

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi

2.1.1 Definisi

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan merupakan kegiatan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Aritonang, 2010). Bakri (2018) menambahkan bahwa pengertian dari Penyelenggaraan Makanan Institusi adalah penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar. Batasan mengenai jumlah makanan yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Penyelenggaraan makanan massal yang digunakan di Indonesia adalah penyelenggaraan lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan.

2.1.2 Tujuan

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, diterima dan menyenangkan konsumen dengan memerhatikan standar hygiene sanitasi yang tinggi termasuk peralatan yang digunakan sarana yang digunakan juga harus memenuhi kecukupan gizi (Rotua, 2015). Prinsip-prinsip dalam pelayanan makanan menurut Bakri (2018) antara lain makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen, memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, peralatan dan fasilitas memadai serta layak digunakan, memenuhi selera dan kepuasan konsumen, serta harga makanan dapat dijangkau konsumen. Pemenuhan prinsip-prinsip tersebut dapat dilakukan apabila penyelenggara telah dapat merencanakan dan menetapkan target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumen, termasuk biaya yang dibutuhkan dan memerhatikan mutu makanan yang disajikan.

2.1.3 Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi

Bakri (2018) menyatakan bahwa klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenis konsumennya dibagi menjadi 9 (sembilan), yaitu :

a. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Tujuannya adalah menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien untuk mempercepat penyembuhan, menyediakan makanan bagi karyawan serta mencapai efektivitas dan efisiensi dalam penggunaan biaya makan dengan maksimal (Bakri, 2018).

b. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah

Penyelenggaraan makanan di sekolah dimaksudkan untuk membantu dalam pemenuhan gizi siswa. Terlebih pada siswa yang kemungkinan besar tidak sempat untuk sarapan di rumah. Tujuan dari penyelenggaraan makanan di sekolah yaitu menyediakan makanan sesuai dengan kecukupan siswa selama di sekolah, peningkatan semangat belajar anak, membantu dalam peningkatan status gizi siswa (Bakri, 2018).

c. Penyelenggaraan Makanan Asrama

Penyediaan makanan bagi penghuni asrama didasarkan pada kebutuhan masyarakat akan sebuah kepentingan yang mengharuskan tinggal pada suatu tempat dalam waktu tertentu untuk melaksanakan tugas. Tujuan penyelenggaraan makanan asrama dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan makanan secara *continue* dan kecukupan gizi bagi sekelompok penghuni. Khusus untuk asrama atlet dan angkata bersenjata yang beraktivitas fisik katagori sedang, berat atau bahkan sangat berat maka dibutuhkan pengaturan menu khusus dan tepat uagar dapat memenuhi kebutuhan tubuh akan makanan dan gizi mereka (Bakri, 2018).

d. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial

Penyediaan makanan pada institusi sosial ditujukan kepada masyarakat yang diasuh tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi. Tujuan dari penyediaan makanan institusi sosial adalah mengatur menu yang tepat sebagai bentuk pemenuhan kecukupan gizi klien (Bakri, 2018).

e. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus

Institusi khusus yang dimaksud antara lain yaitu pusat latihan olahraga (atlet), pusat kebugaran, asrama haji, lembaga masyarakat dan lain-lain. Tujuan dari penyediaan pelayanan makanan pada institusi khusus dimaksudkan untuk mengatur menu yang tepat untuk menciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien pada jangka waktu yang ditentukan (Bakri, 2018).

f. Penyelenggaraan Makanan Darurat

Penyediaan makanan dilaksanakan pada saat terjadi bencana dan situasi tanggap darurat. Tujuannya adalah untuk memenuhi kecukupan gizi klien selama terjadi bencana atau situasi darurat, karena pengungsi harus tetap mendapatkan memperoleh makanan yang sehat dan bergizi (Bakri, 2018).

g. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi

Penyediaan makanan di transportasi dilakukan dalam rangka menyediakan makanan dan minuman untuk penumpang selama perjalanan. Tujuan dari penyediaan makanan di transportasi adalah menyediakan makanan yang memenuhi kepuasan pelanggan serta mencapai tujuan komersial institusi (Bakri, 2018).

h. Penyelenggaraan Makanan Industri Kerja

Pelayanan gizi pada industri kerja tersebut dilakukan sebagai bentuk penyelenggaraan makanan dengan sasaran tenaga kerja di pabrik, perusahaan ataupun perkantoran. Tujuannya adalah untuk menyediakan makanan bagi tenaga kerja agar mencapai kesehatan dan stamina yang optimal bagi pekerja untuk mencapai produktivitas maksimal (Bakri, 2018).

i. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial

Penyelenggaraan makanan secara komersial berarti menyelenggarakan makanan dengan variasi tidak terikat, berfokus pada keuntungan, pertimbangan pada aspek pelayanan dan kepuasan konsumen (Bakri, 2018).

2.2 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

2.2.1 Definisi

Penyediaan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan penyampaian makanan kepada konsumen dalam penyusunan menu untuk mencapai kesehatan yang optimal melalui pemberian pola makan yang tepat.

Termasuk dalam kegiatan ini yaitu pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

2.2.2 Tujuan

Penyediaan makanan di instansi rumah sakit bertujuan menyediakan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima konsumen guna mencapai status gizi optimal (Kemenkes RI, 2013).

2.2.3 Bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Institusi atau rumah sakit biasanya menyiapkan dan memasak sendiri makanan yang diperlukan sekaligus melayani distribusi makanan kepada pasien. Rumah sakit juga menyiapkan seluruh fasilitas yang diperlukan seperti ruangan untuk mengolah dan menyajikan makanan, peralatan untuk mengolah dan memasak makanan, peralatan untuk menyajikan makanan, tenaga pelaksanaan serta biaya yang diperlukan (PGRS, 2013).

2.2.4 Bentuk Makanan Standar Rumah Sakit

Bentuk-bentuk makanan standar rumah sakit menurut Almatsier (2013) diantaranya yaitu :

- a. Makanan biasa, makanan biasa sama seperti makanan sehari-hari yang tersedia dalam beberapa bentuk, tekstur dan rasa yang biasa. Makanan biasa disusun berdasarkan pada Pola Menu Seimbang (PMS) dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang diperuntukkan orang dewasa sehat. Bentuk makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan diet khusus terhadap penyakitnya. Tujuan pemberian diet makanan biasa adalah untuk mengurangi dan mencegah kerusakan jaringan pada tubuh (Almatsier, S., 2013).
- b. Makanan lunak, adalah makanan dengan tekstur yang lembut. Lebih mudah dikunyah, ditelan dan dicerna daripada bentuk makanan biasa. Makanan lunak mengandung zat gizi yang cukup apabila pasien dapat mengonsumsi dengan cukup. Tergantung pada kondisi penyakitnya, makanan lunak dapat diberikan secara langsung atau berfungsi sebagai peralihan dari makanan saring. Tujuan dari pemberian makanan lunak adalah untuk menyediakan makanan lunak yang

mudah ditelan dan dicerna tergantung pada kebutuhan gizi dan kondisi penyakitnya (Almatsier, S., 2013).

c. Makanan saring, adalah makanan semi padat. Makanan saring memiliki tekstur yang lebih lembut dari makanan lunak. Tergantung dengan kondisi pasien, pemberian makanan saring dapat langsung atau peralihan dari makanan cair pekat ke lunak. Tujuan pemberian makanan saring adalah untuk menyediakan semi padat sebagai upaya pemenuhan kebutuhan gizi jangka pendek sebagai proses aklimatisasi atau adaptasi terhadap makanan dengan bentuk yang lebih padat. Makanan saring biasanya kekurangan vitamin C dan serat, maka sebaiknya diberikan dalam jangka waktu yang pendek yaitu 1-3 hari (Almatsier, S., 2013).

d. Makanan cair, adalah bentuk makanan yang mempertahankan konsistensinya yaitu cair sampai dengan kental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang kesulitan mengunyah, menelan dan gangguan pencernaan akibat penurunan kesadaran, suhu yang meningkat, mual dan muntah setelah operasi. Makanan cair dapat diberikan secara oral maupun injeksi. Tergantung konsistensinya ada 3 jenis makanan cair yaitu cair bening, cair sepenuhnya dan cair kental. Makanan cair bening adalah makanan yang jernih pada suhu ruang dengan residu minimal tembus cahaya ketika diletakkan dalam wadah bening. Jenis makanan yang diberikan tergantung penyakit dan kondisi setelah operasi (Almatsier, S., 2013).

2.3 Menu

2.3.1 Definisi

Menu berasal dari bahasa Perancis yang artinya “rinci” yaitu daftar yang tertulis secara rinci tentang makanan yang dipesan (seperti di restoran) atau disajikan (seperti di rumah sakit, sekolah). Sumber lain mengartikan bahwa menu merupakan daftar bermacam-macam makanan dan minuman yang disajikan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan didasarkan atas kebutuhan konsumen dan atau permintaan, serta dikelola secara terorganisasi. Tolok ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga perlu dibuat perencanaan menu sebelumnya. Bakri (2018) menyatakan bahwa menu yang terencana dengan baik berfungsi

sebagai katalisator yang mendorong semua fungsi operasional yang meliputi pembelian, produksi dan pelayanan serta control manajemen yang mempengaruhi penerimaan dan pemanfaatan sumber daya. Sumber daya ini meliputi bahan makanan, tenaga kerja, peralatan, waktu, dana dan fasilitas.

2.3.2 Fungsi

Bakri (2018) menambahkan bahwa menu memiliki fungsi sebagai berikut :

1. Alat pemasaran yang berhubungan dengan pelayanan makanan untuk memberikan kepuasan konsumen.
2. Alat kontrol manajemen sistem penyelenggaraan makanan, terdapat pada proses produksi dan distribusi.
3. Alat penyuluhan atau pendidikan yang ditujukan untuk konsumen.
4. Alat untuk menunjukkan finansial dari sebuah institusi.
5. Alat informasi dan komunikasi antar unsur-unsur dalam sub sistem penyelenggaraan makanan.
6. Sarana informasi harga, teknik pemasakan serta metode pelayanan dari setiap makanan yang disediakan.
7. Alat untuk menetapkan kebutuhan bahan yang akan dibeli, cara pembelian, peralatan dan jumlah karyawan yang dibutuhkan.
8. Faktor penentu dalam memilih perlengkapan, tata letak dapur dan perencanaan fasilitas produksi.
9. Alat untuk menarik minat konsumen untuk membeli atau mengonsumsi makanan atau hidangan yang disajikan.
10. Variasi penggunaan bahan makanan atau hidangan sehingga dapat menghindari kebosanan.

2.4 Modifikasi Menu

2.4.1 Definisi

Modifikasi menu merupakan suatu kegiatan untuk meningkatkan kualitas menu dalam hal rasa, warna, aroma, tekstur dan nilai gizi. Aritonang (2012)

menyatakan bahwa modifikasi menu adalah cara untuk meningkatkan citarasa makanan. Menu yang di modifikasi dapat mengurangi rasa bosan terhadap makanan yang disajikan. Modifikasi menu bisa melalui pembuatan masakan (makanan) baru, yang masih menggunakan bahan makanan yang sama sehingga tercipta menu yang lebih bervariasi.

2.4.2 Tujuan

Tujuan dari melakukan modifikasi menu adalah meningkatkan nilai gizi dari suatu hidangan, modifikasi resep dapat dilakukan dengan menambah ataupun mengurangi standar bumbu pada masakan. Sebab merubah takaran bumbu dapat memengaruhi rasa dan jenis makanan (Rahmaniawati, A., 2019).

2.5 Sisa Makan

2.5.1 Definisi

Williams dan Walton (2011) dalam Mafazah (2020) menyampaikan bahwa sisa makanan adalah proporsi makanan yang tidak dimakan atau dibuang oleh pasien. Sisa makanan biasanya diukur menggunakan estimasi visual atau metode penimbangan, dan hasilnya dinyatakan sebagai persentase makanan yang disajikan atau persentase lain yang dihitung berdasarkan nutrisi dan sisa makanan. Jika ada banyak sisa makanan dan itu terus terjadi Hal ini berdampak pada kurang gizi pada pasien dan tingginya biaya yang dikeluarkan (biaya finansial dan lingkungan).

2.5.2 Metode menentukan Sisa Makan

Metode yang dapat digunakan dalam penentuan sisa makan pasien atau responden antara lain :

1. Metode penimbangan, prinsip metode ini adalah mengukur secara langsung berat setiap jenis makanan yang disajikan dan selanjutnya dihitung persentase berdasarkan rumus :

$$\text{Sisa makanan} : \frac{\text{Berat sisa makanan}}{\text{Berat awal makanan}} \times 100\%$$

2. Metode *Comstock* atau taksiran visual, dilakukan dengan cara menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan

makanan. Metode taksiran yang dikembangkan *Comstock* menggunakan 6 (enam) poin dengan kriteria sebagai berikut :

- a. Skala 0 jika makanan habis.
- b. Skala 1 jika makanan seperempat porsi.
- c. Skala 2 jika makanan tersisa setengah porsi.
- d. Skala 3 jika makanan tiga seperempat porsi.
- e. Skala 4 jika makanan hanya dikonsumsi sedikit (kira-kira 1 sendok makan).
- f. Skala 5 jika makanan utuh