

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan

a. Definisi

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya untuk memperbaiki atau meningkatkan gizi makanan bagi masyarakat, kelompok, individu atau klien. Salah satu rangkaian kegiatannya meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, kesimpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi dalam bidang makanan dan dietetik untuk mencapai status kesehatan yang optimal dalam kondisi sehat atau sakit (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aritonang, 2012). Makanan Institusi (*institutional food service*) adalah bentuk penyelenggaraan makanan yang persiapan, pengolahan dan penyajian makanan berada pada suatu tempat (Moehyi, 2010).

b. Sistem Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan dapat dilakukan dengan sistem swakelola ataupun *out-sourcing*. Penyelenggaraan makanan swakelola, maka unit pelayanan gizi bertanggung jawab melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan, kegiatan yang dimaksud meliputi perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Sistem *out-sourcing*, yakni penyelenggaraan makanan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau catering (PGRS, 2013).

1) Penerapan Standar Makanan

a) Standar Resep

Standar resep adalah resep yang telah di tes atau di coba berulang-ulang untuk dinilai citarasanya oleh panelis (konsumen dan manajemen) (Depkes RI, 2007).

b) Standar Porsi

Standar Porsi adalah rincian macam dan jumlah makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan. Besar porsi adalah banyaknya golongan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Menkes, 2013).

c) Standar Bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka

penyeragaman rasa hidangan (bumbu dasar) (Depkes RI, 2007).

2) Perencanaan Menu

Menu merupakan hidangan yang disajikan dalam suatu acara makan, baik makan pagi, makan siang maupun makan malam. Dalam penyelenggaraan makanan institusi, menu dapat disusun untuk jangka waktu yang cukup lama, misalnya menu untuk tujuh hari atau sepuluh hari (Bakri, Intiyati dan Widartika, 2018).

Adapun perencanaan menu merupakan rangkaian kegiatan untuk menyusun suatu hidangan dalam variasi yang serasi yang bertujuan untuk memuaskan konsumen (PGRS, 2013).

Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya menu yang sesuai dengan tujuan sistem penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun nonkomersial.

3) Pengadaan Makanan

Pengadaan makanan dapat dilakukan melalui pengolahan sendiri sendiri. Pengadaan makanan melalui pengolahan (leveransir) biasanya dilakukan oleh tenaga pengolah penyelenggara makanan institusi (Story, 2006).

4) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Adapun prasyarat penerimaan bahan makanan meliputi tersedianya rincian pesanan bahan makanan dan spesifikasi bahan makanan (Moehyi, 2010)

5) Penyimpanan Makanan

Penyimpanan makanan bertujuan agar tersedia makanan siap disajikan dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan. Adapun prasyarat penyimpanan makanan meliputi adanya sistem penyimpanan, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan dingin dan hangat. Pada penyimpanan bahan makanan yaitu tersedianya stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Fatmawati *et al.*, 2020).

6) Persiapan Sebelum Pengolahan

Persiapan bahan makanan adalah kegiatan yang dilakukan dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan alat sebelum dilakukan pemasakan. Atau dengan kata lain bahwa persiapan adalah kegiatan dimana bahan makanan siap untuk diolah. Adapun prasyarat dalam persiapan bahan makanan meliputi tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan, peralatan

persiapan, mekanisme persiapan, serta standar porsi dan standar resep (Marisya, 2016).

7) Pengolahan

Pengolahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Adapun prasyarat pengolahan makanan ialah tersedianya siklus menu, peraturan penggunaan bahan tambahan pangan, bahan makanan yang akan diolah, peralatan pengolahan bahan makanan, aturan penilaian, dan prosedur tetap pengolahan (Moehyi, 2010).

8) Penyajian

Penyajian makanan masak harus memperhatikan persyaratan. Penyajian makanan masak, yaitu mulai dari wadah yang digunakan untuk menyajikan makanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi, selain itu dapat diperhatikan juga untuk tampilan hidangan dan suhu makanan saat disajikan (Moehyi, 2010).

9) Penyaluran

Distribusi makanan dalam penyelenggaraan makanan adalah proses memindahkan makanan dari dapur ke tangan konsumen. Proses ini sangat perlu untuk dijaga kesesuaian peralatannya agar makanan tetap diterima konsumen dalam

keadaan baik, suhunya sesuai, dan terhindar dari cemaran atau kontaminasi mikroba (Story, 2006).

Menurut (Menkes, 2013), selama distribusi makanan harus memperhatikan wadah penyimpanan makanan masak, yaitu setiap makanan masak memiliki wadah yang terpisah, pemisahan didasarkan pada jenis makanan, dan setiap wadah harus memiliki tutup tetapi tetap berventilasi serta alat pengangkutan khusus.

2. Ketepatan Pemorsian

a. Definisi

Kegiatan pemorsian merupakan kegiatan memasukkan makanan ke alat makan pasien sesuai dengan diet yang sedang dijalani. Makanan yang telah diporsi di dapur utama (sistem desentralisasi), sesampai di dapur ruangan diporsi sesuai dengan jenis diet yang dijalani pasien. Petugas ruangan dalam melakukan pemorsian, makanan tidak ditimbang hanya berdasarkan perkiraan, karena petugas sudah berpengalaman dalam menaksir besar porsi yang ditentukan. Selain itu, alat yang digunakan dalam memorsi makanan sudah sesuai dengan standar alat yang telah ditetapkan (Aritonang, 2012).

Menurut Wijayanti (2008), porsi makanan adalah besarnya makanan per sajian pada tiap kali makan. Porsi juga merupakan salah satu kriteria yang dapat dijadikan acuan untuk menilai standar

makanan. Maka dari itu diperlukan standar porsi untuk mengontrol berat makanan yang akan disajikan agar lebih akurat.

Besar porsi yaitu banyaknya golongan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit (Menkes, 2013).

Ketepatan porsi adalah prosentase perbandingan porsi siap santap dengan porsi di unit distribusi. Faktor yang mempengaruhi ketepatan porsi yaitu ukuran makanan yang diolah, kemampuan pemorsian tenaga pemasak, dan tenaga yang bertugas membagikan makanan (Cendanawangi, Tjaronosari dan Palupi, 2016).

Standar porsi merupakan berat bersih bahan makanan (siap dimasak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan perorangan yang memuat jumlah dan komposisi makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar makanan (Menkes, 2013).

Ketepatan penyajian makanan merupakan prosentase ketepatan dan keakuratan makanan yang disajikan sesuai dengan standar yang disepakati. Aspek yang mempengaruhi mutu ketepatan penyajian makanan yaitu alat makan lengkap sesuai dengan standar yang ditetapkan, menu yang disajikan sesuai dengan siklus menu yang berlaku atau yang diminta pasien, porsi yang disajikan sesuai dengan

standar porsi yang ditetapkan, dan penampilan makanan yang disajikan baik secara keseluruhan yang meliputi kebersihan, menarik, penataan makanan sesuai alat.

Ukuran bahan makanan yang akan diolah memiliki pengaruh terhadap ketidaktepatan porsi. Cara untuk memastikan porsi yang disajikan sudah seragam adalah bahan makanan dibeli harus memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan dengan baik (Cendanawangi, Tjaronosari dan Palupi, 2016).

b. Faktor-faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian

Faktor-faktor yang mempengaruhi pemorsian antara lain alat dan fasilitas, tenaga kerja, situasi dan lingkungan, metode pemorsian serta resep (Wayansari, Anwar dan Amri, 2018):.

1) Alat atau fasilitas

Alat atau fasilitas yang digunakan sangat mempengaruhi porsi suatu makanan. Alat ukuran rumah tangga yang sudah terstandarisasi akan menghasilkan porsi sesuai standar yang telah ditentukan.

2) Tenaga kerja (pemorsi)

Tenaga kerja (pemorsi) terkadang memorsi makanan sesuai dengan keinginan dirinya sendiri dimana tidak selalu sesuai dengan standar porsi yang telah ada.

3) Situasi dan lingkungan

Lingkungan juga merupakan faktor yang mempengaruhi porsi makanan. Misalnya pada hubungan rumah sakit dan rumah tangga. Porsi makanan di lingkungan rumah tangga tidak secara khusus diatur, tetapi di rumah sakit dimana banyak terdapat pasien yang memerlukan diet khusus yang dalam penyediaannya sangat memperhatikan porsi. Porsi di rumah sakit tersebut haruslah sesuai dengan standar yang sudah ditentukan.

4) Metode pemorsian

Metode yang dipilih dalam pemorsian sangat berpengaruh terhadap besar porsi. Terdapat dua metode seperti menggunakan mesin atau menggunakan tenaga manusia selama pemorsian.

5) Standar resep

Standar resep mempengaruhi porsi karena didalamnya terdapat standar porsi yang harus selalu konsisten pada setiap saat digunakan.

c. Pengawasan Porsi

Pengawasan porsi biasanya dilakukan dengan alat ukur, misalnya gelas ukur, sendok teh dan timbangan (Depkes RI, 2007).

Menurut (Depkes RI, 2007) pengawasan porsi meliputi :

- 1) Untuk makanan (padat) pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan.

- 2) Untuk makanan yang cair atau setengah cair dapat menggunakan gelas ukur/liter matt, sendok ukuran atau alat ukur lainnya yang sudah sistandarisasi atau bila perlu ditimbang.
- 3) Untuk pencetakan bentuk makanan yang sesuai untuk jenis hidangan, dapat menggunakan alat-alat pencetak menurut petunjuk.
- 4) Untuk memudahkan persiapan makanan pokok dapat diukur dengan alat pengolah yang standar dan bentuknya sama.
- 5) Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep.

d. Penerapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Berdasarkan (Menkes, 2013) dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan oleh pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam memberikan pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang sekurang-kurangnya mencakup:

- 1) Ketentuan macam konsumen yang dilayani
- 2) Kandungan gizi
- 3) Pola menu dan frekuensi makan sehari
- 4) Jenis menu

e. Tujuan Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Menurut (Menkes, 2013) dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, tersedia ketentuan tentang konsumen, standar

pemberian makanan, macam, dan jumlah makanan konsumen sebagai acuan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyusunan penentuan pemberian makanan rumah sakit berdasarkan pada:

- 1) Kebijakan rumah sakit setempat
- 2) Macam konsumen yang dilayani
- 3) Angka kecukupan gizi yang mutakhir dan kebutuhan gizi untuk diet khusus.
- 4) Standar makanan sehari untuk makanan biasa dan diet khusus
- 5) Penentuan menu dan pola makan
- 6) Penetapan kelas perawatan
- 7) Pedoman pelayanan gizi rumah sakit yang berlaku

3. Makanan Pokok

Makanan pokok adalah makanan mengandung karbohidrat yang sering dikonsumsi dan menjadi makanan utama bagi masyarakat Indonesia. Makanan pokok diantaranya yaitu beras, kentang, singkong, ubi jalar, jagung, talas, sagu, sukun, dan lain sebagainya. Olahan dari makanan pokok, antara lain nasi putih, bubur nasi, nasi merah, dan lain sebagainya (Wayansari, Anwar dan Amri, 2018).

Besar porsi makanan pokok dalam penyajian makanan yang menyebabkan tidak sesuainya dengan standar porsi yang ditetapkan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti keakuratan dalam penimbangan, persiapan makanan, ketersediaan bahan, tidak sesuai dengan kebutuhan

yang direncanakan, dan dipengaruhi dari pengolahan makanan sehingga dapat mengalami penyusutan maupun penambahan pada hasil porsi yang didapatkan.

Terdapat berbagai bahan-bahan makanan pokok yang dikonsumsi sehari-hari, dapat bersumber dari beras, umbi-umbian, gandum, dan lain sebagainya. Salah satu makanan pokok yang sering dikonsumsi yaitu beras. Beras mencakup berbagai jenis, yaitu beras putih, beras merah, dan beras hitam. Beras dapat diolah menjadi beberapa olahan, antara lain:

- a. Nasi
- b. Nasi Tim
- c. Bubur Nasi
- d. Bubur Sum-sum
- e. Makanan Cair

4. Standar Porsi Makanan Pokok

a. Definisi

Standar porsi adalah rincian macam dan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan. Besar porsi di rencanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di suatu institusi (Depkes RI, 2007).

Pedoman yang digunakan dalam menetapkan porsi baku makanan Indonesia dapat digunakan angka patokan kecukupan makanan yang dianjurkan yang disusun oleh Departemen Kesehatan untuk digunakan di rumah sakit atau institusi lainnya. Kecukupan

makanan yang dianjurkan disusun berdasarkan kecukupan zat gizi yang dianjurkan untuk rata-rata makanan orang Indonesia (Moehyi, 2010).

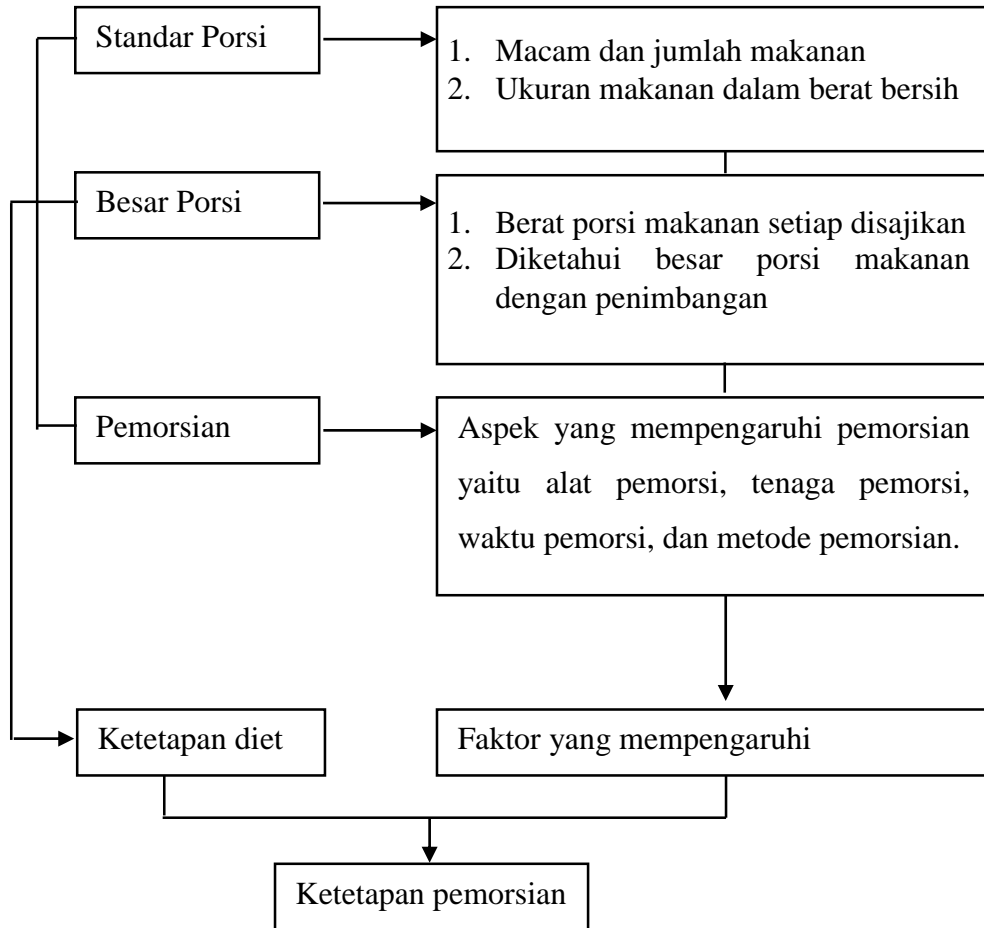
Satuan penukar untuk bahan makanan pokok sumber karbohidrat seperti pada Tabel 1. (DR. Sunita Almatsier, 2010):

Tabel 1. Satuan Penukar Bahan Makanan Sumber Karbohidrat

Bahan Makanan	Berat (g)	URT
Nasi	100	$\frac{3}{4}$ gls
Nasi tim	200	1 gls
Bubur beras	400	2 gls
Nasi jagung	100	$\frac{3}{4}$ gls
Kentang	200	2 bj sdg
Singkong	100	1 ptg sdg
Talas	200	1 bj bsr
Ubi	150	1 bj sdg
Biskuit	50	5 bh
Roti putih	80	4 iris
Krakers	50	5 bh bsr
Maizena	40	8 sdm
Tepung beras	50	8 sdm
Tepung singkong	40	8 sdm
Tepung sagu	40	8 sdm
Tepung terigu	50	10 sdm
Tepung hunkwe	40	8 sdm
Mie kering	50	1 gls
Mie basah	100	1 gls
Makaroni	50	$\frac{1}{2}$ gls
Bihun	50	$\frac{1}{2}$ gls

Sumber : Almatsier, 2010

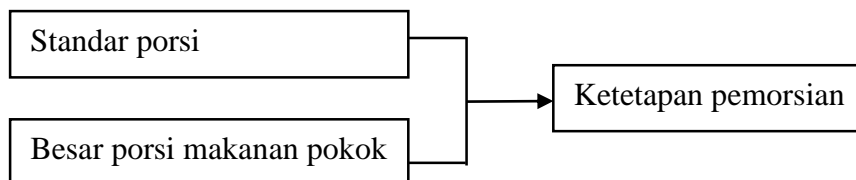
B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Ketepatan Besar Porsi

Sumber : (Menkes, 2013, Kementerian Kesehatan RI, 2020, Wayansari, Anwar dan Amri, 2018)

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Ketepatan Besar Porsi Makanan Pokok

D. Pertanyaan Penelitian

Bagaimana ketepatan besar porsi makanan pokok yang disajikan ke pasien non diet di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?