

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Telaah Pustaka**

##### **1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit**

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka menyediakan dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, standar cita rasa, standar hygiene dan sanitasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang menjalankan rawat inap (Depkes RI 2006).

Menurut Depkes RI (2006), penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien. Penyelenggaraan makanan banyak di rumah sakit menyediakan makanan dengan ukuran yang banyak.

Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama diperuntukkan bagi pasien rawat inap. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi penerimaan bahan

makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengelolaan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, distribusi makanan (Kemenkes, 2022).

a. Bentuk Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit

Bentuk penyelenggaraan di Rumah Sakit RSUP Surakarta yaitu sistem diborongkan ke jasa boga ( semi outsourcing). Pada sistem diborongkan Sebagian, pengusaha jasa boga selaku penyelenggara makanan menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga milik rumah sakit (Kemenkes, RI 2013).

Dalam penyelenggaraan makanan dengan sistem diborongkan penuh atau Sebagian, fungsi Dietisien RS adalah sebagai perencana menu, penentu standar porsi, pemesanan makanan, penilai kualitas dan kuantitas makanan yang diteri sesuai dengan spesifikasi hidangan yang ditetapkan dalam kontrak.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyaratan Kesehatan Jasa boga disebutkan bahwa prasyarat yang dimiliki jasa boga untuk golongan B termasuk Rumah Sakit yaitu :

- a. Telah terdaftar pada Dinas Kesehatan Provinsi setempat
- b. Telah memiliki ijin Penyelenggaraan Makanan golongan B dan memiliki tenaga Ahli Gizi/Dietisien

- c. Pengusaha telah memiliki sertifikat kursus Penyehatan Makanan
- d. Semua karyawan memiliki sertifikat kursus Penyehatan Makanan
- e. Semua karyawan bebas penyakit menular dan bersih.

## 2. Pemorsian

Ketetapan porsi adalah prosentase perbandingan porsi siap santap dengan porsi di unit distribusi. Faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian yaitu ukuran bahan makanan yang diolah, tenaga yang bertugas membagi makanan dan kemampuan pemorsian tenaga pemasak (Cendanawangi, Tjaronosari, Palupi, 2016). Masa kerja petugas berkaitan dengan pengalaman atau keterampilan yang didapat selama bertugas memorsikan hidangan. Petugas pemorsi dengan masa kerja lebih lama sebaiknya dapat memorsikan hidangan secara tepat dibandingkan dengan memorsikan hidangan secara tepat dibandingkan dengan petugas pemorsian dengan masa kerja baru (Chasanah, 2018).

Waktu tunggu atau holding time merupakan jeda waktu antara makanan selesai dimasak oleh bagian produksi hingga saat makanan disajikan kepada pasien di bangsal (Yunita, dkk, 2014). Dalam penyajian makanan yang telah dimasak harus disajikan kepada pasien tepat pada waktunya tidak boleh terlalu terlambat, sehingga dapat

menyebabkan suhu makanan berubah dan dapat mempengaruhi selera makan pasien (Adek, 2012).

Beberapa hal yang harus diperhatikan pada penyajian makanan yaitu tempat penyajian, waktu penyajian, cara penyajian dan prinsip penyajian. Lamanya waktu tunggu makanan mulai dari selesai proses pengolahan dan menjadi makanan matang sampai dengan disajikan dan dikonsumsi tidak boleh lebih dari 4 jam dan harus segera dihangatkan kembali terutama makanan yang mengandung protein tinggi, kecuali makanan yang disajikan tetap dalam keadaan suhu hangat. Hal ini menghindari tumbuh dan berkembang biaknya bakteri pada makanan yang dapat menyebabkan gangguan pada Kesehatan (Kemenkes, 2014).

Kegiatan pemorsian merupakan kegiatan meletakkan makanan ke alat makan pasien dengan diet yang dijalani. Makanan yang telah diporsi di dapur utama, sesampai didapur 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).

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan saat siap dimasak atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau

untuk satu porsi. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan setiap individu yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan setiap individu untuk setiap kali makan dan sesuai dengan siklus menu dan standar makanan. Standar porsi digunakan pada bagian perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan dan distribusi. Standar porsi dalam berat matang diperlukan pada saat distribusi (Kemenkes RI, 2018).

Fungsi standar porsi yaitu sebagai alat kontrol pada unsur pengisian dan penyajian, sebagai alat kontrol pada audit gizi, dengan standar porsi dapat dihitung berapa nilai gizi hidangan yang disajikan, sebagai alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan (Kemenkes RI, 2018).

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makanan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di institusi (Kemenkes RI, 2018). 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, palupi, 2016).

Lauk nabati adalah makanan yang biasa dikenal sebagai sumber protein nabati. Protein nabati merupakan sumber protein yang berasal

dari lauk nabati seperti kacang – kacangan dan hasil olahannya (Ningsih dkk, 2018).

Protein kacang – kacangan mempunyai nilai gizi lebih rendah dibandingkan dengan protein dari perotein hewani, tetapi jika beberapa jenis protein nabati dikombinasikan dengan perbandingan yang tepat dapat menghasilkan kualitas protein lengkap. Sumber protein nabati juga lebih murah harganya, sehingga daya beli terjangkau oleh Sebagian besar masyarakat. Menurut Sediaoetama, A.D. (2009) Terdapat beberapa jenis kacang – kacangan yang dikenal Masyarakat, yaitu :

a. Kacang Kedelai

Kacang kedelai basah mengandung nilai gizi 30,2g% protein sedangkan kacang kedelai kering mengandung nilai gizi 34,9 g% protein. Nilai gizi protein kedelai termasuk kualitas lengkap dan yang terbaik dibandingkan protein kacang – kacangan lainnya. Sebelum dikonsumsi, kacang kedelai diolah menjadi berbagai jenis makanan setengah jadi misalnya tahu dan tempe.

b. Kacang tanah

Dalam kacang tanah protein yang terkandung kurang baik kualitas gizinya karena susunan asam amino esensial kurang seimbang dan kandungan lemak terlalu tinggi.

### c. Kacang Hijau

Dalam kacang hijau banyak mengandung *thiamin dan karotin*. Masyarakat biasanya mengonsumsi kacang hijau dengan cara diolah menjadi bubur dan berbagai jenis kue kering.

## 3. Standar Porsi Lauk Nabati

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan saat siap dimasak atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan setiap individu yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, dan sesuai siklus menu dan standar makanan (Kemenkes RI, 2018).

Standar makanan rumah sakit dibedakan menjadi standar makanan non diet dan standar makanan diet khusus. Makanan non diet diberikan pada pasien yang tidak memerlukan makanan khusus/diet berdasarkan penyakitnya (Almatsier, 2010).

Standar porsi yang digunakan di Rumah Sakit Umum Surakarta untuk lauk nabati yaitu 50 gram, berdasarkan data dari Instalasi Gizi RSUP Surakarta (2025).

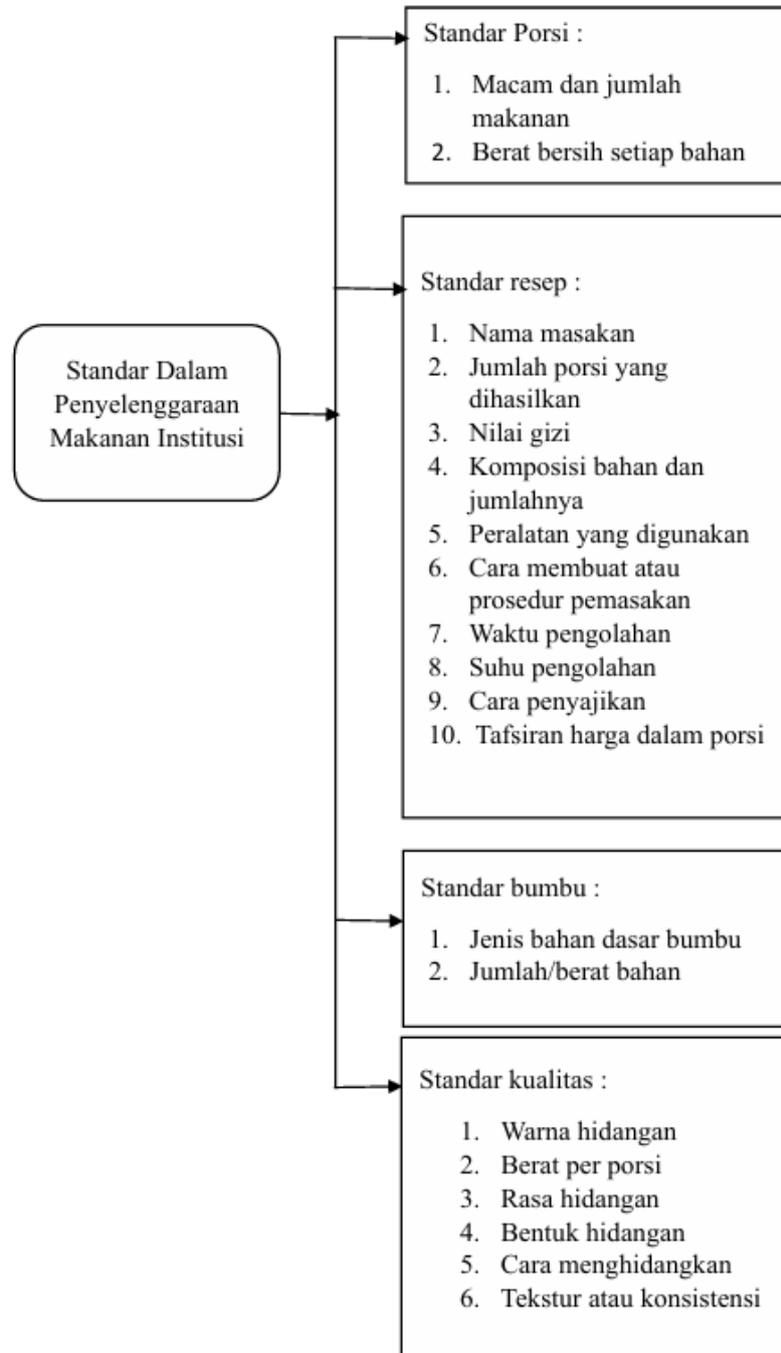
## 4. Besar Porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit. Hal ini bertujuan sebagai acuan atau pedoman untuk memenuhi kebutuhan

dan kecukupan makan pasien berdasarkan kebutuhan gizi yang direncanakan dengan standar porsi. Penilaian ini dilakukan dengan melakukan penimbangan terhadap berat mentah masing – masing hidangan kemudian mempresentasikan nilai besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan (Kemenkes RI, 2018; Bakri dkk., 2018).

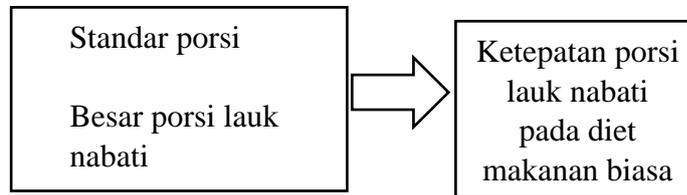
Besar porsi yang ditetapkan dipengaruhi oleh jenis konsumen dan penyelenggaraan makanan, kualitas bahan makanan, dan harga bahan makanan. Kontrol terhadap besar porsi dapat dilakukan sejak proses pembelian, dengan menentukan spesifikasi khusus terkait berat, ukuran, satuan, potongan, atau jumlah dari bahan makanan. Sedangkan selama proses produksi, porsi dapat ditentukan dengan menggunakan alat ukur, misalnya menggunakan sendok takar, gelas ukur, atau penimbangan. Agar porsi yang disajikan selalu tepat, maka tenaga pengolah harus selalu memperhatikan jenis bahan dan peralatan yang tepat, mengetahui berat sebenarnya dari bahan makanan, dan memiliki waktu yang cukup untuk pemorsian makanan (Kemenkes RI, 2018; Bakri dkk., 2018).

## B. Kerangka Teori



Sumber :Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar  
Bakrie Bachyar, dkk. (2018)

### C. Kerangka Konsep



### D. Pernyataan Penelitian

1. Standar porsi lauk nabati pada diet makanan biasa yang digunakan di Instalasi Gizi RSUP Surakarta yang ditetapkan.
2. Porsi lauk nabati pada diet makanan biasa yang disajikan oleh petugas di Instalasi Gizi RSUP Surakarta diukur untuk mengetahui kesesuaian praktik pemorsian di lapangan.