

PENGARUH PELATIHAN KULINER BAGI JURU MASAK TERHADAP MUTU MAKANAN PASIEN DI RSUD DR. WAHIDIN SUDIROHUSODO MAKASSAR

Siti Fatimah¹, Tjahjono Kuntjoro², Toto Castro³

ABSTRACT

Background: the main purpose of hospital nutrition service activity is providing qualified food to patient. So far, the efforts to improve food quality in hospital have not been done integratedly. Hospital still faces basic problems such as lack of cooks in either quantity or quality. Hospital needs, professional cooks who are able to serve food correctly based on standard, and providing a culinary training for the cooks is needed to improve food quality.

Objective: to find out the effect of culinary training for the cook to patient's food quality.

Method: this study was a quasi experimental with time series design. The subject of study were 30 cooks at Dr. Wahidin Sudirohusodo Hospital Makassar. Data were collected through observation and assessment using questionnaires and check-list. T-test and anova analyses were used to analyse the data on knowledge, attitude, skill of food preparation and food quality.

Result: this study showed that there were improvements on scales of knowledge 8.64 ± 2.70 ($p < 0.05$), attitude 20.34 ± 6.32 ($p < 0.05$) and skill 7.89 ± 1.64 ($p < 0.05$) after the training. There were also improvements on food performances (colour, texture, size of portion, appearance, serving) and taste (temperature, flavour, tenderness, maturity, odour).

Conclusion: there were improvements of cook's knowledge, attitude, skill and food quality of patient after culinary training.

Key words: training, culinary, cook, quality, food service

PENDAHULUAN

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan salah satu komponen sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit. Dalam rangka peningkatan mutu pelayanan kesehatan di rumah sakit, kegiatan PGRS hendaknya terintegrasi baik dengan kegiatan pelayanan lain di rumah sakit (1). Dalam perjalanannya selama 20-40 tahun, secara keseluruhan mutu pelayanan gizi rumah sakit pada saat ini belum dapat dikatakan memadai (2). Masalah yang dihadapi masih merupakan masalah mendasar, seperti kekurangan sumber daya biaya, tenaga dan sarana fisik (1).

Suatu survei yang dilakukan pada tahun 1992 terhadap 797 pasien yang penyakitnya tidak terlalu berat pada 10 rumah sakit (RS) besar di DKI Jakarta yang meliputi 4 RS Pemerintah, 2 RS ABRI, 2 RS BUMN dan 2 RS Swasta (3), menunjukkan bahwa secara

keseluruhan 43,2% pasien yang diteliti menyatakan persepsi kurang baik terhadap mutu makanan yang disajikan (meliputi aspek rupa, besar porsi, rasa keempukan dan suhu makanan).

Penilaian mutu makanan pasien yang telah dilakukan oleh Gugus Kendali Mutu (GKM) Instalasi Gizi RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar menunjukkan pada umumnya pasien menyisakan makanannya hampir 50% dengan alasan cita rasa makanan yang kurang memuaskan yaitu dengan menyatakan makanan tidak hangat (64,69%), tidak enak (19,6%), tidak menarik (16,6%) dan variasi menu membosankan (13,1%) (4).

Pelayanan makanan rumah sakit di Indonesia tampaknya belum menggunakan pendekatan sistem sehingga terjadi masalah-masalah mutu makanan di atas, yaitu upaya penanganan masalah masih dilakukan secara terpisah, proses pengolahan makanan belum menerapkan teknologi makanan dan teknik kuliner yang menjamin makanan sampai pada pasien dalam keadaan baik, terutama dalam penampilan fisik dan suhu. Ketenagaan yang digunakan, dinilai kurang memadai dalam jumlah maupun mutu. Sebagian besar tenaga pelaksana adalah "pekerja" yang kemampuan dalam masak memasak sangat terbatas (3).

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kemampuan dan menambah wawasan pengetahuan adalah dengan mengadakan pelatihan. Pelatihan merupakan suatu proses mengajarkan keahlian dan memberikan pengetahuan yang perlu, serta sikap agar peserta dapat melaksanakan tanggung jawabnya sesuai standar (5). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian pelatihan kuliner bagi juru masak terhadap mutu makanan pasien. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan pada institusi terkait tentang perlunya pengembangan sumber daya manusia dalam rangka meningkatkan mutu pelayanan.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini adalah penelitian *quasi experiment* dengan rancangan *time series*. Perlakuan yang diberikan

¹ Instalasi Gizi RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

² Magister Manajemen Pelayanan Kesehatan UGM, Yogyakarta

³ Magister Gizi dan Kesehatan UGM, Yogyakarta

adalah pelatihan kuliner kepada juru masak yang dilaksanakan di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar.

Untuk memperoleh data tentang pengaruh pelatihan kuliner terhadap mutu makanan yang dihasilkan, subjek penelitiannya adalah juru masak yang bertugas di bagian pengolahan makanan di instalasi gizi sebanyak 30 orang (total populasi).

Pengumpulan data melalui kuesioner dan daftar tilik dilakukan sebelum dan setelah pelatihan. Data tentang pengetahuan dan sikap diperoleh melalui *pretest* dan *posttest*, sedangkan keterampilan juru masak diperoleh melalui observasi terhadap pelaksanaan uraian tugas juru masak sebelum dan setelah pelatihan.

Data mutu makanan diperoleh dengan pengisian formulir penilaian mutu makanan oleh 10 orang penilai yang terdiri dari 2 orang dari tim kuliner Akademi Gizi Makassar dan 8 orang lainnya dari pengawas pengolahan. Penilaian dilakukan sebanyak 4 kali yaitu sebelum pelatihan dan setelah pelatihan pada bulan ke-1, ke-2 dan ke-3 terhadap kelompok menu hari ke-1, ke-4 dan ke-7 pada siklus menu terakhir.

Data yang diperoleh selanjutnya diedit secara manual dan dilakukan *data entry*. Untuk membandingkan pengetahuan, sikap dan keterampilan juru masak sebelum dan setelah mengikuti pelatihan dianalisis dengan menggunakan *t-test*. Sedangkan untuk membandingkan mutu makanan pada tiap penilaian dianalisis dengan menggunakan *anova test*.

HASIL

Karakteristik Responden

Juru masak sebagai subjek penelitian sebanyak 30 orang dengan karakteristik sebagai berikut, pada **Tabel 1**.

Karakteristik subjek menurut kelompok umur terbesar pada umur 41-50 tahun sebesar 43,33% dan terendah pada kelompok umur >50 tahun sebesar 6,67%, lama beekerja di bagian pengolahan dibedakan dalam kelompok lama bekerja <5 tahun dan >5 tahun, masing-masing sebesar 30% dan 70%, karakteristik subjek menurut latar belakang pendidikan yang dikelompokkan

TABEL 1. Karakterik juru masak sebagai subjek penelitian

Karakteristik	Jumlah (n)	Persentase (%)
Kelompok umur		
20-30 tahun	11	36,67
31-40 tahun	4	13,33
41-50 tahun	13	43,33
> 50 tahun	2	6,67
Jenis kelamin		
Laki-laki	6	20,00
Perempuan	24	80,00
Pendidikan		
Umum	18	60,00
Kejuruan	12	40,00
Masa kerja		
< 5 tahun	9	30,00
≥ 5 tahun	21	70,00
Status kepegawaian		
PNS	5	16,67
Honorer	25	83,33
Status perkawinan		
Kawin	19	63,33
Tidak kawin	11	36,67

dalam kelompok pendidikan umum dan kejuruan masing-masing sebesar 60% dan 40%.

Pengetahuan, sikap dan keterampilan juru masak

Nilai pengetahuan dan sikap juru masak diperoleh dari kuesioner pengetahuan dan sikap tentang pengolahan bahan makanan, sedangkan nilai keterampilan berdasarkan hasil pengamatan. Nilai rerata sebelum pelatihan masing-masing untuk pengetahuan, sikap dan keterampilan sebesar 13,93±3,35, 66,43±4,41 dan 10,23±1,88. Sedangkan nilai setelah pelatihan masing-masing untuk pengetahuan sebesar 22,57±1,96, sikap 86,77±3,29 dan keterampilan sebesar 18,21±1,05. Hasil uji statistik dengan uji *t* diperoleh nilai $p < 0,05$, berarti terjadi peningkatan yang bermakna, baik nilai pengetahuan, sikap maupun keterampilan juru masak. Berdasarkan hasil ini dapat disimpulkan bahwa pelatihan kuliner dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan juru masak. Untuk lebih jelasnya terlihat pada **Tabel 2**.

TABEL 2. Uji statistik peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan juru masak sebelum dan setelah pelatihan kuliner

Aspek	Rerata ± SD		Selisih ± SD	Uji statistik	
	Sebelum	Sesudah		Nilai t	p
Pengetahuan	13,93 ± 3,35	22,57 ± 1,96	8,64 ± 2,70	17,53	0,00*
Sikap	66,43 ± 4,41	86,77 ± 3,29	20,34 ± 6,32	17,64	0,00*
Ketrampilan	10,23 ± 1,88	18,21 ± 1,05	7,98 ± 1,64	26,61	0,00*

Keterangan:

* Signifikan ($p < 0,05$)

Mutu Makanan

Penilaian mutu makanan dilakukan sebanyak empat kali pengamatan masing-masing pada kelompok menu hari ke-1, ke-4 dan ke-7. Hasil penilaian mutu makanan, baik untuk makanan siang maupun sore, menunjukkan adanya peningkatan pada semua aspek yang dinilai di tiap pengamatan. Peningkatan nilai rerata tertinggi terlihat antara pengamatan kedua ke pengamatan ketiga, untuk lebih jelasnya besarnya peningkatan nilai rerata mutu makanan siang dan sore pada tiap pengamatan dapat dilihat pada **Tabel 3** dan **Tabel 4**.

TABEL 3. Uji statistik terhadap peningkatan nilai rerata mutu makanan siang tiap pengamatan

Aspek penilaian	Selisih rerata		
	O1 – O2	O2 – O3	O3 – O4
Penampilan :			
Warna	-3,27*	-4,83*	-0,83*
Tekstur	-3,30*	-4,00*	-1,30*
Besar Porsi	-3,40*	-2,73*	-2,27*
Bentuk	-3,10*	-4,70*	-1,47*
Cara Penyajian	-4,97*	-4,00*	-1,70*
Rasa			
Suhu	-1,20*	-0,17*	-0,53*
Bumbu	-1,50*	-6,10*	-1,43*
Keempukan	-3,30*	-2,83*	-1,87*
Kematangan	-3,07*	-3,07*	-1,87*
Aroma	-2,60*	-5,97*	-1,33*

Keterangan:

* Signifikan ($p < 0,05$)

TABEL 4. Uji statistik terhadap peningkatan nilai rerata mutu makanan sore tiap pengamatan

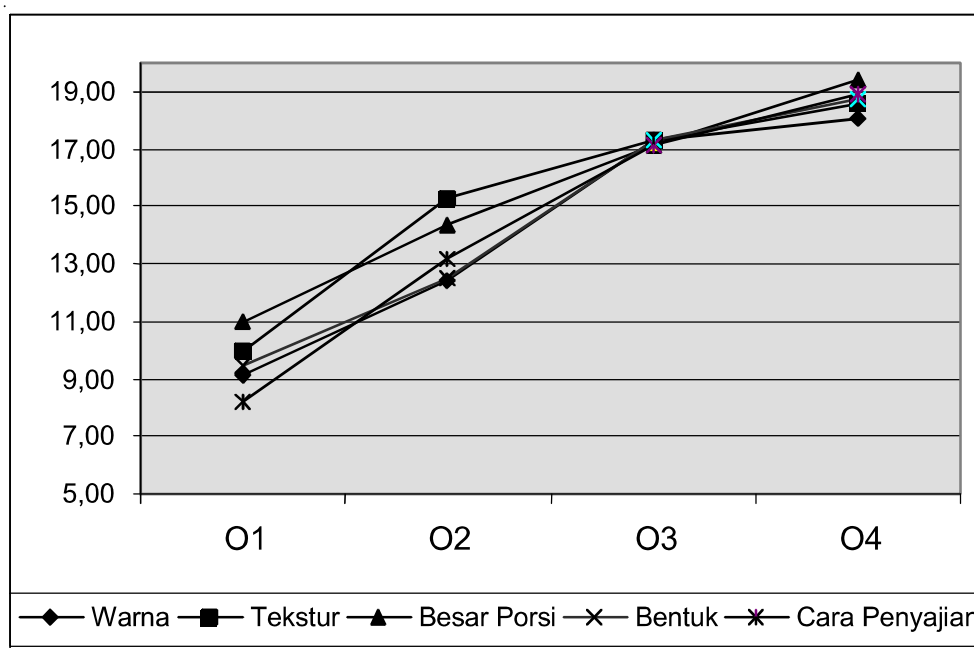
Aspek penilaian	Selisih rerata		
	O1 – O2	O2 – O3	O3 – O4
Penampilan :			
Warna	-3,93*	-4,90*	-0,90*
Tekstur	-3,40*	-3,70*	-1,00*
Besar Porsi	-2,87*	-3,07*	-1,60*
Bentuk	-2,17*	-5,77*	-1,77*
Cara Penyajian	-4,50*	-3,03*	-2,40*
Rasa			
Suhu	-0,53*	-1,33*	-0,70*
Bumbu	-1,93*	-6,10*	-1,33*
Keempukan	-2,83*	-3,23*	-1,10*
Kematangan	-2,93*	-3,50*	-1,13*
Aroma	-2,83*	-6,10*	-0,97*

Keterangan:

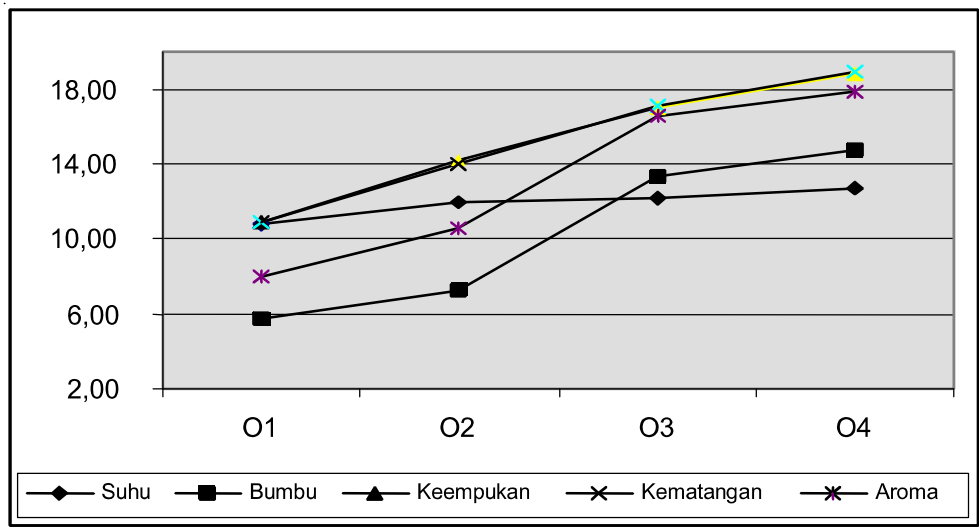
* Signifikan ($p < 0,05$)

Hasil uji statistik *anova* pada penilaian mutu makanan siang menunjukkan ada perbedaan nilai secara signifikan pada semua aspek yang dinilai ($p < 0,05$). Peningkatan nilai rerata tertinggi terlihat antara pengamatan kedua ke pengamatan ketiga pada aspek warna sebesar 4,83 dan bentuk sebesar 4,70, cara penyajian sebesar 4,00 (**Gambar 1**). Sedangkan untuk aspek rasa, peningkatan tertinggi terlihat pada aspek bumbu sebesar 6,10 dan aspek aroma sebesar 5,97, kematangan sebesar 3,07 (**Gambar 2**).

Adapun hasil uji statistik *anova* pada penilaian mutu makanan sore menunjukkan ada perbedaan nilai secara



GAMBAR 1. Rerata nilai penampilan makanan siang berdasarkan waktu pengamatan



GAMBAR 2. Rerata nilai rasa makanan siang berdasarkan waktu pengamatan

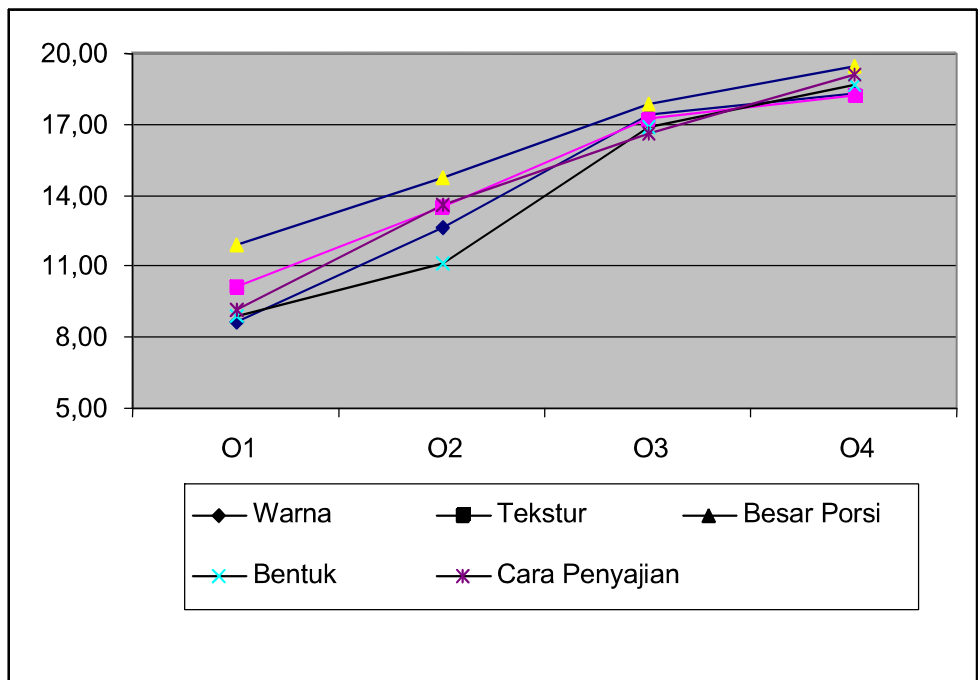
signifikan pada semua aspek yang dinilai ($p < 0,05$). Peningkatan nilai rerata tertinggi terlihat antara pengamatan kedua ke pengamatan ketiga pada aspek warna sebesar 4,90 dan aspek tekstur dan porsi sebesar 3,70, aspek bentuk sebesar 5,77, aspek cara penyajian sebesar 3,03 (Gambar 3). Sedangkan untuk aspek rasa, terlihat peningkatan tertinggi pada aspek bumbu dan aroma masing-masing sebesar 6,10 (Gambar 4).

PEMBAHASAN

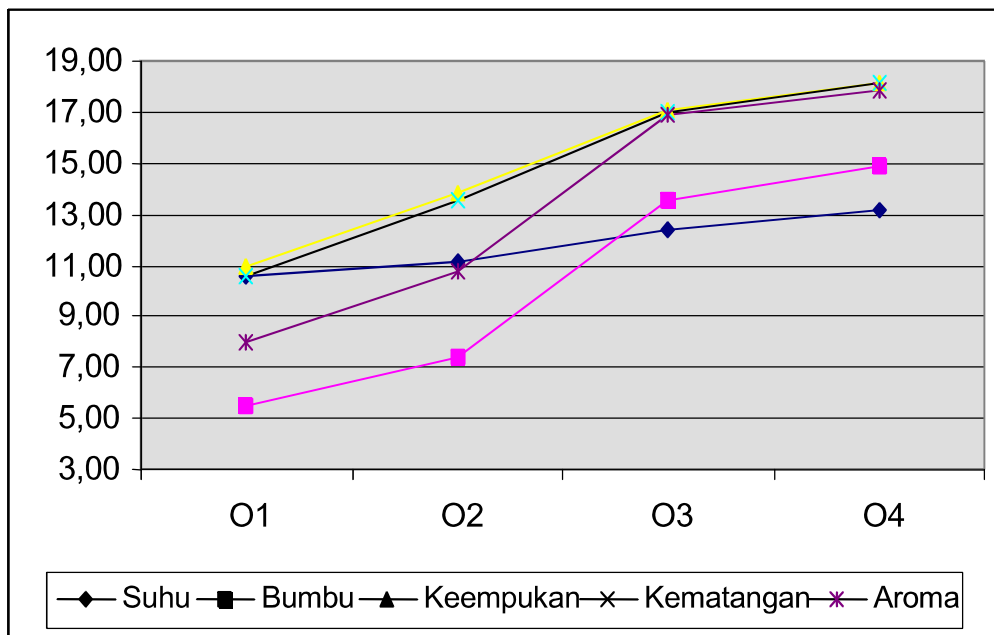
Pengetahuan, sikap dan keterampilan juru masak meningkat setelah pelatihan kuliner. Hal tersebut sesuai

dengan tujuan pelatihan yaitu untuk membantu tenaga kerja membentuk, meningkatkan dan mengubah pengetahuan, keterampilan, sikap dan tingkah laku agar dapat mencapai standar tertentu sesuai dengan apa yang dituntut oleh pekerjaannya (6). Perilaku baru terbentuk mulai dari penguasaan pengetahuan yang selanjutnya menimbulkan kesadaran dan akhirnya mempengaruhi perilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki (5).

Peningkatan pengetahuan, sikap, dan keterampilan juru masak terhadap kegiatan pengolahan makanan disebabkan karena telah mendapat pelatihan dengan materi sesuai dengan kebutuhan. Setelah pelatihan



GAMBAR 3. Rerata nilai penampilan makanan sore berdasarkan waktu pengamatan



GAMBAR 4. Rerata nilai rasa makanan sore berdasarkan waktu pengamatan

kuliner terjadi peningkatan mutu makanan pada semua aspek (penampilan dan rasa) kecuali suhu walaupun tetap meningkat tetapi sulit dikendalikan sehingga masih dalam kategori kurang (**Gambar 1, 2, 3, 4**). Peningkatan mutu makanan ini disebabkan karena juru masak telah mempunyai pengetahuan dan keterampilan serta sikap yang positif terhadap pengelolaan makanan. Hal ini juga didukung dengan adanya penyusunan standar bumbu dan standar proses teknik-teknik pengelolaan bahan untuk semua resep masakan yang langsung dapat diterapkan dalam pelaksanaan tugas sehari-hari.

Kemungkinan lain yang mempengaruhi hasil mutu makanan pasien adalah adanya dukungan organisasi berupa penyediaan sarana dan motivasi dari pimpinan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat diambil kesimpulan bahwa pelatihan kuliner yang diberikan kepada juru masak di RSUP DR. Wahidin Sudirohusodo Makassar dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam hal pengolahan bahan makanan. Di samping itu, pelatihan kuliner juga meningkatkan mutu makanan pasien pada semua aspek, namun aspek suhu sangat sulit dikendalikan sehingga masih dalam kategori kurang.

Untuk mempertahankan mutu makanan yang telah baik maka perlu dilakukan penilaian mutu makanan dan

supervisi secara berkesinambungan yang hasil penilaiannya diumpangkan kepada pelaksana gizi. Untuk meningkatkan mutu makanan dari aspek suhu, diusulkan pada rumah sakit untuk pengadaan alat distribusi makanan yang mempunyai pengatur suhu.

RUJUKAN

1. Almatsier S. Pelayanan Gizi Rumah Sakit dan Pembangunan Ilmu Serta Teknologi. Gizi Indonesia 1992;17(1-2):87-104.
2. Akmal N. Masalah Pelayanan Makanan di Rumah Sakit. Makalah Disampaikan pada Kornas PERSAGI IX dan KPIG; 1992; Semarang, Indonesia.
3. Almatsier S. Persepsi Pasien tentang Makanan di Rumah Sakit (Survei pada 19 Rumah Sakit di DKI Jakarta). Makalah Disampaikan Pada Kornas PERSAGI IX dan KPIG; 1992; Semarang, Indonesia.
4. Instalasi Gizi RSUP DR Wahidin Sudirohusodo. Laporan Hasil Kegiatan Gugus Kendali Mutu "Marimar". Makassar; 1995.
5. Cushway B. Human Resources Management. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo, Gramedia; 1999.
6. Syarif R. Manajemen Latihan dan Pembinaan. Cetakan I. Bandung: Percetakan Angkasa; 1987.