

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, 1992).

b. Sistem Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan dapat dilakukan dengan system 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).

Dalam penyelenggaraan makanan di suatu institusi, peran manajemen penyelenggaraan makanan sangat diperlukan. Berikut penerapan prinsip manajemen pelaksanaan operasional penyelenggaraan:

- 1.) Perencanaan anggaran belanja.
- 2.) Penerapan standar makanan
 - a.) Standar resep

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

- b.) Standar porsi

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

- c.) Standar bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan (bumbu dasar) (Depkes 2007).

2. Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

a. Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Berdasarkan Kemenkes RI (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

b. Tujuan Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Menurut Kemenkes RI (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. Pemorsian

a. Pengertian

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 dan Priharsiwi, 2009).

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.

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

Ketepatan porsi adalah prosentase perbandingan porsi siap santap dengan porsi di unit distribusi. Faktor yang mempengaruhi ketepatan porsi yaitu ukuran bahan makanan yang diolah, kemampuan pemorsian tenaga pemasak, dan tenaga yang bertugas membagikan makanan (Dessy Natalia Cendanawangi, Tjaronosari, Ika Ratna 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 bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar makanan (Kemenkes RI, 2014).

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 (Dessy Natalia Cendanawangi, Tjaronosari, Ika Ratna Palupi, 2016).

b. 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.

1) 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.

2) 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.

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, 2007).

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

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

- 2) 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.
- 3) Untuk pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai untuk jenis hidangan, dapat menggunakan alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk.
- 4) Untuk memudahkan persiapan sayuran dapat diukur dengan kontainer / panci yang standar dan bentuknya sama.
- 5) Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep.

4. 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.

Standar makanan rumah sakit dibedakan menjadi standar makanan non diet dan standar makanan khusus. Makanan non diet diberikan pada pasien yang tidak memerlukan makanan khusus/diet berdasarkan penyakitnya. Bentuk makanan diberikan dalam bentuk makanan biasa dengan jadwal makan yang sudah ditentukan (Almatsier, 2010).

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).

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	1 ptg sdg	Udang basah	50	¼ gls
Babat	60	1 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

5. Lauk Hewani

Lauk hewani merupakan sumber protein yang kaya akan asam amino esensial, yang berfungsi sebagai pertumbuhan dan memelihara sel dan jaringan tubuh. Bahan makanan sumber protein hewani menurut Tarwotjo, C.S. tahun 1998 terdiri dari:

a. Daging

Macam daging yang dikonsumsi berupa daging sapi, kerbau, kambing. Daging mengandung zat protein, lemak, kolesterol, zat besi, kalsium, pospor dan vitamin B kompleks. Zat protein dan lemak hewani mudah dicerna dan mempunyai nilai biologi tinggi.

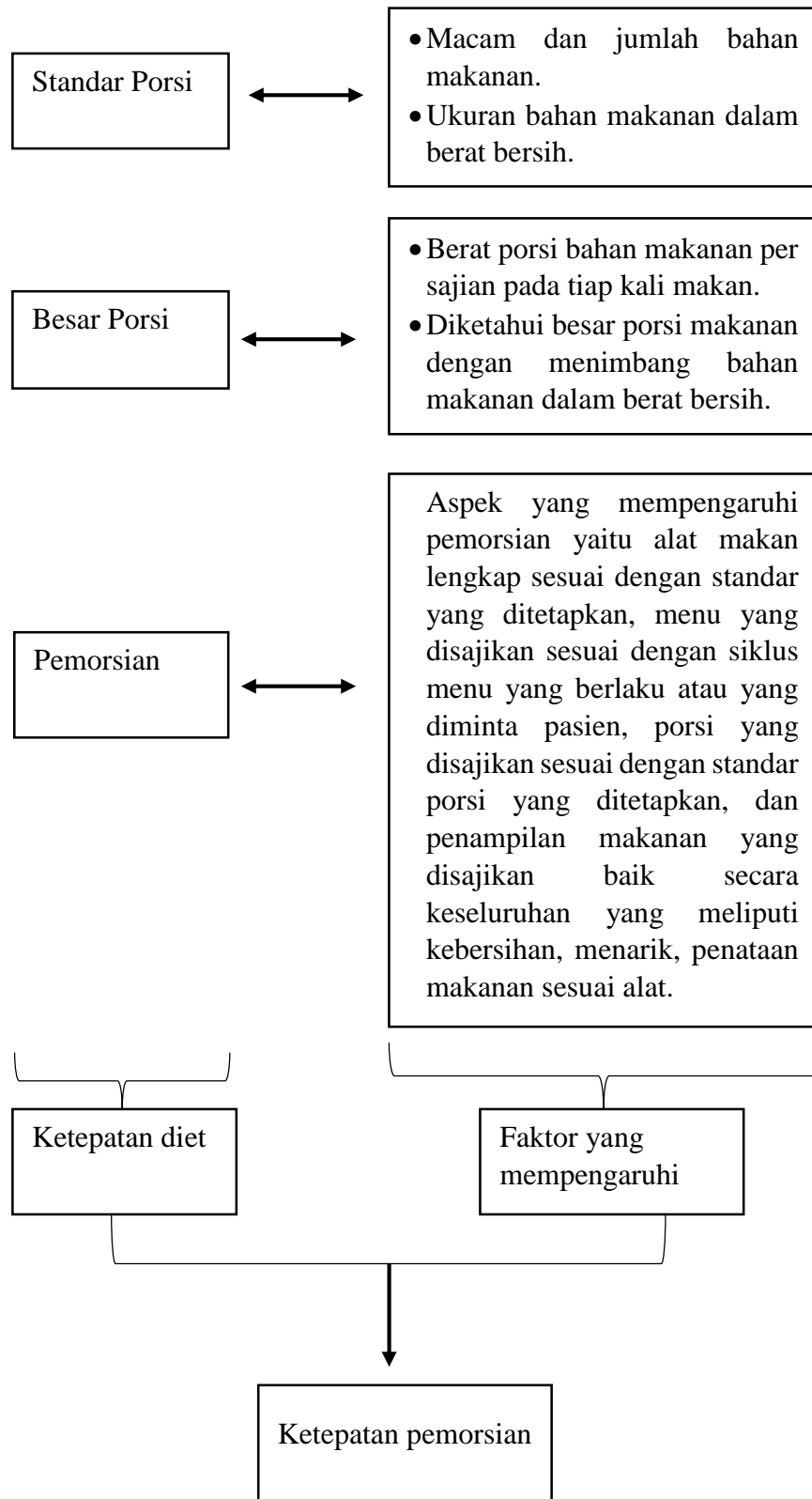
c. Unggas

Unggas adalah hewan ternak kelompok burung yang memiliki sayap, berbulu, berkaki dua, memiliki paruh, dan berkembang biak dengan cara bertelur yang dimanfaatkan daging maupun telurnya. Hewan yang termasuk unggas adalah ayam, itik, angsa, burung, dan kalkun.

c. Ikan

Ikan merupakan sumber zat protein yang sangat baik, mudah dicerna, mudah dimasak dan cepat matang serta memiliki rasa yang enak. Lemak atau minyak ikan mengandung asam lemak tak jenuh omega-3, terutama ikan yang hidup di laut dalam, yang dapat menurunkan kadar lemak darah dan dapat mencegah gumpalan trombosit.

B. Kerangka Teori



Gambar 1. Ketepatan Pemorsian

Sumber :(Kemenkes RI, 2013 & Kemenkes RI,2018, Dessy, dkk., 2016)

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani Menu Non Diet

D. Pertanyaan Penelitian

Bagaimana ketepatan pemorsian lauk hewani yang disajikan di Rumah Sakit

PKU Muhammadiyah Gamping?