

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Lapas**

Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) adalah tempat untuk melakukan pembinaan terhadap narapidana dan anak didik pemasyarakatan di Indonesia. Sebelum dikenal istilah lapas di Indonesia, tempat tersebut disebut dengan istilah penjara. Lembaga Pemasyarakatan merupakan Unit Pelaksana Teknis di bawah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (dahulu Departemen Kehakiman). Penghuni Lembaga Pemasyarakatan bisa narapidana (napi) atau Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) bisa juga yang statusnya masih tahanan, maksudnya orang tersebut masih berada dalam proses peradilan dan belum ditentukan bersalah atau tidak oleh hakim. Pegawai negeri sipil yang menangani pembinaan narapidana dan tahanan di lembaga pemasyarakatan disebut Petugas Pemasyarakatan, atau dahulu lebih dikenal dengan istilah sipir penjara (Undang-undang RI 1995).

Balai Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Kelas I adalah lembaga pemasyarakatan untuk menampung narapidana dewasa yang berusia lebih dari 25 tahun. Lembaga Pemasyarakatan Kelas I merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan.

Lapas Kelas II A menurut Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Tahun 2011 tentang Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Pemasyarakatan. Terletak di Kotamadia/Kabupaten dengan kapasitas 250-500 orang. Lapas Kelas II A kapasitas hunian standar  $\geq 500 - 1500$  orang.

Lapas Kelas II B menurut Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Tahun 2011 tentang Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Pemasyarakatan. Terletak di daerah setingkat Kabupaten, kapasitas kurang dari 250 orang. Lapas Kelas II B kapasitas hunian standar  $\leq 500$  orang singkatnya perbedaan lapas IIA dan IIB adalah dalam tingkat letak lapas dan kapasitas lapas.

## **B. Pelayanan Gizi Lapas**

Status gizi adalah ekspresi dari keadaan keseimbangan dalam bentuk variabel tertentu, atau perwujudan dari nutrire dalam bentuk variabel tertentu. Status gizi adalah ukuran keberhasilan dalam pemenuhan nutrisi untuk anak yang diindikasikan oleh berat badan dan tinggi badan anak. Status gizi juga didefinisikan sebagai status kesehatan yang dihasilkan oleh keseimbangan antara kebutuhan dan masukan nutrien (Supriasa, Bakri, dan Fajar, 2016).

Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara sebagaimana yang di atur di dalam Pasal 1 Angka 1 UU Pemasyarakatan merupakan tempat dilaksanakannya penghukuman dan pembinaan bagi narapidana dengan sistem kelembagaan, pembinaan ini menjadi satu tujuan akhir dari sistem pemidanaan. Pasal 14 UU No 12 Tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan mengatur tentang hak-hak dasar narapidana yang harus terpenuhi salah satu hak diantaranya adalah pelayanan kesehatan dan konsumsi di Lembaga Pemasyarakatan. Berdasarkan Pasal 14 UU Pemasyarakatan ini narapidana berhak mendapatkan pengayoman pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Adapun berkenaan dengan proses pelayanan konsumsi makanan untuk narapidana di dalam Lapas/Rutan. Idealnya yang berdampak pada peningkatan kualitas SDM, maka dengan demikian dalam hal ini dari segi kualitas maupun kuantitas gizi harus seimbang serta layak dan aman untuk dikonsumsi. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Bab VIII Pasal 142 tentang Kesehatan juga menyebutkan bahwa upaya perbaikan gizi dilakukan pada seluruh siklus kehidupan sejak dalam kandungan sampai dengan lanjut usia dengan prioritas kepada kelompok rawan. Surat Edaran Dirjen Pemasyarakatan No E.PP.02.05-02 tgl 20-9-2007 tentang peningkatan pelayanan makan bagi narapidana WBP baik pria maupun wanita dewasa adalah sebesar 2.250 kkal untuk energi dan 60 gram untuk protein (Republik Indonesia, 2009). Berpedoman pada pelayanan kesehatan yang diberikan di Lapas dan Rutan adalah merupakan suatu wujud pemberian HAM oleh Negara dalam konteks ini kepada warganya.

## **C. Penyelenggaraan Makanan Lapas**

### **1. Pengertian**

Penyelenggaraan makanan di Lapas dan Rutan dilaksanakan dimulai dari proses perencanaan anggaran, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan

bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, monitoring, evaluasi, pencatatan dan pelaporan.

## 2. Tujuan

Tujuan penyelenggaraan makanan lapas adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memerhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

## 3. Bentuk Penyelenggaraan Makanan Lapas

Bentuk penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan penyelenggaraan makanan yang merupakan bagian dari Lapas yang terkait. Sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak Lapas itu sendiri secara penuh, dikenal juga sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makanan dapat dilakukan oleh pihak lain dengan memanfaatkan jasa catering atau jasa boga.

Penyelenggaraan makanan yang dilakukan dengan sistem swakelola berkaitan dengan pihak dapur Lapas yang bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi (Depkes RI, 2007)

## 4. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Lapas

Kegiatan Penyelenggaraan Makanan untuk konsumen di Lapas meliputi :

### a. Perencanaan anggaran belanja bahan makanan

Perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah rangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan manajemen penyelenggaraan makanan di institusi. Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lainnya dalam sistem tersebut seperti anggaran belanja, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dan variasi bahan makanan. Menu seimbang perlu untuk kesehatan, namun agar menu yang disediakan dapat dihabiskan, maka perlu disusun variasi

menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, rupa, dan kombinasi masakan yang serasi (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

b. 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 (Depkes, 2003).

c. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan adalah serangkaian kegiatan menetapkan macam jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan. Tujuan Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan tersedia taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk penghuni lapas.

d. Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen/pasien yang dilayani, sesuai periode pemesanan yang ditetapkan. Tujuannya adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai menu, waktu pemesanan, standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang ditetapkan.

e. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan Bahan Makanan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak atau surat perjanjian jual beli (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

f. 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/beku. Tujuannya adalah tersedianya bahan makanan yang siap

digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan (PGRS, 2013)

g. Persiapan bahan makanan

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan.

h. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

i. Pendistribusian makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani.

#### **D. 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 (Depkes, 2003).

Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lainnya, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dan variasi bahan makanan. Menu seimbang perlu untuk kesehatan, namun agar menu yang disediakan dapat dihabiskan, maka perlu disusun variasi menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, rupa, dan kombinasi masakan yang serasi (Purwaningtyas Sulistiyo, 2013).

Berikut ini adalah langkah-langkah perencanaan menu (PGRS, 2013) :

1) Bentuk tim kerja

Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari dietisien, kepala masak (chef cook), pengawas makanan.

## 2) Menetapkan macam menu

Pada tahap awal dengan mengacu pada tujuan pelayanan makanan Lapas, maka perlu di tetapkan macam menu, yaitu menu standar atau menu pilihan.

## 3) Menetapkan siklus menu

Perlu ditetapkan macam siklus menu yang cocok dengan tipe sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus dapat dbuat untuk menu 5 hari, 7 hari, atau 10 hari.

## 4) Menetapkan periode siklus menu

Periode siklus menu adalah lamanya siklus menu berlaku dan perlu penggantian atau modifikasi kembali. Pada menu yang baru disusun, dimana keadaan konsumen belum terlalu dipahami oleh manajemen. Pada Lapas telah melakukan perbaikan-perbaikan dapat diberlakukan lebih lama, misalnya 6 bulan atau 1 tahun.

## 5) Menetapkan pola menu

Pola menu yang dimaksud adalah golongan macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan. Tujuan dibuatnya pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen. Selain itu, dengan penetapan pola dapat dikendalikan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen. Selain itu, dengan penetapan pola dapat dikendalikan bahan makanan sumber zat gizi yang diperlukan.

## 6) Menetapkan besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku.

## 7) Membuat master menu

Master menu adalah alokasi item bahan makanan ke dalam matrik dalam siklus menu. Tujuan dibuatnya master menu adalah agar distribusi bahan makanan yang digunakan tersebar lebih harmonis, sehingga pengulangan penggunaan bahan makanan tertata dengan baik. Manfaat master menu adalah mudah dalam melakukan modifikasi menu pada kegiatan perencanaan ulang,

apabila suatu saat terjadi perubahan dana. Maka modifikasi biasanya dilakukan pada master menu.

#### 8) Merancang format menu

Format menu yaitu memadukan atau mengkombinasikan berbagai macam hidangan menjadi susunan yang harmonis dan rasa yang dapat diterima.

### **E. Pengadaan Bahan Makanan**

Pengadaan bahan makanan adalah suatu kegiatan menyediakan bahan-bahan makanan sesuai dengan kebutuhan. Pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan, pembelian, dan penerimaan.

Pengadaan bahan makanan adalah suatu kegiatan meliputi pemesanan, pembelian, dan penerimaan bahan makanan (KEMENKES RI 2013). Tujuan pengadaan bahan makanan ini adalah tersedianya bahan makanan pada waktu yang telah ditentukan dalam macam dan jumlah yang cukup serta kualitas sesuai dengan kebutuhan.

#### 1. Pemesanan bahan makanan

Pemesanan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan permintaan (order) bahan makanan, berdasarkan manu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani. Tujuan kegiatan ini ialah agar tersedia daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang diterapkan (Depkes, 2007).

##### a. Langkah-langkah pemesanan bahan makanan meliputi:

- 1) Ahli gizi membuat rekapitulasi kebutuhan bahan makanan untuk esok hari dengan cara: standar porsi x jumlah pasien
- 2) Hasil perhitungan diserahkan ke bagian gudang logistic
- 3) Bagian gudang menyiapkan bahan makanan sesuai dengan permintaan
- 4) Bagian pengolahan mengambil bahan makanan yang dipesan (order)

##### b. Persyaratan pemesanan bahan makanan

- 1) Adanya kebijakan Lapas tentang pengadaan bahan makanan.
- 2) Adanya kebijakan antar Lapas dengan rekanan atau pemasok
- 3) Adanya spesifikasi bahan makanan.
- 4) Adanya daftar pesanan bahan makanan.

5) Tersedia dana (Depkes, 2007)

c. Jenis pemesanan bahan makanan Lapas

Sistem penyelenggaraan makanan Lapas dilakukan secara swakelola. Secara garis besar, pemesanan makanan bahan makanan di Instalasi Gizi Lapas dibedakan menjadi 2 macam yaitu :

1) Pemesanan bahan makanan basah

Kegiatan pemesanan bahan makanan khususnya bahan makanan segar dilakukan setiap hari (harian) dimana bahan makanan yang dipesan hari ini merupakan bahan makanan yang akan digunakan untuk pengolahan menu siang dan sore hari berikutnya serta menu makan pagi dua hari berikutnya.

2) Pemesanan bahan makanan kering

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama sehingga memungkinkan adanya cadangan dalam gudang. Contoh bahan makanan yang masuk dalam kelompok ini adalah teh, susu, bumbu - bumbu kering, beras, dan garam. Bahan makanan kering datang setiap 2-3 hari sekali atau rata - rata seminggu sekali. Ada sedikit perbedaan dalam proses pemesanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah, yaitu pemesanan bahan makanan kering dilakukan dua kali dalam seminggu. Dalam melakukan pemesanan bahan makanan kering, terlebih dahulu dilihat stok gudang sebagai pertimbangan dalam pemesanan bahan makanan tersebut.

2. Pembelian bahan makanan

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

a. Prinsip dalam pembelian bahan makanan (Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika, 2018)



1) *The Right Price*

*The right price* merupakan nilai suatu dalam mata uang yang layak atau yang umum berlaku pada saat dan kondisi pembelian dilakukan

2) *The Right Quantity*

Jumlah yang tepat dapat dikatakan sebagai suatu jumlah yang benar - benar diperlukan oleh Lapas pada saat tertentu.

3) *The Right Time*

*The right time* menyangkut pengertian bahwa barang tersedia setiap kali diperlukan. Dalam hal ini persediaan barang haruslah diperhitungkan karena jika ada persediaan barang tentunya ada biaya perawatan barang tersebut.

4) *The Right Place*

*The right place* mengandung pengertian bahwa barang yang dibeli dikirimkan atau diserahkan pada tempat yang dikehendaki oleh pembeli.

5) *The Right Quality*

*The right quality* adalah mutu barang yang diperlukan oleh suatu Lapas sesuai dengan ketentuan yang sudah dirancang yang paling menguntungkan Lapas.

b. Metode pembelian bahan makanan

Terdapat beberapa macam metode pembelian bahan makanan menurut PGRS (2013) yaitu :

1) Pembelian langsung kepasar (*the open market of buying*)

Pembelian bahan makanan secara langsung ke pasar biasanya dilakukan di institusi makanan yang melayani konsumen sedikit sekitar 50 orang, sehingga penyediaan bahan makanan masih dapat dibatasi dengan cara pembelian langsung. Metode macam ini melalui prosedur yang sederhana. Pesanan dapat dilakukan melalui telepon, datang langsung ke pasar atau berdasarkan perjanjian antara pembeli dan penjual.

2) Pembelian yang akan datang (*future contract*)

Pembelian ini dirancang untuk bahan makanan yang telah terjamin, terpercaya mutu, keadaan dan harganya karena produk bahan makanan yang dibatasi, maka pembeli berjanji membeli bahan makanan tersebut dengan kesepakatan harga saat ini tetapi bahan makanan dipesan sesuai dengan waktu dan kebutuhan pembeli dan institusi.

3) Pembelian tanpa tanda tangan (*unsign contact quotion*)

yang terbagi atas :

- a. *Firm at the opening of price* (FOP) yaitu harga bahan makanan ditetapkan menurut harga saat ini
- b. *Subject approval of price* (SAOP) yaitu harga bahan makanan ditetapkan pada transaksi berlangsung

4) Pembelian dengan musyawarah (*the negosation of buying*)

Cara pembelian ini termasuk pembelian setengah resmi pembelian ini hanya dilakukan untuk bahan makanan yang hanya tersedia pada waktu-waktu tertentu, jumlahnya terbatas dan makanan yang dibutuhkan konsumen.

5) Pembelian dengan pelelangan (*the formal competitive of bid*)

Pembelian bahan makanan dengan pelelangan adalah pembelian semi resmi yang mengikuti prosedur pembelian yang telah disebarkan dalam peraturan No 12 Tahun 2021 serta peraturan yang ditetapkan pemerintah daerah ataupun penanggung jawab tertentu.

Kriteria Penunjukan Langsung dalam keadaan tertentu meliputi :

- a) Jasa Konsultansi Konstruksi yang hanya dapat dilakukan oleh 1 (satu) Pelaku Usaha yang mampu;
- b) Jasa Konsultansi Konstruksi yang hanya dapat dilakukan oleh 1 (satu) pemegang hak cipta yang telah terdaftar atau pihak yang telah mendapat izin pemegang hak cipta; atau

c) Permintaan berulang (repeat order) untuk Penyedia Jasa Konsultansi konstruksi yang sama.

Untuk pengadaan barang/jasa dengan nilai anggaran paling sedikit diatas Rp100.000.000.000 (seratus miliar rupiah).

c. Sistem pembelian bahan makanan

Dalam kegiatan pembelian bahan makanan terdapat beberapa sistem atau cara pembelian bahan makanan yaitu :

1) Sistem kontrak

Sistem pembelian untuk bahan makanan terutama jenis sayuran, buah-buahan dan makanan yang musiman adalah dengan mempergunakan surat perjanjian kontrak. Kontrak dilakukan dengan satu supplier atau lebih. Masa berlaku surat kontrak untuk bahan makanan biasa mencapai 3 atau 6 bulan dan pembayarannya tetap dilakukan setiap bulan.

2) Sistem Harian dan Bulanan

Pihak Lapas biasa dengan bebas membeli barang-barang yang diperlukan dari beberapa supplier atau dari beberapa pasar swalayan yang ada disekitarnya. Dengan cara seperti ini pihak Lapas tidak perlu melakukan sebuah analisa yang terlalu ketat terhadap kinerja dari beberapa supplier untuk dipilih. Namun sistem dan prosedurnya harus tetap sama yaitu dengan mencari informasi dimana toko atau pasar swalayan yang kualitas dan harganya murah.

3) Pembelian secara kontan

Di bagian pembelian sebuah Lapas pada umumnya menyiapkan uang kas yang jumlahnya tidak terlalu banyak yang disebut dengan kas kecil atau petty cash. Kas kecil ini dipergunakan untuk membeli bahan makanan di Lapas terutama bahan makanan yang sering diminta secara mendadak. Pembelian dengan sistem kontan dengan menggunakan kas kecil dilakukan pada saat kehabisan bahan makanan yang sangat diperlukan pada saat itu juga. Pembelian secara kontan

tidak dapat dilakukan setiap hari. tetapi hanya dilakukan jika keadaan sangat mendesak.

### 3. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, jenis, jumlah, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan (Permenkes, 2013).

#### a. Prinsip Penerimaan Bahan Makanan meliputi :

- 1) Jumlah yang diterima harus sesuai dengan jumlah yang dipesan.
- 2) Mutu yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi yang disepakati dalam perjanjian jual beli.
- 3) Harga bahan makanan dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.
- 4) Bahan makanan yang diterima, kualitas ataupun kuantitas harus sama dengan bahan makanan yang dipesan.

#### b. Proses Penerimaan Bahan Makanan, meliputi :

- 1) Memeriksa kembali daftar pemesanan bahan makanan
- 2) Memeriksa spesifikasi bahan makanan
- 3) Memutuskan menerima atau menolak bahan makanan yang datang
- 4) Memeriksa kembali daftar penerimaan bahan makanan
- 5) Membuat laporan penerimaan bahan makanan
- 6) Menyalurkan bahan makanan ke tempat penyimpanan

#### c. Langkah penerimaan bahan makanan

Dalam penerimaan bahan makanan terdapat beberapa Langkah yaitu meliputi :

- 1) Bahan makanan diperiksa sesuai dengan daftar pesanan dan spesifikasi bahan makanan.

- 2) Apabila sudah sesuai, bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan bahan makanan kering disimpan diruang penyimpanan bahan kering.
  - 3) Bahan makanan yang tidak langsung digunakan saat itu disimpan di ruang pendingin (freezer / chiller) karena jika tidak segera disimpan maka bahan makanan akan terkontaminasi dengan udara luar dan mempercepat proses pembusukan.
- d. Cara/bentuk penerimaan bahan makanan ada dua yaitu :
- 1) Secara Buta (*Blind Receiving*).  
 Pada cara ini petugas penerima tidak menerima faktur pembelian dari pihak penjual. Penerima hanya menerima bahan makanan dan langsung mengecek jumlahnya dan mencatat pada buku atau formulir yang tersedia.
  - 2) Secara konvensional (*conventional receiving*).  
 Petugas penerima bahan makanan menerima faktur pembelian dengan spesifikasinya sehingga apabila jumlah dan mutu tidak sesuai petugas penerima berhak mengembalikannya.

## F. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena berpengaruh langsung pada daya terima pasien terhadap makanan yang diberikan (Purba, R.B. 2014). Cita rasa makanan meliputi aroma, suhu, penampilan, rasa, dan tekstur makanan.

Menurut Liber dkk. (2014), cita rasa makanan yang baik dapat meningkatkan selera makan yang berdampak pada peningkatan konsumsi makan, sehingga pasien merasa puas dan nyaman selama menjalani perawatan dan tidak menyisakan makanan yang disajikan oleh rumah sakit, namun jika cita rasa makanan yang disajikan tidak disukai oleh pasien, maka dapat menurunkan nafsu makan pasien sehingga pasien tidak menghabiskan makanannya.

Dua aspek yang berkaitan dengan cita rasa adalah sebagai berikut :

1. Penampilan makanan

Penampilan makanan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan. Beberapa faktor berikut ini yang berkaitan dengan penampilan makanan yaitu:

a) Warna makanan

Warna makanan adalah rupa hidangan yang disajikan dan dapat memberikan penampilan lebih menarik terhadap makanan yang disajikan untuk merangsang selera makan konsumen (Nida,2011).

b) Bentuk makanan

Bentuk makanan dapat juga digunakan untuk menimbulkan ketertarikan dalam menu karena dari bermacam-macam bentuk makanan yang disajikan. Bentuk makanan yang serasi memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Nida,2011).

c) Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan dan kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaannya.

d) Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan yang dengan cita rasa yang tinggi tidak berarti (Nuryati, Puji. 2008).

2. Rasa makanan

Rasa merupakan komponen selera terpenting karena berpengaruh dominan terhadap makanan yang disajikan. (Rotua, Manuntun dan Rohanta Siregar, 2015) .

Penilaian setiap orang terhadap bahan makanan berbeda-beda, tergantung dari kesenangan atau selera seseorang. Penilaian yang berbeda dikarenakan pengalaman, misalnya rasa enak pada jenis makanan yang sama akan berbeda pada setiap orang. Dua aspek utama dalam makanan adalah penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan pada saat dimakan (Aliffianti 2015).

Komponen berikut ini berperan dalam penentuan rasa makanan :

a) Aroma makanan

Aroma yang dikeluarkan oleh makanan memberikan daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap. Aroma yang dikeluarkan setiap makanan berbeda-beda dapat disebabkan cara memasak. Penggunaan panas tinggi dalam proses pemasakan makanan akan menghasilkan aroma yang kuat, seperti makanan yang di goreng, direbus, dan dibakar atau dipanggang.

b) Tekstur makanan

Tekstur makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita rasa dipengaruhi oleh tekstur makanan. Tekstur makanan adalah yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di mulut. Tekstur meliputi rasa garing, keempukan dan kekerasan makanan dapat mempengaruhi rasa yang ditimbulkan oleh makanan (Nuryati, 2008).

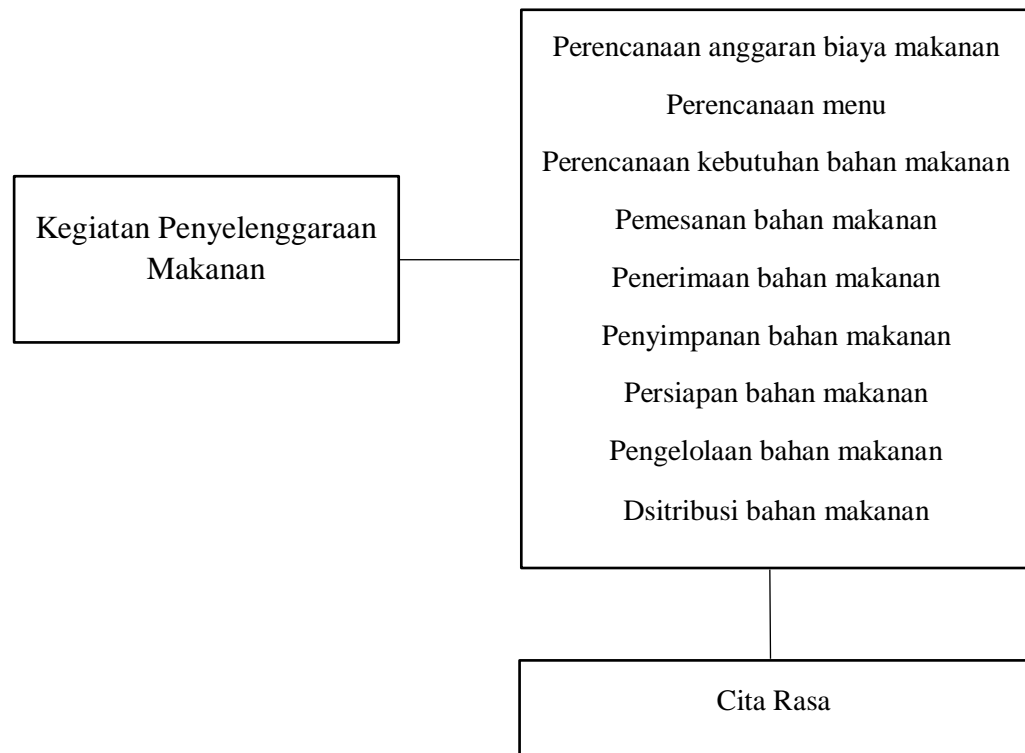
c) Bumbu

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan rasa yang tepat setiap kali pemasakan. Dalam setiap resep masakan sudah ditentukan jenis bumbu yang digunakan dan banyaknya masing-masing tersebut. (Nisa, fatma khairun, 2017)

d) Suhu makanan

Suhu makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam menentukan cita rasa makanan. Namun demikian yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas sarang pengecap terhadap rasa makanan (Aula, 2011).

## G. Kerangka Teori

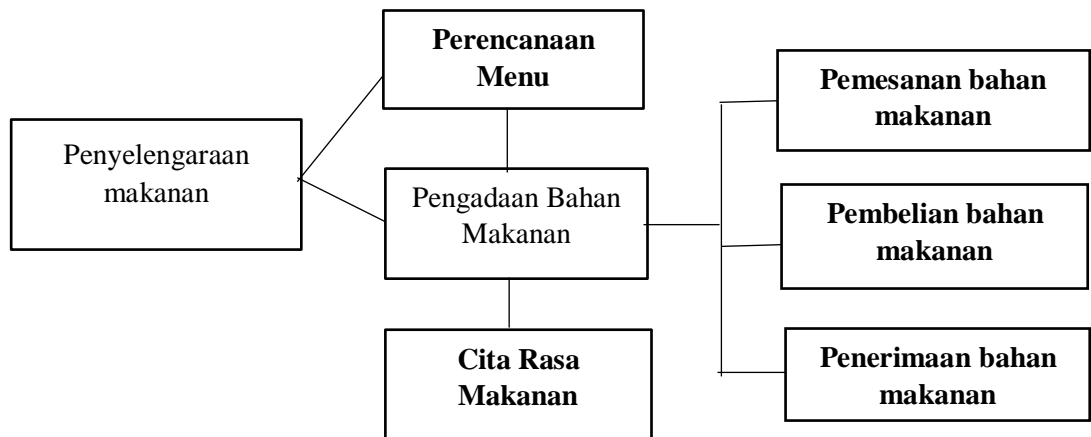


**Gambar 1. Bagan Kerangka Teori**

(Sumber : Mariani.2002,Maisarah.2016,Suhardjo.2013,Ratnasari L.2013)



## H. Kerangka Konsep



Gambar 2. Bagan Kerangka Konsep

## I. Definsi Operasional

Tabel 1.  
Definisi Operasional

Berdasarkan uraian di atas, maka definisi operasional dalam penelitian dapat dilihat pada table.

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Hasil
1.	Perencanaan menu	<p>Serangkaian kegiatan penyusunan menu untuk ditetapkan jenis atau macam menu, siklus menu, dan kurun waktu penggunaan menu yang akan ditetapkan. Adapun Langkah-langkah kegiatan perencanaan menu, meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membentuk tim kerja</li> <li>2. Menetapkan macam menu</li> <li>3. Menetapkan siklus menu</li> <li>4. Menetapkan pola menu</li> <li>5. Menetapkan besar porsi</li> <li>6. Mengumpulkan macam hidangan menu pagi, siang, sore, malam pada satu putaran menu</li> <li>7. Merancang format menu</li> </ol>	Wawancara dan Observasi	Kuisisioner dan lembar ceklist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terlaksana : Jika skornya <math>\geq 75\%</math></li> <li>- Tidak terlaksana : Jika <math>&lt; 75\%</math></li> </ul> <p>(Notoatmodjo, S. 2010)</p>	Ordinal

2.	Pemesanan bahan makanan	<p>Kegiatan penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada, adapun persyaratan pemesanan bahan makanan meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adanya kebijakan Lapas tentang prosedur pemesanan bahan makanan</li> <li>2. Tersedianya dana untuk bahan makanan</li> <li>3. Spesifikasi bahan makanan</li> <li>4. Adanya menu dan jumlah pasien yang dibutuhkan selama periode tertentu</li> <li>5. Adanya pesanan bahan makanan dalam satu periode menu</li> <li>6. Pedoman Menu</li> </ol>	Wawancara dan Observasi	Kuisisioner dan Lembar ceklist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terlaksana : Jika skornya <math>\geq 75\%</math></li> <li>- Tidak terlaksana : Jika skornya <math>&lt; 75\%</math></li> </ul> <p>(Notoatmodjo, S. 2010)</p>	Ordinal
3.	Pembelian bahan makanan	<p>Serangkaian kegiatan penyediaan bahan makanan sesuai ketentuan peraturan yang berlaku di Pelayanan Gizi Lapas Kelengkapan dokumen pembelian bahan makanan, meliputi :</p>	Wawancara dan Observasi	Kuisisioner dan Lembar ceklist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terlaksana : Jika skornya <math>\geq 75\%</math></li> <li>- Tidak terlaksana : Jika skornya <math>&lt; 75\%</math></li> </ul> <p>(Notoatmodjo, S. 2010)</p>	Ordinal

		1. Kontrak rekanan 2. Spesifikasi bahan makanan				
4	Penerimaan Bahan Makanan	Suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan / penelitian, pencatatan, dan pelaporan, tentang macam, kualitas, dan kuantitas, bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Persyaratan penerimaan bahan makanan, meliputi : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu</li> <li>2. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan</li> </ol>	Wawancara dan Observasi	Kuisisioner dan Lembar ceklist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terlaksana : Jika skornya <math>\geq 75\%</math></li> <li>- Tidak terlaksana : Jika skornya <math>&lt; 75\%</math></li> </ul> (Notoatmodjo, S. 2010)	Ordinal
5	Cita Rasa Makanan	Cita rasa adalah penampilan, serta rasa dari makanan yang membuat minat pasien sehingga tertarik untuk menyantapnya	Wawancara	Kuisisioner	Warna <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai, jika jumlah skor <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Cukup, jika jumlah skor 60-80%</li> <li>- Tidak Sesuai, jika jumlah skor <math>&lt; 60\%</math></li> </ul>	Ordinal

					<p><b>Bentuk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai, jika jumlah skor <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Cukup, jika jumlah skor 60-80%</li> <li>- Tidak Sesuai, jika jumlah skor <math>&lt; 60\%</math></li> </ul> <p><b>Aroma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai, jika jumlah skor <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Cukup, jika jumlah skor 60-80%</li> <li>- Tidak Sesuai, jika jumlah skor <math>&lt; 60\%</math></li> </ul> <p><b>Suhu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai, jika jumlah skor <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Cukup, jika jumlah skor 60-80%</li> <li>- Tidak Sesuai, jika jumlah skor <math>&lt; 60\%</math></li> </ul> <p><b>Besar Porsi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai, jika jumlah skor <math>\geq 80\%</math></li> <li>- Cukup, jika jumlah</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	--

					skor 60-80% - Tidak Sesuai, jika jumlah skor < 60% (Dewi, 2015)	
--	--	--	--	--	--	--