

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan**

##### **1. Definisi**

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya untuk memperbaiki atau meningkatkan gizi bagi masyarakat, kelompok, individu atau klien. Salah satu rangkaian kegiatannya meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, kesimpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi dalam bidang makanan dan dietetik untuk mencapai status kesehatan yang optimal dalam kondisi sehat atau sakit (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat, Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aritonang, 2012).

##### **2. Sistem penyelenggaraan makanan**

Penyelenggaraan makanan dapat dilakukan dengan sistem swakelola ataupun out-sourcing. Penyelenggaraan makanan swakelola, maka unit pelayanan gizi bertanggung jawab melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan, kegiatan yang dimaksud meliputi perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Sistem out-sourcing, yakni penyelenggaraan makanan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau catering (PGRS, 2013).

Dalam penyelenggaraan makanan di institusi, peran manajemen penyelenggaraan makanan sangat diperlukan. Berikut penerapan prinsip manajemen pelaksanaan operasional penyelenggaraan makanan:

- a) Perencanaan anggaran belanja.
- b) Penerapan standar makanan

### 1) Standar resep

Standar resep adalah resep yang telah di coba berulang- ulang untuk menilai citarasanya oleh panelis (konsumen dan manajemen).

### 2) Standar porsi

Standar Porsi adalah rincian jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan. Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Permenkes, 2013).

### 3) Standar bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah ditetapkan dan digunakan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa makanan.

## c) Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan kegiatan yang kritis artinya menyangkut ditampilkan mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya menu sesuai dengan tujuan sistem penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun non komersial (Depkes, 2007). Langkah-langkah perencanaan menu :

### 1) Bentuk tim kerja

Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari dietisien, kepala masak (chef cook), pengawas makanan (PGRS, 2013).

### 2) Menetapkan macam menu

Pada tahap awal dengan mengacu pada tujuan institusi, maka perlu ditetapkan macam menu, apakah menu tersebut standar atau pilihan.

### 3) Menetapkan siklus menu

Bila menu yang ditetapkan adalah standar, maka perlu

ditetapkan macam siklus menu yang cocok dengan tipe sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Macam siklus yaitu menu 5 hari, 7 hari, atau 10 hari.

#### 4) Menetapkan periode siklus menu

Periode siklus menu adalah lamanya siklus menu berlaku dan perlu dimodifikasi kembali.

#### 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.

#### 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 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 menu dalam siklus yang ditetapkan (format menu).

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

## **B. Pengolah Makanan**

Pengolahan atau pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya menurut prosedur yang telah ditetapkan dengan menambahkan bumbu standar sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani dan ada tidaknya perlakuan khusus (Bakri dkk, 2018). Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak. Menurut para pakar kuliner memasak adalah suatu kegiatan atau proses pemberian panas (application of heat) pada bahan makanan sehingga bahan makanan tersebut akan dapat dimakan (eatable), lezat di lidah (palatable), aman dimakan (safe to eat), mudah dicerna (digestible), dan berubah penampilannya (change its appearance) (Bakri dkk, 2018).

Dalam pengolahan ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam pemasakan bahan makanan antara lain:

### **1. Waktu**

Waktu memasak ini disesuaikan dengan bahan yang akan diolah dengan menggunakan standar resep. Namun tergantung juga dari tenaga pengolah yang menangani. Untuk mencapai mutu penyelenggaraan makanan yang baik, waktu harus diperhitungkan dan dipatuhi dengan tepat.

### **2. Suhu**

Suhu pemasakan masing-masing masakan yang dikaitkan dengan waktu, standar resep yang digunakan.

### **3. Prosedur kerja**

Prosedur kerja dalam pemasakan disesuaikan dengan jenis masakan. Hal ini bisa dilihat dalam standar resep yang digunakan. Prosedur kerja secara umum bisa ditempelkan di dinding dapur untuk memudahkan tenaga kerja melihatnya. Tujuannya agar semua kegiatan dalam pengolahan bahan makanan terstandar untuk menghasilkan makanan dan kegiatan yang bermutu.

#### 4. Alat

Alat yang digunakan harus tepat, ini akan sangat membantu dalam hal waktu maupun hasil akhir pengolahan bahan makanan. Tenaga pengolahan harus paham bagaimana mengoperasikan alat alat yang ada di ruang pengolahan.

#### 5. Tenaga pengolah

Tenaga pengolah harus mengetahui SOP pengolahan, standar-standar yang digunakan (standar resep, standar bumbu, maupun standar porsi), waktu pengolahan, alat, penanganan bahan makanan dsb. Untuk memenuhi persyaratan tersebut penting bagi tenaga pengolah untuk mengikuti pelatihan-pelatihan yang berkaitan dengan bidang kerjanya seperti pelatihan pengolahan bahan makanan (tentang resep, metode pengolahan, standar yang digunakan), penggunaan peralatan, hygiene sanitasi dan lain lain.

#### 6. Hygiene sanitasi

Untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, penerapan prinsip hygiene sanitasi dalam pengolahan bahan makanan sangat diperlukan.

Pengolahan Makanan Menurut Dewi (2004) yang mengutip dari Anwar dkk (1997), pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu:

##### a) Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman.

##### b) Cara Pengolahan Makanan Persyaratan pengolahan makanan

Menurut Permenkes No.304/Per/IX/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran adalah: semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antarpengolah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan

sejenisnya. Dan setiap tenaga pangolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah.

c) Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan tersebut serta tersedianya air bersih yang cukup.

d) Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut.

## **C. Standar Resep**

### **1. Definisi Standar Resep**

Standar resep dikembangkan dari resep yang ada dengan melipat gandakan atau memper kecil jumlah penggunaan bahan makanan yang diperlukan. Untuk mencapai standar yang baik sesuai yang diharapkan diperlukan resep-resep yang standar. Dalam standar resep tercantum nama makanan, bumbu yang diperlukan, teknik yang diperlukan dan urutan melakukan pemasakan. Suhu dan waktu pemasakan, macam dan ukuran alat yang dipakai, jumlah porsi yang dihasilkan, cara memotong, membagi, cara menyajikan dan taksiran harga dalam porsi.

Standar resep adalah resep yang sudah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi makanan yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan (Palacio, 2010). Standar resep merupakan resep yang telah dilakukan proses pengolahan berkali kali oleh panelis sehingga kualitasnya seragam dan konsisten setiap waktu.

Dalam proses persiapan harus sesuai dengan standar resep dari masing-masing hidangan yang akan diproduksi yang mencakup ukuran atau berat bahan makanan, bumbu yang diperlukan baik jenis maupun jumlahnya, urutan pemasakan (harus sesuai dengan SOP Pengolahan jika ada), suhu dan waktu

pemasakan, ketepatan macam dan ukuran alat yang digunakan, ketepatan standar porsi, jumlah porsi yang dilayani, keseragaman bentuk, cara memotongbahan makanan, cara membagi/ memorsi, cara penyajian makanan dan taksiranatau perkiraan harga dalam porsi.

Resep standar Dalam sistem produksi makanan, resep standar merupakan kunci yang bermanfaat untuk menghasilkan makanan yang cocok, enak, komplit dan hasilnya dapat dikontrol sebaik mungkin sehingga menghasilkan sesuatu yang dapat memuaskan para pelanggan.

Resep yang standar merupakan salah satu hal yang penting untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Hal lain yang perlu diperhatikan bahwa resep standar sudah mempertimbangkan peralatan yang tersedia, keterampilan orang-orang yang melayani dan anggaran belanja. Hasilnya telah dikalkulasi dalam jumlah yang pasti berdasarkan perkiraan jumlah porsi yang spesifik. Biasanya resep standar telah dirasakan dan dicoba berulang-ulang sampai akhirnya dicoba untuk suatu produk yang berkualitas dalam jumlah yang banyak karena itu resep standar banyak dikembangkan oleh perusahaan-perusahaan sehingga ditemukan hal-hal yang khas atau spesifik.

## **2. Struktur Standar Resep**

Pada standar resep formatnya sedikit berbeda karena informasi umumnya dimasukkan sebanyak mungkin. Struktur standar resep adalah sebagai berikut (United State of Departemen Agiculture).

- a) Nama resep
- b) Bahan-bahan yang diperlukan
- c) Takaran ukuran
- d) Petunjuk pembuatan
- e) Petunjuk penyajian
- f) Porsi
- g) Kandungan Gizi
- h) Peralatan masak

### 3. Fungsi Standar Resep

Resep standar dapat digunakan untuk mengontrol produksi antara lain:

#### a) Mengontrol kualitas

Resep standar akan sangat mendetail dan jelas serta spesifik, sebab untuk menjelaskan bahwa hasil produksi itu sama dan tetap untuk setiap saat, baik saat dibuat maupun dihidangkan, tidak peduli siapa yang akan mengolahnya.

#### b) Mengontrol resep

Resep standar menunjukkan jumlah yang tepat untuk setiap bahan dan bagaimana bahan tersebut diukur, misalnya dengan ukuran standarmetrik. Resep standar menunjukkan secara pasti hasil, ukuran proporsi dan bagaimana porsi tersebut diukur dan dihidangkan.

### 4. Keterbatasan standar resep

Standar resep juga memiliki banyak masalah mengenai ketidakjelasan mengenai petunjuk, keterangan bahan, cara pembuatan, dan takaran. Maka sangat diperlukan kehati-hatian dalam membuat standar resep atau menggunakan standar resep. Pengalaman sangat diutamakan dalam pembuatan resep. Sedangkan menurut Bartono dan Ruffino (2010), resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu. Ada 2 jenis resep, yaitu resep rumah tangga dan resep industri. Yang terakhir disebut standart recipe. Tujuan utama penggunaan standar resep adalah sebagai berikut:

- a) Resep merupakan pedoman bagi pemasak untuk dapat melakukan prosedur masak yang benar.
- b) Resep menjamin keseragaman makanan karena para pemasak melakukan prosedur yang sama untuk resep yang sama.
- c) Resep diperlukan oleh bagian cost control untuk menentukan nilai jual makanan dan nilai produknya.

- d) Resep dipakai sebagai pedoman bagi bagian pembelian bahan olahan atau Purchasing department.
- e) Resep menjadi bahan referensi bagi pemasak. Bagi sebuah industri tataboga, untuk setiap masakan yang diproduksinya harus memakai resep. Karena dengan resep ini, yang dilengkapi nilai rupiah setiap bahan olahan, dapat diketahui harga produknya.

## **D. Standar Porsi**

### **1. Definisi Standar Porsi**

Menu merupakan tujuan utama yang akan dicapai selain pelayanan yang memuaskan. Berkaitan dengan hal tersebut, diperlukan adanya perencanaan menu dan kesiapan yang serius. Kegiatan perencanaan menu merupakan salah satu fungsi manajemen dalam pengadaan makanan. Perencanaan menu juga dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang.

Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan per orang yang didalamnya memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan oleh individu untuk tiap kali makan, sesuai dengan siklus menu, kebutuhan serta kecukupan gizi individu (Bakri dkk, 2018).

Standar porsi merupakan ukuran yang seharusnya dipenuhi setiap kali suatu jenis masakan diproduksi, baik dalam keadaan mentah ataupun matang. Standar ini memudahkan dalam pengendalian harga bahan makanan karena konsistensi takaran. Standar porsi bahan makanan dalam keadaan mentah merupakan berat bersih bahan makanan segar setelah melalui proses persiapan hingga siap dimasak. Untuk standar porsi makanan matang dapat menggunakan peralatan khusus sebagai takaran. Misalnya alat untuk pemorsi nasi, alat untuk pemorsi sayur dan lain-lain (Bakri dkk, 2018).

### **2. Pengawasan Standar Porsi**

Penggunaan standar porsi ini tidak hanya pada unit pengolahan saja melainkan pada unit perencanaan menu, pembelian untuk penetapan

spesifikasi bahan makanan, unit persiapan untuk menyeragamkan potongan bahan makanan, dan unit distribusi untuk proses pemorsian. Pengawasan standar porsi dapat dilakukan dengan cara (Bakri dkk, 2018).:

- a) Untuk bahan makanan padat pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan.
- b) Untuk bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu dapat dipakai gelas ukur, sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi bila perlu ditimbang.
- c) Untuk pemotongan bentuk bahan yang sesuai untuk jenis hidangan, dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk.
- d) Untuk memudahkan persiapan sayuran dapat diukur dengan panci yang standar dan bentuk sama. Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep.

Hal-hal khusus yang harus dipertimbangkan untuk menentukan standar porsi, seperti berikut ;

- a) Ukuran porsi harus terlihat menarik di piring, hal ini berkaitan dengan komposisi bahan makanan
- b) Ukuran porsi harus memenuhi kepuasan pasien
- c) Ukuran porsi harus berdasarkan rekomendasi dari hasil diagnosis gizi pasien (Ida Ayu, 2018).

### **3. Besar Porsi**

Besar Porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di instansi. Besar porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan, porsi setiap individu berbeda sesuai kebutuhan makan. Porsi yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan.

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 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.

#### 4. Standar Porsi Remaja

Standar porsi digunakan pada suatu sebagai alat kontrol penyajian dan sebagai alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan.

**Tabel 1.**  
**Standar Porsi Kelompok Usia 13-15 Tahun dalam Satu Hari**

| Bahan Makanan  | Anak Remaja 13-15 Tahun Laki-Laki 2475 Kkal | Anak Remaja 13-15 Tahun Laki-Laki 2475 Kkal (Gram) | Anak Remaja 13-15 Tahun Perempuan 2125 Kkal | Anak Remaja 13-15 Tahun Perempuan 2125 Kkal (Gram) |
|----------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Pokok          | 6 ½ p                                       | 650                                                | 4 ½ p                                       | 450                                                |
| Protein Hewani | 3 p                                         | 165                                                | 3 p                                         | 165                                                |
| Protein Nabati | 4 p                                         | 200                                                | 3 p                                         | 150                                                |
| Sayur          | 3 p                                         | 300                                                | 3 p                                         | 300                                                |
| Buah           | 4 p                                         | 400                                                | 4 p                                         | 400                                                |
| Gula           | 2 p                                         | 20                                                 | 2 p                                         | 26                                                 |
| Minyak         | 6 p                                         | 30                                                 | 5 p                                         | 25                                                 |
| Susu           | 1 p                                         | 200                                                | 1 p                                         | 200                                                |

**Tabel 2.**  
**Standar Porsi Kelompok Usia 16-18 Tahun dalam Satu Hari**

| Bahan Makanan  | Anak Remaja 16-18 Tahun Laki-Laki 2675 Kkal | Anak Remaja 16-18 Tahun Laki-Laki 2675 Kkal (Gram) | Anak Remaja 16-18 Tahun Perempuan 2125 Kkal | Anak Remaja 16-18 Tahun Perempuan 2125 Kkal (Gram) |
|----------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Pokok          | 8 p                                         | 800                                                | 5 p                                         | 500                                                |
| Protein Hewani | 3 p                                         | 165                                                | 3 p                                         | 165                                                |
| Protein Nabati | 4 p                                         | 200                                                | 3 p                                         | 150                                                |
| Sayur          | 3 p                                         | 300                                                | 3 p                                         | 300                                                |
| Buah           | 4 p                                         | 400                                                | 4 p                                         | 400                                                |
| Gula           | 2 p                                         | 20                                                 | 2 p                                         | 26                                                 |
| Minyak         | 6 p                                         | 30                                                 | 5 p                                         | 25                                                 |
| Susu           | 1 p                                         | 200                                                | 1 p                                         | 200                                                |

Sumber. Kementerian Kesehatan RI 2019

## **E. Biaya Makanan**

### **1. Pengertian Biaya Pada Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Kegiatan pelayanan makanan (*food service*) baik dirumah sakit, institusi sosial maupun komersial adalah merupakan kegiatannya yang kompleks danterkait dengan berbagai aspek, serta memerlukan biaya relatif besar dalam pengelolaannya. Biaya yang umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan yang diartikan sebagai “uang yang akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan atau permintaan”. Sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan disebut sebagai *unit cost* makanan, yang sering digunakan untukmenentukan tarif pelayanan makanan pada suatu institusi (Kemenkes, 2014).

Pada umumnya biaya bahan makanan menjadi biaya rata-rata bahan makanan sehari pada periode tertentu berdasarkan standar makanan yang telah direncanakan dan menurut jenis konsumen dan kelas konsumen (Bakri dkk, 2013). Biaya bahan makanan mempunyai fungsi sebagai berikut :

- Mengetahui harga bahan makanan/waktu makan/porsi/hari
- Sebagai bahan evaluasi
- Sebagai alat kontrol dan pengendalian biaya.

Pengertian Food Cost Control Process Menurut Barnard dalam Irma Ariyani (2006 :7) food cost adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa, dan lain – lainnya. Penentuan biaya proses merupakan suatu metode dimana bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik dibebankan kepusat biaya atau departemen. Biaya yang dibebankan ke setiap unit produk yang dihasilkan ditentukan dengan membagi total biaya yang dibebankan ke pusatbiaya atau departemen tersebut dengan jumlah unit yang diproduksi pada pusat biaya yang bersangkutan. Menurut Dittmer dalam Irma Ariyani (2006) bahwa food cost yang muncul di suatu usaha yang bergerak di bidang food service berbeda antara satu dengan yang lain.

Perhitungan food cost biasa dinyatakan dalam bentuk prosentase atau food cost % yang didapatkan dengan formula dasar sebagai berikut :

$$\text{Food Cost} = \frac{\text{food cost}}{\text{Food sales}} \times 100\%$$

Food sales = akumulasi hasil penjualan setelah dikurangi tax dan service. Menurut Bartono dalam Irma Ariyani (2006) nilai 40% food cost masih dianggap tinggi untuk suatu usaha yang berarti 40% sebagai titik maksimal pemakaian yang biaya material yang ditetapkan setinggi 33% atau 35%, nilai yang 5% dijadikan penyelamat yang dapat digunakan bilamana terjadi kenaikan. Dengan demikian jika food cost naik sampai 38-39%, maka kondisi masih aman karena belum melewati upper – point yang 40% sebagai batas toleransi tertinggi.

## **2. Klasifikasi Biaya pada Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Pada penyelenggaraan makanan, biaya memiliki bermacam-macam klasifikasi, sesuai dengan tujuan dari penggunaan biaya tersebut. Untuk dapat memudahkan dalam melaksanakan suatu perencanaan biaya pada suatu penyelenggaraan makanan, sebaiknya perlu mengetahui beberapa klasifikasi biaya tersebut antara lain:

### **a. Biaya yang Berhubungan dengan Produk**

Dalam hubungannya dengan produk yang dihasilkan, maka biaya

pada penyelenggaraan makanan dapat dibagi menjadi 2, yaitu:

### **1) Biaya Langsung**

Biaya langsung adalah semua biaya untuk pembelian bahan yang merupakan bagian integral dari produk makanan dan dapat dihitung secara langsung pada biaya produk makanan, misalnya: biaya pembelian bahan makanan dan upah langsung tenaga kerja (tenaga kerja yang terlibat langsung dengan proses produksi makanan).

### **2) Biaya Tidak Langsung**

Biaya tidak langsung adalah biaya yang tidak dapat dibebankan secara langsung pada suatu produk makanan namun diperlukan untuk menyelesaikan produk makanan, misalnya: biaya overhead, pemeliharaan dan penyusutan.

## **b. Biaya Sesuai Penggolongan**

Penggolongan biaya sesuai dengan tendensi perubahannya terhadap aktivitas atau kegiatan volume, terutama untuk tujuan perencanaan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan. Dapat dikelompokkan menjadi:

### **1) Biaya Tetap** Biaya tetap memiliki karakteristik sebagai berikut:

Biaya yang jumlah totalnya tetap konstan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu. Pada biaya tetap, biaya satuan (unit cost) akan berubah berbanding terbalik dengan perubahan volume penjualan, semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan.

### **2) Biaya Variabel** Biaya variabel memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a) Biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan, semakin besar volume kegiatan semakin tinggi jumlah total biaya variabel, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah

jumlah biaya variabel.

- b) Pada biaya variabel, biaya satuan tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan, jadi biaya semakin konstan
- 3) Biaya Semi Variabel Biaya semi variabel memiliki karakteristik sebagai berikut:
- a) Biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding. Semakin tinggi volume kegiatan semakin besar jumlah biaya total, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah biaya, tetapi perubahannya tidak sebanding.
  - b) Pada biaya semi variabel, biaya satuan akan berubah terbalik dihubungkan dengan perubahan volume kegiatan tetapi sifatnya tidak sebanding. Sampai dengan tingkatan kegiatan tertentu semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan.

Sedangkan menurut Hansen dan Mowen (2009) dan Trisnanto (2009) biaya dapat dibedakan menjadi:

- a. Biaya tetap (fixed cost) adalah biaya yang jumlahnya tetap sama ketika keluaran berubah. Lebih formalnya, biaya tetap adalah biaya yang dalam jumlah keseluruhan tetap konstan dalam rentang yang relevan ketika tingkat keluaran aktivitas bertambah.
- b. Biaya Variabel (Variabel Cost) adalah biaya yang dalam jumlah keseluruhan bervariasi secara proporsional terhadap perubahan keluaran. Jadi, biaya variabel naik ketika keluaran naik dan akan turun ketika keluaran turun.
- c. Biaya Campuran adalah biaya yang memiliki komponen tetap dan variabel.

### 3. Komponen Biaya Produksi Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Institusi

Untuk dapat memproduksi makanan yang akan disajikan kepada konsumen atau klien pada suatu penyelenggaraan makanan, maka diperlukan komponen biaya, yaitu biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead (Kemenkes, 2014). Besarnya biaya yang dibutuhkan untuk masing-masing komponen, akan menentukan harga jual dari makanan yang dihasilkan. Biaya Bahan (*Material/food cost*) juga bisa diklasifikasikan sebagai biaya langsung atau biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya bahan ini terdiri dari:

- 1) Biaya bahan baku (*direct material*), yaitu bahan yang digunakan untuk produksi barang jadi seperti makanan. Contohnya adalah: untuk pembelian bahan makanan segar dan bahan makanan kering.
- 2) Biaya, Bahan Penolong (*indirect material*), yang pemakaiannya relatif sedikit, dan kelihatan dalam produk yang dihasilkan. Contohnya adalah: untuk pembelian bumbu-bumbu, bahan pembungkus makanan dan sebagainya.

### 4. Perhitungan Biaya pada Penyelenggaraan Makanan Institusi

#### a) Perhitungan Biaya Makan

Pada prinsipnya perhitungan biaya makanan maupun biaya asuhan gizi hampir sama. Biaya yang dibutuhkan pada penyelenggaraan makanan adalah merupakan biaya makan setiap konsumennya perhari. Besarnya biaya makan ini diperoleh dengan cara menghitung keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan dibagi dengan jumlah output yaitu jumlah porsi yang dihasilkan. Komponen biaya adalah biaya bahan (bahan baku), biaya tenaga kerja yang langsung terlibat dalam proses kegiatan dan biaya overhead (biaya yang dikeluarkan untuk menunjang operasional produk yang dihasilkan). Ketiga komponen tersebut akan menentukan dalam perhitungan biaya makan secara normatif (Bakri dkk, 2018).

b) Perhitungan Biaya Bahan Makanan (*Food Cost*)

Tujuan perhitungan penentu harga makanan (*food cost*) adalah untuk mengetahui tingkat penjualan (*food sales*) pada setiap unit penjualan dengan harga baku, terdapat harga tafsiran yang tidak meleset dengan adanya perhitungan *food cost*, serta unit penjualan tidak mengalami kerugian karena harga terlalu murah atau terlalu tinggi. Dengan demikian *food cost* adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan satu menu atau minum dengan standar resep tersendiri mulai dari bahan, pengolahan, hingga menjadi menu yang siap dijual per satu porsi (Wibowo dkk, 2019).

Biaya bahan makanan ini termasuk dalam kelompok biaya tidak tetap (biaya variabel), karena total biaya bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi bahan makanan yang dihasilkan atau jumlah konsumen yang dilayani. Perhitungan biaya bahan makanan dapat dilakukan melalui 3 pendekatan, yaitu berdasarkan:

1) Pedoman menu

Untuk dapat menggunakan metode ini maka harus ada data tentang standar makanan (memuat rincian jumlah bahan makanan yang diberikan kepada konsumen pada setiap waktu makan dalam sehari), standar resep, daftar menu, pedoman menu (rincian bahan makanan dalam berat bersih dan berat kotor pada setiap menu), dan harga satuan bahan makanan. Berdasarkan data ini maka perhitungan biaya rata-rata bahan makanan sehari pada periode tertentu.

2) Berdasarkan Standar Resep

Perhitungan biaya berdasarkan standar resep adalah harga bahan makanan pada satu resep hidangan dari seluruh hidangan dalam menu yang telah ditetapkan. Persyaratan untuk perhitungan dengan cara ini adalah resepnya terstandar, ada konversi ukuran berat bahan makanan dan ada harga satuan bahan makanan.

3) Berdasarkan Pemakaian Bahan Makanan menurut Catatan di Gudang Bahan Makanan Untuk dapat menggunakan metode ini,

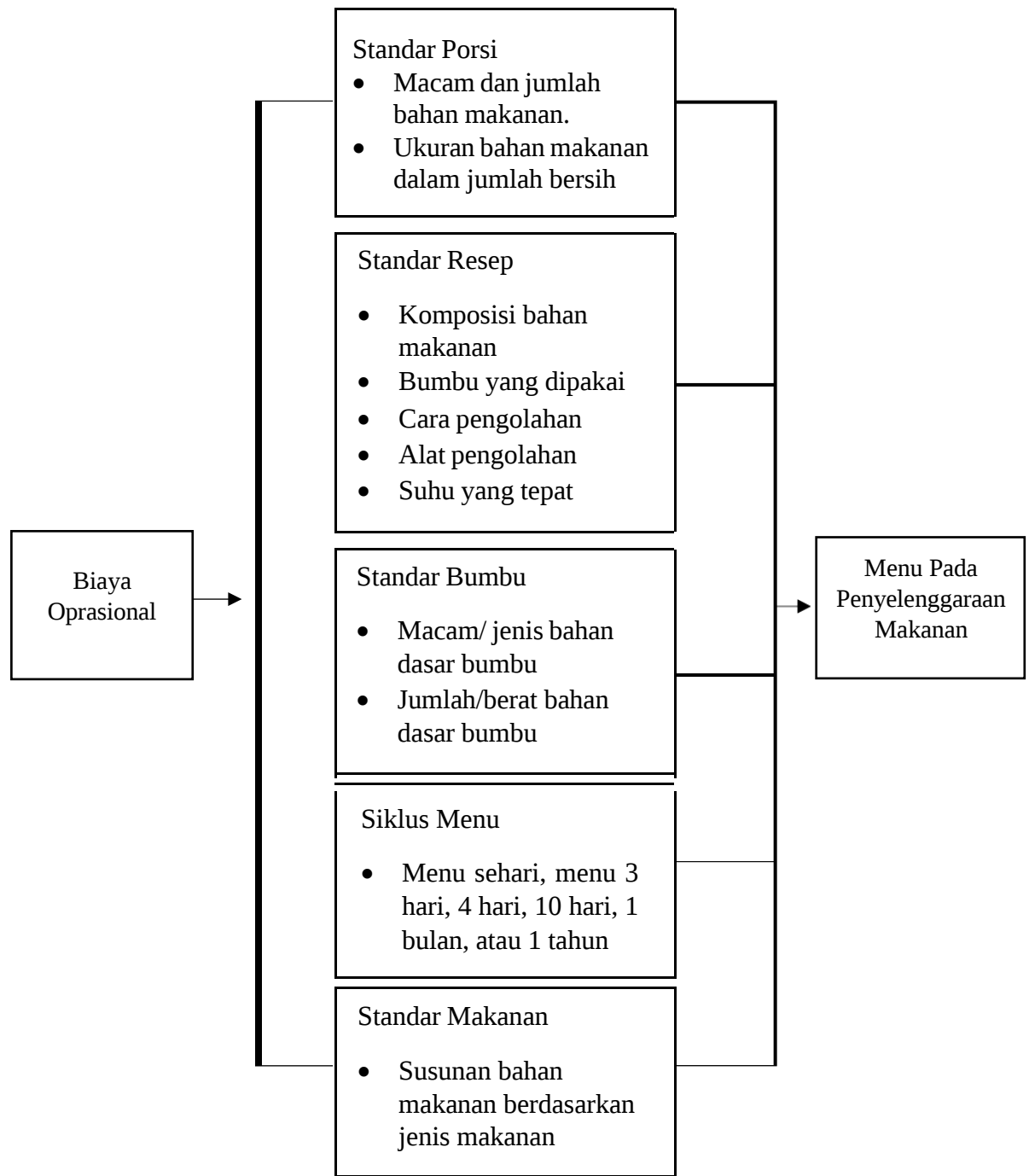
maka institusi harus mencatat semua bahan makanan dengan lengkap mulai dari pembelian, penerimaan, dan persediaan bahan makanan untuk 1 siklus atau 1 bulan atau 1 tahun (Bakri dkk, 2018).

## **5. Perencanaan Anggaran Belanja**

Perencanaan anggaran belanja makanan (ABM) adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani. Tujuan kegiatan ini ialah agar tersedia taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan (macam dan jumlah) bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani sesuai dengan standar kecukupan gizi (Aritonang, I. 2014). Langkah-langkah perencanaan anggaran belanja meliputi :

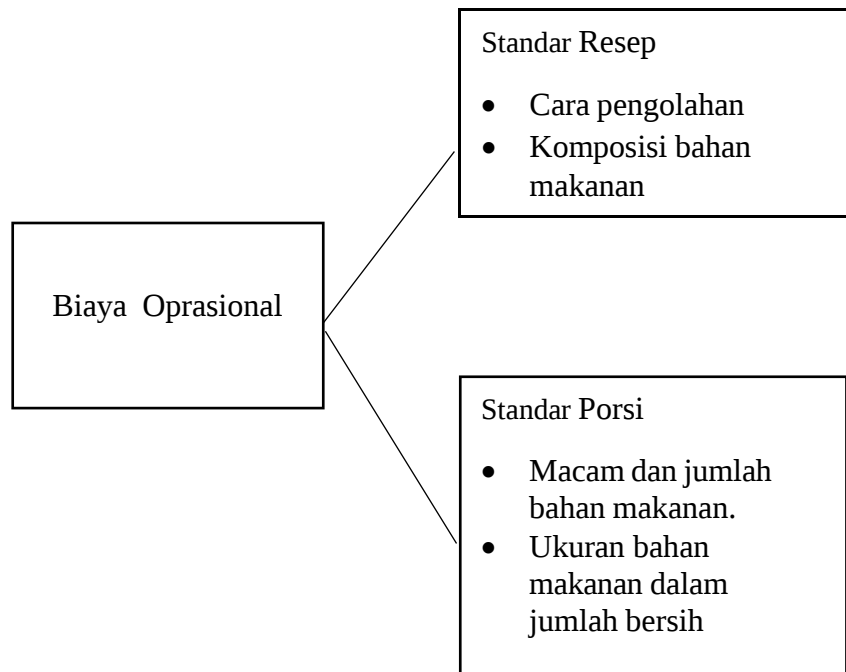
- a) Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya.
- b) Tetapkan macam jumlah konsumen.
- c) Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukansurvei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
- d) Buat standar kecukupan gizi (standar porsi) ke berat kotor.
- e) Hitung indeks harga makanan per orang per hari sesuai dengan konsumen yang mendapat makanan.
- f) Hitung anggaran belanja makanan setahun untuk masing-masing konsumen (termasuk pegawai).
- g) Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing-masing) untuk meminta perbaikan.
- h) Rencana anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif.

## F. Kerangka Teori



**Gambar 1. Kerangka Teori**  
(Sumber : Rotua dan Siregar (2015) dan Depantemen Kesehatan (2007)).

## G. Kerangka Konsep



**Gambar 2. Kerangka Konsep**

## H. Definisi Oprasional

Tabel 3.  
Definisi Oprasional

| No | Variable      | Definisi Oprasional                                                                                                                                                  | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur                                                                                                                                  | Skala Hasil |
|----|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. | Biaya         | Biaya makan yang dianggarkan oleh pondok untuk santri per hari                                                                                                       | Wawancara | Kuesioner | 1. Kurang jika, < Rp30.000 /orang/hari<br>2. Cukup jika, $\geq$ Rp 30.000/orang /hari (kementrian keuangan, 2014)                           | Ordinal     |
| 2. | Standar Porsi | Banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di instusi.          | Obsevasi  | Kuesioner | 1. Baik, jika ada dan diterapkan<br>2. Tidak, jika tidak diterapkan                                                                         | Ordinal     |
| 3. | Besar Porsi   | Pedoman tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang memuat tentang rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. | Obsevasi  | Kuesioner | 1. Baik, jika porsi yang diberikan sesuai kebutuhan per individu<br>2. Tidak, jika porsi yang diberikan tidak sesuai kebutuhan per individu | Ordinal     |

|    |               |                                                                                                                                                                                                                        |                                                          |           |                                                                    |         |
|----|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------|---------|
| 4. | Standar Resep | Pedoman tertulis untuk menghasilkan suatu produk makananyang memuat tentang:nama resep, bahan- bahan yang diperlukan, takaran ukuran, petunjuk pembuatan, petunjuk penyajian, porsi, kandungan gizi, peralatan memasak | Observasi/<br>mengisi pertanyaan pada data karakteristik | kuesioner | 1. Baik, jika ada danditerapkan<br>2. Tidak, jika tidak diterapkan | Ordinal |
|----|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------|---------|