

TINJAUAN TENTANG PENGOLAHAN DAGING DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. M. DJAMIL PADANG

Ernarita

Akademi Pariwisata Bunda
ernatitaaa@gmail.com

Nelvi Susgenti

Akademi Pariwisata Bunda
nelvi.susgenti@gmail.com

ABSTRACT

This research was motivated by the fact that some of the meat delivered by resellers did not fit into the good meat category, this was seen during processing, there was meat that had veins. Veined meat can affect the tenderness of the meat. The aim of this research is to increase insight, knowledge and experience regarding meat processing. The research method used is descriptive analysis. The data collection techniques used were observation, questionnaires and literature study. The results of this research show that meat processing is not in accordance with correct meat processing techniques, because there are still several problems such as meat not always being cut against the grain, and the correct temperature is not used during processing. Processing workers also do not thoroughly beat the meat before processing and do not marinate the meat to be processed.

Keywords: *Meat Selection, Meat Process*

Corresponding Author : ernatitaaa@gmail.com

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan penghasil bahan pangan yang sangat berlimpah, bahan pangan tersebut biasanya berasal dari tumbuhan dan hewan. Bahan pangan memiliki kandungan gizi yang berbeda yaitu protein, karbohidrat dan lemak yang merupakan salah satu contoh gizi yang akan didapatkan dari bahan pangan. Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Keunggulan lain, protein daging lebih mudah dicerna daripada yang berasal dari nabati. Bahan pangan ini juga mengandung beberapa jenis mineral dan vitamin.

Salah satu komoditi daging yang memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap gizi masyarakat adalah daging sapi. Tingkat konsumsi daging sapi di Indonesia meningkat seiring dengan pertumbuhan dan perkembangan penduduk serta bertambahnya pengetahuan masyarakat akan mengonsumsi daging. Tingkat konsumsi daging sapi masyarakat Indonesia mencapai 0,33 kg/kapita tahun 2012; 0,24 kg/kapita tahun 2013; dan 0,24 kg/kapita pada tahun 2014 (BPS, 2015). Dengan adanya data di atas dapat kita lihat masyarakat di Indonesia menyadari pentingnya mengonsumsi daging sapi untuk meningkatkan gizi. Untuk mendapatkan gizi yang baik yang diperlukan tubuh kita maka perlu pengolahan daging yang baik.

Bahan pangan hewani daging memiliki sifat umum yaitu mudah mengalami kerusakan yang ditandai dengan perubahan fisik, kimia, dan biologi. Pengolahan banyak dilakukan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika dan nilai ekonomis, serta memungkinkan mendapatkan bahan pangan hewani dalam ragam bentuk dan rasa. Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada, daging banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik dan sehat. Salah satunya pengolahan makanan yang dilakukan di Instalasi gizi Rumah sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang.

Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang selalu memberikan pelayanan gizi yang sesuai dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya

proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Keadaan pasien yang semakin buruk, sering terjadi karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya kekurangan gizi.

Daging adalah semua jaringan hewan, baik yang berupa daging dari karkas, organ, dan semua produk hasil pengolahan jaringan yang dapat dimakan dan tidak menimbulkan gangguan bagi yang memakannya (Soeparno, 2009) Daging digunakan sebagai penganekaragaman sumber pangan karena daging dapat menimbulkan kepuasan dan kenikmatan bagi yang memakannya. Hal terpenting dalam pemilihan daging adalah kualitas daging. Daging yang baik ditentukan oleh warna, bau, penampakan, dan kekenyalan. Semakin daging tersebut lembab atau basah menunjukkan kualitas daging yang kurang baik. Kurang tepatnya cara pengolahan juga mempengaruhi keempukan daging yang akan diolah sehingga tidak mendapatkan hasil yang maksimal.

Berdasarkan pengamatan penulis selama PKL di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil padang, daging diantarkan langsung oleh reseller ke instalasi gizi. Daging tersebut didatangkan sehari sebelum digunakan, lalu daging langsung dimasukkan ke chiller untuk proses pengawetan. Tujuannya agar daging tahan lama. Daging yang diantar reseller ada beberapa yang tidak sesuai dengan kategori daging yang baik, hal ini terlihat pada saat pengolahan terdapat daging yang berurat. Daging yang berurat dapat mempengaruhi keempukan daging. Di instalasi gizi daging diolah menjadi beberapa menu makanan, seperti kurma daging, kalio daging, rendang, sup daging, daging bumbu tomat, dendeng, dan lain lain. pengolahan menu daging seperti sup daging, daging bumbu tomat, dendeng memerlukan proses perebusan agar daging menjadi empuk. Proses perebusan daging di instalasi gizi menggunakan panci yang besar dan memakan waktu yang lama. Namun meskipun sudah direbus lama daging tersebut masih ada beberapa yang keras. Sehingga, makanan yang disajikan untuk pasien tidak habis dimakan pasien.

B. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan yaitu deskriptif analisis. Deskriptif analisis yaitu metode yang menggambarkan secara sistematis dan faktual tentang fakta-fakta serta hubungan antar variabel yang di selidiki dengan cara mengumpulkan data, mengolah, menganalisis, dan menginterpretasi data dalam pengujian hipotesis statistik. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu:

1. Observasi

Observasi yaitu, melakukan penelitian dengan cara melakukan pengamatan langsung dan melihat yang timbul di lapangan. Dalam hal ini, penulis mengamati kegiatan-kegiatan yang dilakukan di instalasi gizi rumah sakit M Djamil Padang pada saat pengolahan daging.

2. Angket

Angket adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan kepada pasien rumah sakit M Djamil Padang tentang bagaimana hasil dari pengolahan daging di instalasi gizi

3. Studi Pustaka

Studi Pustaka yaitu teori yang di ambil dari buku-buku yang bersangkutan dengan data yang ingin dikembangkan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Di instalasi gizi daging diolah menjadi beberapa menu makanan, seperti kurma daging, kalio daging, rendang, sup daging, daging bumbu tomat, dendeng, dan lain lain. Pengolahan menu daging seperti sup daging, daging bumbu tomat, dendeng memerlukan proses perebusan agar daging menjadi empuk. Proses perebusan daging di instalasi gizi menggunakan panci yang besar dan memakan waktu yang lama. Namun meskipun sudah direbus lama daging tersebut masih ada beberapa yang keras. Sehingga, makanan yang disajikan untuk pasien tidak habis dimakan pasien.

Tabel 1. Hasil Wawancara terhadap tenaga pengolah tentang pengolahan daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang

No	Pertanyaan	I	%	KK	%	T	%
1.	Apakah bapak/ibu sewaktu memotong daging melawan arah serat?	1	16,6	2	33,3	3	50
2.	Apakah bapak/ibu menggunakan temperature yang tepat saat memasak?	1	16,6	1	16,6	4	66,6
3.	Apakah bapak/ibu memasak perlahan, tidak tergesa-gesa dan menggunakan api sedang?	2	33,3	2	33,3	2	33,3
4.	Apakah bapak/ibu ada memukul-mukul daging sebelum dimasak?	0	0	1	16,6	5	83,3
5.	Sebelum diolah apakah daging dimarinasi terlebih dahulu dengan bahan-bahan seperti nenas, daun papaya.	0	0	0	0	6	100

Sumber: Wawancara Dengan Tenaga Pengolah Daging di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang

Keterangan n : Responden
 I : Iya
 KK : Kadang-Kadang
 T : Tidak

Berdasarkan tabel hasil wawancara diatas yang penulis dapatkan dari tenaga pengolah makanan rumah sakit umum pusat Dr. M. Djamil Padang, maka dapat dianalisa sebagai berikut:

1. Dari hasil analisis wawancara pada pertanyaan pertama penulis menanyakan kepada tenaga pengolah, apakah saat memotong daging melawan arah serat. Jawabannya 16,6% menjawab iya, 33% menjawab kadang-kadang, dan 50% menjawab tidak. Hal ini berarti dari hasil tersebut

dapat dianalisa bahwa daging yang diolah tidak selalu dipotong melawan arah serat, dengan kata lain daging yang diolah tidak sesuai dengan teknik pengolahan daging.

2. Selanjutnya pada pertanyaan kedua, penulis menanyakan apakah pada waktu mengolah menggunakan temperatur yang tepat. Jawabannya 16,6% menjawab iya, 16,6% kadang-kadang, 66,6% menjawab tidak. Hal ini berarti dari hasil tersebut dapat dianalisa bahwa daging yang diolah belum menggunakan temperatur yang tepat, dengan kata lain daging yang diolah belum sesuai dengan teknik pengolahandaging.
3. Selanjutnya pada pertanyaan ketiga, penulis menanyakan apakah waktu mengolah tidak tergesa-gesa, dan menggunakan api sedang. Jawabannya 33,3% menjawab Iya, 33,3% menjawab kadang-kadang 33,3% menjawab tidak. Hal ini berarti dari hasil tersebut dapat dianalisa bahwa sebagian ada yang memasak perlahan dan api sedang, artinya daging yang diolah ada yang sesuai dengan teknik pengolahan daging dan ada juga yang belum sesuai teknik pengolahan daging.
4. Selanjutnya pada pertanyaan keempat, penulis menanyakan apakah sebelum mengolah daging dipukul-pukul dulu. Jawabannya 16,6% menjawab kadang-kadang 83,3% menjawab tidak. Hal ini berarti dari hasil tersebut dapat dianalisa bahwa hanya sebagian kecil yang melakukan, artinya pengolahan daging belum sepenuhnya sesuai dengan teknik pengolahan daging.
5. Selanjutnya pada pertanyaan kelima, penulis menanyakan apakah sebelum diolah daging di marinasi terlebih dahulu. Jawabannya 100% menjawab tidak. Berarti dari hasil tersebut dapat dianalisa bahwa tidak ada dilakukan marinasi, artinya pengolahan daging tidak sesuai dengan teknik pengolahan daging.

Untuk memperkuat penulis lampirkan hasil angket pada pasien rawat inap di rumah sakit umum pusat Dr. M. Djamil Padang.

Tabel 2. Hasil angket pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang.

No	Pertanyaan	Pernyataan			
		Empuk	%	Tidak Empuk	%
Kempukan					
1	Apakah olahan daging yang disajikan kepada pasien empuk?	5	33,3	10	66,6
Kandungan Lemak atau Marbling		Banyak		Tidak Banyak	
2	Apakah olahan daging yang disajikan kepada pasien banyak terdapat lemak?	8	53,3	7	46,6
Warna		Segar		Tidak Segar	
3	Bagaimana warna olahan daging yang disajikan kepada pasien?	12	80	3	20
Rasa dan Aroma		Sedap		Tidak Sedap	
4	Bagaimana rasa dan aroma olahan daging yang disajikan kepada pasien?	14	93,3	1	0,6
Tekstur		Keras		Tidak Keras	
5	Bagaimana tekstur olahan daging yang disajikan kepada pasien?	13	86,6	2	13,3

Sumber: Angket terhadap pasien rawat inap di rumah sakit umum pusat Dr. M. Djamil Padang

1. Dari hasil angket yang diberikan kepada pasien terlihat bahwa 33,3% menjawab empuk dan 66,6% menjawab tidak empuk. Hal ini berarti olahan daging masih belum sesuai teori pengolahan daging.
2. Dari hasil angket yang diberikan kepada pasien terlihat bahwa 53,3% menjawab banyak, 46,6% menjawab tidak banyak. Hal ini berarti olahan daging sudah hampir sesuai dengan teori pengolahan daging.
3. Dari hasil angket yang diberikan kepada pasien, terlihat bahwa 80% menjawab segar, 20% menjawab tidak segar. Hal ini berarti olahan

daging sudah hampir sesuai dengan teori pengolahan daging.

4. Dari hasil angket yang diberikan kepada pasien, terlihat bahwa 93,3% menjawab sedap 0,6% menjawab tidak sedap. Hal ini berarti, olahan daging sudah mendekati sempurna sesuai teori pengolahan daging.
5. Dari hasil angket yang diberikan kepada pasien, terlihat bahwa 86,6% menjawab keras, 13,3% menjawab tidak keras. Hal ini berarti olahan daging tidak sesuai dengan teori pengolahan daging.

Berdasarkan analisis yang penulis lakukan terhadap tenaga pengolah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang penulis melihat terjadinya permasalahan pada teknik pengolahan daging seperti daging tidak selalu dipotong melawan arah serat, pada saat pengolahan belum menggunakan temperatur yang tepat. Tenaga pengolah juga belum sepenuhnya memukul-mukul daging sebelum diolah serta tidak dilakukannya marinasi pada daging yang akan diolah. Berdasarkan analisis yang penulis lakukan terhadap pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang penulis melihat terjadi permasalahan pada hasil olahan daging makanan pasien seperti daging tidak empuk, berlemak, dan keras sehingga makanan yang disajikan ke pasien tidak habis dimakan.

D. KESIMPULAN

Dari uraian pembahasan pada bab sebelumnya tentang pengolahan daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang dapat disimpulkan bahwa pengolahan daging belum sesuai dengan teknik pengolahan daging yang benar, karena masih terdapat beberapa permasalahan seperti daging tidak selalu dipotong melawan arah serat, pada saat pengolahan belum menggunakan temperatur yang tepat, Tenaga pengolah juga belum sepenuhnya memukul-mukul daging sebelum diolah serta tidak dilakukannya marinasi pada daging yang akan diolah.

Hal ini dapat terlihat dari 5 (lima) pertanyaan yang diajukan kepada 6 orang tenaga pengolah, hanya sebagian kecil yang melakukan teknik pengolahan daging yang benar. Dan 5 pertanyaan yang diajukan kepada 15 orang pasien rawat inap, didapatkan masih adanya hasil

olahan daging yang tidak empuk, berlemak, serta keras sehingga menyebabkan makanan tidak habis termakan oleh pasien.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, P., & Ruffino, E. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: CV. AndiOffset.
- BPS. (2015) . *Peternakan Indonesia dalam Angka*. Jakarta : BPS Indonesia.
- Depkes, RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta <https://jrip.fp.unila.ac.id/indek.php.JRIP/article/view/59/58>. (n.d.).
- Kemenkes, RI. (2013). *Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta:Kementerian Kesehatan RI.
- Keputusan Menteri KesehatanRI, (2004). *"Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit"*.
- Permenkes No 340/ Menkes/ per / III / (2010). *Tentang Klasifikasi Rumah Sakit*.
- Puckett, R.P. (2004). *Food Service Manual for Health Care Institutions*.
- Rsup Dr. M. Djamil. (20210. *Tentang Rsup Dr. M. Djamil*. Diakses dari Rsdjamil.co.id/profil/tentangkami/
- Soeparno, (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kelima. Gadjah MadaUniversity Press. Yogyakarta.
- Warsito, H., Rindiani, & Nurdiansyah, F. (2015). *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.