

**PEMBERDAYAAN PERAN AHLI GIZI DALAM MEMERIKSA KEAMANAN PANGAN
SESUAI MUTU DAN GIZI SEIMBANG DI RUMAH SAKIT
GRANDMED LUBUK PAKAM**

*Empowerment of The Role of Nutrients in Checking Food Safety According to Quality
and Balanced Nutrition At Lubuk Pakam Grandmed Hospital*

Delita Br Panjaitan^{1*}, Fadlilah Widyaningsih¹

¹Program Studi Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Medistra Lubuk Pakam

Jln. Sudirman No.38 Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang,
Sumatera Utara – Indonesia

*email korespondensi author: delita.lita16@gmail.com

DOI 10.35451/jpk.v2i1.1146

Abstrak

Pelayanan penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian yang sangat penting karena merupakan kunci utama dalam proses kesembuhan pasien yang sedang di rawat inap dirumah sakit. Pelayanan ini diberikaan agar setiap pasien yang dirawat dapat mencapai kondisi yang optimal dalam memenuhi kebutuhan gizi ataupun mengoreksi kelainan metabolisme. Penelitian pengabdian mengenai bagaimana peran petugas gizi dalam memberikan pengawasan keamanan pangan dalam memberikan pelayanan makanan yang sesuai dengan asuhan gizi bagi pasien yang dirawat inap. Penelitian pengabdian ini bertujuan guna untuk memenuhi dan memastikan bahwa keamanan pangan yang akan disajikan kepada pasien sudah sesuai dengan mutu dan gizi seimbang. Waktu pelaksanaan kegiatan ini dilakukan kurang lebih dari 1 minggu dengan jumlah pertemuan sebanyak empat kali. Penelitian ini dilakukan dengan melakukan pree dan post tes untuk mengetahui perubahan apakah ada peningkatan dalam pemahaman pengawasan bahan makanan atau tidak tentang mutu dan gizi seimbang di rumah sakit. Data sampel yang diambil secara total sampling sebanyak 15 orang ahli gizi. Petugas gizi sudah melaksanakan dengan baik sesuai dengan perannya yakni melaksanakan monitoring dan evaluasi terhadap pengawasan bahan makanan sesuai dengan mutu dan gizi seimbang. Berdasarkan kegiatan sosialisasi ini di peroleh peran ahli gizi dalam melakukan pengawasan pangan sesuai mutu dan gizi seimbang mengalami peningkatan dalam hal pengawasan makanan.

Kata kunci: Peran ahli gizi, Keamanan, Mutu dan Gizi

Abstract

The food service service in the hospital is a very important part because it is the main key in the healing process of patients who are being treated at the hospital. This service is provided so that each patient who is treated can achieve optimal conditions in meeting nutritional needs or correcting metabolic disorders. Service research on how the role of nutrition officers in providing food safety supervision in providing food services that are in accordance with nutritional care for hospitalized patients. This service research aims to fulfill and ensure that the food safety that will be served to patients is in accordance with quality and balanced nutrition. The implementation time of this activity is more than 1 week with a total of four meetings. This research was conducted by conducting pre and post tests to determine whether there was an increase in the understanding of food ingredients control or not about quality and balanced nutrition in hospitals. Sample data taken by a total sampling of 15

Received: 21 June 2022 :: Accepted: 30 June 2022 :: Published: 30 June 2022

nutritionists. The nutrition officer has carried out well in accordance with his role, namely carrying out monitoring and evaluation of the supervision of food ingredients in accordance with quality and balanced nutrition.

Keywords: *The role of nutritionists, Safety, Quality and Nutrition*

1. Pendahuluan

Pada era globalisasi, pelayanan primer merupakan elemen utama disetiap rumah sakit dan unit kesehatan lainnya. Rumah sakit dituntut untuk bisa dan mampu untuk memberikan pelayanan kesehatan yang memenuhi standard yang ditetapkan secara optimal dan paripurna. Kesehatan dan peran ahli gizi merupakan factor penting yang tidak bisa terpisahkan karena merupakan hal yang langsung berpengaruh terhadap kualitas sumber manusia suatu negara. Tenaga sumber daya manusia yang berkualitas tinggi dan berdaya saing yang hebat hanya bisa dicapai oleh kesehatan dan status gizi yang baik. Untuk itu perlu dilakukan upaya-upaya untuk memperbaiki status gizi melalui upaya perbaikan gizi di keluarha dan dipelayanan kesehatan gizi baik individu maupun kelompok, salah satunya adalah dengan memperhatikan cara penyelenggaraan makanan (Nurparida, 2011).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari tahap perencanaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan pendistribusian makanan kepada pasien yang di rawat di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang bernilai gizi tinggi, berkualitas, aman, sesuai jumlah kebutuhan pasien dan harus sesuai dengan prosesur dalam penyajian makanan. Keamanan pangan menjadi salah satu penyebab masalah kesehatan khususnya di kalangan masyarakat yang konstan di lihat dari kejadian penyakit akibat makanan atau *foodborne disease* yang setiap hari semakin meningkat khususnya di negara berkembang (Meikawati, 2010).

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan bagian sangat penting dari

system pelayanan paripurna terhadap pasien yang dirawat di rumah sakit tersebut. Depkess 2013 pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan kepada pasien untuk mencapai kondisi yang optimal dalam memenuhi kebutuhan gizi sehingga proses penyembuhan dapat berjalan dengan baik. Mengingat pentingnya pelayanan gizi maka perlu sekali pentingnya peranan dan fungsi dari ahli gizi yang ada di rumah sakit untuk memastikan keamanan makanan yang akan disajikan kepada setiap pasien-pasien yang di rawat di rumah sakit (Dewi, M 2015).

Berdasarkan pedoman layanan gizi rumah sakit atau yang di singkat sebagai PGRS tahun 2012, pelayanan gizi dibagi menjadi empat bagian yakni asuhan gizi pasien rawat jalan, rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan gizi. Keempat kegiatan yang dimaksud adakah mencerminkan mutu pelayanan kesehatan pada rumah sakit. Apabila dalam proses penyelenggaraan makanan tidak memenuhi dan tidak memperhatikan higienen dan sanitasi makanan, maka dapat memicu dan membahayakan kesehatan manusia yang memakannya (Krisna murni, 2007).

Berdasarkan penelitian Lidya tahun 2011 di rumah sakit umum demak didapatkan 51,5% proses penyelenggaraan makanan tidak sesuai dengan mutu dan gizi yang ditetapkan, sedangkan penelitian Meikawati tahun 2012 di rumah sakit semarang diketahui penyelenggaraan makanan masih belum sesuai dengan proses keamanan dan mutu gizi dalam pengolahan makanan. Hal ini terjadi karena masih kurangnya pengawasan oleh ahli gizi terkait proses penyajian makanan, selain kurangnya pengawasan didapatkan adanya kandungan bakteri coliform atau E.coli

pada makanan pasien. Maka dari itu, keamanan pangan harus dijaga saat akan mengadakan penyelenggaraan makanan. Proses ini dilakukan melalui kegiatan yakni pada pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan makanan, pengangkutan makanan dan penyajian makanan (Nurparida, 2011).

Pelayanan gizi merupakan bagian penting di rumah sakit Grandmed Lubuk Pakam. Data yang diperoleh dari rumah sakit khususnya dari instalansi gizi bahwa pelayanan gizi di rumah sakit Grandmed sudah memenuhi standard yang diterapkan sesuai dengan panduan pelayanan makanan, akan tetapi berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan pada pelayanan penyelenggaraan makanan masih kurang khususnya keamanan makanan yang akan disajikan kepada pasien yang dirawat.

Pada saat layanan gizi di rumah sakit Grandmed hanya berupa pemberian makan saja kepada pasien tanpa memperhatikan makanan tersebut bisa atau tidak untuk dimakan, selain itu peranan ahli gizi juga belum semua ikut turun kelapangan dalam melakukan pengawasan terkait makanan yang akan disajikan (Lidya, d, 2011).

Berdasarkan observasi awal tersebut sangat perlu dilakukan motivasi dan dorongan terhadap peranan ahli gizi dalam melakukan pengawasan keamanan bahan makanan terkait menu makanan dan gizi yang sesuai kebutuhan pasien di rumah sakit, sehingga pasien dapat pulih dengan cepat.

2. Metode

Metode pelaksanaan dalam pengabdian kesehatan ini dilakukan dengan cara sosialisasi kepada seluruh ahli gizi yang ada di rumah sakit Grandmed Lubuk Pakam dengan diawali dari pendataan jumlah pasien yang dirawat inap sesuai dengan jenis penyakitnya, kemudian mengumpulkan seluruh ahli gizi yang menjadi staff di rumah sakit tersebut. Setelah data sudah diperoleh selanjutnya akan dilakukan edukasi melalui ceramah dan diskusi tentang peran ahli gizi dalam

dalam memeriksa keamanan pangan yang sesuai dengan mutu gizi seimbang, sehingga keamanan pangan bagi pasien dapat terjamin. Pada saat ceramah akan dilakukan demonstrasi pemilihan bahan makanan sesuai dengan kebutuhan pasien secara langsung sekaligus membagikan leaflet yang berisikan cara pemilihan, penyajian, pengawasan dll yang dianggap penting untuk diketahui oleh semua ahli gizi dan pasien serta keluarga pasien serta mitra kerja yang bergabung dalam penelitian ini. Kegiatan ini dilakukan dengan cara diskusi dan tanya jawab.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi pengabdian dilakukan di rumah sakit Grandmed pada bulan Mei 2022 dengan sampel penelitian adalah kepada seluruh ahli gizi yang berperan dalam melakukan pengawasan terhadap keamanan pangan ada 15 orang. Kegiatan penyuluhan dalam penerapan peran ahli gizi dilakukan di rumah sakit Grandmed Lubuk Pakam. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diawali dari melakukan penjelasan secara singkat tentang diadakannya kegiatan ini. Selanjutnya akan dilakukan paparan materi sekaligus pelaksanaan pengawasan dalam pemilihan bahan makanan yang akan diolah sesuai dengan ketentuan yang dibutuhkan pasien. Setelah penyampaian materi selesai, maka akan dilanjutkan pada sesi tanya jawab dan disertai melakukan praktek langsung dalam mengecek keamanan pangan yang akan disajikan sekaligus melakukan diskusi dan tanya jawab bagi yang kurang memahami. Penutupan pada tahap ini disampaikan ucapan terima kasih kepada team pelaksana beserta peserta yang sudah berpartisipasi mulai dari awal sampai akhir kegiatan.

Tabel 1. Menjelaskan gambaran karakteristik peserta sosialisasi peran ahli gizi di rumah sakit Grandmed mayoritas berjenis kelamin perempuan (80%), mayoritas umur ≥ 31 tahun (80%) dan pendidikan S1 (55%).

Received: 21 June 2022 :: Accepted: 30 June 2022 :: Published: 30 June 2022

Tabel 1. Distribusi Karakteristik ahli Gizi

No	Karakteristik	f	%
1	Jenis Kelamin		
	1. Laki-laki	5	20
	2. Perempuan	10	80
2	Umur		
	1. 20-30 tahun	5	20
	2. \geq 31 tahun	10	80
3	Pendidikan		
	1. D4	5	33,3
	2. S1	8	55,2
	3. S2	2	11,5
Total		15	100

Berdasarkan hasil observasi pengabdian kepada ahli gizi dalam memeriksa keamanan pangan saat proses penyajian makanan kepada pasien yang di rawat di dapatkan bahwa ada peningkatan dalam memastikan penyajian makanan tersebut.

4. Kesimpulan

Dari hasil Kegiatan yang telah dilakukan diperoleh bahwa sangat bermanfaat bagi ahli gizi dalam melakukan peran dalam pengawasan bahan makanan yang bermutu, sehingga harapannya makanan-makanan yang akan disajikan kepada pasien merupakan makanan yang bergizi dan sesuai dengan aturan yang berlaku dalam pedoman asupan pelayanan makanan.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak rumah sakit grandmed lubuk pakam yang telah berpartisipasi serta membantu dalam melakukan kegiatan sosialisasi bagi ahli gizi dalam melaksanakan sesuai dengan peran dalam pengawasan keamanan pangan sesuai mutu dan gizi seimbang yang ditetapkan.

6. Daftar Pustaka

Dewii.M, Diah H., Anggun R., Ahmad Y. 2015. Analisis Pelayanan Gizi Rumah Sakit dengan Pendekatan Health Technology Assesement (HTA). Jurnal Sistem Kesehatan, 1 (2): 97-105.

Krisnamurni,2007. Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit, Makalah Disampaikan pada pertemuan ilmiah nasional Asosiasi Dietisien Indonesia ke III di Semarang

Lidyaa ,D. 2011. Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap tentang Higiene Sanitasi Makanan dengan Praktik Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak Tahun 2010. Skripsi. Universitas Negeri Semarang

Meikawatii,2010. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, 6(1), 50-68

Nurparida,2011. Evaluasi Pelaksanaan Program Pelayanan Gizi Rumah Sakit dengan Sistem *Outsourcing* di RSUD Kabupaten Sumedang.