

## **BAB II**

### **TINJUAN PUSTAKA**

#### **A. 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). Selain kegiatan diatas terdapat pula kegiatan perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, serta pemasakan menjadi satu kesatuan dalam rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya sehingga didapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas. Kegiatan penyelenggaraan makanan menggunakan tenaga yang sesuai profesi dalam memperhatikan kepuasan konsumen dan pengawasan kualitas serta biaya secara optimal (Routa dan Siregar, 2015).

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima konsumen untuk mencapai status gizi atau derajat kesehatan yang optimal (Kemenkes RI, 2013). Makanan dapat diterima dan memberikan kepuasan kepada konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk peralatan dan sarana yang digunakan. Selain memberikan kepuasan kepada konsumen, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien (Routa dan Siregar, 2015).

## **B. 10 Langkah Penyelenggaraan Makanan**

### **1. Perencanaan Anggaran Makanan**

Perencanaan anggaran makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlakukan untuk pengadaan bahan makanan. Tujuannya adalah tersedianya taksiran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan, macam, dan jumlah makanan sesuai standar.

### **2. Perencanaan Menu**

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi. Tujuannya adalah agar tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada dalam kurun waktu tertentu. Penyusunan menu dipertimbangkan faktor yang mempengaruhi antara lain standar porsi dan peraturan pemberian makanan. Penyusunan menu dilakukan dengan memperhatikan kebiasaan makan dan ketersediaan makanan di suatu daerah.

### **3. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan**

Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah proses penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan sesuai dengan menu yang ditetapkan dan jumlah masa dengan tujuan untuk tercapainya usulan dan kebutuhan bahan makanan untuk kelompok tertentu selama periode waktu tertentu.

### **4. Pengadaan Bahan Makanan**

Proses pengadaan bahan makanan dilaksanakan sesuai mekanisme yang diatur dalam peraturan yang berlaku tentang pengadaan barang dan jasa.

### **5. Pemesanan Dan Penerimaan Bahan Makanan**

Pemesanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan, dengan tujuan tersedianya pesanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan.

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan pencatatan dan pelaporan tentang macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi pesanan.

## **6. Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporan

## **7. Persiapan, Pengolahan Bahan Makanan Dan Pendistribusian Makanan**

Persiapan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan meliputi berbagai proses antara lain memotong, mengupas, mencuci dan lain sebagainya. Tujuan persiapan bahan makanan adalah untuk mempersiapkan bahan makanan sebelum diolah.

Pengolahan bahan makanan adalah sesuatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap saji, dan aman untuk dikonsumsi dengan cara menumis, menggoreng dan lain-lain. Tujuan pengolahan makanan adalah untuk meningkatkan nilai cerna, cita rasa dan bebas dari organisme berbahaya untuk tubuh.

Pendistribusian makanan adalah kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan yang dilayani dengan cara sentralisasi, desentralisasi atau gabungan. Tujuan pendistribusian makanan adalah agar masa mendapat makanan dengan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku.

## **8. Pencatatan Dan Pelaporan**

Pencatatan dan pelaporan dimaksudkan sebagai alat perekam dan memantau dari seluruh rangkaian proses penyelenggaraan makanan. Pencatatan dan pelaporan antara lain mencakup penerimaan, pemakaian, stok/sisa yang belum terpakai, dan lain-lain yang dianggap perlu.

## **9. Monitoring Evaluasi**

Monitoring adalah kegiatan untuk mengikuti dan mengetahui perkembangan setiap proses kegiatan secara langsung maupun tidak langsung.

Evaluasi adalah kegiatan penelitan terhadap penyelenggaraan makanan sesuai dengan rencana dan kebijakan yang telah disusun sehingga dapat mencapai sasaran yang dikehendaki. Evaluasi dilakukan dengan cara observasi dan pengisian kuisioner.

## **10. Higiene dan Sanitasi**

Pengertian sanitasi makanan menurut Dit. Higiene dan Sanitasi Dit. Jen Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Tidak Menular adalah salah satu usaha pecegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan.

Higiene santasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

### **C. Standar Makanan Umum Rumah Sakit**

Standar makanan umum rumah sakit terdiri dari 4 jenis makanan yaitu, makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair.

#### **1. Makanan Biasa**

Makanan biasa yang dimaksud adalah makanan sehari-hari yang beraneka ragam yang dapat divariasikan dari bentuk dan tekstur. Makanan yang disusun mengacu pada Pola Menu Gizi Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Pada umumnya makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan makanan khusus diet, dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang saluran cerna (AsDI, IDAI, & PERSAGI, 2014).

#### **2. Makanan Lunak**

Makanan lunak yaitu makanan yang memiliki tekstur mudah dikunyah, ditelan, dicerna dan empuk dibandingkan makanan biasa. Makanan lunak diberikan kepada pasien sesuai keadaan penyakit dan sebagi perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa (AsDI, IDAI, & PERSAGI, 2014).

#### **3. Makanan Saring**

Makanan saring adalah makanan yang memiliki tekstur lebih lunak agar mudah ditelan dan dicerna. Makanan saring dapat diberikan kepada pasien sesuai keadaan penyakit dan sebagai perpindahan dari makanan cair kental kemakanan lunak. (AsDI, IDAI, & PERSAGI, 2014).

#### **4. Makanan Cair**

Makanan cair adalah makanan yang memiliki konsistensi cair hingga kental. Untuk pasien yang memiliki gangguan mengunyah, susah menelan dan

mencerna dapat diberikan makanan cair tersebut. Pemberian makanan cair kepada pasien dapat secara oral dan parenteral. (AsDI, IDAI, & PERSAGI, 2014).

#### **D. Porsi Makanan dan Standar Porsi**

Porsi makanan yaitu besarnya porsi bahan makanan tiap sajian dalam satu kali makan. Pemorsian menu makanan merupakan proses atau cara mencetak atau menyiapkan makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus standar. Porsi makanan mentah yang digunakan harus sesuai dengan standar porsi masing-masing lauk hewani dan lauk nabati tersebut untuk memenuhi gizi pasien. (AsDI, IDAI, & PERSAGI, 2014).

Standar porsi diartikan sebagai berbagai macam dan jumlah bahan makanan bersih yang diolah dan tersaji dalam setiap hidangan. Hubungan standar porsi dalam suatu penyelenggaraan makanan yaitu pada perhitungan kebutuhan bahan makanan perencanaan standar porsi. Standar porsi harus dilakukan pengawasan agar kualitas tetap bertahan, terpenuhi zat gizi seseorang dan nilai gizi pada makanan (Crisyanti, 2016).

Standar (ukuran) porsi di institusi mengindikasikan berat makanan dari hidangan yang disajikan pada waktu tertentu. Jadi, ukuran porsi konsumen akan berbeda di institusi yang berbeda juga. Pertimbangan lain terkait porsi adalah makanan dengan ukuran tersebut harus dapat memuaskan konsumen. Penimbangan standar porsi dilakukan di ruangan khusus yang ditetapkan agar bahan-bahan makanan yang diperlukan benar-benar sesuai dengan standar porsi menurut acuan standar yang dipakai (Bakeri et al., 2018).

Fungsi dari standar porsi adalah:

1. Sebagai alat control pada unsur pengisian dan penyajian
2. Sebagai alat control pada audit gizi, dengan standar porsi dapat dihitung berapa nilai gizi hidangan yang disajikan.
3. Sebagai alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan (Bakri et al., 2018).

### **E. Ketepatan Besar Porsi**

Ketepatan besar porsi adalah presentase 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 (Cendanawangi et al.,2016).

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. (Cendanawangi et al.,2016).

Menurut Gregoria (2006), ketepatan pemorsian merupakan kegiatan untuk menyeragamkan porsi makanan sesuai dengan kebutuhan. Pada beberapa bahan makanan, misalnya lauk hewani seperti daging, ikan, ayam maka pemorsian dapat membagi bahan makanan tersebut untuk mendapatkan ukuran yang sama besar satu sama lain sesuai dengan standar porsi makanan yang telah ditentukan. Porsi sayuran, keju, roti, kentang juga perlu diperhatikan. Porsi seragam didapatkan dengan cara menggunakan alat slicers sehingga dapat sesuai dengan apa yang kita inginkan. Alat slicers memiliki pisau yang dapat diatur tingkat ketebalan porsi yang diinginkan, sehingga porsi dapat seragam. Kegiatan pemorsian merupakan kegiatan memasukkan makanan ke alat makan konsumen sesuai yang dibutuhkan, sedangkan waktu pemorsian adalah waktu yang dibutuhkan untuk membagikan makanan per porsi ke alat makan konsumen sesuai dengan kebutuhannya sampai makanan siap untuk didistribusikan ke konsumen.

Dalam kegiatan pemorsian terdapat pengawasan standar porsi yang mempunyai peranan sangat penting untuk kepuasan konsumen. Pengawasan bahan makanan padat dilakukan dengan cara penimbangan. Bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu yang dipakai gelas ukur (litter matt), sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau apabila perlu ditimbang. Pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai dengan jenis hidangan dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong sesuai petunjuk. Persiapan bahan makanan sayuran dapat diukur dengan container/panic yang

standar dan bentuk sama, sedangkan untuk memperoleh porsi yang tetap, tidak berubah harus digunakan standar porsi dan standar resep (Depkes RI, 2003).

#### **F. Faktor yang Mempengaruhi Ketepatan Porsi**

##### 1. Petugas pemorsi atau penjamah makanan

Petugas pemorsi adalah sumber daya yang penting dalam keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit, mulai dari penerimaan bahan makanan sampai didistribusikan ke pasien. Faktor dari petugas penjamah makanan diantaranya yaitu pendidikan, lama bekerja dan pengetahuan (Nuraini et al., 2014).

##### 2. Alat Pemorsi

Alat pemorsi yaitu alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Peralatan pemorsian dapat membantu dalam kegiatan memorsikan makanan agar hasilnya akurat dan sesuai dengan standar porsi yang telah diciptakan. Salah satu alat pemorsi bahan makanan yaitu timbangan. Timbangan dapur berfungsi untuk pengecekan ulang setelah pembelian bahan makanan yang akan diolah. Alat pemorsi juga sangat berpengaruh pada ketepatan jumlah porsi. (Ningrum, 2018).

##### 3. Pengawasan

Pengawasan pemorsian perlu dilakukan untuk mengontrol kuantitas dan kualitas dalam produksi makanan yang dihasilkan. Pengawasan porsi berguna untuk mencapai keseragaman ukuran porsi. Pengawasan porsi bahan makanan dapat dilakukann penimbangan, untuk bumbu cair atau bahan yang cair dengan gelas ukur, sendok ukur. Memotong bahan makanan yang sesuai hidangan dapat menggunakan alat pemotong atau memotong menurut petunjuk atau standar (Ningrum, 2018).

#### **G. Lauk Hewani, Nabati dan Olahannya**

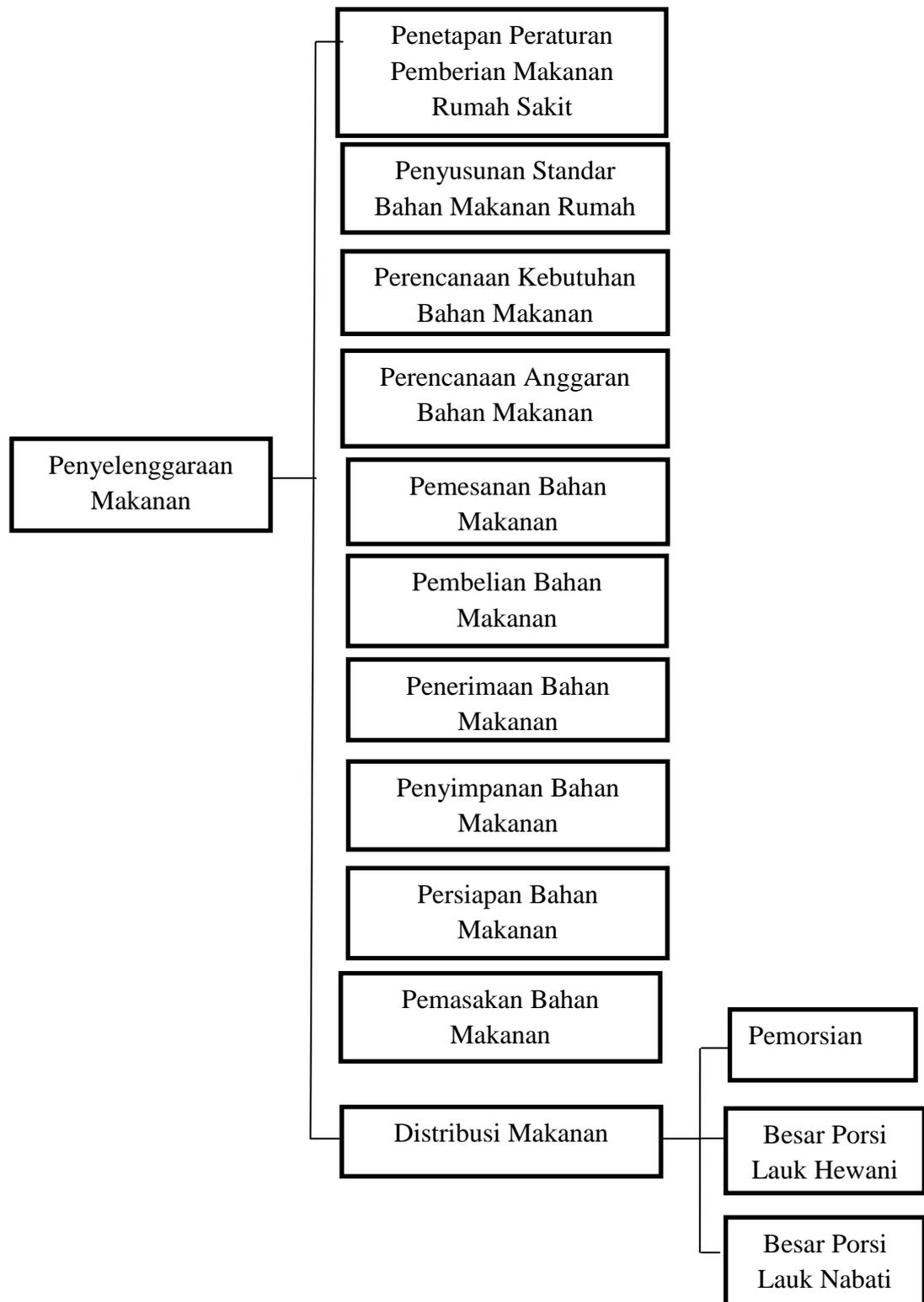
Lauk pauk merupakan salah satu jenis makanan pendamping makanan pokok. Lauk terdiri dua golongan yaitu lauk hewani dan lauk nabati. Lauk hewani sendiri merupakan bahan makanan yang berasal dari daging, ikan, susu, telur dan unggas. Sedangkan lauk nabati merupakan makanan yang berasal dari kacang-kacangan maupun biji-bijian hasil olahannya. Lauk hewani memiliki nilai biologis

lebih tinggi daripada lauk nabati karena mengandung sumber protein yang yang bermutu tinggi dan baik. Protein hewani umumnya mempunyai susunan asam amino yang paling sesuai dengan kebutuhan manusia. Makanan sumber hewani mmempunyai zat gizi yaitu protein, vitamin dan mineral lebih baik, karena kandungan zat-zat gizi tersebut lebih banyak dan udah diserap tubuh. Tetapi pangan hewani mengandung tinggi kolestrol (kecuali ikan) dan lemak (Arianti et al., 2015).

Sedangkan lauk nabati adalah yang dikenal sebagai sumber protein nabati. Bahan makanan ini terdiri dari golongan kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti tahu dan tempe. Protein kacang-kacangan mempunyai nilai gizi lebih rendah dibandingkan dengan protein dari jenis daging. Lauk nabati juga memiliki keunggulan lain seperti mengandung proporsi lemak tidak jenuh yang lebih banyak dibandingkan lauk hewani. Selain itu, lauk nabati mengandung isoflavin, yaitu kandungan fitokimia yang fungsinya hampir sama dengan hormone estrogen dan antioksidasi serta antikolestrol (Dewi, 2008).

Porsi makan siang untuk lauk hewani dan nabati di RSUD Demang Sepulau Raya, disajikan setiap satu porsi nya yaitu 50 gram untuk lauk hewani dan 50 gram untuk lauk nabati.

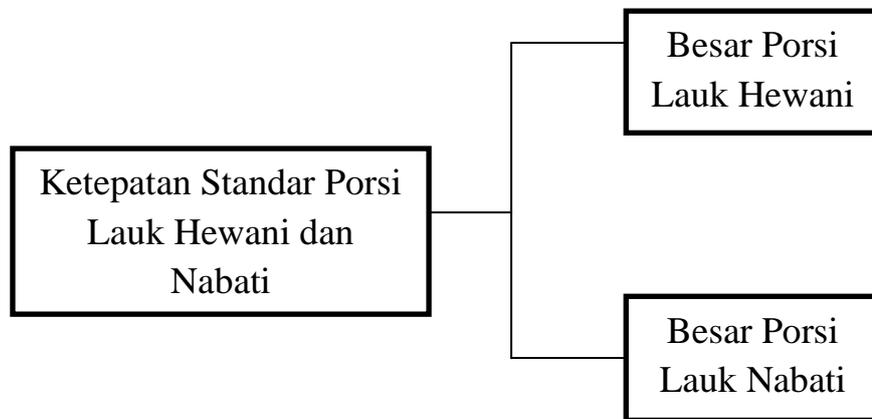
## H. Kerangka Teori



Sumber: (Kemenkes RI, 2013)

Gambar 1. Kerangka Teori

## I. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

## J. Definisi Operasional

**Tabel. 1**  
**Definisi Operasional**

No	Variable	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Standar Porsi lauk hewani dan nabati	Ukuran atau berat bahan makanan tiap sajian yang dipersiapkan oleh petugas dan diperoleh dengan penimbangan lauk hewani.	Kuisoner	Wawancara	Berat lauk hewani dan nabati dalam satuan gram yang telah ditetapkan di Rumah Sakit.	Ordinal
2	Ketepatan besar porsi lauk hewani	Ketepatan dalam penimbangan lauk hewani dibandingkan dengan standar porsi lauk hewani dan nabati yang telah ditetapkan di Rumah Sakit.	Timbangan makanan	Menghitung	Penimbangan lauk hewani dan nabati bias dikategorikan: 1. Tidak tepat jika berat kurang dari 10% atau lebih dari 10% 2. Tepat jika berat $\pm 10\%$ (Kemenkes RI, 2013)	Rasio

No	Variable	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
3	Ketepatan besar porsi lauk nabati	Ketepatan dalam penimbangan lauk nabati dibandingkan dengan standar porsi lauk hewani dan nabati yang telah ditetapkan Rumah Sakit.	Timbangan makanan	Menghitung	Penimbangan lauk hewani dan nabati bias dkategorikan: 1. Tidak tepat jika berat kurang dari 10% atau lebih dari 10% 2. Tepat jika berat $\pm 10\%$ (Kemenkes RI, 2013)	Rasio