

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Nama RSUD : Rumah Sakit Umum Daerah Prof DR. W.Z. Johannes Kupang.
Nomor Kode RSUD : 5371011
Kepemilikan : Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur
Jenis : Rumah Sakit Umum.
Alamat : JL. Moch Hatta No.19 Kupang, NTT-8511,
Telp/Fax : (0380) 833614.

Sejarah RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Pada tahun 1941, pemerintah Belanda mendirikan rumah sakit darurat kecil di daerah Bakunase (sekarang SD Negri I Bakunase) untuk memberikan pelayanan kesehatan kepada penduduk kota Kupang dan pemerintah kolonial.

Dokter pertama yang menjalankan rumah sakit ini adalah Dr. Abel, seorang warga negara Belanda. Pada tahun 1942 terjadi peralihan kekuasaan dari pemerintah kolonial Belanda kepada pemerintah kolonial Jepang.

Rumah sakit darurat kecil dinasionalisasi oleh pemerintah Jepang, dan fasilitas medis dan staf Belanda, termasuk DRumah sakit darurat kecil dinasionalisasi oleh pemerintah Jepang, dan fasilitas medis dan staf Belanda, termasuk Dr. semuanya diprivatisasi. Abel, terus menggunakannya.

Toko tersebut dipindahkan ke toko Uchiko (saat ini di depan rumah Kapolda NTT) karena lebih mudah diakses oleh warga kota. Perpindahannya tidak memakan waktu lama, namun akhirnya kembali ke lokasi semula.

Pada tahun 1952, atas prakarsa warga Bapak Amaro, rumah sakit darurat kecil di kawasan Baknase dipindahkan dengan nama Cuanino ke bekas gedung Satuan Brimob (BRIMOB) di kawasan Oetete (sekarang RSUD Dr.W.Z. Johannes Kupang).

telah selesai. Rumah sakit telah pindah. Pada tanggal 5 Juli 1959, Presiden Sukarno mengeluarkan dekrit. Saat itu, seluruh kegiatan RS Kuanino diserahkan kepada Pemerintah Daerah Tingkat I Provinsi Nusa Tenggara Timur dengan dukungan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Pada tanggal 12 November 1970, DPRD Tingkat I Nusa Tenggara Timur memberikan lampu hijau bagi nama Rumah Sakit Kuanino, yang kemudian diganti menjadi Rumah Sakit Prof., seorang pahlawan nasional Indonesia dari Jawa Timur. DR. Belakangan, nama rumah sakit umum tersebut diubah menjadi "Profesor". Rumah Sakit Umum". Dr. W. Z. Johannes Kupang".

2. Karakteristik

a. Visi

Rumah sakit mandiri dan terdepan menuju masyarakat NTT sejahtera

b. Misi

1. Menciptakan inovasi produk layanan dengan keunggulan kompetitif yang dapat dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat.
2. Menyelenggarakan pelayanan kesehatan paripurna berorientasi pada keselamatan pasien (patient safety) berkesinambungan dan terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.
3. Menyelenggarakan Pendidikan, pelatihan, penelitian dan pengabdian masyarakat dibidang kesehatan yang inovatif untuk pengembangan IPTEK kesehatan.

c. Tujuan

1. Tercapainya pelayanan yang bermutu tinggi yang berorientasi pada kepuasan pelanggan.
2. Pelayanan kesehatan RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang terus meningkat dan berkembang.
3. Tercapainya peningkatan produktivitas pelayanan RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang.
4. Terbentuknya sumber daya manusia yang memiliki kompetensi tinggi memiliki integritas , komitmen yang kuat terhadap organisasi melalui

upaya pendidikan dan pekatihan, serta upaya peningkatan kesejahteraan yang adil dan manusiawi.

d. Ketenagaan

Tabel 3. Ketenagaan

Ketenagakerjaan	Jumlah	Pendidikan
Kepala instalasi gizi	1	Spesialis Gizi Klinik
Kepala ruangan	1	S1 Gizi
Koordinator		
1. Rawat jalan	1	D4
2. Rawat inap		
3. Penyelenggara makanan	1	S1
4. Litbang gizi	1	D4
	1	S1
Ahli gizi		
1. Ahli gizi ruangan	15	S1,D4 dan D3
2. Ahli gizi instalasi	9	S1 dan D3
3. Ahli gizi tim	8	D3
Tenaga persiapan	2	SMK
Tenaga pengolah	8	SMA/SMK
Tenaga distribusi	8	SMA/SMK
Total		56

Jam Kerja Efektif

a. Tim pengolahan s/d pendistribusian

Dinas Pagi : 07.00 – 14.00 WITA

Dinas Sore : 14.00 – 21.00 WITA

Dinas Subuh : 05.00 – 12.00 WITA

b. Ahli Gizi Tim

(Ahli Gizi Tim 1) Dinas Subuh : 05.00 – 12.00 WITA

(Ahli Gizi Tim 2) Dinas Sore : 14.00 – 21.00 WITA

c. Perhitungan Jam Kerja Efektif (Tenaga dinas pagi panjang)

Hari : 7 Jam

Minggu : 6 hari x 7 jam = 42 jam/minggu

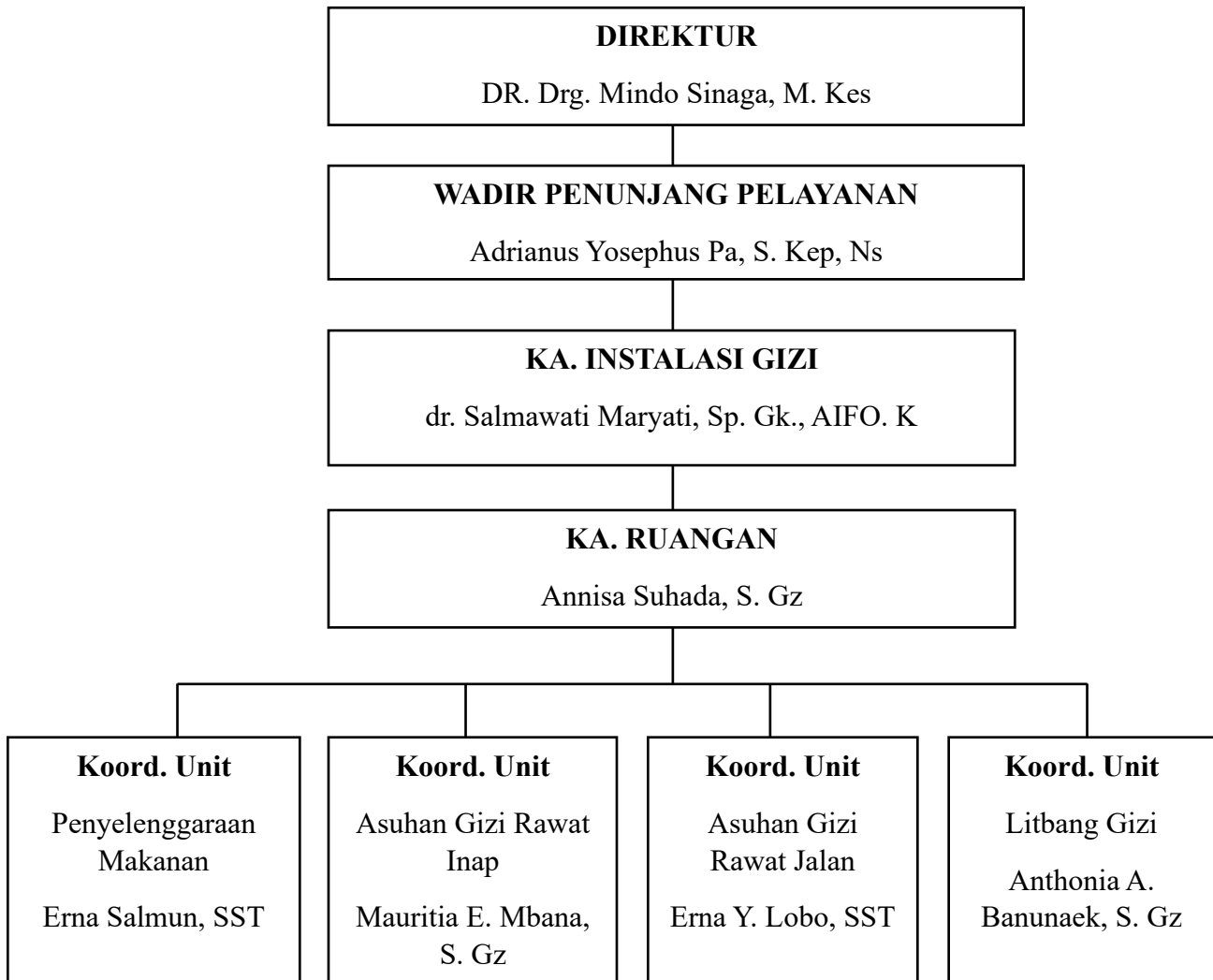
1 bulan : 26 hari x 7 jam = 182 jam/bln

1 Tahun : 312 hari x jam = 2184 jam/thn dalam 7 hari

kerja mendapat 1 hari libur

d. Struktur organisasi

**STUKTUR ORGANISASI
INSTALASI GIZI**



Gambar 3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi

3. Siklus Menu

Tabel 4. Siklus Menu RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

No	Siang	Snack	Malam (sore)	Snack	Pagi (subuh)
1)	Nasi/ bubur Rolade daging Tempe bumbu tomat Sup jagung manis bayam,wortel Buah : semangka	Maizena jagung	Nasi/bubur Ayam bumbu kecap Tahu bacem Capcay (sawi,wortel,kembang kol) Buah : jeruk	Bakpao isi kacang	Nasi/bubur Ikan pindang Tempe kukus wortel Sop (makaroni,kentang,wortel,buncis)
2.	Nasi/bubur Telur cetak bunga Tahu balado Sop sayuran (sawi,wortel,makaroni) Buah : semangka	Pisang goreng	Nasi/ bubur Ayam bumbu bali Tempe bumbu tomat Cah sayuran (buncis,wortel,jagung manis) Buah : apel	Roti bakar ceres	Nasi/bubur Ayam kecap Tahu bumbu kuning Sup soun (patola,wortel,soun)
3.	Nasi/bubur Perkedel daging sapi Semur tempe Sup patola (patola,wortel,soun) Buah : semangka	Roll gulung	Nasi/bubur Bakso kecap Tahu bumbu tomat Bening bayam +tauge +wortel	Pudding susu	Nasi/bubur Ikan kukus asam manis Tempe bumbu kuning Cah sayuran (patcoy,wortel,kembang kol)

4.	Nasi/bubur Ayam saos tiram Tahu isi (wortel,buncis,daun bayam prey) Buah : pisang	Bubur sumsum	Nasi/bubur Pindang telur Tempe goreng Sayur asem (terong,kacang tanah,kacang panjang) Buah : apel	Donat	Nasi/bubur Bakso kecap Tempe saos tiram Tumis buncis, Wortel
5.	Nasi/bubur Ikan bumbu acar Sambal goreng tempe	Bolu Jagung	Nasi/bubur Ayam bumbu kecap Tahu goreng Cah (sawi putih/pitcay,wortel, bunga kol) Buah : jeruk	Cake labu kuning	Nasi/bubur Telur cetak Semur tempe Tumis kacang panjang+wortel
6.	Nasi/bubur Sosis telur Kukus rolade tahu Capcay (kembang kol,pitcoy,wortel) Buah : pisang	Nagasari pisang cetak	Nasi/bubur Ikan bumbu tomat Tempe bacem Lodeh sayur: kacang panjang,terong,jagung,kol) Buah : pir	Kue lumpur kentang	Nasi/bubur Ayam bumbu merah Oseng tahu Bening sayuran (sawi,wortel,jagung muda)
7.	Nasi/bubur Ikan tim bumbu bawang Opor tempe Sop macaroni (macaroni,kentang, wortel,buncis)	Irisan buah (pepaya,melon,semangka)	Nasi/bubur Bakso bumbu kecap Tahu bumbu kacang Bobor bayam (bayam,wortel)	panada	Nasi/bubur Ikan balado Tempe kukus cetak bunga Bening(patola,wortel,buncis)

			Buah : pir		
--	--	--	------------	--	--

4. Standar bumbu

Tabel 5. Standar Bumbu

Standar Bumbu Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

No.	Jenis Menu	Bumbu
1.	Bumbu Gulai	Bawang Merah, Bawang Putih, Lombok Merah, Kemiri, Jahe, Laos, Kunyit, Garam.
2.	Bumbu Sb. Goreng	Bawang Merah, Bawang Putih, Lombok, Laos, Merah, Terasi, Daun Salam, Garam
3.	Bumbu Opor	Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Jintan, Kemiri, Laos, Sereh, Daun Jeruk Purut, Gula Jawa, Santan, Garam
4.	Bumbu Kare	Bawang Merah, Bawang Putih, Kunyit, Cabe, Kemiri, Ketumbar, Jintan, Daun Jeruk Purut, Santan, Garam
5.	Bumbu Rendang	Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe, Laos, Sereh, Asam, Santan, Garam
6.	Bumbu Lodeh	Bawang Merah, Bawang Putih, Laos, Sereh, Daun Salam, Santan, Garam, Air Asam Sedikit, Ketumbar
7.	Bumbu Lapis	Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Jintan, Kencur, Cabe Merah, Temu Kunci, Jahe, Cengkeh, Pala, Kayu Manis, Laos, Daun Salam, Kaldu, Telur, Margarin

- | | | |
|-----|-----------------|---|
| 8. | Bumbu Kalio | Bawang Merah, Bawang Putih, Kemiri, Kunyit, Gula Pasis, Cabe Merah, Jahe, Daun Salam, Santan |
| 9. | Bumbu Rica | Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe Merah, Tomat, Gula, Garam |
| 10. | Bumbu Sb. Rujak | Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe Merah, Kemiri, Terasi, Tomat, Daun Salam, Sereh, Laos, Gula Merah, Asam, Santan, Gula, Garam |
| 11. | Bumbu Oseng | Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe Merah, Laos, Tomat, Margarin, Garam, Daun Salam, Kecap Manis. |
| 12. | Bumbu Bali | Bawang Merah, Bawang Putih, Asam Jawa, Lombok Merah, Kecap Manis, Garam, Gula. |
| 13. | Bumbu Rambanan | Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe, Laos, Salam, Sereh, Kemiri, Kencur, Jahe, Dun Jeruk, Gula Jawa, Boleh Santan Atau Tidak. |
| 14. | Bumbu Semur | Bawang Merah, Bawang Putih, Merica, Kunyit, Kencur |
| 15. | Bumbu Bacem | Bawang Merah, Bawang Putih, Merica, Tomat, Kecap Manis |
| 16. | Bumbu Peyek | Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Asam, Gula Merah, Daun Salam, Garam |
| 17. | Bumbu Puyuh | Bawang Putih, Merica, Ketumbar, Kemiri, Kencur, Kunyit, Daun Jeruk, Santan, Garam |
| 18. | Bumbu Bening | Bawang Putih, Merica, Tomat, Maizena |

19.	Bumbu Acar	Bawang Merah, Bawang Putih, Temu, Kunyit, Laos, Garam
20.	Bumbu Karmanaci	Bawang Merah, Bawang Putih, Kemiri, Kunyit, Jahe, Kacang Tanah, Gula, Garam
21.	Bumbu Empal	Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Lada, Pala, Kecap, Asam, Garam
22.	Bumbu Rawon	Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Asam, Gula, Kecap, Asam, Garam.

5. Gambran Standar Bumbu

Berdasarkan siklus menu 7 hari di atas maka standar bumbu pada menu sesuai dengan siklusnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 6. Standar Bumbu Umum

No	Menu	Bumbu yang digunakan	Standar Bumbu Umum	Standar Bumbu RSUD
1.	Opor ayam	Bawang merah, bawang putih, lada, gula, garam, kunyit, santan, maizena	A (bumbu merah)	Bumbu Opor
2.	Telur balado	Bawang merah, Bawang putih, sereh, lengkuas, jahe, Tomat, lombok besar, kecap	A (bumbu merah)	Bumbu gulai

3.	Rolade daging sapi	Bawang merah Bawang putih, Garam,lada	B (bumbu putih)	-
4.	Telur cetak bunga	Garam,irisian daun bawang	B (bumbu putih)	-
5.	Perkedel daging sapi	Bawang merah, Bawang putih, lada, ketumbar, garam	B (bumbu putih)	-
6.	Pindang telur	Bawang merah, Bawang putih, Ketumbar Garam	B (bumbu putih)	
7	Sosis telur	Bawang putih Garam,lada	B (bumbu putih)	
8.	Ikan bumbu kuning	Bawang merah, Bawang putih, ketumbar,kunyit, Jahe, lengkuas	C (bumbu kuning)	-
9.	Ikan bumbu acar kuning	Bawang merah Bawang putih Lada,ketumbar Kunyit,jahe lengkuas	C (bumbu kuning)	Bumbu acar

Berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian tentang standar bumbu pada menu lauk hewani di instalasi gizi RSUD Dr. W.Z Johannes Kupang diketahui standar bumbu yang digunakan untuk menu lauk hewani terdiri yaitu ,standar bumbu A (bumbu merah), standar bumbu B (bumbu putih),dan standar bumbu C (bumbu kuning).

Dari hasil penelitian selama 7 hari di instansi gizi RSUD Dr. W. Z. Johannes Kupang dapat diketahui bahwa penggunaan standar bumbu untuk pengolahan menu lauk hewani pada makanan siang (diet TKTP) lebih banyak menggunakan standar bumbu B (bumbu putih)

Tabel 7. Kesesuaian Standar Bumbu Protein Hewani

Siklus Menu	Jenis makanan	Jenis Bumbu				Bumbu RSUD	Sesuai	Tidak sesuai
		A (Bumbu merah)	B (Bumbu putih)	C (Bumbu kuning)	D (Bumbu iris)			
Hari 1	Rolade daging		✓			-	✓	
Hari 2	Telur cetak bunga		✓			-	✓	
Hari 3	Perkedel daging sapi		✓			-	✓	
Hari 4	Opor ayam			✓		Bumbu opor	✓	
Hari 5	Ikan bumbu acar			✓		Bumbu acar	✓	
Hari 6	Telur balado	✓				Bumbu gulai	✓	
Hari 7	Ikan bumbu kuning			✓			✓	

Berdasarkan hasil pengamatan penggunaan bumbu pada menu lauk hewani di instalasi gizi sudah sesuai dengan standar bumbu umum. Penggunaan bumbu pada pengolahan lauk hewani disesuaikan dengan resep menu yang akan diolah, seperti pada menu hari kedua dalam pengolahan telur cetak bunga yang termasuk dalam standar bumbu B (putih) namun hanya menggunakan garam dan irisan daun bawang sebagai campurannya.

B. Pembahasan

Bumbu dasar adalah kombinasi bumbu yang distandarisasi dan diberlakukan oleh berbagai organisasi untuk membakukan cita rasa masakan. Bumbu yang standar sangat diperlukan, karena penggunaan bumbu mempunyai pengaruh yang besar terhadap rasa, keseragaman rasa, aroma dan warna masakan.

Standar bumbu masakan rumah sakit adalah pedoman atau aturan yang digunakan untuk mengatur penggunaan bumbu dan bahan dalam penyajian makanan di rumah sakit. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan tidak hanya memenuhi standar gizi dan kebutuhan nutrisi pasien, tetapi juga aman, higienis, dan sesuai dengan kondisi kesehatan masing-masing pasien. (Susanti, 2020)

Bumbu atau rempah-rempah memiliki peran penting dalam memberikan rasa dan aroma pada masakan. Proses pembuatan bumbu sebelum dimasak sangat penting untuk memastikan rasa yang maksimal pada masakan, dalam pembuatan bumbu untuk setiap menu dilakukan persatu kali masakan, bumbu yang akan digunakan sebelumnya telah di pisahkan untuk setiap menu masakan. Petugas penyediaan bumbu biasanya telah membagi atau mentakar jumlah bumbu yang akan digunakan untuk semua jenis masakan dalam satu siklus menu yang kemudian bumbu tersebut akan dipisahkan oleh petugas masak atau membagi jumlah bumbu yang akan digunakan untuk masing-masing menu (Darise, 2024).

Penggunaan bumbu untuk jenis diet dan non diet berbeda, pasien dengan menu diet biasanya menggunakan sedikit bumbu atau beberapa bahan tambahan.

Bumbu dan rempah-rempah memiliki peran penting dalam memberikan rasa dan aroma pada masakan Bumbu yang digunakan dalam pembuatan menu lauk

hewani disesuaikan dengan jumlah atau banyaknya bahan yang akan diolah, ini bertujuan agar rasa, dan aroma pada menu lebih konsisten dan dapat diterima oleh pasien. Rasa dan aroma pada masakan sangat mempengaruhi daya terima konsumen. (Sukmawati et al., 2017)

Proses persiapan bumbu dilakukan satu jam sebelum proses pengolahan makanan dilakukan, biasanya petugas yang menyiapkan bahan atau bumbu akan membagi dan menyesuaikan jumlah bumbu yang akan digunakan dalam sekali siklus menu atau disesuaikan dengan jumlah menu yang akan diolah saat itu.

Berdasarkan penelitian dan pengamatan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Dr. W. Z. Johannes Kupang pengolahan yang termasuk dalam standar bumbu A (bumbu merah) terdapat pada menu telur balado dan opor ayam.

Bumbu dasar merah juga dikenal sebagai bumbu standar A. Masakan Indonesia menonjolkan bumbu dasar merah, yang merupakan kombinasi bawang putih, bawang merah dan cabai merah dengan gula merah. Hidangan yang dibuat dengan rempah-rempah merah ditandai dan memiliki warna merah yang khas. Bumbu merah digunakan dalam sambal goreng, masakan balado dan rendang. Bumbu berbahan dasar merah memiliki ciri khas warna merah cerah, aroma cabai yang menyengat, dan konsistensi kental. (Susanti, 2020).

Berdasarkan pengamatan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Dr. W. Z. Johannes Kupang, yang termasuk dalam standar bumbu B (bumbu Putih) terdapat pada menu Rolade daging, telur cetak bunga, perkedel daging sapi.

Standar Bumbu B disebut juga Standar Bumbu Dasar Putih. Bumbu dasar putih adalah bumbu dasar putih pada masakan Indonesia yang beraroma dan berwarna putih (Ekawatiningsih, 2008). Bumbu dasar putihnya terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, dan gula merah. standar bumbu B (putih) seperti telik, gudeg, dan opole umumnya digunakan, bersama dengan lodeh (Susanti, 2020).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Dr. W. Z. Johannes Kupang, yang termasuk dalam standar bumbu C (bumbu kuning) terdapat pada menu opor ayam, ikan bumbu acar dan ikan bumbu kuning. Adapun penambahan bumbu yang digunakan dalam pengolahan ikan bumbu acar

yaitu daun kemangi untuk menambah aroma dan warna agar lebih menarik dan penambahan tepung maizena untuk pengolahan opr ayam,tepung maizena digunakan untuk pengental kuah opor.

Bumbu dasar C merupakan bumbu dasar pada olahan sop “Kap kai”. Bumbu dasar C merupakan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan merica.

Bumbu C atau Bumbu Dasar Kuning adalah bumbu dasar khas Indonesia berwarna kuning yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri dan gula merah. Masakan yang menggunakan bumbu kuning antara lain bumbu kari, acar kuning, bumbu kuning, bumbu ayam, dll. (Ekawatiningsih, 2008).

Dalam penelitian Sukmawati,dkk (2017) Penggunaan standar bumbu lauk hewani dan pernis nabati di RS Senopati Bantul Yogyakarta menunjukkan bahwa standar bumbu lauk hewani adalah B untuk masakan sate dan C untuk masakan semur.Bumbu standar untuk lauk sayur adalah B untuk masakan Bali dan telik, lujak, dan D untuk masakan Basem. Perbandingan bumbu yang digunakan pada sate (148,7%), Bali (130,3%), Lujak (372%), Semur, Terik, Basem terhadap bumbu standar tidak diketahui sebagai standar bumbu Bahan bumbu dasar masakan sate (66,7%), semur (100%), Bali (54,5%), Lujak (50%), Basem (100%), dan Terik (100%) .

Berdasarkan hasil penelitian selama 7 hari di ruang instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang diketahui bahwa penggunaan standar bumbu pada menu lauk hewani untuk pasien dengan non diit sudah sesuai dengan standar bumbu A (merah), B (putih) dan C (kuning). Kesesuaian standar bumbu di instalasi gizi rumah sakit sangat penting untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pasien tidak hanya enak tetapi juga aman dan sesuai dengan kebutuhan gizi mereka.

Bumbu memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan nutrisi pasien. Misalnya, rempah-rempah tertentu memiliki sifat anti-inflamasi dan antioksidan yang dapat mendukung proses penyembuhan. Namun, penggunaan bumbu harus dikontrol dengan ketat karena beberapa pasien mungkin memiliki kondisi medis yang membatasi konsumsi bahan-bahan tertentu, seperti garam atau gula. Oleh karena itu,

standar bumbu instalasi gizi di rumah sakit harus dirancang sedemikian rupa untuk memastikan bumbu yang digunakan aman dan sesuai dengan kebutuhan medis pasien.

Berdasarkan hasil pengamatan dapat diketahui bahwa perbandingan antara penggunaan standar bumbu pada instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang dan standar bumbu umum terletak pada banyaknya komposisi bumbu yang digunakan sehingga penggunaan Standar bumbu dalam masakan umum lebih fleksibel dan berfokus pada rasa, sedangkan standar bumbu di instalasi gizi rumah sakit lebih terkontrol dan berfokus pada kesehatan dan kebutuhan gizi pasien. Dalam instalasi gizi rumah sakit, perhatian khusus diberikan untuk memastikan bahwa bumbu yang digunakan tidak memperburuk kondisi medis pasien dan membantu dalam proses penyembuhan atau pemeliharaan kesehatan.

Berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian dapat diketahui bahwa standar bumbu yang digunakan dalam pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang sudah sesuai dengan standar bumbu umum yang digunakan adalah standar bumbu A (bumbu merah), standar B (bumbu putih) dan Standar C (bumbu kuning). Penggunaan bumbu juga disesuaikan dengan standar bumbu yang telah ditetapkan oleh rumah sakit sebagai acuan dalam proses pengolahan yang bertujuan agar tidak ada penambahan bahan atau bumbu lain dalam pengolahan makanan demi menjaga cita rasa, aroma dan keamanan makanan untuk pasien.