

## Implementasi Pembuatan Layout Dapur Sehat Sebagai Upaya Peningkatan Pelayanan Gizi di TEFA Nutrition Care Center Polije

Adhiningsih Yulianti<sup>1\*</sup>, Putri Rahayu Ratri<sup>2</sup>, Yohan Yuanta<sup>3</sup>, Surya Dewi Puspita<sup>4</sup>, Dessya Putri Ayu<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Politeknik Negeri Jember

\*Corresponding author: adhiningsih@polije.ac.id

### Abstrak

TEFA NCC merupakan rintisan TEFA yang dikembangkan dari Klinik Gizi yang telah terbentuk sebelumnya. Penguatan kapasitas TEFA NCC didesain dengan konsep pelayanan gizi mencakup pelayanan pengkajian dan diagnostik permasalahan gizi serta pelayanan intervensi gizi berupa konsultasi gizi dan penyediaan diet yang sesuai dengan kebutuhan klien. Salah satu kendala dalam mengembangkan TEFA NCC adalah belum optimalnya pengembangan strategi usaha di bidang pelayanan gizi. Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah untuk mengembangkan kegiatan usaha pelayanan TEFA NCC melalui program perancangan dapur sehat bagi pengguna TEFA NCC dengan pembuatan layout dapur sehat. Metode yang digunakan adalah Focus Grup Discussion (FGD), yang dilakukan oleh pengelola TEFA, ahli gizi, dan pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Hasil wawancara dan observasi langsung didapatkan tata ruang yang ada di TEFA NCC belum sesuai dengan PGRS, dan belum lengkapnya sarana dan prasarana sesuai dengan pedoman pelayanan gizi rumah sakit. Tata letak ruangan dapur dan alur pendistribusian makanan belum sesuai dengan pedoman sistem penyelenggaraan makanan. Kegiatan yang dilakukan telah mampu memberikan kontribusi positif untuk pengembangan TEFA NCC.

**Kata Kunci:** Layout Dapur, Pelayanan Gizi, TEFA

### Abstract

TEFA NCC is a TEFA pilot that was developed from the previously established Nutrition Clinic. Strengthening the capacity of TEFA NCC is designed with the concept of nutrition services including assessment and diagnostic services for nutritional problems as well as nutritional intervention services in the form of nutritional consultations and providing diets that suit client needs. One of the obstacles in developing TEFA NCC is that business strategy development in the field of nutrition services has not been optimal. The aim of community service is to develop TEFA NCC service business activities through a healthy kitchen design program for TEFA NCC users by creating healthy kitchen layouts. The method used was Focus Group Discussion (FGD), which was carried out by TEFA managers, nutritionists and community service implementers. The results of interviews and direct observations found that the existing spatial layout at TEFA NCC was not in accordance with PGRS, and the facilities and infrastructure were not yet complete in accordance with hospital nutrition service guidelines. The layout of the kitchen and the food distribution flow are not in accordance with the food service system guidelines. The activities carried out have been able to make a positive contribution to the development of TEFA NCC.

**Keywords :** Kitchen Layout, Nutrition Services, TEFA

## I. PENDAHULUAN

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya untuk memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien sehingga terbentuk suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit (Kemenkes RI, 2013). Pelayanan gizi di rumah sakit mempertimbangkan keadaan pasien seperti keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh (Aritonang, 2014). Kegiatan pelayanan gizi dapat berjalan dengan optimal

apabila didukung dengan sarana dan prasarana yang memadai untuk melaksanakan pelayanan gizi (Kemenkes RI, 2013).

Politeknik Negeri Jember (Polije) mempunyai beberapa Teaching Factory (TEFA) salah satunya Nutrition Care Center (NCC). TEFA NCC merupakan rintisan TEFA yang dikembangkan dari Klinik Gizi yang telah terbentuk sebelumnya. Pengembangan pusat unggulan pelayanan perawatan gizi termasuk didalam kurikulum untuk mendukung kegiatan pembelajaran praktik (Data Primer, 2023).

Penguatan kapasitas TEFA NCC didesain dengan konsep pelayanan gizi mencakup pelayanan pengkajian dan diagnostik permasalahan gizi serta pelayanan intervensi gizi berupa konsultasi gizi dan penyediaan diet yang sesuai dengan kebutuhan klien. TEFA NCC menjadi salah satu upaya Polije menjadi model yang representatif yang mengacu pada pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) sehingga benar-benar mendekatkan mahasiswa kepada aktivitas di industri dunia kerja, sehingga dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa dan menghasilkan lulusan yang siap kerja di bidang gizi.

Tahap pengembangan awal TEFA NCC belum dapat dikatakan sempurna. Salah satu kendala dalam mengembangkan TEFA NCC adalah belum optimalnya pengembangan strategi usaha di bidang pelayanan gizi. Pelayanan gizi yang sudah berjalan di TEFA NCC meliputi pengkajian status gizi, pemeriksaan kimia darah (gula darah, asam urat, dan kolesterol), dan konsultasi gizi untuk pencegahan Penyakit Tidak Menular (PTM) pada pasien dan pengguna NCC. Usaha lainnya belum dikembangkan secara optimal sehingga diperlukan ide-ide cemerlang dan terobosan untuk mengembangkan usaha agar TEFA NCC berkembang lebih baik lagi khususnya di bidang pelayanan gizi.

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Aritonang, 2014; Mastuti dkk., 2025). Tata letak dapur yang ergonomis sangat penting dalam proses penyelenggaraan pelayanan gizi di TEFA NCC. Sejauh ini, TEFA NCC belum melayani jasa pembuatan layout dapur sehat bagi masyarakat. TEFA NCC memiliki ahli gizi yang kompeten di bidangnya, para ahli gizi tersebut memiliki kompetensi untuk merancang desain layout dapur sehat dengan kaidah-kaidah MSPM. Optimalisasi sumber daya manusia tenaga ahli gizi dalam perancangan dapur sehat ini perlu untuk selalu diasah dengan cara mengembangkan usaha di bidang pelayanan penyediaan dapur sehat di sektor pelayanan Masyarakat.

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan kegiatan usaha pelayanan TEFA NCC melalui program perancangan dapur sehat bagi pengguna TEFA NCC dengan pembuatan layout dapur sehat.

## II. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Implementasi Pembuatan Layout Dapur Sehat sebagai Upaya Peningkatan Pelayanan Gizi di TEFA NCC Polije dilaksanakan pada tanggal 22 Agustus 2023 yang berlokasi di TEFA NCC Polije dengan jumlah peserta adalah 15 orang yang terdiri dari ahli gizi, pengelola TEFA, dan tim pengabdian kepada masyarakat. Pelaksanaan kegiatan PkM ini menggunakan metode Focus Grup Discussion (FGD), dilakukan dengan 3 tahap yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan monitoring dan evaluasi.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN [12pt, Bold]

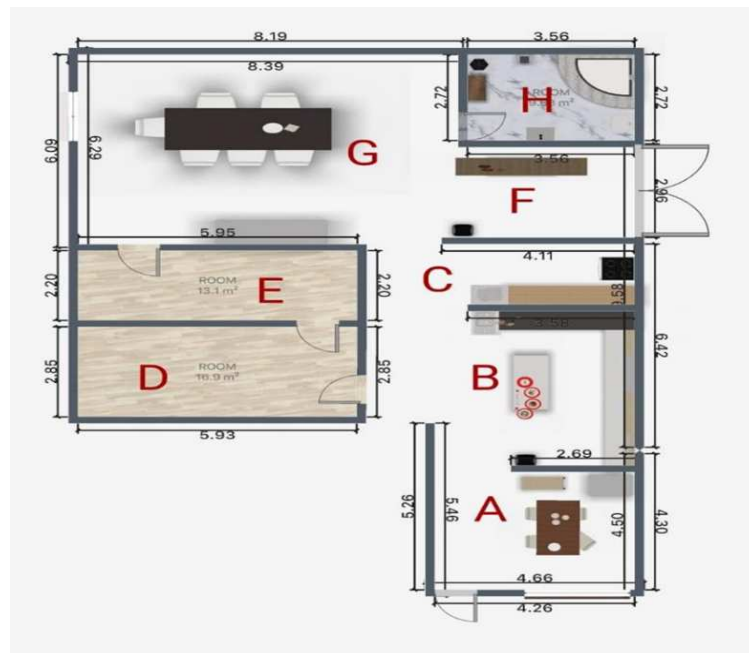
Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di TEFA NCC Polije dengan 3 tahapan yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan monitoring dan evaluasi. Tahap pertama yang dilakukan adalah tahap perencanaan. Pelaksana pengabdian kepada masyarakat melakukan koordinasi dengan mitra TEFA NCC, sehingga didapatkan surat pernyataan kesediaan kerja sama dengan TEFA NCC pada tanggal 5 Mei 2023. Selanjutnya melakukan perizinan kepada pengelola TEFA NCC yang dilaksanakan pada tanggal 6 Juli 2023, dan hal ini disambut baik oleh pihak pengelola, sehingga didapatkan jadwal berikutnya untuk dilakukannya FGD.

Tahap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat menggunakan metode Focus Grup Discussion (FGD) yang dilaksanakan pada tanggal 22 Agustus 2023 di TEFA NCC. Jumlah peserta yang hadir di FGD adalah 15 orang yang terdiri dari 9 orang ahli gizi, 1 orang pengelola TEFA, dan 5 orang tim pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga melibatkan 2 orang mahasiswa. Ketua pelaksana pengabdian kepada masyarakat melakukan pemaparan terkait program pengabdian kepada masyarakat, dan dilanjutkan dengan kegiatan FGD.



Gambar 1. Kegiatan FGD di TEFA NCC  
(Sumber: Data Primer, 2023)

Perancangan desain layout rencana dapur sehat berupa pembuatan tata ruang, sarana dan prasarana, serta alur kerja yang sesuai dengan standar. Dapur sehat mengutamakan kesehatan dan keselamatan ahli gizi dalam menyelenggarakan makanan untuk pelayanan gizi di TEFA NCC. Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan sebagai landasan dalam penyusunan layout rencana dapur sehat.



Gambar 2. Desain Layout Dapur Sehat NCC (Sumber: Data Primer, 2023)

Desain Layout Dapur Sehat TEFA NCC yang sudah dirancang terdiri dari ruang penyajian (A), ruang pengolahan (B), toilet (C dan H), ruang penyimpanan peralatan (D), ruang penyimpanan kering (E), ruang penerimaan bahan Makanan (F), meja penerimaan bahan makanan dan sortir (G). Hasil wawancara dan observasi langsung didapatkan tata ruang yang ada di TEFA NCC belum sesuai dengan PGRS, dan belum lengkapnya sarana dan prasarana sesuai dengan pedoman pelayanan gizi rumah sakit. Tata letak ruangan dapur dan alur pendistribusian makanan belum sesuai dengan pedoman sistem penyelenggaraan makanan (Data Primer, 2023).

Standar tetap untuk tempat pengolahan makanan belum ada, namun disarankan luas bangunan adalah 1-2 m per tempat tidur. Perencanaan luas bangunan pengolahan makanan harus dipertimbangkan kebutuhan bangunan pada saat ini, serta kemungkinan perluasan sarana pelayanan kesehatan dimasa mendatang. Setelah menentukan besar atau luas ruangan kemudian direncanakan susunan ruangan dan peralatan yang akan digunakan, sesuai dengan arus kerja dan macam pelayanan yang akan diberikan (Kemenkes RI, 2013).

Penerangan dan ventilasi di TEFA NCC kurang dan belum terdapat uap penyaring asap. Ventilasi sangat berpengaruh di suasana ruangan, kurangnya ventilasi akan menyebabkan ruangan lembab dan menimbulkan bau yang tidak sedap di dalam ruangan maupun diluar ruangan karena asap dari makanan yang dimasak. Hal tersebut berpengaruh terhadap makanan yang akan disajikan atau bahan makanan lainnya. Ventilasi harus cukup sehingga dapat mengeluarkan asap, bau makanan, bau uap lemak, bau air, dan panas, untuk itu dapat digunakan “exhaust fan” pada tempat-tempat tertentu. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan

secara efektif. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 foot candle/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai (Kemenkes RI, 2011).

Pertemuan lantai dan dinding pada TEFA NCC masih berbentuk siku, seharusnya berbentuk conus/ lengkung yang merupakan syarat agar memudahkan proses pembersihan (Data Primer, 2023). Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran (Aritonang, 2014).

Ruang penerimaan bahan makanan yang ada di TEFA NCC mudah dijangkau oleh kendaraan, dan ruangan digunakan untuk penerimaan bahan makanan dan mengecek kualitas serta kuantitas bahan makanan. Lantai yang ada di ruang ini masih licin karena terbuat dari keramik. Menurut Aritonang (2014) letak ruang penerimaan bahan makanan sebaiknya mudah dicapai kendaraan, dekat dengan ruang penyimpanan serta persiapan bahan makanan. Luas ruangan tergantung dari jumlah bahan makanan yang akan diterima, dan lantai tidak terbuat dari bahan keramik sehingga tidak licin, namun bisa digunakan alas kaki yang tidak licin dan jangan membiarkan air tumpah dalam ruangan. Ruang pengolahan yang ada di TEFA NCC tidak cukup luas, karena semua bahan makanan dimasak pada ruang tersebut. Tempat pengolahan makanan biasanya dikelompokkan menurut makanan yang akan dimasak seperti makanan pokok, lauk, sayur, dan snack, sehingga dibutuhkan ruangan yang cukup luas dan penerangan yang cukup (Aritonang, 2014; Wulansari dkk., 2013). Tempat pencucian alat dan bahan makanan pada TEFA NCC berada di ruangan pengolahan, sebaiknya tempat pencucian alat dan bahan makanan mempunyai tempat tersendiri sehingga menghindari kontaminasi makanan.

Pintu yang terdapat pada dapur NCC masih membuka ke dalam (Data Primer, 2023). Menurut Kemenkes RI (2011) dan BPOM RI (2016), pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

Ruang penyimpanan bahan makanan terdiri dari ruang penyimpanan bahan makanan segar (ruang pendingin) dan penyimpanan bahan makanan kering (Aritonang, 2014; Dakwani 2018). Ruang penyimpanan yang ada di TEFA NCC berupa ruangan penyimpanan bahan kering dan ruang penyimpanan peralatan (Data Primer, 2023).

Rak untuk bahan makanan yang terkategori belum ada, seharusnya dalam ruang penyimpanan mempunyai rak bahan makanan yang terkategori sehingga memudahkan dalam mengatur tata letak macam bahan makanan dan terkontrol secara teratur dan tidak terkontaminasi antar bahan satu dengan lainnya. Lemari penyimpanan alat yang digunakan berbahan kayu (Data Primer, 2023). Lemari atau tempat penyimpanan lainnya seharusnya berbahan stainless untuk menghindari binatang pengerat yang dapat menimbulkan kontaminasi pada bahan yang disimpan.

Alat pengukur suhu tidak ada pada ruangan penyimpanan bahan makanan. Alat pengukur suhu berfungsi untuk mengecek suhu secara berkala pada ruang penyimpanan, karena setiap bahan makanan harus mendapatkan perlakuan yang berbeda-beda, terutama saat di simpan di dalam gudang. Bahan makanan harus di simpan di gudang dengan suhu dan kelembaban yang berbeda, karena jika tidak, bahan makanan akan mengalami kerusakan dan hal ini dapat merugikan pihak restoran. Suhu dan kelembaban gudang juga harus diperhatikan dengan baik (BPOM RI, 2016).

Tempat pembuangan sampah pada TEFA NCC bersifat sementara, dan belum tersedia pada semua ruangan. Tempat sampah yang ada selalu tertutup, dan selalu dikosongkan apabila sampah terkumpul atau penuh. Tempat pembuangan sampah dapat bersifat permanen dan sementara. Apabila dibuat permanen ruangan harus dilengkapi alat pengolah sampah, namun tempat pembuangan sampah yang biasa digunakan adalah yang bersifat sementara, karena sampah dibuang setelah selesai pengolahan dan saat sampah terkumpul (Aritonang, 2014).

Letak toilet yang ada di TEFA NCC belum tepat, karena berhubungan langsung dengan ruang penerimaan bahan makanan dan ruang pengolahan. Letak toilet yang seharusnya tidak berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.

Himbauan tertulis “cuci tangan sebelum menjamah makanan dan setelah dari toilet” tidak ada, seharusnya himbauan diletakkan di dekat toilet atau bagian dapur dengan tujuan untuk menjaga kebersihan dan hygiene sanitasi personal, agar tidak menimbulkan kontaminasi silang pada bahan makanan yang akan dimasak atau disajikan.



Gambar 3. Pelaksana PkM Bersama Mitra dan Mahasiswa (Sumber: Data Primer, 2023)

Tahap monitoring dan evaluasi kegiatan dilakukan selama dan setelah pembuatan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan. Kegiatan monitoring dan evaluasi bertujuan untuk mengetahui kemajuan dan kendala yang mungkin muncul di lapangan serta hasil akhir kegiatan. Monitoring dan evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara observasi, wawancara secara langsung dengan ahli gizi dan pengelola TEFA NCC

#### IV. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat pembuatan layout dapur sehat dengan metode Focus Group Discussion (FGD) telah berhasil dilaksanakan. Kegiatan tersebut merupakan salah satu bentuk upaya pengembangan pelayanan gizi berupa perancangan dapur sehat di TEFA NCC Polije. Layout dapur sehat yang sudah dirancang di TEFA NCC belum memenuhi standar PGRS, disebabkan minimnya anggaran untuk penyelenggaraan gizi sehingga menyebabkan sarana dan prasarana menjadi belum memadai, sehingga perlunya rekomendasi kepada pihak TEFA NCC untuk melengkapi sarana dan prasarana untuk

meningkatkan pelayanan gizi yang optimal di TEFA NCC. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk menjembatani informasi terbaru berkaitan dengan permasalahan yang dihadapi TEFA NCC. Kegiatan yang dilakukan telah mampu memberikan kontribusi positif untuk pengembangan TEFA NCC.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Politeknik Negeri Jember atas pendanaan PNBPN tahun 2023 pada Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pengabdian TEFA, sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat No: 1042/PL17.4/PM/2023.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. Penyelenggaraan Makanan. (2014). Yogyakarta: Leutika dengan CEBIoS dan Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2016). Pedoman CPPOB-Umum: Program Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng. Jakarta: Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Dakwani, T. (2019). Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1): 69-74). DOI: 10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74.
- Mastuti, DNR., Ristanti, IK., Marfuah, D. (2025). Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan. Jakarta: PT Nuansa Fajar Cemerlang.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Wenny, E., Rany, N., & Rustantinah, Y. (2022). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan pada Instalasi Gizi di RS TK IV 01.07.04. Prosiding Forum Ilmiah Tahunan IAKMI (Ikatan Ahli Kesehatan Masyarakat Indonesia). <http://jurnal.iakmi.id/index.php/Fithri>, P., Hasan, A. and Asri, F. M. (2019) 'Analysis of Inventory Control by Using Economic Order Quantity Model – A Case Study in PT Semen Padang', *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 18(2), p. 116. doi: 10.25077/josi.v18.n2.p116-124.2019.
- Wulansari, A., Setiawan, B., Sinaga, T. (2013). Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(2): 151-158.