

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan. Sistem penyelenggaraan makanan institusi merupakan program terpadu dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian/pendistribusian makanan dan minuman, penggunaan sarana serta metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan (Rotua & Siregar, 2015).

Penyelenggaraan makanan dilaksanakan bukan hanya di rumah sakit tetapi juga di institusi lain seperti hotel, panti asuhan, asrama haji, dan asrama lainnya dengan menggunakan suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien (di rumah sakit) serta memberikan kepuasan pada konsumen (institusi lain). (Rotua & Siregar, 2015). Makanan merupakan kebutuhan utama makhluk hidup, termasuk anak asuh di Panti Sosial yang masih dalam keadaan tumbuh kembang. Agar makanan diselenggarakan memenuhi sasaran maka penyediaan makanan di Panti Asuhan Anak (PSAA) perlu diselenggarakan seefisien mungkin (Depkes, 2000).

Panti Asuhan merupakan suatu lembaga yang sangat populer untuk membentuk perkembangan anak-anak yang tidak memiliki keluarga ataupun yang tidak tinggal bersama dengan keluarga. Anak-anak panti asuhan diasuh oleh pengasuh yang menggantikan peran orang tua dalam mengasuh, menjaga dan memberikan bimbingan kepada anak agar anak menjadi manusia dewasa yang berguna dan bertanggung jawab atas dirinya dan terhadap masyarakat di kemudian hari (Santoso, 2005).

Menurut Bakri (2018), Dalam pelayanan makanan bagi konsumennya institusi penyelenggaraan makanan harus memperhatikan kebutuhan konsumen dan memenuhi persyaratan, antara lain:

- a. Menyediakan makanan harus sesuai dengan jumlah dan macam zat gizi dibutuhkan konsumen.
- b. Memperhatikan kepuasan konsumen.
- c. Dipersiapkan dengan cita rasa yang tinggi.
- d. Dilaksanakan dengan cara yang memenuhi syarat kesehatan dan sanitasi yang layak.
- e. Fasilitas ruangan dan peralatan cukup memadai dan layak digunakan.
- f. Menjamin harga makanan yang dapat dijangkau oleh konsumen.

B. Jenis Penyelenggaraan Makanan

1. Berdasarkan Waktu Penyelenggaraan Makanan

Rotua (2015) menyatakan bahwa jenis penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari :

a. Komersial

Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (bersifat komersial). Penyelenggaraan makanan ini dilakukan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Bentuk usahanya seperti restoran, *snack bars*, *cafeteria* dan *catering*. Usaha penyelenggaraan ini bergantung pada acara menarik konsumen sebanyak-banyaknya dan manajemennya harus dapat bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain.

b. Non Komersial

Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (non-komersial). Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada di dalam satu tempat seperti, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non-komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan.

Berbeda dengan penyelenggaraan makanan komersial, penyelenggaraan makanan institusi non-komersial berkembang sangat lambat. Keterbatasan dalam penyelenggaraan makanan institusi non-komersial, seperti pelayanan yang tidak terlatih dan biaya serta peralatan yang terbatas menyebabkan penyelenggaraan makanan non-komersial lambat dalam mengalami kemajuan. Hal ini menyebabkan penyelenggaraan makanan di berbagai institusi seperti panti asuhan, lembaga kemasyarakatan, bahkan di asrama-asrama pelajar selalu terkesan kurang baik.

c. **Semi Komersial (*service oriented*)**

Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat semi komersial. Semi komersial adalah organisasi yang dibangun dan dijalankan bukan hanya untuk tujuan komersial, tetapi juga untuk tujuan sosial (masyarakat yang kurang mampu).

2. Berdasarkan Tempat Penyelenggaraan

Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain:

1. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan.
2. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah/*School Feeding*.
3. Penyelenggaraan Makanan Asrama.
4. Penyelenggaraan Makanan Di Institusi Sosial.
5. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus.
6. Penyelenggaraan Makanan Darurat.
7. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi.
8. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja.
9. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial (Bakri, 2018)

3. Berdasarkan Pengelolaan Penyelenggaraan

Menurut Departemen Kesehatan (2007) ada tiga jenis pengolahan penyelenggaraan makanan yaitu swakelola, outsourcing, dan kombinasi kedua-duanya. Swakelola artinya sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan menggunakan seluruh sumber daya yang disediakan oleh institusi tersebut begitu juga pengelolaan dan kebijakan yang berjalan di dalam institusi. Keuntungannya adalah pengawasan dapat dilakukan di

setiap langkah atau proses kegiatan secara langsung dan tenaga instansi banyak berperan. Sedangkan kelemahannya adalah untuk dapat melakukan seluruh proses kegiatan dibutuhkan tenaga dalam jumlah besar dan kualifikasi yang sesuai serta kebutuhan sarana dan prasarana termasuk peralatan masak dan peralatan makan yang besar.

Kemudian *outsourcing* yaitu sistem yang memanfaatkan perusahaan jasa boga atau katering untuk penyelenggaraan makanan. Ada dua kategori sistem *outsourcing* yaitu semi *outsourcing* yaitu menggunakan sarana dan prasarana milik instansi dan kategori *full outsourcing* yaitu sarana dan prasarana bukan berasal dari instansi melainkan dari perusahaan jasa boga atau katering sendiri. Dalam penyelenggaraan makanan sistem *outsourcing* harus mengikuti perencanaan menu, penentu standart porsi dan pemesanan makanan yang diajukan oleh instansi. Dan yang ketiga adalah sistem kombinasi yang menjadi alternatif. Diperlukan pencatatan dan pelaporan yang terpisah agar mudah dilakukan pengawasan dan pengendalian (Depkes, 2007).

C. Kegiatan Penyelenggaraan makanan

a) Perencanaan menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen pasien dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karena setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makan yang saling berbeda. Oleh karena itu, susunan menu harus disesuaikan kebiasaan makan dan selera umum (Ratna, 2009).

Tahap penyusunan menu khususnya untuk sebuah penyelenggaraan makanan yang diperuntukkan bagi orang banyak sesuai dengan penjelasan soekresno (2000:76) harus memperhatikan : a. keadaan keuangan, b. ketersediaan bahan sesuai musim, c. usia orang yang akan makan, d. agama, e. latar belakang kebudayaan / adat istiadat, dan lain sebagainya yang dianggap akan mempengaruhi proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan, hal ini sudah termasuk

penyelenggaraan makanan institusi seperti perusahaan. Sedang syarat penyusunan menu institusi seperti perusahaan yang terkait dengan pengamanan makanan dan minuman berdasarkan peraturan pemerintah No. 28 tahun 2004 bagian ke-empat yaitu pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan untuk melindungi masyarakat dari makanan yang tidak memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi(Depkes RI, 2003), prasyarat perencanaan menu adalah:

1. Peraturan pemberian makanan institusi.
2. Standar porsi dan standar resep.

b) Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi, bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur yang penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (Kemenkes, 2013).

Menurut Rotua & Siregar, (2015) ada beberapa sistem pembelian yang sering dilakukan, yaitu pembelian langsung ke pasar, pembelian langsung ke pasar , pembelian yang akan datang, pembelian tanpa tanda tangan , dan Pembelian melalui pelelangan.

- a) Dengan musyawarah (*The Negotiated of Buying*) yaitu hanya dilakukan untuk Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*) yaitu hanya dilaksanakan jika 40 klien sehingga beban penyediaan bahan makanan masih mampu diatasi. Prosedur pembelian ini tidak rumit, tetapi cara ini kurang memenuhi ketentuan administrasi keuangan yang tetap.
- b) Pembelian bahan makanan yang tersedia pada waktu tertentu saja, dengan jumlah yang terbatas dan merupakan bahan makanan dibutuhkan klien,

- c) Pembelian yang akan datang (*Future Contract*) yaitu dilakukan untuk membeli bahan makanan yang mutu dan harganya telah terjamin, pasti, dan terpercaya. Produk bahan makanan telah ditentukan sebelumnya sehingga pembeli berjanji membeli bahan makanan tersebut dengan kesepakatan harga saat ini, tetapi bahan makanan dipesan sesuai waktu dan kebutuhan pembeli,
- d) Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*). Pembelian tanpa tanda tangan ada dua jenis yaitu *Firm at the opening price* (FAOP), yaitu pembeli memesan bahan makanan ketika dibutuhkan dan harga disesuaikan ketika transaksi berlangsung dan *Subject approval of price* (SAOP), yaitu pembeli memesan bahan makanan ketika dibutuhkan, sedangkan harga sesuai dengan yang ditetapkan sebelumnya,
- e) Pembelian melalui pelelangan (*The Formal Competitive*). Tiga bentuk pelelangan untuk memilih pasokan bahan makanan bagi institusi, yaitu sebagai berikut: a) Pelelangan umum, yaitu pelelangan yang terbuka untuk semua pemasok bahan makanan. Pelelangan diumumkan secara luas melalui berbagai media massa sehingga semua pemasok yang berminat dapat mengikuti pelelangan itu. Kesulitan dalam memilih pemasok dari pelelangan umum adalah seringkali keterpercayaan pemasok kurang diketahui karena tidak dinilai terlebih dahulu. Selain itu, tidak diketahui konduite (*efficiency report*) dan prestasi pemasok sebelumnya. Pelelangan terbatas, yaitu pelelangan yang diikuti oleh rekanan calon pemasok tertentu yang sudah dinilai oleh pihak yang berwenang seperti Pemerintah Daerah atau Departemen Perdagangan. Pelelangan dengan perbandingan harga penawaran, yaitu beberapa calon pemasok yang sudah dinilai kualitasnya dan sudah terdaftar sebagai rekanan pemerintah (biasanya paling sedikit tiga calon) diminta mengajukan penawaran harga. Calon pemasok yang mengajukan penawaran harga terendah akan ditunjuk sebagai pemasok kebutuhan bahan makanan di institusi itu. Berikut ini adalah persyaratan pembelian bahan makanan: a) terdapat kebijakan

institusi tentang pembelian bahan makanan, b) terdapat surat perjanjian dengan bagian logistik rekanan, c) terdapat spesifikasi bahan makanan, yaitu standar mutu yang ditetapkan terhadap bahan makanan yang akan dibeli untuk memenuhi kebutuhan, dan d) dana tersedia.

c) Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, mencatat, memutuskan yang melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya. Tujuan dalam penerimaan bahan makanan yaitu diterimanya bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan dan spesifikasi yang ditetapkan. Prasyarat dalam penerimaan bahan makanan meliputi : 1) tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu, 2) tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan. Dalam penerimaan bahan makanan ada beberapa langkah-langkah yaitu sebagai berikut: 1) bahan makanan diperiksa sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan, 2) bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ke tempat pengolahan bahan makanan (Kemenkes, 2013).

d) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin atau beku. Tujuan dari kegiatan ini adalah tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan barang.

2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Ada 4 prinsip penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan suhunya (Depkes RI, 2003):

1. Penyimpanan sejuk (colling) pada suhu 10°C-15°C seperti jenis minuman, buah dan sayuran.
2. Penyimpanan dingin (chilling) pada suhu 4°C-10°C seperti makanan berprotein yang segera akan diolah.
3. Penyimpanan dingin sekali (freezing) pada suhu 0°C-4°C seperti bahan makanan yang mudah rusak untuk jangka waktu 24 jam.
4. Penyimpanan beku (frozen) pada suhu <0°C seperti bahan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu <24 jam.

e) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan yaitu serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracikdsb) sesuai dengan menu dan jumlah pasien yang dilayani.

Tujuan dari persiapan bahan makanan adalah

- a) Tersediakan bahan makanan yang akan dipersipkan.
- b) Tersediakan tempat peralatan yang akan kebutuhan yang akan dipersiapkan.
- c) Tersedianya standart porsi yang tetap, standart resep, dan jumlah tenaga pemasak yang akandibutuhkan.

f) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan (pemasakan) merupakan kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi bahan makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman dikonsumsi. Tujuannya adalah:

- a) Mengurangi risiko kekurangan zat-zat gizi bahan makanan.
- b) Meningkatkan nilai gizi

- c) Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan warna.
- d) Bebas dari organisme dan zat berbahaya untuk tubuh.
- e) Pada proses pengolahan hal yang penting harus diperhatikan untuk menghindari terjadinya kontaminasi adalah penjamah makanan, cara pengolahan makanan dan tempat pengolahan makanan.

g) Distribusi Makanan

Serangkaian kegiatan proses penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen atau pasien yang dilayani (Kemenkes RI, 2013). Tujuan : konsumen mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku. Di rumah sakit terdapat 3 sistem penyaluran makanan yang biasa dilaksanakan di rumah sakit yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi) sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi) dan kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi.

D. Penyelenggaraan Makanan Sosial

Menurut Bakri (2018). Pada institusi sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut. Contoh institusi sosial adalah: panti asuhan, panti jompo, panti tuna-netra atau lembaga lain yang sejenis yang menampung masyarakat tidak mampu.

1. Tujuan Penyelenggaraan makanan institusi sosial
Penyelenggaraan makanan institusi sosial bertujuan untuk mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien.
2. Karakteristik Penyelenggaraan makanan institusi sosial
Karakteristik penyelenggaraan makanan institusi sosial adalah:
 - a. Pengelolaannya oleh atau mendapat bantuan dari departemen sosial atau badan-badan amal lainnya.
 - b. Melayani sekelompok masyarakat semua umur, sehingga memerlukan kecukupan gizi yang berbeda-beda. Oleh karena itu perlu perhitungan yang saksama untuk memenuhi kebutuhan porsi makanan masing-masing kelompok umur.

- c. Mempertimbangkan bentuk makanan, suka atau tidak suka klien menurut kondisi klien (kecukupan gizi anak dan kecukupan gizi orang dewasa/usia lanjut). Jadi kemungkinan perlu membuat bentuk dan cara pengolahan yang berbeda-beda untuk masing-masing klien.
- d. Harga makanan yang disajikan seyogyanya wajar dan tidak mengambil keuntungan, sesuai dengan keterbatasan dana
- e. .Konsumen mendapat makanan 2-3 kali ditambah makanan selingan 1-2 kali sehari
- f. Makanan disediakan secara kontinu setiap hari.
- g. Macam dan jumlah konsumen yang dilayani tetap.
- h. Susunan hidangan sederhana dan variasi terbatas.

Penyelenggaran makanan institusi sosial ini, mendapatkan subsidi dari pemerintah pusat, daerah ataupun yayasan-yayasan amal yang ada. Disamping itu juga ada donatur tetap dan tidak tetap, keadaan ini mengaibatkan pengelola makanan institusi harus dapat memperhitungkan secara tepat sehingga tidak mengganggu kelancaran pelaksanaannya. Karena sifatnya sosial, disamping memabantu orang-orang yang diasuh, juga keterlibatan anak asuh dalam pengelolah makanan institusi akan banyak membantu kelancaran kegiatan ini.

Kualitas Menu

1) Pola menu

Pola menu adalah susunan makanan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk sehari. Menu seimbang adalah menu yang terdiri dari bereneka ragam makanan dalam jumlah dan proporsi yang sesuai, sehingga memenuhi kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh dan proses kehidupan serta pertumbuhan dan perkembangan (Almatsier, 2004).

Pedoman pola menu seimbang yang dikembangkan sejak tahun 195 dan telah mengakar di kalangan masyarakat luas adalah pedoman menu 4 sehat 5 sempurna. Pedoman ini pada tahun 1995 telah dikembangkan menjadi Pedoman Umum Gizi Seimbang

(PUGS) yang memuat 13 pesan dasar gizi seimbang (Almatsier, 2009).

Menurut Almatsier (2004), PUGS disusun untuk mencapai dan memelihara kesehatan dan kesejahteraan gizi (*nutritional well-being*) semua yang merupakan prasyarat untuk pembangunan sumber daya manusia. Dalam PUGS, susunan makanan yang dianjurkan adalah yang menjamin keseimbangan zat-zat gizi. Hal ini dapat dicapai dengan mengkonsumsi beraneka ragam makanan tiap hari. Tiap makanan dapat saling melengkapi dalam zat-zat gizi yang dikandungnya. PUGS merupakan penjabaran lebih lanjut dari pedoman 4 Sehat 5 Sempurna yang memuat pesan-pesan yang berkaitan dengan pencegahan baik masalah gizi kurang, maupun masalah gizi lebih. Yang sekarang menjamin Pedoman Gizi Seimbang (PGS) yang memuat 10 pesan gizi seimbang. Pengelompokan makana didasarkan pada tiga fungsi utama zat-zat gizi, yaitu sumber zat energi/tenaga yang dapat berupa padi-padian, tepung-tepungan, umbi-umbian, sagu dan pisang yang di beberapa bagian di Indonesia juga dimakan sebagai makanan pokok. Sebagai sumber zat pembangun berupa sayuran dan buah, serta sumber zat pengatur berupa ikan, ayam, telur, daging, susu, kacang-kacangan dan hasil olahannya, seperti tempe, tahu dan oncom. Untuk mencapai gizi seimbang hendaknya susunan makanan sehari dari campuran ketiga kelompok bahan makanan tersebut. Dari tiap kelompok dipilih salah satu lebih jenis bahan makanan sesuai dengan ketersediaan bahan makanan tersebut di pasar, keadaan sosial ekonomi, nilai gizi, dan kebiasaan makanan (Almatsier, 2004).

Pola menu makanan Indonesia terdiri dari kelompok bahan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah dan makanan selingan. Kemudian mengumpulkan bahan makanan sesuai dengan kelompok bahan makanan antara lain:

1. Kumpulan makanan pokok misalnya: nasi, kentang, bihun, mie, roti, jagung

2. Kumpulan lauk hewani misalnya: daging ayam, telur, ikan, udang, cumi, daging sapi.
3. Kumpulan lauk nabati misalnya: tahu, tempe, oncom, kacang hijau, kacang tanah.
4. Kumpulan sayuran misalnya: labu siam, wortel, buncis, bayam, kangkung.
5. Kumpulan buah misalnya: jeruk, pisang, melon, semangka, pepaya, apel, mangga.
6. Setelah dilakukan inventarisasi terhadap jenis bahan makanan sesuai dengan kelompoknya maka disusun pola menu yang sesuai dengan jadwal makan (Bakri, 2018).

2) Variasi Menu

Keanekaragaman makanan dalam hidangan sehari-hari yang dikonsumsi, minimal harus berasal dari satu jenis makanan sumber zat tenaga, satu jenis makanan sumber zat pembangun dan satu jenis makanan sumber zat pengatur. Ini adalah penerapan prinsip penganekaragaman yang minimal. Prinsip penganekaragaman yang ideal adalah jika setiap kali makan siang dan makan malam, hidangan tersebut terdiri dari 4 kelompok makanan (makanan pokok, lauk-pauk, sayur, dan buah). Apabila konsumsi makanan sehari-hari kurang beranekaragam, maka akan timbul ketidakseimbangan antara asupan makanan dan kebutuhan zat gizi yang diperlukan untuk hidup sehat dan produktif. Dengan mengonsumsi makanan yang beragam, kekurangan zat gizi pada jenis makanan satu, maka akan dilengkapi dengan zat gizi yang diperoleh dari jenis makanan yang lain (Arika, 2013).

E. Kualitas Makanan

1. Pengertian kualitas makanan

Menurut Bakri dkk (2013) standart kualitas masakan adalah kualitas yang diharapkan untuk setiap hidangan, yang diukur dengan nilai gizi, rupa, rasa, tekstur, warna, bahan makanan yang digunakan, standart porsi dan cara penyajiannya. Untuk itu diperlukan resep dan standart porsi. Selain itu standar kualitas makanan dinilai atas dasar kriteria keamanan pangan. Kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makana pangan. Kandungan gizi dan standar perdangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman (UU RI No. 7 Tahun 1996).

2. Standar Kualitas Makanan

Bakri (2018), Standar kualitas adalah deskripsi produk hidangan yang menjadi indeks atau ukuran. Standar ini harus tertulis dalam bentuk narasi atau dapat digunakan foto atau replika makanan yang terbuat dari lilin, karet atau fiber.

Pada saat membuat narasi standar kualitas harus mengacu pada standar resep dan mencantumkan aspek-aspek di bawah ini :

1. Warna, standar kualitas harus dapat menggambarkan warna hidangan yang ditawarkan.
2. Berat per porsi, harus menyatakan berapa berat hidangan setiap porsi.
3. Rasa, harus dapat mendeskripsikan rasa hidangan seperti, asin, manis, atau manis agak asam.
4. Bentuk, harus menyatakan bagaimana bentuk hidangan yang ditawarkan apakah bulat, lonjong, bulat pipih, kotak dan sebagainya.
5. Cara menghidangkan, harus mendeskripsikan alat saji yang digunakan, penggunaan garnis, volume dan macam saus yang digunakan, cara menyiram saus.
6. Tekstur atau konsistensi, harus dapat mendeskripsikan keempukan, kerenyahan, kelembutan hidangan, kekentalan saus.