

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

1. Penyelenggaraan makanan institusi

a. Pengertian

Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan dimulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan pada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui makanan yang tepat (Rotua, 2015). Penyelenggaraan makanan institusi meliputi kegiatan penyediaan makanan untuk konsumen dalam jumlah banyak, berada dalam suatu kelompok yang terorganisir di suatu institusi seperti pabrik, sekolah, perkantoran, perusahaan, pabrik, asrama, rumah sakit, panti social dan pesantren (Soegeng, 2004). Pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, penyaluran bahan makanan hingga pencatatan dan pelaporan sesuai dengan ketentuan.

b. Tujuan

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Bakrie, 2018).

c. Sistem penyelenggaraan makanan terdiri dari:

1) Perencanaan menu

Perencanaan menu adalah rangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan yang harmonis, sesuai, memenuhi kebutuhan gizi dan kesesuaian cita rasa dengan selera pasien (Kemenkes RI, 2013).

2) Produksi makanan

Produksi makanan atau pemasakan bahan makanan merupakan kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan dari produksi makanan yaitu untuk mengurangi risiko kehilangan zat gizi, meningkatkan dan mempertahankan rasa, warna, keempukan dan penampilan makanan, serta bebas dari organisme dan zat berbahaya untuk tubuh.

3) Distribusi

Distribusi adalah kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jumlah, jenis dan waktu sesuai dengan pasien dengan tujuan mendapatkan pasien mendapatkan makanan yang sesuai dengan ketentuan diet. Macam distribusi makanan yaitu distribusi makanan desentralisasi yaitu cara

pendistribusian makanan tidak dipusatkan. Distribusi makanan sentralisasi yaitu cara distribusi sentralisasi yaitu makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan diruang produksi makanan (dipusatkan). Distribusi makanan kombinasi yaitu cara distribusi makanan kombinasi dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung kedalam alat makan pasien sejak dari tempat produksi dan sebagian lagi dimasukkan kedalam wadah besar yang distribusinya dilaksanakan setelah sampai diruang perawatan.

4) Sarana

Kegiatan penyelenggaraan makanan berjalan dengan baik dengan sarana dan prasarana yang memadai yaitu perencanaan bangunan, peralatan, perlengkapan fasilitas ruang berupa sarana fisik, peralatan dan perlengkapan di ruang penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013).

5) Tenaga

Tenaga gizi yang berkualitas dalam pelayanan gizi yang optimal di Rumah Sakit diperlukan standar untuk menjamin keamanan pasien di Rumah sakit (Kemenkes RI, 2013)

6) Kontrol Mutu

Kontrol mutu adalah tindakan untuk menjamin produk tersebut memenuhi standar, menjamin keamanan pangan dengan menerapkan jaminan mutu yang berdasarkan keamanan pangan meliputi Good Manufacturing Practices (GMP), hygiene dan sanitasi makanan, dan penggunaan bahan makanan tambahan (Kemenkes RI,2013).

7) Kontrol harga

Biaya harus diperhitungkan setepat mungkin, sehingga secara ekonomi dapat dipertanggungjawabkan dan dikendalikan seefisien dan seefektif mungkin (Kemenkes RI,2013).

2. Perencanaan menu

a. Pengertian

Menu adalah hidangan makanan yang disiapkan dalam suatu acara, menu disiapkan dengan pola menu. Menu yang baik disusun sesuai standar menu. Perencanaan menu termasuk kegiatan dalam penyelenggaraan makanan institusi. Perencanaan menu adalah rangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan yang harmonis, sesuai, memebuhi kebutuhan gizi dan kesesuaian cita rasa dengan selera pasien (Kemenkes RI, 2013).

b. Tujuan dan Fungsi

Tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan yang baik. Fungsi menu yaitu sebagai alat pemasaran, mengomunikasikan rencana pelayanan untuk kepuasan konsumen, alat untuk mencapai tujuan finansial institusi, alat informasi tentang harga makanan, hidangan yang tersedia, teknik produksi dan cara pelayanan, iklan produk makanan yang ditawarkan, alat untuk menentukan cara pembelian bahan makanan, alat untuk menentukan macam peralatan, tata letak dan perencanaan fasilitas produksi,

alat penjualan produksi, alat untuk menarik konsumen untuk membeli makanan/hidangan. Langkah-langkah perencanaan menu yaitu meliputi menetapkan macam menu, menetapkan siklus menu, menetapkan periode siklus menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, membuat master menu, inventarisasi golongan hidangan, macam hidangan dan resep, merancang menu dalam siklus yang ditetapkan, menyiapkan formulir penilaian menu, melakukan penilaian menu, menyusun standar menu (Depkes, 2007).

c. Makanan Rumah Sakit

Menurut Almatsier (2004) makanan orang sakit dibedakan yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair.

1) Makanan biasa

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur dengan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada pola makanan seimbang dan angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan diet khusus berhubungan dengan penyakitnya, makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk yang mudah cerna, dan tidak merangsang saluran cerna.

2) Makanan lunak

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan dan dicerna, makanan ini cukup kalori, protein dan zat-zat gizi lainnya. Menurut keadaan penyakitnya makanan lunak dapat diberikan

langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa. Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh tidak terlalu tinggi.

3) Makanan saring

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus dari makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Makanan saring diberikan kepada pasien sesudah mengalami operasi tertentu, pada infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna, serta pada pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak.

4) Makanan cair

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah. Pasca pendarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah makanan dapat diberikan secara oral atau parenteral (Almatsier, 2007).

3. Standar produksi makanan

Dalam memproduksi makanan perlu ada standar makanan seperti standar porsi, standar resep, standar makanan dan standar bumbu. (Mukrie, 1996).

a. Standar porsi

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah makanan dalam berat bersih untuk setiap hidangan atau menu. Dalam penentuan porsi terdapat pada aturan porsi dalam bahan makanan penukar.

b. Standar resep

Standar resep adalah komposisi bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai dengan resep. Standar resep menjadi acuan untuk juru masak sebagai penyetaraan rasa, aroma, warna yang sama jika dilakukan oleh juru masak yang berbeda.

Tujuan dan manfaat standar resep yaitu sebagai alat promosi dari *quality assurance* (jaminan mutu) yang terdiri dari kualitas konsisten setiap waktu, pengendalian terjadinya kegagalan, mencegah rahasia resep pada koki atau tenaga pemasak. Manfaat yang kedua yaitu menghemat waktu produksi dan tenaga manajerial yaitu jumlah jam kerja koki dapat dikurangi, manajer mempunyai waktu untuk tugas tugas lain dalam rangka peningkatan atau pengembangan pelayanan. Manfaat yang ketiga yaitu penyederhanaan penetapan harga makanan (cost control), dengan menggunakan standar resep, dapat dianalisa biaya bahan makanan yang digunakan untuk 1 resep.

c. Standar bumbu

Standar bumbu adalah rincian bahan dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap jenis resep masakan. Standar bumbu yang digunakan yaitu standar bumbu merah, terdiri dari cabai merah, bawang merah, bawang putih. Standar bumbu kuning, terdiri dari bawang putih,

bawang merah, kunyit. Standar bumbu putih, terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri dan standar bumbu iris.

b. Standar makanan

Standar makanan adalah susunan bahan berdasarkan jenis makanan, standar ini digunakan pada institusi Rumah Sakit. Standar makanan dibedakan menjadi empat yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair (Almatsier, 2009).

c. Siklus menu

Siklus menu adalah satu set menu yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu yaitu 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan dan 1 tahun.

4. Standar Bumbu

a. Pengertian

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan (bumbu dasar). Tujuan standar bumbu yaitu untuk konsistensi rasa hidangan yang diproduksi, penyederhanaan persiapan bumbu. Manfaat standarisasi bumbu yaitu memudahkan dalam peracikan bumbu, satu macam dapat digunakan untuk beberapa macam hidangan dan jumlah porsi tertentu (Depkes, 2007). Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah berkaitan dengan aspek persiapan pada pengolahan makanan Indonesia (Himatulloh, 2017).

b. Standar bumbu Rumah Sakit

Standar bumbu di Rumah Sakit dibedakan menjadi lima yaitu standar bumbu A (bumbu merah), standar bumbu B (putih), standar bumbu C, standar bumbu D (iris), dan standar bumbu E (tambahan). Standar bumbu A disebut juga dengan bumbu dasar merah. Bumbu dasar merah adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna merah dengan komposisi dasar bawang putih, bawang merah, cabai merah, gula merah. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar merah mempunyai rasa pedas dan berwarna merah. Bumbu merah digunakan pada masakan bumbu sambal goreng, balado dan rendang (Ekawatiningsih, 2008). Bumbu segar memiliki ciri berwarna merah terang, bau khas cabai dan konsistensi kental. Sedangkan warna bumbu tumis adalah kuning terang dan bumbu kukus merah keoranyean (Farah, 2008).

Standar bumbu B disebut juga standar bumbu dasar putih. Bumbu dasar putih adalah bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna putih mempunyai rasa gurih dan berwarna putih (Ekawatiningsih, 2008). Bumbu dasar putih terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, gula merah. Contoh penggunaan bumbu B (putih) yaitu terik, gudeg, opor, dan sayur lodeh (Depkes, 2007).

Bumbu dasar C adalah bumbu dasar untuk olahan sup, capcay, fuyunghay. Bumbu dasar C adalah bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih dan lada.

Bumbu dasar kuning adalah bumbu dasar masakan Indonesia berwarna kuning dengan komposisi bahan bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, dan gula merah. Masakan yang menggunakan bumbu kuning yaitu bumbu kari, acar kuning, bumbu kuning, pepes ayam dan lain-lain (Ekawatiningsih, 2008).

Standar bumbu D (iris) adalah bumbu yang digunakan untuk masakan yang ditumis. Komposisi bumbu iris yaitu bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun salam dan laos. Bumbu ini digunakan untuk masakan olahan tumis, sayur bening dan lain-lain (Depkes, 2007).

c. Tujuan dan manfaat standar bumbu

Tujuan standar bumbu yaitu konsistensi hidangan yang diproduksi dan penyederhanaan persiapan bumbu. Manfaat standarisasi bumbu yaitu mempermudah dalam peracikan bumbu, satu macam standar bumbu dapat digunakan untuk beberapa macam hidangan dan jumlah porsi tertentu. Standar bumbu per 100 porsi menurut Depkes 2013 dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Standar Bumbu Per 100 Porsi Menurut Depkes 2013

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Standar A		Standar B		Standar C		Standar D		Standar E
			K	B	K	B	K	B	K	B	
1	Bawang merah	Kg	2	1,5	1	0,75	0,5	0,4	0,4	0,25	
2	Bawang putih	Kg	0,4	0,25	0,1	0,075	0,05	0,05	0,5	0,4	
3	Cabai merah	Kg	2,5	1,4	-	-	-	-	0,5	0,4	
4	Gula merah	Kg	1	1	0,4	0,4	-	-	0,2	0,2	
5	Kemiri	Kg	1,25	1,25	0,25	0,25	-	-	-	-	
6	Ketumbar	Kg	-	-	0,125	0,125	-	-	-	-	
7	Lada	Kg	-	-	-	-	0,05	0,05	-	-	
8	Tomat	Kg	-	-	-	-	-	-	0,4	0,4	Secukupnya
9	Terasi	Kg	-	-	-	-	-	-	0,05	0,05	Secukupnya
10	Daun salam, sereh, laos, jahe, kunyit	Kg	-	-	-	-	-	-	-	-	Secukupnya

d. Macam-macam bumbu

Bumbu adalah bahan yang digunakan untuk menambah aroma dan rasa pada makanan. Fungsi dari bumbu yaitu untuk memberi rasa dan warna pada makanan, memberi nafsu pada makanan, dan mengawetkan makanan. Klasifikasi bumbu dapat digolongkan berdasarkan asalnya yaitu bumbu dari tumbuhan, bumbu dari hewani dan bumbu buatan. Bumbu dari tumbuhan berasal dari buah, daun, batang, kulit dan akar.

1) Bumbu dari hewani

Bumbu yang berasal dari hewan yaitu ebi dan terasi. Ebi adalah bumbu yang berasal dari hewani yaitu udang segar yang dikupas, dibuang kulitnya, direbus kemudian dikeringkan. Ebi digunakan untuk pengganti

udang segar dan memberi aroma udang yang harum dan khas udang. Makanan yang pengolahannya menggunakan ebi yaitu empek-empek, tumisan, dan sambal ebi. Terasi adalah bumbu yang berasal dari fermentasi udang atau rebon. Fungsi terasi dalam bumbu yaitu sebagai penambah rasa gurih dan memperkuat aroma.

2) Bumbu dari tumbuhan

Bumbu berasal dari buah yaitu cabai, asam, jeruk, belimbing, petai, merica. Berbagai macam bumbu mempunyai kegunaan masing-masing.

Cabai adalah bumbu yang berfungsi sebagai penguat rasa, memiliki rasa pedas, memberikan kehangatan pada tubuh. Cabai mengandung vitamin A dan C serta mengandung minyak *atsiri capsaicin* yang menyebabkan rasa pedas. Beberapa jenis cabai antara lain cabai hijau, cabai merah besar, cabai merah keriting, cabai rawit. Cabai hijau adalah cabai yang masih muda, berwarna hijau, tidak terlalu pedas. Cabai ini digunakan pada masakan tumis, ayam masak hijau, dan sambal hijau. Cabai merah besar adalah cabai yang berwarna merah, kandungan air banyak, memiliki sedikit biji dan menghasilkan masakan berwarna merah dengan rasa yang tidak terlalu pedas. Cabai merah keriting yaitu cabai yang bercitarasa sangat pedas, mempunyai kandungan air sedikit dan memiliki banyak biji. Cabai ini digunakan untuk membuat sambal dan hidangan yang rasanya pedas. Cabai rawit adalah cabai kecil dengan warna hijau, kuning dan merah yang memiliki rasa sangat pedas.

Asam adalah bahan bumbu makanan yang memiliki rasa asam dapat menghasilkan aroma segar dan memiliki warna sedikit coklat. Macam-macam asam yang biasa digunakan dalam masakan yaitu asam gelugur, asam jawa, asam kandis, asam sunti.

Jeruk adalah bahan yang digunakan untuk penetral rasa amis, megharumkan masakan dan penyedap masakan. Jenis jeruk yang digunakan sebagai bumbu masakan yaitu jeruk purut, jeruk nipis, dan jeruk nipis.

Belimbing wuluh adalah belimbing yang sering disebut sebagai belimbing sayur, warnanya hijau, bentuk lonjong, belimbing ini menghasilkan rasa asam dan segar pada masakan.

Petai adalah bumbu yang digunakan dengan langsung mencampur pada masakan atau bisa langsung dimakan mentah. Petai berwarna hijau dan beraroma tajam.

Merica atau lada adalah bumbu yang memiliki rasa pedas dan beraroma kuat. Lada ada 3 jenis macam yaitu lada putih, lada hitam dan lada hijau. Lada hijau jarang dan susah ditemukan, lada hitam yaitu lada yang beraroma kuat warnanya hitam dan memiliki cita rasa lebih pedas, lada putih yaitu lada yang sering digunakan dalam masakan sup dan capcay.

3) Bumbu berasal dari bunga

Bumbu yang berasal dari bunga yaitu kecombrang, bunga telang, dan cengkeh. Masing-masing bumbu memilikifungsi masing-masing yaitu

untuk memperkuat aroma, memberikan warna pada makanan. Kecombrang adalah bahan bumbu yang diambil bunganya saat kuncup dan berwarna merah muda. Kecombrang berfungsi untuk mengurangi aroma anyir pada ikan atau seafood dan memberi rasa asam pada sambal, tumisan dan hidangan berkuah seperti gulai dan kari. Bunga telang adalah bumbu yang berasal dari kuntum bunga dari tanaman perdu yang tumbuh merambat. Bunga telang berfungsi sebagai pewarna biru alami untuk makanan atau kue.

Cengkeh adalah bumbu yang berasal dari bunga dan batang cengkeh yang dikeringkan. Cengkeh memberikan aroma kuat dan memberikan rasa hangat. Selain digunakan untuk bumbu cengkeh juga digunakan untuk obat-obatan yaitu mempunyai fungsi anestetik dan antimicrobial untuk menghilangkan bau nafas dan untuk menghilangkan sakit gigi.

4) Bumbu berasal dari batang dan kulit

Bumbu yang berasal dari batang dan kulit yaitu kayu manis dan kayu secang. Bumbu ini berfungsi untuk memperkuat rasa dan aroma masakan. Kayu manis adalah bumbu yang berasal dari kulit batang pohon kayu manis yang dikeringkan. Kayu manis beraroma manis segar, dapat memperkuat aroma masakan, kue maupun minuman. Kayu secang adalah bumbu yang berasal dari batang pohon secang yang diserut halus hingga bergelombang kemudian dikeringkan. Kayu secang dalam bumbu masakan memberikan warna merah, memberikan rasa manis dan legit.

5) Bumbu berasal dari daun

Bumbu yang berasal dari daun yaitu daun pandan, daun salam, daun bawang, daun kari, daun ketumbar, daun jambu.

Daun pandan adalah bumbu yang berasal dari daun yang memiliki aroma wangi yang khas. Manfaat daun pandan untuk masakan adalah sebagai pewangi makanan dalam kue maupun masakan yaitu kolak atau bubur kacang hijau, memberikan warna hijau pada makanan selain daun hijau, sebagai hiasan penyajian makanan.

Daun salam adalah bumbu yang biasa disebut serai, meselangan (Sumatera), samak, kelat samak, serah (Maluku), dan manting (Jawa). Daun bawang adalah bumbu yang berwangsi menambah aroma dan rasa yang sedap pada masakan. Pada masakan daun bawang biasanya diiris tipis-tipis dan dimasukkan pada akhir saat masakan akan matang.

Daun jambu yang biasanya digunakan untuk bumbu yaitu daun jambu ketutuk yang masih muda. Daun jambu bermanfaat untuk memberikan warna kecoklatan pada masakan telur pindang.

Daun kari adalah daun yang hampir sama dengan daun salam tetapi ukurannya lebih kecil. Daun kari membuat masakan rasanya menjadi lebih gurih.

Daun kemangi adalah daun yang berfungsi menambah aroma harum khas kemangi, daun kemangi dapat dimakan langsung atau dimasak terlebih dahulu.

Daun ketumbar adalah daun yang bentuknya mirip dengan daun selederi, tetapi warna daunnya lebih muda dan aroma tajam menyengat. Kegunaan daun ketumbar untuk memberi aroma pada hidangan berkuah, tumis atau untuk taburan, terutama pada hidangan seafood.

Kunyit selain umbi, daun kunyit juga dapat digunakan sebagai bumbu untuk memberikan rasa gurih. Masakan yang banyak menggunakan daun kunyit adalah masakan daerah Sumatra, gulai, kari, kalio atau rendang.

Daun mint adalah daun berwarna hijau, bentuknya blat dengan bulu-bulu halus. Daun mint mempunyai rasa pedas dan aroma mentol. Daun mint digunakan pada minuman, kue atau saus puding.

Daun suji disebut juga pandan betawi, aromanya tidak terlalu harum jika dibandingkan dengan daun pandan. Daun suji dapat dijadikan pewarna hijau alami.

6) Bumbu berasal dari akar dan umbi-umbian

Bawang adalah bumbu yang memiliki rasa yang kuat dan memiliki aroma yang khas, manfaat bawang memberi rasa gurih masakan. Macam-macam bawang yaitu bawang putih, bawang merah, bawang bombay, bawang laki, bawang batak.

Bawang putih yaitu bahan utama dalam masakan Indonesia, bawang putih menambah rasa gurih dan aroma khas dalam masakan. Dalam pemasakan bawang putih dapat dihaluskan, dirajang halus maupun digeprek. Bawang merah merupakan bumbu yang mempunyai warna

merah dan memiliki aroma yang kuat. Bawang merah menjadi bahan utama dalam bumbu dasar masakan Indonesia. Bawang Bombay memiliki bentuk bulat besar, pada masakan memberikan rasa gurih dan aroma harum. Bawang laki adalah bawang yang mirip dengan bawang putih tetapi bawang laki memiliki suling tunggal. Aroma bawang laki lebih kuat dibanding dengan bawang putih, bawang laki memiliki tekstur keras dan kering. Bawang laki digunakan untuk pelengkap masakan seafood, kambing dan nasi kebuli. Bawang batak adalah bawang yang mirip dengan bawang merah, memiliki rasa yang tidak terlalu kuat tetapi memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan bawang merah. Bawang batak lebih banyak digunakan di daerah Sumatera untuk menghilangkan aroma amis pada masakan ikan atau *seafood*.

Jahe adalah tanaman rimpang berbentuk jemari yang menggelembung, memiliki rasa pedas. Terdapat dua jenis jahe yaitu jahe putih yang digunakan untuk bumbu dan jahe merah yang digunakan untuk obat. Jahe digunakan untuk masakan tumis, hidangan berkuah terutama *seafood* dan minuman. Jahe juga digunakan untuk menambah aroma pada kue, biskuit, sirup, serta campuran bumbu rempah.

Kencur merupakan bumbu yang memiliki bentuk seperti jari bulat. Kencur (nama bahasa Jawa dan bahasa Indonesia) dikenal di berbagai tempat dengan nama yang berbeda-beda yaitu cikur (bahasa Sunda), ceuko (bahasa Aceh); kencor (Madura), cekuh (bahasa Bali), kencur, sukung (bahasa Melayu Manado), asauli, sauleh, soul, umpa (bahasa-bahasa di

Maluku), serta cekir (Sumba). Kencur berfungsi menambah rasa segar pada masakan.

Lengkuas atau laos adalah bumbu yang dimanfaatkan bagian rimpanya. Lengkuas berfungsi untuk memberi aroma segar pada masakan tumis, pindang dan hidangan berkuah santan. Lengkuas digunakan dengan mememarkan atau memotong tipis kemudian dimasukkan ke dalam masakan.

Serai adalah bumbu yang memiliki daun panjang seperti ilalang, serai digunakan sebagai bumbu untuk mengharumkan masakan. Serai digunakan dengan mememarkan kemudian dimasukkan ke masakan.

Temu kunci adalah bumbu yang memiliki bentuk mirip jari telunjuk, memanjang dan lurus, kulitnya berwarna coklat muda dan dalamnya berwarna kuning muda. Temu kunci digunakan pada masakan sayur bening, hidangan ikan, dan urap. Temu kunci dapat digunakan dengan dikupas, dimemarkan lalu diiris tipis sebelum dimasukkan di masakan.

Kunyit adalah bumbu yang mempunyai bentuk seperti jari tangan, kulitnya bergaris-garis dengan warna coklat kekuningan. Kunyit digunakan pada masakan untuk memberikan warna kuning pada nasi kuning, bumbu opor, kari dan gulai. Kunyit dapat digunakan dengan cara dihaluskan dengan bumbu yang lain.

7) Bumbu berasal dari biji-bijian

Bumbu yang berasal dari biji-bijian yaitu jintan, wijen, kapulaga, kemiri, ketumbar, pala. Penggunaan bumbu yang berasal dari biji-bijian

yaitu dengan cara dihaluskan dengan ditumbuk. Bumbu berasal dari biji-bijian untuk memperkuat aroma dan rasa masakan

Jintan adalah bumbu yang berasal dari biji-bijian, bentuknya kecil dan teksturnya kering. Jintan memiliki aroma harum dan memberi rasa sedikit manis. Jintan digunakan pada masakan opor, gulai dan kari. Jintan digunakan dengan cara dihaluskan dengan bumbu lain sebelum dimasukkan ke dalam masakan.

Wijen adalah bumbu yang berwarna putih yang digunakan sebagai penghias makanan yaitu onde-onde. Wijen dapat digunakan dengan membuat minyak wijen sebagai penambah rasa masakan.

Kapulaga adalah bumbu yang digunakan saat sudah kering kulitnya keriput, bergaris-garis, berisi 4-7 butir biji kecil coklat kemerahan. Rasa kapulaga agak pedas seperti jahe tetapi baunya tidak kuat seperti jahe. Kapulaga digunakan untuk menambah aroma masakan, kue dan minuman.

Kemiri adalah bumbu yang berwarna putih berbentuk bulat, kemiri dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan bumbu. Kemiri digunakan untuk bumbu dengan tujuan penambah rasa gurih.

Ketumbar adalah bumbu yang mirip dengan lada atau merica, tetapi ketumbar memiliki bentuk lebih kecil, warnanya lebih gelap, tidak berisi dan lebih ringan dari lada. Ketumbar digunakan pada masakan yang bersantan. Ketumbar sering ditambahkan pada makanan untuk menambahkan rasa gurih, misalnya pada tempe goreng sebagai bumbu perendam (Vany, 2007).

Pala adalah bumbu yang memiliki bentuk lonjong, berwarna kuning, berdaging dan beraroma khas karena mengandung minyak atsiri. Pala digunakan pada bumbu perendaman daging, ikan dan ayam untuk menambah rasa agar semakin sedap. Pala juga digunakan untuk penyedap pada roti, pudding, saus, sayuran dan minuman penyegar.

8) Bumbu buatan

Gula merupakan bumbu yang memiliki rasa manis dan digunakan untuk pengawet alami makanan. Gula dapat diperoleh dari tebu, air bunga kelapa, aren, palem atau lontar. Macam-macam gula yang biasa digunakan untuk bumbu yaitu gula merah, gula pasir, gula batu, gula palem.

a) Gula merah

Gula merah dapat dibedakan dari asal bahan gula yaitu gula jawa yaitu gula dari air tebu yang menghasilkan gula warna coklat muda, gula yang berasal dari air kelapa disebut gula aren, gula yang berasal dari air kelapa yang disebut gula kelapa. Gula merah dalam bumbu masakan diiris tipis sebelum dimasukkan ke dalam masakan.

b) Gula pasir

Gula pasir adalah gula yang berasal dari batang tebu, berwarna putih dan memiliki butiran kasar. Gula pasir berwarna kecoklatan dikenal dengan istilah demerara banyak digunakan untuk cake buah. Gula pasir dengan butiran halus dikenal dengan istilah *Granulated sugar*. Biasanya digunakan dalam masakan dan kue. Gula pasir dengan

butiran sangat halus sering disebut dengan *caster sugar*. Biasa dipakai untuk kue yang dipanggang seperti cake atau pastry.

c) Gula batu

Gula batu adalah gula diperoleh dari batang tebu dengan bentuk butiran besar-besar berwarna putih hingga coklat muda. Dikenal dengan *rock sugar* atau *lump sugar*. Gula ini dapat digunakan sebagai pengganti gula pasir untuk membuat kue dan minuman.

d) Gula palem

Gula palem yaitu gula yang sering disebut dengan istilah *palm sugar*, bahan dasar gula palem adalah dari pohon palem atau sari tebu. Gula palem digunakan untuk membuat kue atau minuman.

e) Garam

Garam adalah bahan yang diperoleh dari hasil penguapan air laut di tambak-tambak mengandung senyawa kimia Natrium Chlorida (NaCl). Macam-macam garam yaitu garam bata, garam berbutir sangat kasar, garam bubuk dan garam meja yang berbutir sangat halus.

f) Baking powder merupakan bahan buatan berbentuk bubuk halus dan berwarna putih. Baking powder digunakan untuk bahan pengembang pada pembuatan kue dan biskuit.

5. Lauk hewani

Bahan pangan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan dan hasil olahannya. Lauk hewani adalah sumber protein yang kaya akan asam amino esensial, tidak dapat disintesis dalam tubuh. Lauk hewani berfungsi untuk

pertumbuhan dan perkembangan organ-organ. Bahan makanan hewani adalah daging, telur, ikan, ayam serta olahannya. Macam-macam bahan makanan sumber protein hewani antara lain:

- a. Daging sapi, daging kambing, produk daging seperti bakso, sosis, jerohan.
- b. Jenis unggas : Ayam broiler, ayam kampung, itik, bebek.
- c. Jenis Ikan : ikan laut, ikan sungai dan ikan danau.
- d. Seafood seperti udang, cumi, kerang, kepiting, rajungan.
- e. Telur : telur ayam negeri, telur ayam kampung, telur itik/bebek, telur puyuh.

Protein yang baik yaitu protein dari sumber bahan makanan dari hewani dalam jumlah maupun mutu seperti telur, unggas, ikan, daging. Bahan makanan hewani kaya protein bermutu tinggi, tetapi konsumsi masyarakat Indonesia hanya 18,4% konsumsi rata rata protein hewani penduduk Indonesia. Protein hewani memiliki mutu cerna/*digestibility* dan daya manfaat/*utility* adalah 100%. (Almatsier, 2009). Protein hewani merupakan protein sempurna dan mempunyai nilai biologi yang tinggi. Protein sempurna yaitu protein yang mengandung asam amino esensial lengkap baik macam maupun jumlahnya, untuk pertumbuhan dan perkembangan. Contoh protein sempurna yaitu kasein pada susu, albumin pada putih telur (Irianto, 2014).

B. Landasan Teori

Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan dimulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan pada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui makanan yang tepat (Rotua, 2015). Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Perencanaan menu adalah rangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan yang harmonis, sesuai, memebuhi kebutuhan gizi dan kesesuaian cita rasa dengan selera pasien (Kemenkes RI, 2013). Syarat-syarat perencanaan menu yaitu standar porsi, standar resep, standar bumbu, standar makanan dan siklus menu. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah makanan dalam berat bersih untuk setiap hidangan atau menu. Standar resep adalah komposisi bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai dengan resep. Standar bumbu adalah rincian bahan dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap jenis resep masakan. Standar makanan adalah susunan bahan berdasarkan jenis makanan, standar ini digunakan pada institusi Rumah Sakit. Siklus menu adalah satu set menu yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu yaitu 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan dan 1 tahun.

Susunan menu di Indonesia terdiri dari hidangan makanan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayuran, dan buah-buahan. Hidangan lauk pauk yaitu berasal dari bahan pangan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan dan hasil olahannya. Lauk hewani merupakan sumber protein yang kaya akan asam amino esensial, tidak dapat disintesis dalam tubuh. Lauk hewani berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan organ-organ sehingga harus ada makanan. Bahan makanan hewani adalah daging, telur, ikan, ayam serta olahannya.

Protein hewani merupakan protein sempurna dan mempunyai nilai biologi yang tinggi. Protein sempurna yaitu protein yang mengandung asam amino esensial lengkap baik macam maupun jumlahnya, untuk pertumbuhan dan perkembangan. Contoh protein sempurna yaitu kasein pada susu, albumin pada putih telur (Irianto, 2014).

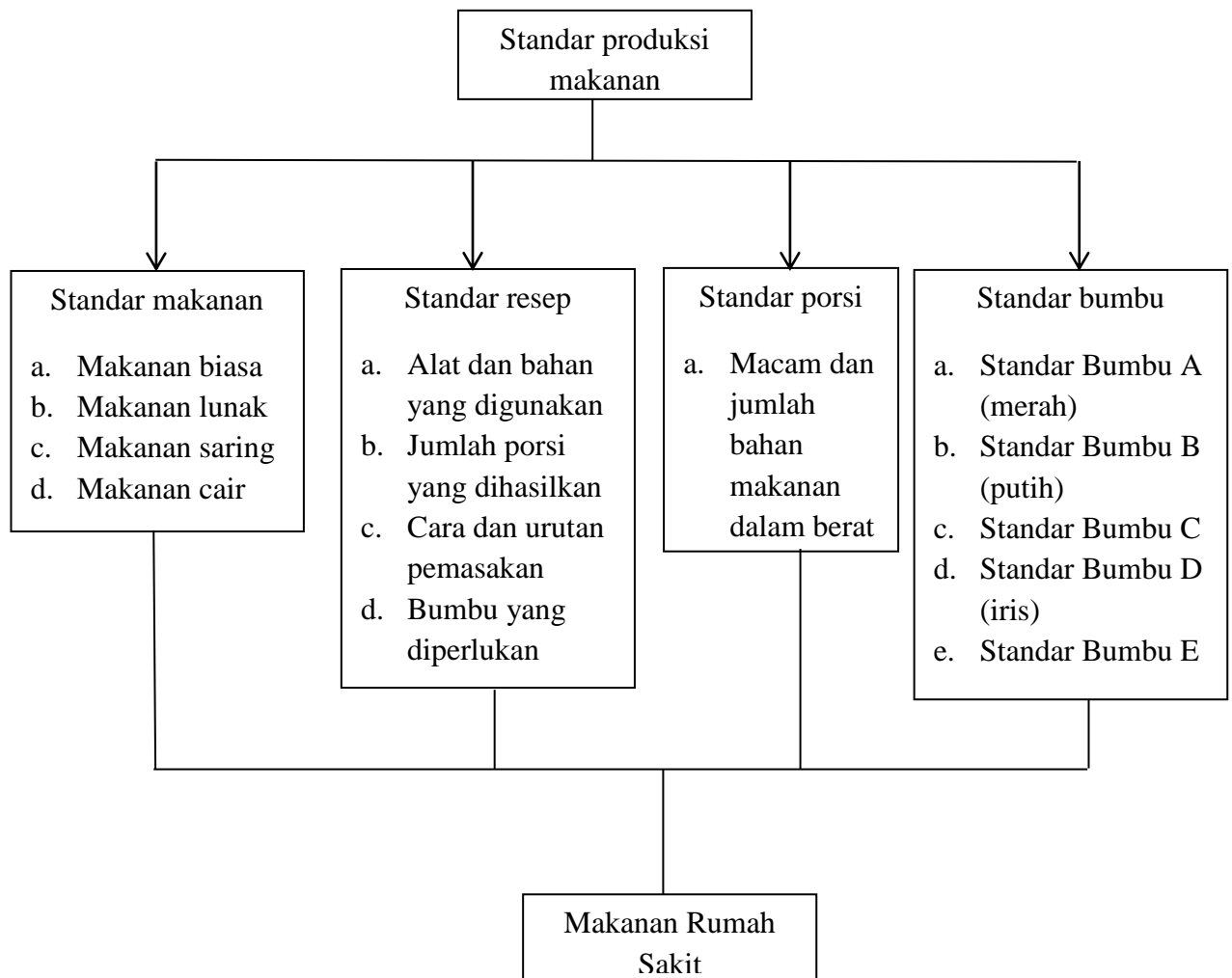
Pada penyeragaman rasa, aroma, warna pada masakan lauk hewani diperlukan standar bumbu. Standar bumbu merupakan komposisi bumbu yang dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan yang disebut bumbu dasar (Wayansari, 2018). Tujuan standar bumbu yaitu untuk konsistensi rasa hidangan yang diproduksi, dan penyederhanaan persiapan bumbu. Selain itu manfaat standarisasi bumbu yaitu untuk mempermudah dalam peracikan bumbu (Depkes, 2007).

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada masakan dalam proses pengolahan dengan tujuan untuk mendapatkan rasa masakan yang enak dan has

dalam setiap kali pemasakan, sehingga dapat merangsang kerja enzim-enzim pencernaan dan meningkatkan nafsu makan (Putri, 2013).

Standar bumbu di Rumah Sakit dibedakan menjadi lima yaitu standar bumbu A (bumbu merah) yang terdiri bawang merah, bawang putih, cabe merah, kemiri gula merah. Contoh penggunaan bumbu A (merah) yaitu sambal goreng, sayur asem, rendang, balado. Standar bumbu B (putih) yaitu terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, gula merah. Contoh penggunaan bumbu B (putih) yaitu terik, gudeg, opor, sayur lodeh. Standar bumbu C terdiri dari bawang merah, bawang putih, lada. Contoh penggunaannya sop sayuran, mie goreng atau rebus, semur, capcay, fuyunghai, tumis cah. Standar bumbu D (iris) terdiri dari cabai merah, bawang merah, bawang putih, tomat, gula merah, terasi. Contoh penggunaan bumbu D yaitu tumisan, asem-asem, oseng-oseng, sambal goreng kering. Standar bumbu E (bumbu tambahan disesuaikan dengan kebutuhan) yaitu tomat, salam, sereh, laos, kunyit, jahe, daun salam, daun jeruk, jeruk (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit 2007).

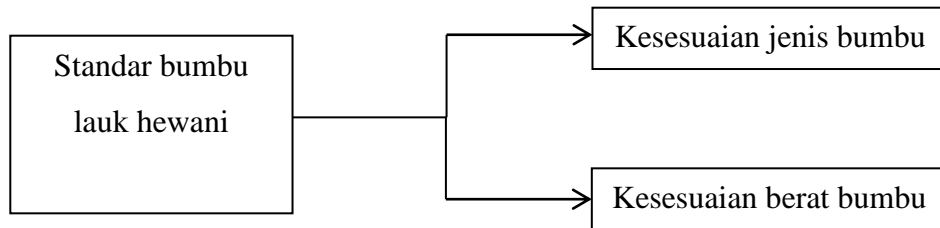
C. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka teori standar produksi makanan

Kerangka teori dimodifikasi dari Almatsier (2004), Depkes (2007) dan Kuku Probo (2015).

D. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka konsep kesesuaian standar bumbu lauk hewani

E. Pertanyaan peneliti

1. Bagaimana kesesuaian jenis bahan bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI?
2. Bagaimana kesesuaian berat bahan bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI?