

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian

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).

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes, 2013)

2. Tujuan dilaksanakan penyelenggaraan makanan

Menurut Kemenkes RI (2013), tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Menurut Depkes (2007), tujuan penyelenggaraan makanan adalah untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai baik konsumen.

3. Macam-macam penyelenggaraan makanan

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan kelompok dapat dibedakan menurut waktu penyelenggaraan, sifat penyelenggaraan dan tempat penyelenggaraan.

a. Waktu penyelenggaraan

Waktu penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan seperti berikut :

- 1) Penyelenggaraan makanan hanya satu kali saja, baik berupa makanan lengkap atau hanya berupa makanan kecil (snack food). Termasuk dalam jenis penyelenggaraan makanan untuk pesta atau jamuan makan atau snack pada acara tertentu.
- 2) Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas. Pada penyelenggaraan makanan seperti ini makanan yang disediakan umumnya adalah makanan lengkap, baik untuk satu kali makan atau lebih setiap hari, misalnya penyelenggaraan makanan untuk asrama, panti asuhan, rumah sakit, lembaga masyarakat, pusat industri dan kampus mahasiswa.
- 3) Penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat. Penyediaan makanan dilakukan untuk jangka waktu tertentu berupa makanan lengkap, yang diperuntukkan bagi para pengungsi korban kebakaran, atau korban bencana lain yang melibatkan orang dalam jumlah yang cukup banyak.

b. Sifat penyelenggaraan

Sifat penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan sebagai berikut :

1) Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial.

Pada penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Usaha jasa boga kantin, kafetarian, restoran dan warung makan tergolong penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial.

2) Penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial.

Penyelenggaraan makanan nonkomersial tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Penyelenggaraan makanan untuk orang sakit di rumah sakit, penghuni asrama, panti asuhan, barak militer, pengungsi dan narapidana tergolong penyelenggaraan makanan bersifat nonkomersial.

c. Tempat penyelenggaraan

Penyelenggaraan makanan kelompok dapat juga dibedakan berdasarkan tempat memasak dan menyajikan makanan seperti berikut :

1) Jasa boga (catering) adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Bentuk penyelenggaraan makanan

seperti ini biasanya bersifat komersial. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan.

2) Makanan institusi (institutional food service) adalah bentuk penyelenggaraan makanan yang tempat memasak dan menyajikan makanan berada disuatu tempat.

4. Sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan

Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, bahan baku, dana dan masukan lainnya. Tujuan akhir dari penyelenggaraan makanan adalah kualitas dan cita rasa makanan dapat memuaskan konsumen (Karyantina, 200).

Tenaga merupakan salah satu sumber daya yang penting karena menjadi kunci keberhasilan kegiatan penyelenggaraan makanan. Berbagai fungsi dalam manajemen sumber daya manusia meliputi fungsi perencanaan, dan penentuan kebutuhan staff (staffing), rekrutmen, seleksi, pengembangan dan pembinaan karir, penilaian kinerja serta imbal jasa (Depkes, 2007).

Menurut Moehyi (1992) tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan pada umumnya dibagi dalam 3 kelompok yaitu :

- a. Kelompok tenaga pengelola, bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan dan pengertian
- b. Kelompok tenaga pelaksana, bertanggung jawab dalam pelaksanaan produksi dan distribusi makanan

c. Kelompok tenaga pembantu pelaksana, adalah mereka yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan tetapi tidak mempunyai tanggung jawab khusus.

5. Pelaksanaan penyelenggaraan makanan

Menurut Moehyi (1992) secara terinci rangkaian kegiatan pelaksanaan penyelenggaraan makanan adalah sebagai berikut.

a. Perencanaan menu

Perencanaan menu meliputi jenis makanan, jumlah yang harus disediakan, jenis bahan makanan dan jumlah bahan makanan yang diperlukan, tata cara pengolahan sampai dengan penyajian. Langkah-langkah dalam perencanaan menu meliputi bentuk kerja tim, menetapkan macam menu, menetapkan lamanya siklus menu dan kurun penggunaan menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang dan malam pada satu putaran menu, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan merevisi menu serta melakukan test awal menu.

b. Pengadaan bahan makanan

Pengadaan bahan makanan dapat dilakukan melalui pemesanan atau pembelian sendiri. Pengadaan bahan makanan melalui pemasok (laveransir) biasanya dilakukan oleh penyelenggaraan makanan institusi. Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, pemesanan dan pembelian

bahan makanan dan melakukan survey pasar. Tipe spesifikasi bahan makanan berdasarkan PGRS (2013) :

- Spesifikasi tehnik, biasanya digunakan untuk bahan yang dapat diukur secara objektif dan dapat diukur dengan menggunakan instrumen tertentu. Secara khusus digunakan pada bahan makanan dengan tingkat kualitas tertentu yang sudah ada.
- Spesifikasi penampilan, secara garis besar berisi nama bahan, ukuran/tipe unit/ kontainer/ kemasan, tingkat kualitas, umur bahan makanan, warna bahan makanan, identitas pabrik, masa pakai bahan makanan/masa kadaluarsa, data isi produk (bila dalam kemasan), satuan bahan makanan dan keterangan khusus lain bila diperlukan.
- Spesifikasi pabrik, diaplikasikan pada kualitas barang yang telah dikeluarkan oleh suatu pabrik dan telah diketahui oleh pembeli. Misalnya spesifikasi untuk makanan kalengan.

c. Penerimaan bahan makanan

Segera setelah pemasok menandatangani kontrak pengadaan bahan makanan, maka pemasok menyerahkan pesanan bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan ketentuan-ketentuan dalam kontrak. Institusi membuat daftar bahan makanan sesuai dengan menu yang akan disajikan. Pemesanan bahan makanan dilakukan sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan (PGRS, 2013), seperti :

- Adanya kebijakan institusi tentang prosedur pengadaan bahan makanan
- Tersedianya dana untuk bahan makanan
- Adanya spesifikasi bahan makanan
- Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu
- Adanya pesanan bahan makanan untuk 1 periode menu

d. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar digudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Tujuannya tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

e. Penyiapan bahan makanan untuk dimasak

Kegiatan dalam penyiapan adalah membersihkan, mengupas atau membuang bagian yang tidak dapat dimakan, memotong, mengiris, mencincang, menggiling, memberi bentuk, memberi lapisan atau melakukan berbagai hal lainnya yang diperlukan sebelum bahan makanan dimasak. Persyaratan dalam melakukan persiapan bahan makanan adalah :

- Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan
- Tersedianya tempat dan peralatan persiapan

- Tersedianya prosedur tetap persiapan, tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan

f. Pengolahan makanan

Kegiatan pengolahan makanan merupakan kegiatan yang terpenting dalam proses penyelenggaraan makanan karena cita rasa makanan yang dihasilkan akan ditentukan oleh proses pemasakan / pengolahan makanan. Pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Proses pemasakan tersebut meliputi pemasakan dengan medium udara, air, lemak, pemasakan langsung melalui dinding panci dan pemasakan dengan elektromagnetik.

g. Distribusi makanan

Makanan yang dimasak harus segera dibagikan kepada konsumen. Yang perlu diperhatikan dalam pembagian makanan, baik institusi rumah sakit maupun institusi bukan rumah sakit, adalah makanan yang diterima oleh konsumen dalam keadaan temperatur yang sesuai.

6. Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan faktor penentu dan citra dari institusi penyelenggaraan makanan. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya menu sesuai dengan tujuan sistem penyelenggaraan makanan (Depkes, 2007).

Langkah-langkah perencanaan menu berdasarkan Kemenkes (2013) :

a. Bentuk tim kerja

Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari *dietisien*, kepala masak (*chef cook*) dan pengawasan makanan.

b. Menetapkan macam menu

Mengacu pada tujuan pelayanan makanan rumah sakit, maka perlu ditetapkan macam menu yaitu menu standar, menu pilihan dan kombinasi dari keduanya.

c. Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan

Perlu ditetapkan macam menu yang cocok dengan sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, 10 hari atau 15 hari. Kurun waktu penggunaan menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang.

d. Menetapkan besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku.

e. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang dan malam pada suatu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.

f. Merancang format menu

Format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan dalam format menu sesuai golongan bahan makanan.

g. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu

Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrumen. Penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarkan kepada manajer. misalnay manajer produksi, distribusi dan marketing. Bila ada ketidak setujuan oleh salah satu pihak manajer, maka perlu diperbaiki kembali sehingga menu telah benar-benar disetujui manajer.

h. Melakukan test awal menu

Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

B. Pemorsian

1. Pengertian

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

Menurut Wijayanti (2008) dalam Septiani (2011), porsi makanan adalah besarnya potongan bahan 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 bahan makanan yang akan disajikan agar lebih akurat.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi pemorsian

Menurut Sethi (2004) dalam Septiani (2011) faktor-faktor yang mempengaruhi pemorsian antara lain alat dan fasilitas, tenaga kerja, situasi dan lingkungan, metode pemorsian serta resep.

a. Alat atau fasilitas

Alat atau fasilitas yang digunakan sangat mempengaruhi porsi suatu bahan makanan. Alat pemotong yang sudah terstandarisasi akan menghasilkan porsi sesuai standar yang telah ditentukan.

b. Tenaga kerja (pemorsi)

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

c. 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.

d. Metode pemorsian

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

e. Standar resep

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

3. Pengawasan porsi

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

Menurut Depkes RI (2003) dalam Fauzan (2013), pengawasan porsi meliputi :

- a. Untuk bahan makanan (padat) pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan
- b. Untuk bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu dapat menggunakan gelas ukur/liter matt, sendok ukuran atau alat ukur lainnya yang sudah sistandarisasi atau bila perlu ditimbang.
- c. Untuk pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai untuk jenis hidangan, dapat menggunakan alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk.
- d. Untuk memudahkan persiapan sayuran dapat diukur dengan kontainer / panci yang standar dan bentuknya sama.
- e. Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep.

C. Standar Porsi Lauk Hewani

Standar porsi adalah rincian macam dan bahan 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, 2010).

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, 1992).

Akibat ketidakseimbangan zat gizi ditubuh dapat mengakibatkan seseorang mengalami gizi lebih maupun gizi kurang. Konsumsi makanan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Status gizi baik apabila tubuh memperoleh cukup zat-zat gizi yang digunakan secara efisien, sehingga memungkinkan pertumbuhan fisik, perkembangan otak, kemampuan kerja dan kesehatan. Status gizi kurang apabila tubuh mengalami kekurangan zat-zat gizi esensial. Status gizi lebih terjadi apabila tubuh memperoleh zat-zat gizi dalam jumlah berlebihan.

Salah satu zat gizi esensial yang perlu diperhatikan adalah protein. Apabila kekurangan protein dapat mengakibatkan gangguan pada pertumbuhan dan perkembangan seseorang dan terlihat kurus. Selain itu apabila mengalami kelebihan protein mengakibatkan beban kerja hati ginjal dan hati yang harus memetabolisme dan mengeluarkan kelebihan nitrogen (Almatsier, 2004).

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan (Kemenkes, 2013).

Standar porsi berdasarkan satuan penukar untuk lauk hewani seperti pada tabel 1 (Almatsier, 2004):

Tabel 1
Satuan Penukar Bahan Makanan Sumber Protein Hewani

Bahan Makanan	Berat (g)	URT	Bahan Makanan	Berat (g)	URT
Daging sapi	50	1 ptg sdg	Telur bebek	60	1 btr
Daging babi	25	1 ptg kcl	Ikan segar	50	1 ptg sdg
Daging ayam	50	1 ptg sdg	Ikan asin	25	1 ptg sdg
Hati ayam	50	1 ptg sdg	Ikan teri	25	3 sdm
Didih sapi	50	2 ptg sdg	Udang basah	50	¼ gls
Babat	60	2 ptg sdg	Keju	30	1 ptg sdg
Usus sapi	75	3 bulatan	Bakso daging	100	10 bj bsr
Telur ayam	60	1 btr			

Sumber : Almatsier, 2004

D. Landasan Teori

Penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan menurut waktu penyelenggaraan makanan, sifat penyelenggaraan dan tempat penyelenggaraan. Penyelenggaraan makanan berdasarkan tempat memasak dan menyajikan makanan dibedakan menjadi 2 yaitu jasa boga (catering) yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menhidangkan makanan dan makanan institusi yang tempat memasak dan menyajikan makanan berada disuatu tempat. Secara terperinci rangkaian pelaksanaan penyelenggaraan makanan adalah meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyiapan bahan makanan untuk dimasak, pengolahan makanan dan pembagian makanan (moehyi, 1992). Langkah-langkah perencanaan menu berdasarkan Kemenkes (2013) yaitu bentuk tim kerja, menetapkan macam menu, menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan, menetapkan porsi, mengumpulkan macam hidangan pada suatu putaran, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan melakukan test awal menu.

Menurut Sethi (2004) dalam Septiani (2011), porsi merupakan salah satu kriteria yang dapat dijadikan acuan untuk menilai standar makanan. Maka itu diperlukan standar porsi untuk mengontrol berat bahan makanan yang akan disajikan agar lebih akurat.

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

E. Kerangka Konsep



Gambar 1.
Kerangka Konsep Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani di Asrama I
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

F. Pertanyaan penelitian

Bagaimanakah ketepatan pemorsian leuk hewani di Asrama I
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?