2017) alat makan adalah seperangkat alat makan yang biasanya disusun di atas meja makan sebelum makanan di hidangkan. Jenis alat makan yang digunakan sesuai dengan pola makan atau kebiasaan makan. Berikut contoh alat makan dan minum (MSPMI, 2018):

- 1) Sendok makan merupakan alat bantu untuk mengambil makanan atau minuman dari piring, mangkuk, gelas atau cangkir dan memasukkannya ke mulut.
- 2) Sendok teh merupakan sejenis sendok kecil yang digunakan untuk mengaduk kopi atau teh.

- 3) Sendok sup merupakan alat bantu untuk mengambil kuah (*stock*) dan isi sup.
- 4) Garpu makan merupakan alat makan untuk mengambil atau memegang makanan dengan cara menusuknya.
- 5) Gelas merupakan wadah untuk minum.
- 6) Piring sebagai wadah untuk menyajikan makanan.
- 7) Plato merupakan wadah bersekat untuk menyajikan makanan.
- 8) Mangkuk merupakan wadah berbentuk cekung yang biasanya untuk makanan berkuah.

#### **b. Jenis Bahan Penyusun Alat Makan**

Alat-alat penyajian makanan harus aman untuk digunakan, yaitu terbuat dari bahan yang aman, tidak beracun, tidak membahayakan konsumen dan mempertimbangkan keamanan bagi penggunaannya atau tenaga penjamah makanannya.

Berikut merupakan beberapa bahan yang sering digunakan sebagai bahan dasar peralatan penyajian:

##### 1) Plastik

Peralatan dari plastik tersusun dari komponen zat kimia yang berbahaya terutama jika kontak dengan panas. Pemilihan peralatan makan berbahan plastik yaitu dengan memilih peralatan plastik yang sudah teruji dan mencantumkan label aman untuk makanan dan kesehatan.

Beberapa plastik yang biasa digunakan seperti akrilik (digunakan di sampul makanan), melamin/venyl (digunakan untuk berbagai piring dan gelas), fiberglass (digunakan dalam kotak, nampan), nilon, phenolics (digunakan dalam nampan dan container), polietilen (digunakan dalam wadah penyimpanan dan mangkuk), polypropylene (digunakan untuk mencuci rak piring), dan polystyrene (digunakan untuk cangkir, tutup, dan paket).

## 2) *Stainless Steel*

Bahan dasar *stainless steel* merupakan campuran antara baja dengan kromium dan nikel. Karakteristik bahan ini adalah ringan, tahan karat, dan mudah dibersihkan. Dalam membersihkan peralatan berbahan *stainless steel* perlu diperhatikan dengan menggunakan pembersih yang lembut guna menghindari terlepasnya kromium dan nikel yang bisa terakumulasi pada saat alat tersebut digunakan.

## 3) Kaca

Kaca merupakan salah satu jenis bahan peralatan makan yang sering ditemui seperti mangkuk, gelas, dan sebagainya. Kaca tahan terhadap panas, namun mudah retak apabila penggunaan/pemeliharaannya tidak tepat.

### c. **Pencucian Alat**

Peralatan penyajian dan distribusi harus dijaga agar tetap dalam kondisi bersih, karena peralatan yang kotor dapat mencemari pangan.

Untuk menghindari pencemaran pangan dari peralatan yang kotor dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang mudah dibersihkan. Peralatan tersebut dapat terbuat dari *stainless steel*. Peralatan makan yang terbuat dari logam dapat menjadi bahaya fisik apabila peralatan tersebut terkelupas atau menjadi bahaya kimia apabila berkarat. Peralatan penyajian dan distribusi meliputi troli makanan, plato, piring, mangkok, sendok, garpu, gelas dan tutup gelas. Troli makanan harus terbuat dari bahan khusus yang bersih, anti karat, mudah dibersihkan permukaannya dan tertutup (Depkes RI, 2003).

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) untuk kebersihan permukaan peralatan yang kontak langsung dengan makanan berisi prosedur standar pembersihan alat, frekuensi pembersihan dan petugas yang bertanggung jawab. Prinsip dasar dari pencucian alat makan dan alat distribusi makanan adalah tersedianya sarana pencucian, teknik pencucian yang benar, mengetahui dan memahami tujuan pencucian (PGRS, 2013).

Kebersihan alat makan dan minum pasien dapat dijaga dengan menerapkan cara pencucian peralatan yang benar dan tepat (Kemenkes RI, 2013). Cara-cara pencucian peralatan yang benar meliputi:

#### 1) Prinsip Pencucian

Upaya pencucian peralatan makan dan masak meliputi beberapa prinsip dasar yaitu:

- a) Tersedianya sarana pencucian
  - b) Dilaksanakannya teknik pencucian yang benar
  - c) Mengetahui dan memahami tujuan pencucian
- 2) Sarana Pencucian

Sarana pencucian terdiri dari 2 jenis yaitu perangkat keras yaitu sarana fisik dan permanen yang digunakan berulang-ulang dan perangkat lunak yaitu bahan habis pakai dalam proses pencucian.

Berikut adalah sarana pencucian alat:

- a) Perangkat keras yaitu bagian untuk persiapan, bagian pencucian yang terdiri dari 1 sampai 3 bak/ bagian (bak pencucian, bak pembersihan dan bak desinfeksi) dan bagian pengeringan atau penirisan.
- b) Perangkat lunak yaitu air bersih, zat pembersih, bahan penggosok dan desinfektan.
- c) Model-model penempatan bak pencuci

- Pola penempatan lurus

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
----------	----------	----------	----------	----------

- Pola penempatan siku

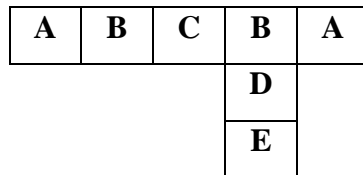
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
		<b>D</b>
		<b>E</b>

- Pola penempatan berputar

<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
<b>A</b>		<b>E</b>



- Pola penempatan T



Gambar 2. Model Penempatan Bak Pencuci

Keterangan Gambar:

- A : Tempat penyimpanan dan pemisahan kotoran (*scraping*)
- B : Bak perendaman (*flushing*)
- C : Bak pencucian dan pembilasan (*washing*)
- D : Bak desinfeksi (*sanitizing*)
- E : Tempat penirisan

### 3) Teknik pencucian

Teknik pencucian alat yang benar akan memberikan hasil pencucian yang sehat dan aman. Tahapan-tahapan dalam pencucian alat meliputi:

- a) Membuang sisa kotoran (*scraping*)
- b) Merendam dalam air (*flushing*)
- c) Mencuci dengan detergen (*washing*)
- d) Membilas dengan air bersih (*rinsing*)
- e) Membebaskan peralatan dari bakteri sisa pembilasan (*sanitizing*)
- f) Mengeringkan alat (*toweling*)

### 4) Bahan Pencuci

Jenis-jenis bahan pencuci yang sesuai digunakan untuk mencuci peralatan makan/ masak antara detergen, detergen sintesis, sabun dan pencuci abrasif.

#### 5) Desinfektan

Jenis-jenis desinfektan yang biasa digunakan dalam pencucian alat antara lain hypochlorite, iodophor, QACs (*Quarternary Ammonium Compounds*), amphoteric surfactants, dan penolik desinfektan.

### 4. Penyajian Makanan

#### a. Pengertian Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap dan layak santap.

Penyajian makanan merupakan suatu cara menyuguhkan makanan kepada orang/ para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet pasien di rumah sakit (Permenkes RI No. 1204 tahun 2004).

Makanan yang sudah selesai diolah dan dimasak harus segera disajikan kepada konsumen/ pasien. Hal yang perlu diperhatikan dalam pembagian makanan yang baik di institusi adalah makanan yang dimakan dalam keadaan hangat dan dalam keadaan temperatur yang sesuai.

Penyajian makanan harus memenuhi syarat sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet pasien di rumah sakit. Adapun persyaratan penyajian makanan menurut Permenkes No. 1204 Tahun 2004 sebagai berikut:

- 1) Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai harus bersih.
- 2) Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.
- 3) Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C dan 4°C untuk makanan dingin.
- 4) Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.
- 5) Makanan jadi harus segera disajikan.
- 6) Makanan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien.

#### **b. Prinsip Penyajian Makanan**

Menurut Rotua (2017) penyajian makanan harus dapat memenuhi prinsip-prinsip penyajian seperti berikut:

- 1) Prinsip pewadahan yaitu setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.

- 2) Prinsip kadar air, yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi baru dicampur menjelang penyajian untuk menghindari makanan cepat basi.
- 3) Prinsip *edible part* yaitu setiap bahan yang disajikan merupakan bahan yang dapat dimakan, hal ini bertujuan untuk menghindari kecelakaan salah makan.
- 4) Prinsip pemisah yaitu makanan yang disajikan dalam dus harus dipisah satu sama lain.
- 5) Prinsip panas yaitu penyajian makanan yang harus disajikan dalam keadaan panas, hal ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera makan. Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu  $> 60^{\circ}\text{C}$ .
- 6) Prinsip bersih yaitu setiap peralatan/wadah yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- 7) Prinsip *handling* yaitu setiap penanganan makanan tidak boleh kontak langsung dengan anggota tubuh.
- 8) Prinsip tepat penyajian disesuaikan dengan kelas pelayanan dan kebutuhan. Tepat penyajian yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

### **c. Waktu Penyajian**

Ketepatan waktu distribusi makanan adalah waktu penyajian/ pengantaran makanan oleh petugas distribusi kepada pasien diruang perawatan sesuai jadwal yang telah ditentukan oleh instalasi gizi rumah sakit. Bila jadwal tidak sesuai, maka makanan yang sudah siap akan mengalami waktu penungguan sehingga pada saat makanan akan disajikan ke pasien makanan menjadi tidak menarik karena mengalami perubahan dalam suhu makanan. Selain itu, keterlambatan waktu distribusi makanan juga menyebabkan ketidaknyamanan pada pasien (Retno Astrini, 2017).

Indikator mutu pelayanan makanan adalah ketepatan waktu pemberian makanan (100%) karena sangat berkaitan dengan siklus biologis manusia dan metabolisme tubuh (Kemenkes RI, 2013).

## **5. Ketenagaan Penyelenggaraan Jasa Makanan dan Minuman**

Menurut pasal 12 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit, menyebutkan bahwa rumah sakit harus memiliki tenaga tetap yang meliputi tenaga medis dan penunjang medis, tenaga keperawatan, tenaga kefarmasian, tenaga manajemen rumah sakit, dan tenaga kesehatan.

Ketenagaan dalam penyelenggaraan jasa makanan dan minuman mencakup dua (2) hal, yaitu kualifikasi dan jumlah (Kemenkes RI, 2013).

Pada tenaga pelaksana sekurang-kurangnya terdiri dari:

- a. Penjamah makanan yaitu tenaga terampil dan/atau tidak terampil yang bertugas mengolah makanan dengan kualifikasi:
  - 1) Berpengalaman dalam pemasakan makanan, mampu membaca dan memasak makanan menurut resep yang ada, memahami gizi, kesehatan, sanitasi, dan pengetahuan bahan makanan. Terampil dan cekatan dalam melakukan tugas-tugas yang ditetapkan.
  - 2) Berbadan sehat dan bebas dari penyakit menular.
- b. Pembersih peralatan yaitu tenaga tidak terlatih yang bertugas mencuci dan membersihkan peralatan dan perlengkapan pengolahan dengan kualifikasi:
  - 1) Telah dilatih dalam sanitasi peralatan, perlengkapan serta memahami prosedur pembersihan dapur dan peralatan penyelenggaraan jasa makanan.
  - 2) Berbadan sehat dan bebas dari penyakit menular.
- c. Pramusaji yaitu tenaga terampil dan/atau tidak terampil yang bertugas untuk menyajikan makanan kepada konsumen dengan kualifikasi:
  - 1) Berpenampilan bersih, menarik dan santun.
  - 2) Mampu berkomunikasi dengan baik.
  - 3) Berbadan sehat dan bebas dari penyakit menular.

## **6. Alat Pelindung Diri (APD)**

Alat pelindung diri (APD) adalah seperangkat alat keselamatan yang digunakan oleh pekerja untuk melindungi seluruh atau sebagian tubuh dari kemungkinan adanya paparan potensi bahaya lingkungan kerja

terhadap kecelakaan dan penyakit akibat kerja (Tarwaka, 2008). Sedangkan menurut Buntarto (2015) alat pelindung diri (APD) adalah kelengkapan yang wajib digunakan saat bekerja sesuai bahaya dan risiko kerja untuk menjaga keselamatan pekerja itu sendiri maupun orang lain disekitarnya.

Menurut Buntarto (2015) alat pelindung diri dibagi menjadi 7 (tujuh) macam antara lain:

a. Apron

Apron dibuat dari karet atau plastik atau kain sebagai suatu pembatas dibagian depan pekerja. Menutupi bagian tubuh pekerja dari dada hingga lutut, terbuat dari kain drill, mika sheet, kulit atau plastik tebal.

b. Kap (Penutup Rambut)

Dipakai untuk menutup rambut dan kepala, tujuan utamanya untuk melindungi rambut dan kepala dari bahaya.

c. Pelindung mata

Pelindung mata digunakan apabila ada kemungkinan masuknya serat-serat kain ke dalam mata.

d. Sarung tangan

Sarung tangan dipakai untuk melindungi tangan pekerja agar aman dalam melakukan pekerjaannya.

e. Masker

Masker digunakan untuk melindungi pernafasan pekerja agar terhindar dari masuknya debu dari proses pemintalan kapas, serat-serat kain ke dalam saluran pernafasan.

f. Sumbat telinga (*Ear Plug*)

Digunakan untuk mengurangi intensitas suara atau kebisingan yang masuk ke dalam telinga yang diakibatkan oleh suara mesin produksi.

g. Alas Kaki

Alas kaki atau sepatu dipakai untuk melindungi kaki dari benturan oleh benda tajam atau dari cairan yang jatuh atau menetes ke kaki. Sepatu boots dari karet atau kulit lebih melindungi, tetapi harus selalu bersih dan bebas dari kontaminasi cairan yang berbahaya.

## 7. Standar Operasional Prosedur (SOP)

### a. Pengertian Standar Operasional Prosedur

Menurut Tambunan (2013) dalam penelitian Rudi Hartono (2020) *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada di dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan bahwa semua keputusan dan tindakan, serta penggunaan fasilitas oleh anggota organisasi dapat mencapai tujuan atau dapat berjalan secara efektif, efisien dan ekonomis.

Standar operasional prosedur adalah sekumpulan prosedur operasional standar yang digunakan sebagai pedoman perusahaan



untuk memastikan langkah kerja setiap anggota telah berjalan secara efektif dan konsisten, serta memenuhi standar dan sistematika (Tambunan, 2013 dalam penelitian Rudi Hartono, 2020).

#### **b. Tujuan Standar Operasional Prosedur**

Tujuan dari standar operasional prosedur adalah sebagai berikut:

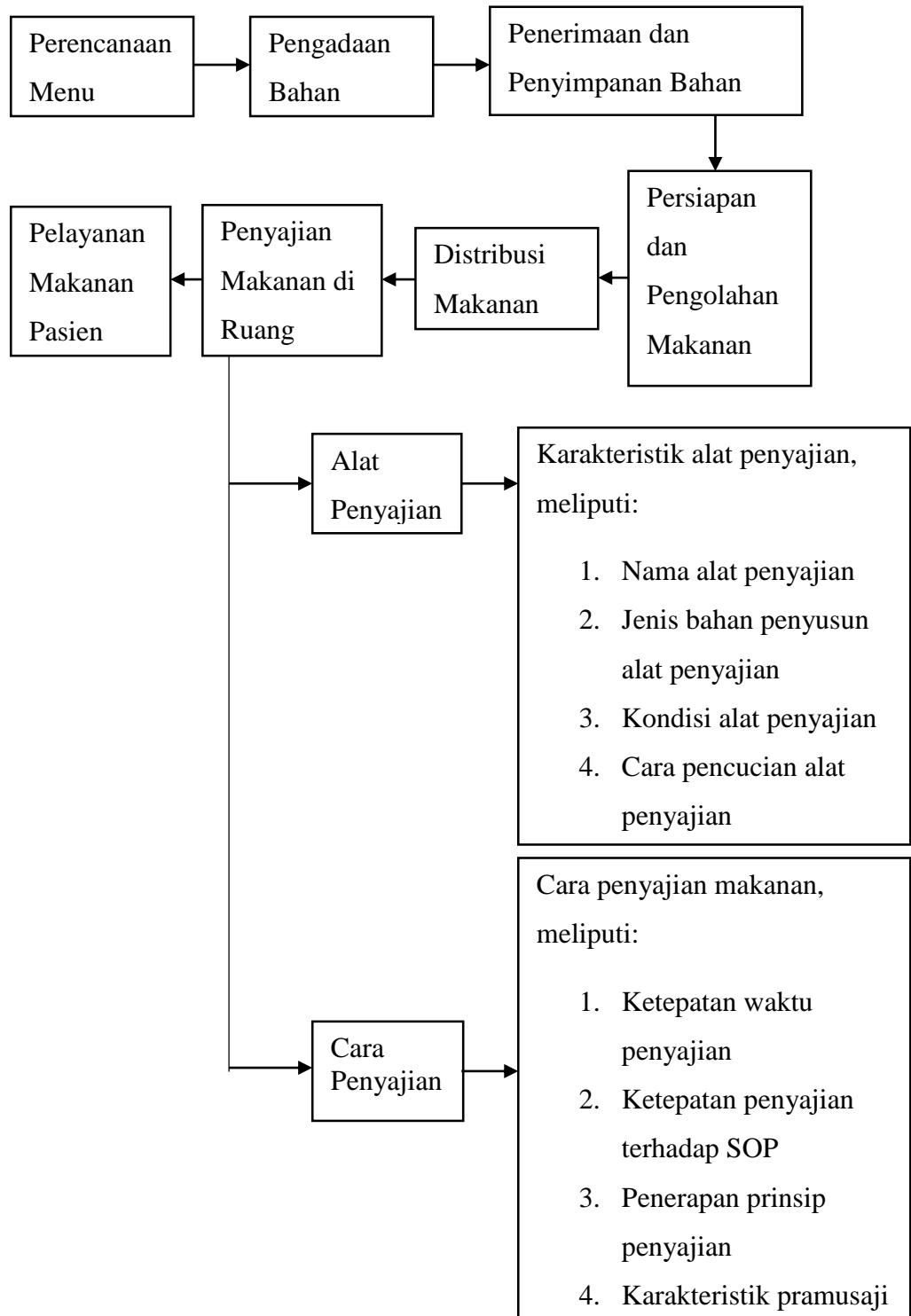
- 1) Menyediakan sebuah rekaman aktivitas, juga pengoperasian secara praktis.
- 2) Menyediakan sebuah informasi yang konsisten, oleh karenanya juga membentuk disiplin kepada semua anggota organisasi baik dalam institusi, organisasi, maupun perusahaan.
- 3) Memudahkan menyaring, menganalisis, dan membuang hal-hal atau pekerjaan yang tidak perlu, yang tidak berkaitan secara langsung dengan prosedur yang sudah ada.
- 4) Mendukung pengalaman dan pengetahuan pegawai, dan sekaligus juga mengantisipasi banyak kesalahan yang mungkin terjadi.
- 5) Memperbaiki performa, atau kualitas pegawai itu sendiri.
- 6) Membantu menguatkan regulasi perusahaan.
- 7) Memastikan efisiensi tiap-tiap aktivitas operasional.
- 8) Menjelaskan segala peralatan untuk keefektifan program pelatihan.

### c. Prinsip Standar Operasional Prosedur

Prinsip standar operasional prosedur adalah sebagai berikut:

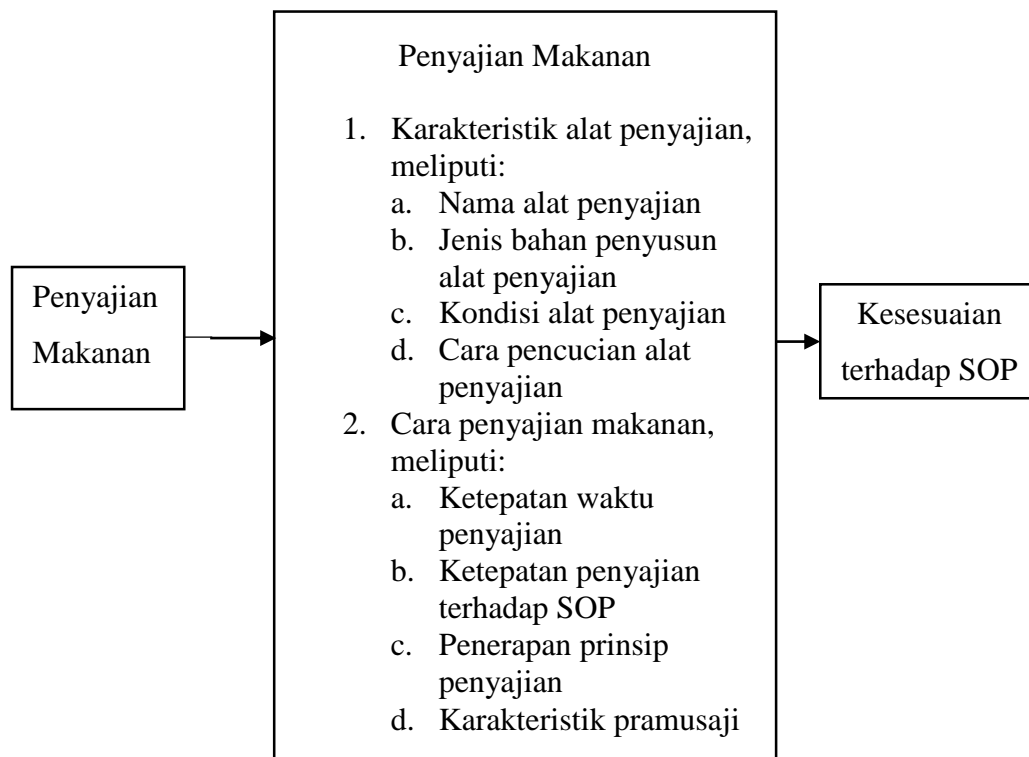
- 1) Sederhana, sehingga SOP tersebut dapat mempermudah pengawasan.
- 2) Spesialisasi harus dipergunakan dengan sebaik-baiknya.
- 3) Pencegahan penulisan, gerakan, atau kegiatan yang tidak perlu.
- 4) Berusaha mendapatkan arus pekerjaan yang sebaik-baiknya dan mencegah adanya rintangan-rintangan.
- 5) Mencegah kekembaran (duplikasi) pekerjaan terutama pada formulir.
- 6) Ada pengecualian yang seminimum-minimumnya terhadap peraturan.
- 7) Mencegah pemeriksaan yang tidak perlu.
- 8) Bersifat fleksibel (dapat disesuaikan dengan kondisi).
- 9) SOP memberikan pengawasan yang terus-menerus terhadap pekerjaan yang dilakukan.
- 10) Menggunakan mesin kantor dengan sebaik-baiknya.
- 11) Menggunakan urutan pelaksanaan pekerjaan dengan sebaik-baiknya.
- 12) Tiap pekerjaan yang diselesaikan harus memperhatikan tujuan.
- 13) Pekerjaan tata usaha harus diselenggarakan sampai seminimum-minimumnya.
- 14) Pergunakan sebaik-baiknya prinsip pengecualian.

## B. Kerangka Teori



Gambar 3. Kerangka Teori

### C. Kerangka Konsep



Gambar 4. Kerangka Konsep

### D. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan kerangka teori dan kerangka konsep di atas, dapat dirumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik alat penyajian makanan (nama, jenis bahan penyusun alat penyajian, kondisi alat penyajian, dan cara pencucian alat penyajian) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta?
2. Bagaimana cara penyajian makanan (ketepatan waktu penyajian, ketepatan penyajian terhadap SOP, penerapan prinsip penyajian, dan karakteristik

pramusaji) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa  
Yogyakarta?