



► DAPUR UMUM PASIEN OTG

Porsi Makanan Bumil Lebih Banyak

Rusunawa Bener, Jogja dijadikan untuk selter bagi pasien Covid-19. Pasokan makanan untuk pasien dilakukan oleh Tagana Kota Jogja. Bagaimana cara Tagana mempersiapkan makanan? Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Catur Dwi Janati,

Sebuah food truck terparkir di halaman sebuah Joglo. Sejumlah juru masak tampak sibuk mempersiapkan makanan.

Hanya makanan yang disiapkan itu bukan untuk dijual. Juru masak itu merupakan anggota Tagana Kota Jogja dan tengah menyiapkan makanan siang bagi orang tanpa gejala (OTG) yang menjalani isolasi di Selter Rusunawa Bener, Jogja.

Satu orang berada di dalam truk, tepat di hadapan penggorengan, tengah meniriskan tempe goreng. Dua juru masak lainnya di Joglo tengah memotong-motong aneka buah dan mengemasnya. Satu orang menyiapkan kuah sup dan seorang lagi memanaskan mesin cup sealer untuk menyegel gelas minum para pasien. Aktivitas dapur umum Tagana pukul 10.30 WIB begitu sibuk. Belasan pasien OTG di Rusunawa Bener tengah menanti hidangan mereka. Mereka diburu waktu.

Koordinator Dapur Umum Posko Tagana Kota Jogja, Wahyu Hasanah, memotong buah semangka. Di sela-sela kesibukannya menyiapkan makanan, Wahyu bercerita dapur umum untuk bencana Covid-19 ini berbeda dengan dapur umum bencana alam lainnya.

Dalam bencana alam, hidangan yang disuguhkan cenderung fokus pada pencukupan kalori sementara dapur umum untuk Covid-19



Harian Jogja/Catur Dwi Janati

Tim Dapur Tagana mengolah makanan bagi pasien OTG di Selter Rusunawa Bener.

sangat mendetail perkara gizi. "Berbeda dengan menu bencana, menu bencana itu apa yang ada di Dinas Sosial [dimasak], ya permakanan model oseng, kering-kering, karena posisinya mereka dalam kondisi darurat," ujarnya, Sabtu (26/9).

Wahyu menyatakan kondisi psikis dan fisik pasien Covid-19 juga terdampak, sehingga menu makanan banyak untuk

pemenuhan gizinya.

"Sayurnya lebih banyak, buahnya lebih banyak, nasinya juga kami kondisikan tidak seperti di bencana. Kalau di bencana nasinya banyak, lauknya sedikit sudah cukup, kalau di sini harus lebih seimbang, buah, sayur lauk itu menjamin kesembuhan pasiennya," katanya.

Porsi Makanan...

Makanan dapur umum untuk pasien OTG harus mencakup berbagai aspek mulai dari vitamin, karbohidrat, dan protein. "Satu hari ada sayur, tempe, lauk, buah, paling enggak lima itu mencukupi semuanya. Nasi, tempe, telur, sayuran, kita kasih susu, dan buah," jelas Wahyu.

Selain itu penghuni selter juga diberi susu, teh, jus secara bergantian. Pada malam hari diberi minuman selingan lain seperti jahe dan secang.

Dikarenakan pasien yang memiliki latar belakang yang beragam, tim dapur umum pun membuat empat menu untuk kategori yang berbeda. Ada empat menu, mulai dari menu umum, ibu hamil, anak balita, dan untuk lansia.

Bagi ibu hamil, masakan yang disajikan lebih banyak mengandung protein. Bila pasien lainnya diberikan satu telur ayam, untuk ibu hamil diberikan dua butir. Dari segi nasi pun ibu hamil dilebihkan, karena membutuhkan tenaga yang banyak untuk menopang diri dan bayinya. "Nasinya juga, ibu hamil porsinya beda. Walau sebenarnya mungkin enggak habis tapi kita *jagani* yang beliau lapar. Jadi buml protein lebih tinggi, takaran nasi lebih tinggi," katanya.

Wahyu mengatakan menu untuk anak balita nasinya lebih lembek serta sedikit mendapat sentuhan bentuk agar lebih menarik. "Nasinya kecil, lembek, dibentuk-bentuk menarik, boneka, bunga, lebih lembek, buah juga yang diseimbangkan dengan anak balita, pisang, pepaya, sedangkan diberikan susu UHT, kalau dewasa kan susu sapi murni," jelasnya.

Untuk menu lansia, kata Wahyu, nasi yang disediakan dengan tekstur lembek, porsi sedang, dan sayur banyak yang berkuah. "Kalau juga ada *extra feeding* untuk *jagani* mereka lapar dari jam tujuh malam sampai pagi, *snack* berat itu nagasari, arem-arem, martabak pokoknya *snack*-nya berat bisa mengganjal perut kalau mereka [pasien] lapar," ungkapnya.

Wahyu menambahkan sejumlah menu tadi setiap Selasa dan Jumat dikonsultasikan dengan Dinkes Kota Jogja. Untuk memasak beragam menu bagi pasien OTG, setidaknya dibutuhkan enam orang juru masak di dapur umum sekali sif. Jumlah

juru masak bisa bertambah sewaktu-waktu jika jumlah pasien OTG di Selter Rusunawa Bener terus meningkat.

Setiap hari ada tiga sif yang bertugas yakni sif pagi mulai pukul 03.30 WIB yang menyiapkan makan sarapan untuk diantar pukul 06.00 WIB. Sif siang yang mulai memasak pukul 09.00 WIB untuk makan siang yang diantar pukul 11.00 WIB. Kemudian, sif sore pukul 14.30 WIB memasak untuk makan malam dan *extra feeding* yang disajikan pukul 18.00 WIB. Selama memasak para juru masak wajib menggunakan masker, *face shield* dan sarung tangan masak untuk tetap menjaga makanan tetap bersih dan steril.

Sistem sif pun baku, dijelaskan Wahyu hal itu untuk meminimalisasi kontak. "Suka duka enggak ada, hanya dikejar waktu pas pagi, yang agak kita betul-betul sulit pagi hari, karena waktunya cepat. Kekurangan personel kalau pagi, sore lebih panjang, karena ada *extra feeding*, kita *ngawekeari* kalau malam lapar enggak bisa nerima kiriman makanan dah ada *ekstra feeding*," ujarnya.

Tak Sembarang Orang

Mereka bergabung dalam dapur umum tidak sembarang orang. Harus orang terlatih di bidang dapur umum dan logistik yang dapat ditugaskan dapur umum.

Wahyu mengatakan anggota Tagana harus mengikuti penempatan dapur umum, yang merupakan kecakapan masing-masing anggota. "Mereka yang punya kecakapan logistik dan dapur umum jadi tidak bisa sembarang," ungkapnya.

Salah satu anggota Tagana yang memiliki kecakapan di bidang logistik dan dapur umum adalah Dwi Imam Mussa Fii. Pria yang disapa Safii itu pernah ikut menjadi tim dapur umum dan logistik di berbagai bencana alam mulai dari Gunung Agung, Gunung Kelud, hingga gempa Palu. Dia tak menyangkal kalau bencana pandemi memiliki karakteristik yang berbeda.

Dijelaskan Safii, umumnya pada bencana alam pemerintah menetapkan tanggap bencana

selama 30 hari-90 hari, setelah itu masuk pasca rekonstruksi atau penenangan. "Kalau pandemi jelas pertama penyalutnya tidak terlihat oleh mata yang kita tidak tahu kita bertemu siapa saja. Sangat-sangat berbeda, untuk pandemi Covid ini bisa dibalang lebih serem daripada gaib," ungkapnya.

Tugas Krusial

Tugas Safii di dapur umum posko Tagana ini terbilang cukup krusial. Tidak hanya sebagai juru masak, Safii bertugas mengantarkan seluruh makanan dari Dapur Umum Tagana yang terletak di Jalan Tegalturi, Nitikan, Giwangang, Jogja, menuju Selter Rusunawa Bener. Selama menjalani tugasnya sebagai pengantar makanan, Safii mengonsumsi vitamin untuk kekebalan tubuh dan imun.

Sebelum berangkat ke Selter, Safii menghabiskan 10 menit untuk mengenakan APD mulai dari *overall*, sarung tangan lateks, masker, *face shield*, hingga penutup kepala. Estimasi waktu dari Giwangang ke Selter Rusunawa Bener kurang lebih 20 menit-30 menit. "Waktu ini sangat kami pertimbangkan, jangan sampai penyalut ini terlambat makan," ucapnya.

Sesampainya di Selter Rusunawa Bener, Safii mengantar kepada petugas di sana hanya sampai wilayah non-infeksius. Pulang dari mengantar makanan, Safii hanya menuju kamar mandi untuk segera mandi tanpa menyentuh apapun. "Kalau mobil disinfektan sendiri, kalau disinfektan di sana memakan waktu, kalau di sini bisa langsung *standby*," ujar Safii.

Pria lajang 27 tahun itu mengaku khawatir dan selalu berusaha berhati-hati selama bertugas. "Kekawatiran pasti ada, bertemu banyak orang, kita bertugas mengantar ke selter juga, yang ibaratnya ring satunya, di sana ketemu orang-orang macam-macam juga, termasuk yang *nganter* makanan masuk ke selter," ujarnya.

Baik Safii dan Wahyu mengaku bangga diberi kesempatan kesempatan untuk terlibat. "Suatu kebanggaan yang luar biasa kita terlibat dalam penyelamatan di sini." (satur-harianjogja.com)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Sosial	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 20 Agustus 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005