

## **Pengawasan Mutu Makanan Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Muhammad Sani, Tanjung Balai Karimun – Kepulauan Riau**

Fairuz Irdina Ramadhanti<sup>1</sup>, Raden Siti Nurlaela<sup>2</sup>, Muhammad Fakih Kurniawan<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, [fairuzirdina12@gmail.com](mailto:fairuzirdina12@gmail.com)

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, [r.siti.nurlaela@unida.ac.id](mailto:r.siti.nurlaela@unida.ac.id)

<sup>3</sup>Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, [fakih.kurniawan@unida.ac.id](mailto:fakih.kurniawan@unida.ac.id)

---

### **ABSTRAK**

Pengawasan mutu adalah kegiatan yang dilakukan perusahaan untuk memastikan bahwa setiap proses produksi berjalan sesuai rencana. Jika terjadi kesalahan, pengawasan mutu memungkinkan perbaikan sehingga rencana tetap dapat terlaksana dengan baik. Tujuan dari pengawasan mutu makanan yang dilakukan adalah untuk menyajikan makanan yang aman, bersih, tanpa ada bahaya kontaminasi, dan dapat menyehatkan konsumennya. Studi ini bertujuan untuk mempelajari sistem pengawasan mutu makanan pasien dari proses produksi hingga pendistribusian makanan pada Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Muhammad Sani. Metode yang digunakan dalam studi ini meliputi kerja nyata, pengamatan langsung terhadap aktivitas di lapangan, serta wawancara, pencatatan, diskusi, dan telaah pustaka. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif. Studi ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Muhammad Sani yang terletak di Tanjung Balai Karimun. Hasil dari studi menunjukkan bahwa secara keseluruhan proses pengolahan makanan sudah berjalan dengan baik.

**Kata Kunci:** makanan, pengawasan mutu, proses produksi, pengolahan produk, pendistribusian produk akhir

### **PENDAHULUAN**

Rumah sakit menjadi bagian yang sangat penting dalam menjadikan masyarakat yang sehat, berkaitan erat juga pada pengelolaan pangan dan memenuhi asupan pasien. Sistem manajemen adalah aktivitas yang kompleks mulai dari pengadaan dan pemrosesan bahan hingga mengatur pemberian makanan ke pasien pada rumah sakit. Makanan mempunyai dampak untuk masyarakat yang sehat, karena masyarakat dapat tetap sehat dengan mengonsumsi makanan, tentu saja dengan syarat adalah jenis dan proporsi makanan yang dimakan, baik jumlah makanan maupun zat gizi yang dikandungnya, harus sesuai (Kemenkes RI, 2014).

Pengawasan mutu makanan memiliki hubungan yang erat dengan keamanan makanan. Di dalam lingkup pengawasan mutu makanan terdapat empat aspek mutu diantaranya mutu fisik, mutu kimia, mutu mikrobiologi, serta mutu organoleptik. Tujuan dari pengawasan mutu makanan ini adalah untuk menyajikan makanan yang aman, bersih, tanpa ada bahaya kontaminasi, dan menyehatkan konsumennya. Di rumah sakit khususnya di instalasi gizi juga harus menerapkan pengawasan mutu makanan, karena makanan yang dikonsumsi oleh pasien khususnya pasien rawat inap harus terjamin untuk mendapatkan layanan kesehatan yang optimal sehingga dapat mempercepat proses penyembuhan (Kusuma, 2017).

Di rumah sakit, terdapat tenaga instalasi gizi yang bertugas di bagian instalasi gizi. Tenaga instalasi gizi terdiri atas kepala instalasi gizi, ahli gizi, juru masak, pramusaji, tenaga gudang, operator komputer, dan ahli gizi untuk rawat inap. Tetapi tiap fasilitas gizi rumah sakit memiliki staf yang beragam, bergantung pada tipe dan kebutuhan rumah sakit (Bakri *et al.*, 2018). Dari latar belakang tersebut, studi ini bertujuan untuk mempelajari dan memperluas pengetahuan dalam proses produksi, pengawasan mutu, dan pengemasan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Muhammad Sani, Tanjung Balai Karimun - Kepulauan Riau.

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan studi ini meliputi kerja nyata, pengamatan langsung terhadap aktivitas di lapangan, serta wawancara, pencatatan, diskusi, dan telaah pustaka. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif. Studi ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Muhammad Sani yang beralamat di Jalan Soekarno Hatta No. 1, Kecamatan Tebing, Kabupaten Karimun, Kepulauan Riau.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **HASIL**

#### **A. Pengawasan Mutu Makanan Rumah Sakit**

Di RSUD Muhammad Sani dalam rangka pengendalian mutu makanan dilakukan pemeriksaan ketepatan waktu pemberian makanan, dilakukan pengecekan sisa makanan yang kemudian dilakukan pencatatan dan pelaporan pada buku Standar Pelayanan Minimal (SPM), tidak adanya kesalahan pemberian diet, dan survei kepuasan pelanggan terhadap pelayanan makan.

## **B. Pengawasan Mutu Bahan Baku**

### **1. Penerimaan Bahan**

Penerimaan bahan yang digunakan di instalasi gizi RSUD Muhammad Sani adalah dengan cara konvensional, bahan pangan diterima sesuai faktur, spesifikasi, satuan, dan jumlah yang dipesan. Bahan pangan dipilah oleh petugas, yaitu petugas pengadaan bahan makanan dan logistik. Bahan makanan basah diterima setiap tiga hari, sementara bahan makanan kering diterima ketika stok sudah menipis. Penerimaan bahan pangan, baik basah maupun kering, juga dilakukan oleh petugas yang sama. Setelah penerimaan, bahan pangan ditimbang, dan *supplier* menandatangani berita acara penerimaan. Pada saat pemilihan bahan pangan kering, kondisi kemasan selalu diperiksa untuk memastikan keutuhannya, dan tanggal kedaluwarsa juga diperiksa. Jika ditemukan bahan pangan dengan kualitas buruk, maka dikembalikan kepada pemasok agar ditukar dengan bahan yang berkualitas baik. Selanjutnya dilakukan penerimaan bahan pangan dan langsung diolah sesuai menu yang telah dibuat. Sisa bahan makanan disimpan dengan baik setelah pengolahan.

### **2. Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan pangan yang terdapat pada instalasi gizi RSUD Muhammad Sani dibedakan antara pangan kering dan pangan basah. Prinsip yang digunakan adalah prinsip *First In, First Out* (FIFO), bahan yang pertama kali masuk akan menjadi bahan yang pertama kali digunakan atau dikeluarkan. Pangan basah, seperti pangan hewani dilakukan penyimpanan di *freezer*, untuk buah-buahan dan sayuran disimpan di *chiller*. Lama waktu penyimpanan biasanya tiga hari. Suhu *chiller* adalah 10°C untuk penyimpanan kurang dari 3 hari dan suhu *freezer* -5°C sampai 0°C

untuk penyimpanan kurang dari 3 hari. Ruang bahan pangan kering disimpan secara terpisah dengan ruangan bahan yang lain. Bahan pangan kering dilakukan penyimpanan sesuai dengan jenis sehingga memudahkan pengambilan ketika bahan pangan akan digunakan, hal ini juga menghindari kerusakan pada bahan pangan. Suhu gudang pangan kering antara 19°C sampai 21°C. Ruangan penyimpanan selalu dilakukan pengecekan kondisinya untuk menghindari kedaluwarsa dan memastikan bahan pangan tetap utuh.

### **C. Pengawasan Mutu Akhir Produk**

#### **1. Pengolahan Bahan Makanan**

Pengolahan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Muhammad Sani dilakukan untuk makanan utama dan *snack*. Pengolahan bahan pangan harus sesuai dengan standar porsi rumah sakit, menu, temperatur ketika memasak, prosedur kerja dalam memproduksi, dan menggunakan alat yang tepat. Dilakukan juga uji mutu sensori untuk memastikan makanan yang disajikan sesuai cita rasanya. Sebelum dilakukan pemorsian makanan, admin gizi membuat label untuk ditempel pada saat pemorsian, dimana tertulis nomor kamar, jenis kelas, nomor RM, nama, tanggal lahir, jenis diet, dan diagnosa penyakit. Label untuk makan siang yaitu warna pink, dan label untuk makan malam yaitu warna biru.

#### **2. Analisis Tenaga Pengolah Makanan**

Ketika mengolah makanan, para pekerja, termasuk juru masak para pramusaji menggunakan sepatu khusus untuk memasuki area dapur, apron, masker, hairnet, dan sarung tangan.

#### **3. Pendistribusian Makanan Pasien**

Pendistribusian makanan di instalasi gizi RSUD Muhammad Sani dilakukan secara sentralisasi. Makanan yang telah jadi didistribusikan dengan dimasukkan ke dalam *heat warmer* untuk menjaga suhu makanan tetap hangat tanpa mengurangi dan merusak kandungan yang ada di dalam makanan tersebut. Makanan yang telah dilakukan *wrapping* didistribusikan ke tiap ruangan pasien oleh pramusaji, setelah itu langsung disalurkan ke pasien yang sedang dirawat sesuai dengan nama pasien yang

tertera. Pendistribusian makanan untuk sarapan didistribusikan pada pukul 07.00 WIB, makan siang dilakukan pada pukul 11.00 WIB, dan untuk makan malam pada pukul 17.00 WIB.

## **PEMBAHASAN**

### **A. Pengawasan Mutu Makanan Rumah Sakit**

Pengawasan mutu adalah pemantauan kualitas dengan tujuan terjaminnya keakuratan pelayanan gizi serta ketepatan hasil (Kemenkes RI, 2013). Setiap rumah sakit berusaha meningkatkan pelayanannya dalam segala aspek, sama halnya RSUD Muhammad Sani ingin meningkatkan mutu pelayanan agar mampu bersaing untuk memberikan pelayanan kesehatan paling terbaik. Selain pelayanan kesehatan, rumah sakit memberikan pelayanan gizi kepada pasien dalam bentuk pemberian makanan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien. Untuk memberikan pelayanan gizi, rumah sakit mempunyai fasilitas gizi dan dapur persediaan makanan. Permasalahan pangan cukup mendalam, jika disandingkan bersama permasalahan yang lainnya terutama laju pertumbuhan penduduk. Dalam menghadapi masalah pangan, kita perlu memiliki sistem pangan yang stabil. Secara umum, sistem pangan terdiri dari tiga subsistem utama: subsistem produksi, subsistem pengadaan, dan subsistem konsumsi (Winarno, 2004). Pengelolaan pangan dapat menjadi sarana peningkatan status gizi masyarakat apabila suatu instansi mampu menyediakan pangan yang sesuai dengan prinsip dasar pengelolaan pangan, diantaranya tersedia pangan yang memenuhi jenis dan total zat gizi yang dibutuhkan konsumen, pangan yang mempunyai kualitas rasa yang unggul, dan pangan sesuai persyaratan hygiene dan sanitasi (Agharisty, 2013). Makanan yang berkualitas adalah pangan yang telah diseleksi, disiapkan dan disediakan dan terhindar dari bahaya mikrobiologis dan kimiawi sehingga nilai gizinya tetap terjaga, dapat diterima dan aman untuk dikonsumsi. PP Nomor 28 tahun 2004 menyebutkan mutu pangan merujuk pada nilai yang ditetapkan berdasarkan standar keamanan pangan, nilai gizi, serta standar bahan makanan dan minuman. Kelayakan pangan adalah kondisi dimana pangan

tidak mengalami kerusakan, kebusukan, kontaminasi, pencemaran, atau pembusukan. Kualitas pangan melibatkan keadaan dan langkah agar menghindari risiko pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan, atau menimbulkan risiko bagi kesehatan manusia (Krisnamurni, 2007).

## **B. Pengawasan Mutu Bahan Baku**

Bahan baku makanan menjadi faktor yang paling penting dalam mendapatkan kualitas produk yang dihasilkan. Semakin berkualitas bahan pokok yang dipakai maka produk akhir yang didapatkan pun semakin baik (Prabhaningrum *et al.*, 2016). Oleh karena itu, dilakukan pengawasan mutu bahan baku sehingga makanan yang dihasilkan berkualitas baik dan memenuhi persyaratan. Pengawasan mutu bahan baku diawali dengan pengecekan nomor PO. Pengecekan nomor PO dilakukan agar barang yang diterima sesuai dengan permintaan dan juga sebagai bukti tanda terima barang yang dipesan (Sofyan *et al.*, 2014). Dilanjutkan dengan pengecekan ada/tidaknya sertifikat halal. Hal ini dilakukan untuk menjamin kehalalan produk yang dihasilkan serta sebagai bentuk penerapan kebijakan halal yang sudah ditetapkan perusahaan (Syafriada, 2015). Pengecekan berikutnya yaitu identifikasi produk. Hal ini dilakukan untuk memastikan apakah produk yang diterima sesuai dan layak untuk digunakan. Dilihat dari kemasan yang bersih, tidak rusak dan memiliki logo halal. Menurut Kaban (2014) kemasan yang tidak mudah rusak dapat mempertahankan kualitas produk dengan baik. Oleh karena itu produk dengan kemasan yang tidak rusak sangat penting untuk menjaga kualitas bahan baku. Kelayakan produk yang diterima juga dilihat dari tanggal kedaluwarsanya, hal ini sesuai dengan kebijakan pelayanan gizi RSUD Muhammad Sani mengenai *Hygiene* makanan dan minuman. Pada ruang penyimpanan, rak harus cukup luas dan mudah digeser agar mudah dibersihkan. Suhu ruangan sebaiknya sekitar 19-20°C untuk bahan makanan kering, dan sekitar 0-10°C untuk bahan makanan segar atau basah. Hindari ruangan yang gelap dan lembab, karena kondisi ini memudahkan

munculnya hama pada tepung-tepungan dan bumbu. Jendela yang terdapat di dapur sebaiknya dapat digeser dan memiliki tirai buram untuk melindungi makanan dari efek berbahaya sinar matahari (Kemenkes RI, 2013). Hal ini sesuai dengan yang terdapat pada instalasi gizi RSUD Muhammad Sani dan kebijakan pelayanan gizi RSUD Muhammad Sani mengenai penerimaan, penyimpanan, dan penanganan bahan makanan.

### **C. Pengawasan Mutu Akhir Produk**

Masakan mencakup makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Di Indonesia, waktu makan dikelompokkan atas tiga kategori berdasarkan waktu penyajiannya, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam (Handayani, 2011) Tujuan pengolahan pangan yaitu mengurangi risiko hilangnya kandungan nutrisi, memperbaiki penyerapan nutrisi, menjaga mutu sensori makanan, menghilangkan organisme mikroskopis dan zat yang menyebabkan bahaya dalam makanan, serta menstabilkan kandungan nutrisi ketika diolah bersama pangan lainnya. Pengolahan yang tepat dapat mempertahankan kualitas pangan, sedangkan jika diolah tidak tepat memungkinkan kehilangan nutrisi yang berlebih (Wayansari, 2018). Berdasarkan uji organoleptik produk makanan di instalasi gizi RSUD Muhammad Sani untuk aroma, rasa, dan tekstur makanan sudah sesuai standar. Tidak ada benda asing, dan bentuknya normal. Makanan disajikan dengan wadah terpisah dan tertutup untuk menghindari kontaminasi silang, sesuai dengan kebijakan penyajian makanan yang benar. Makanan berat disimpan dalam wadah tertutup yang dipisahkan antara makanan berkuah dan makanan tidak berkuah. Penting untuk memastikan kesesuaian makanan bersama siklus menu atau dengan pilihan makanan yang diinginkan setiap harinya sudah tepat, hal ini sudah sesuai dengan aturan permenkes RI (2013) dan kebijakan pelayanan gizi RSUD Muhammad Sani mengenai standar menu makanan pasien sesuai dengan kebutuhan gizi serta cita rasa. Wadah dalam keadaan utuh dan sesuai takaran. Makanan didistribusikan dengan *heat warmer* tertutup, namun jalur distribusi belum sesuai peraturan karena belum ada jalur khusus. Menurut Assauri

(2004), pengawasan mutu adalah aktivitas untuk memastikan proses produksi sesuai rencana dan memperbaiki kesalahan agar rencana tetap berjalan. Pengendalian mutu di RSUD Muhammad Sani telah diterapkan dengan baik pada setiap produk akhir makanan.

## KESIMPULAN

Pengawasan mutu pada makanan pasien di RSUD Muhammad Sani mencakup pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan pendistribusian makanan. Dalam pengawasan mutu bahan baku dilaksanakan pemeriksaan berat bahan baku yang sesuai dengan daftar pembelian. Pengawasan mutu pada proses produksi dilaksanakan pemeriksaan organoleptik pada makanan pasien yang sudah siap. Pada pengawasan mutu pendistribusian dilakukan dengan pemeriksaan *wrapping* produk, kebersihan *heat warmer*, dan alat makan. Berdasarkan hasil pelaksanaan, secara keseluruhan proses pengolahan makanan sudah berjalan dengan baik.

## REFERENSI

- Agharisty, E. 2013. Analisis Biaya dan Analisis Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Kota Makassar Sulawesi Selatan. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*. UNHAS, Makassar.
- Assauri, S. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi Revisi. Lembaga penerbit FE-UI Jakarta.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Wayansari. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Handayani. 2011. Pengetahuan Gizi Dan Kebiasaan Makan Anak Sekolah Dasar Negeri Baranangsiang Kota Bogor. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kaban, R. 2014. Pengendalian Kualitas Kemasan Plastik Pouch Menggunakan Statistical Procces Control (Spc) di PT Incasi Raya Padang. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*. 13(1): 518-547
- Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Kemenkes RI. 2014. Pedoman gizi seimbang. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Krisnamurni, S. 2007. Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit. Semarang
- Kusuma, T, S. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Malang
- Prabhaningrum, A.G.S.D.A., Suamba I.K., dan Putu.U.W. 2016. Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada PT Alove Bali. *E-Jurnal Agrobisnis dan Agrowisata*. 5(1): 1- 10
- Sofyan, A.A dan Widia D.A. 2014. Aplikasi Pengolahan Data Delivery Order di PT. Sinarmonas Industries. *Jurnal Sisfotek Global*. 4(1): 48-52
- Syafrida. 2015. Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Jurnal Hukum*. 7(2): 159-174
- Winarno, FG dan Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan.