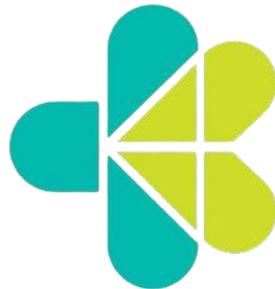


**LAYANAN KATERING SEHAT BAGI PENDAMPING PASIEN
DAN KARYAWAN DI RSAB HARAPAN KITA**



**Kemenkes
RSAB Harapan Kita**

Penulis:

1. Siti Dharma Azizah, SST., MKM., RD.
2. Dinda Yulian Ardiani, S. Gz.
3. Khoirul Bariyyah, S. Gz., RD.
4. Yulika Sianipar, S. Gz.
5. Devy Dwi Novyanti, S. Gz., RD.

**INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT ANAK DAN BUNDA RSAB HARAPAN KITA
PUSAT KESEHATAN IBU DAN ANAK NASIONAL
KEMENTERIAN KESEHATAN RI
2024**

RINGKASAN

Kemajuan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan semakin meningkatnya taraf hidup masyarakat. Perubahan kebiasaan hidup modern juga berdampak pada kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia. Makanan dapat diakses dengan mudah secara *online*. Namun, banyak makanan yang dijual tinggi lemak, tinggi kalori, tinggi gula, tinggi garam yang menyebabkan tingginya resiko obesitas dan penyakit degeneratif di Indonesia. Pada tahun 2022, Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita melakukan inovasi pelayanan catering sehat bagi pendamping pasien dan karyawan di RSAB Harapan Kita untuk menyediakan makanan sehat, aman, dan bergizi seimbang. Pengembangan inovasi terus dilakukan dengan menawarkan modifikasi menu diet pada tahun 2024 untuk menarik daya jual dan konsumen.

LATAR BELAKANG

Kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia pada saat ini sangat beragam sejalan dengan perkembangan jumlah dan jenis makanan. Fenomena lain yang terjadi di kalangan masyarakat yaitu kegemaran mengkonsumsi makanan cepat saji. Kemajuan teknologi seperti salah satunya mudahnya masyarakat memesan makanan secara *online*. Hal ini berdampak pada semakin menjamurnya pelaku usaha menjual makanan dan minuman yang biasanya tinggi lemak, tinggi gula dan tinggi karbohidrat, tinggi natrium sehingga berdampak pada pergeseran gaya hidup masyarakat, baik yang tinggal di wilayah perkotaan dan pedesaan, contohnya dengan seringnya mengkonsumsi makanan tinggi kalori, tinggi lemak, tinggi kolesterol, tinggi garam, rendah serat, merokok, minum alkohol, dan lain sebagainya (Janah, 2016). Menurut Mardatillah (2008: 1) ditinjau dari pandangan ilmu gizi, perubahan perilaku tersebut dapat meningkatkan peluang terjadinya masalah gizi lebih, obesitas, dan penyakit degeneratif.

Penyelenggaraan jasa boga kesehatan merupakan salah satu inovasi dalam bisnis industri jasa boga yang menyediakan pemenuhan kebutuhan makanan sehat harian.

Produksi yang dilakukan dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan kelalaian pada pekerja untuk menerapkan keamanan pangan yang mereka sajikan, terutama dalam hal higienitas pekerja, peralatan, dan juga penyajian. Keamanan pangan harus diterapkan dengan baik da untuk menghindari keracunan makanan yang mengakibatkan banyak orang sakit dan bahkan meninggal dunia.

RSAB Harapan Kita merupakan Rumah Sakit rujukan Ibu dan Anak. Kebijakan Rumah sakit terkait pendamping pasien hanya satu orang menyebabkan kebutuhan terkait tersedianya makanan tanpa meninggalkan anak menjadi tinggi. Berdasarkan data hasil *Medical Check Up* (MCU) karyawan RSAB Harapan Kita tahun 2021, didapatkan bahwa 32% karyawan mengalami dislipidemia dan sekitar 16% mengalami obesitas. Hal tersebut menjadi dasar Instalasi Gizi RSAB

Harapan Kita melakukan inovasi pelayanan katering sehat, aman, dan bergizi seimbang bagi pendamping pasien dan karyawan di RSAB Harapan Kita. Inovasi ini berkembang sejak tahun 2022 dan terus dilakukan pengembangan terkait modifikasi menu diet pada tahun 2024.

TUJUAN:

Tujuan umum:

menyediakan makanan yang sehat, aman, dan bergizi seimbang bagi karyawan dan pendamping pasien di lingkungan RSAB Harapan Kita

Tujuan khusus:

1. memudahkan akses masyarakat (karyawan dan pendamping pasien) di Rumah Sakit Anak dan Bunda Harapan Kita dalam mengakses makanan yang sehat, aman, bergizi seimbang,
2. meningkatkan pendapatan Rumah Sakit Anak dan Bunda Harapan Kita sebagai *revenue*,
3. mampu bersaing dengan katering sehat yang saat ini mulai berkembang.

LANGKAH – LANGKAH

Sasaran utama bagi layanan katering gizi di RSAB Harapan Kita adalah penunggu atau keluarga pasien yang berada di rumah sakit, di mana mereka terkadang kesulitan untuk meninggalkan anak atau keluarganya yang sedang dirawat sehingga tidak dapat meninggalkan ruang rawat inap untuk sekedar membeli makan di luar. Katering ini juga diperuntukkan untuk karyawan yang bekerja di RSAB Harapan Kita seperti dokter, perawat, tenaga medis dan non medis lainnya, di mana mereka membutuhkan asupan makanan yang sehat dan bergizi untuk menjaga kesehatan sehingga dapat menyelesaikan tugas dengan baik tanpa perlu membuang waktu untuk mencari makan di kantin atau diluar kantor. Dengan memahami dan memenuhi kebutuhan dari sasaran utama ini, layanan katering rumah sakit dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam mendukung kesehatan dan pemenuhan gizi yang tepat serta memastikan kepuasan dan keamanan bagi semua pihak yang terlibat. Peran ahli gizi dalam katering di rumah sakit sangat penting untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar gizi yang dibutuhkan. Ahli gizi bertanggung jawab untuk merancang menu makanan yang sesuai dengan prinsip gizi seimbang serta memastikan bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar kebersihan, keamanan pangan, dan kualitas gizi yang ditetapkan. Ahli Gizi juga memantau aspek-aspek seperti porsi, presentasi, dan variasi makanan, serta memantau proses mulai dari awal pesanan masuk sampai dengan proses pendistribusian makanan kepada pelanggan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan telah sesuai pesanan serta layak dan aman untuk dikonsumsi oleh pelanggan.

Pelayanan katering gizi dimulai pada bulan Desember 2022. Sistem pemesanan dilakukan secara elektronik dengan menggunakan *QR-Code* yang disebar dan diletakkan di setiap ruang rawat inap atau disebar melalui media sosial (*whats app*) kepada karyawan di lingkungan rumah sakit.

Pengembangan menu dilakukan dalam upaya memenuhi permintaan dan kebutuhan dari para pelanggan. Pada bulan Desember 2023, tim katering gizi yaitu ahli gizi dan pramuboga mengadakan pertemuan khusus untuk melakukan perubahan menu agar pelanggan tidak merasa bosan terhadap menu yang sebelumnya. Adanya menu *sameday* (menu yang dapat dipesan secara mendadak atau langsung pesan) dan adanya paket menu di mana karyawan dapat memilih jenis karbohidrat atau makanan pokok (seperti nasi putih, nasi merah, kentang goreng atau kentang rebus) merupakan inovasi yang sudah dilakukan di katering gizi RSAB Harapan Kita.

HASIL

Pelayanan catering sehat dari Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita memiliki 44 paket menu pilihan yang terbagi menjadi 22 paket menu makan siang dan 22 paket menu makan sore yang dapat dipesan dengan ketentuan pemesanan maksimal H-1 jam 13.00 WIB. Selain itu, ada juga menu *sameday* yang terdiri 4 menu yang dapat dipesan untuk waktu makan siang (maksimal jam 10.00 WIB) dan waktu makan sore (maksimal jam 13.00 WIB). Menu-menu yang disediakan pada tahun 2023 belum ada menu untuk diet khusus.

Pada tahun 2023, Ahli Gizi RSAB Harapan Kita juga melakukan program *Employee Wellness Challenge* yaitu program penurunan berat badan bagi karyawan. Seiring berjalannya program tersebut, adanya saran bagi penggiat program untuk melayani katering dengan diet khusus penurunan berat badan. Dengan adanya saran tersebut, Ahli Gizi RSAB Harapan Kita membentuk tim revisi menu sebagai upaya dalam mengembangkan katering sehat di RSAB Harapan Kita. Kemudian, dilakukan uji menu baru yang dibuat oleh pramuboga katering Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita. Pada tahun 2024, katering sehat sudah mulai melayani menu-menu baru dengan modifikasi menu yang dilakukan secara bertahap yaitu adanya pilihan karbohidrat dengan jenis karbohidrat yang dapat dipilih yaitu nasi putih, nasi merah, kentang rebus, kentang goreng. Berikut contoh menu dengan nilai gizinya:

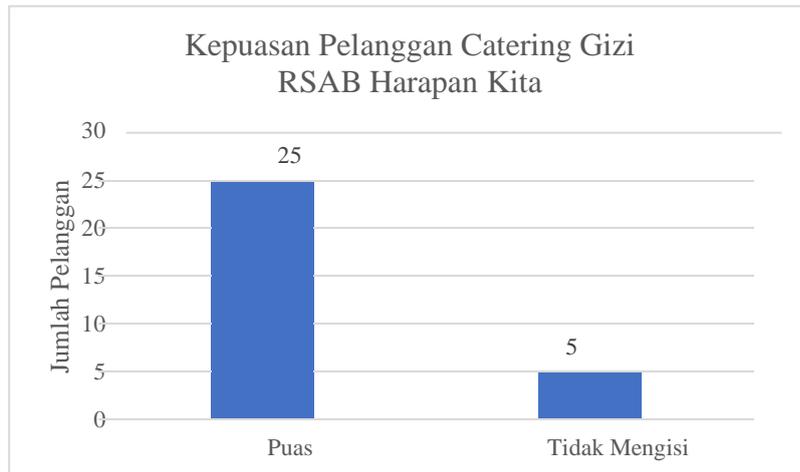
Tabel 1. Contoh Menu dan Nilai Gizi Menu Katering Sehat
 Insatalasi Gizi RSAB Harapan Kita

Contoh Menu ke-9	Modifikasi Karbohidrat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Daging Sukiyaki, Tumis brokoli wortel, sambal	Nasi Merah (200 gram)	487,64	16,1	14,94	67,5
	Nasi Merah (100 gram)	338,64	10,5	14,57	35
	Kentang Rebus (150gram)	224,5	13,5	14,14	32,5
	Nasi putih (200 gram)	539,64	18,5	14,14	82,5
	Nasi putih (100 gram)	364,64	12,1	14,14	42,5

Pengembangan menu dilakukan secara bertahap agar dapat memenuhi kebutuhan pelanggan katering sehat dan menambah jumlah pelanggan katering sehat di setiap tahunnya. Jumlah pelanggan yang sudah dilayani oleh catering gizi RSAB Harapan mengalami peningkatan secara signifikan. Pada awal pembukaan di bulan Desember tahun 2022, jumlah pelanggan yang memesan berjumlah 31 orang, kemudian pada tahun 2023 jumlah pelanggan katering selama 1 tahun (Januari sampai dengan Desember 2023) berjumlah 720 orang, dan terus bertambah di tahun 2024 (Januari sampai dengan April 2024) berjumlah 420 orang.

Dalam melakukan pengembangan catering sehat, Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita juga melakukan evaluasi dengan menyebarkan kuesioner survei kepuasan pelanggan. Survei kepuasan pelanggan adalah alat yang dapat digunakan untuk mendapatkan umpan balik langsung dari pelanggan tentang layanan catering di rumah sakit. Dengan adanya survei tersebut, diharapkan dapat membantu pelayanan catering sehat Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita dalam mengevaluasi kualitas layanan catering yang telah dilakukan, mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki, dan menjaga kepuasan pelanggan yang tinggi. Metode survei yang digunakan dapat berupa kuesioner *online*, wawancara langsung, atau survei telepon. Metode yang dipilih juga harus dapat mencakup semua segmen pelanggan yang relevan, termasuk penunggu pasien dan karyawan di rumah sakit. Katering sehat Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita telah melakukan survei kepuasan pelanggan dengan menggunakan kuesioner *online* berupa penyebaran *QR-Code* kepada setiap pelanggan yang telah memesan catering sehat di Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita. Hasil survei dari survei kepuasan pelanggan catering gizi RSAB Harapan kita adalah sebagai berikut:

Gambar 1. Grafik Kepuasan Pelanggan Catering Gizi RSAB Harapan Kita



Gambar 2. Presentase Kepuasan Pelanggan Catering Gizi RSAB Harapan Kita



Sebanyak 30 orang pelanggan catering gizi RSAB Harapan Kita, 25 orang (83%) pelanggan mengisi formulir kepuasan dan menyatakan puas dengan catering gizi RSAB Harapan Kita, dan 5 orang (17%) pelanggan tidak mengisi formulir kepuasan. Belum meratanya pelanggan yang mengisi survei kepuasan pelanggan menjadikan umpan balik yang didapat belum dapat maksimal. Oleh karena itu penyebaran survei kepuasan pelanggan perlu dilakukan secara terus menerus untuk mendapatkan hasil umpan balik yang maksimal guna meningkatkan pelayanan catering gizi di RSAB Harapan Kita. Rencana pengembangan yang akan dilakukan oleh catering sehat RSAB Harapan Kita adalah pengembangan catering diet khusus bagi pasien pasca rawat inap dengan tujuan penerapan makanan yang sesuai dengan diet yang sudah ditentukan oleh pasien dapat tetap diterapkan selama di rumah untuk mempercepat proses penyembuhan dan perbaikan imunitas bagi pasien tersebut. Selain itu, diharapkan agar catering sehat Instalasi Gizi RSAB Harapan Kita dapat melayani konsumen di luar lingkungan RSAB Harapan Kita.

DOKUMENTASI

Contoh Menu ke-9

(Paket Makan Siang: Daging sukiyaki, Tumis brokoli wortel, Sambal)

