

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi merupakan salah satu pelayanan penunjang medik yang harus dilakukan di rumah sakit dalam upaya penyembuhan dan pemulihan kondisi kesehatan pasien. Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit (Kemenkes RI, 2013).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi pada pasien. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Pelayanan gizi di rumah sakit diselenggarakan untuk memenuhi kebutuhan gizi dalam keadaan sakit dan selama masa perawatan di rumah sakit, disamping menyediakan makanan yang sesuai untuk orang sakit, makanan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penelitian dan pengembangan, penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Terapi gizi atau terapi diet adalah bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Terapi gizi harus selalu disesuaikan dengan perubahan fungsi organ. Pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun

7 di luar rumah sakit, merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan terutama tenaga gizi (Kemenkes RI, 2013).

1. Tujuan Umum

Tujuan umum terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit

2. Tujuan Khusus

1. Menyelenggarakan Asuhan Gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap.
2. Menyelenggarakan Makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi
3. Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya
4. Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi

Kegiatan PGRS Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013, pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes nomor 983 Tahun 1998 tentang organisasi rumah sakit dan Peraturan Menkes nomor 1045/MENKES /PER/XI/2006 tentang pedoman organisasi rumah sakit di lingkungan departemen kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) meliputi :

- 1) Asuhan Gizi Rawat Jalan
- 2) Asuhan Gizi Rawat Inap
- 3) Penyelenggaraan Makanan
- 4) Penelitian dan Pengembangan

B. Manajemen Dalam Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah pasien. Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek rawat inap (Kemenkes RI, 2013).

Dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013) dinyatakan bahwa kegiatan manajemen atau administrasi pelayanan gizi atau sistem pelayanan makanan mempunyai ruang lingkup meliputi operasional dan manajemen intervensi asuhan gizi dalam menyediakan makanan sesuai kebutuhan gizi yang optimal dan berkualitas melalui pengelolaan sistem pelayanan makanan. Pelaksanaan kegiatan administrasi pelayanan makanan meliputi:

1. Merencanakan, mengontrol, dan mengevaluasi pelayanan makanan.
2. Mengelola sumber dana dan sumber daya lainnya.
3. Menetapkan standar sanitasi, keselamatan dan keamanan.
4. Merencanakan dan mengembangkan menu.
5. Menyusun spesifikasi untuk pengadaan makanan dan peralatan.
6. Memantau dan mengevaluasi penerimaan pasien/klien terhadap pelayanan makanan.
7. Merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi pengawasan mutu makanan.
8. Merencanakan dan menentukan tata letak ruang pengolahan makanan dan kebutuhan peralatan.

C. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen/pasien dan kebijakan institusi. Menyusun menu harus sesuai dengan kebutuhan gizi, bahan makanan harus bervariasi dan pemilihan bahan makanan dapat dibantu dengan menggunakan daftar bahan makanan. (Artameviah, 2022)

Menurut (Kemenkes RI 2013), perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan gabungan kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Tujuan dari perencanaan kebutuhan bahan makanan agar tersedianya rancangan macam dan jumlah bahan

makanan khusus yang sudah ditetapkan, dan dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit.

Ada beberapa langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan yang meliputi :

1. Menyusun bahan makanan yang diperlukan, kemudian memisahkan antara bahan makanan apakah segar dan bahan makanan kering.
2. Kemudian menghitung kebutuhan semua bahan makanan satu per satu dengan cara:
 - a. Menetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani, menghitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (misalnya : 5 hari, 7 hari atau 10 hari). Kemudian menetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun).
 - b. Menghitung siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender.
 - c. Menghitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurunwaktu yang sudah ditetapkan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan, atau 1 tahun).
 - d. Memasukkan formulir kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasinya.

Dalam penyelenggaraan makanan institusi, menu dapat disusun untuk jangka waktu yang cukup lama, misalnya untuk selama tujuh hari atau sepuluh hari. Menu standar yang digunakan sebagai patokan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit disebut dengan master menu.

Menurut (Kemenkes RI 2013), dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, ada beberapa langkah-langkah yang dilakukan dalam perencanaan menu. Adapun langkah-langkah dalam perencanaan menu, meliputi :

- 1) Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari dietisien, kepala masak (*chef cook*), pengawas makanan.
- 2) Menetapkan macam menu merupakan tujuan dalam pelayanan

makanan rumah sakit, oleh sebab itu perlu ditetapkan macam menu, seperti : menu standar, menu pilihan, dan kombinasi keduanya.

- 3) Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu. Perlu ditetapkan macam menu yang cocok dengan sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, 10 hari atau 15 hari. Dalam penggunaan menu dapat diputar selama 6 bulan-1 tahun.
- 4) Penetapan pola menu, pada tahap ini dimulai dengan menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu. Dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang.
- 5) Menetapkan besar porsi, besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit.
- 6) Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.
- 7) Merancang format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang sudah ditetapkan.

Hidangan yang sudah terpilih, hidangan tersebut kemudian Setiap dimasukkan ke dalam format menu yang sudah disesuaikan dengan golongan bahan makanan. Dalam melakukan penilaian menu dan merevisi menu diperlukan instrumen penilaian yang selanjutnya, instrumen tersebut kemudian disebarkan kepada setiap manajer, misalnya manajer produksi, distribusi dan marketing. apabila ada ketidak setujuan dari salah satu pihak manajer, maka perlu diperbaiki kembali sampai menu benar-benar disetujui oleh manajer. Apabila menu telah disepakati, akan dilakukan tes awal menu pada menu tersebut dikarenakan perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu (Kemenkes RI 2013).

D. Perencana Anggaran Belanja

Anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Tujuan perencanaan anggaran belanja makanan yaitu tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen / pasien yang dilayani sesuai dengan standar yang ditetapkan. Langkah perencanaan anggaran bahan makanan :

1. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen
/ pasien tahun sebelumnya.
2. Tetapkan macam dan jumlah konsumen / pasien.
3. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
4. Buat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan di konversikan kedalam berat kotor.
5. Hitung indeks harga makanan per oran, per hari dengan cara mengalikan berat kotor bahan makanan yang digunakan dengan harga satuan sesuai konsumen / pasien yang di layani.
6. Hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen / pasien yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan).
7. Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan stuktur organisasi masing – masing untuk meminta perbaikan)
8. Rencanan anggaran belanja diusulkan secara resmi jalur administratif yang berlaku. (Kemenkes, 2013)

E. Kegiatan Pengadaan Bahan Makanan

Kegiatan pengadaan bahan makana meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian dan

melakukan survei pasar. (Kemenkes, 2013)

1. Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi Bahan makanan adalah standar makanan yang ditetapkan oleh unit/ instalasi Gizi sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan, dan kualitas bahan makanan. Tipe Spesifikasi :

a. Spesifikasi Teknik

Bahan makanan dapat diukur secara objektif dan diukur dengan menggunakan instrumen tertentu. Secara khusus digunakan pada bahan makanan dengan tingkat kualitas tertentu yang secara nasional sudah ada.

b. Spesifikasi Penampilan

Spesifikasi sederhana lengkap dan jelas isinya meliputi : nama bahan makanan, ukuran/tipe kemasan, tingkat kualitas, umur bahan makanan, warna bahan makanan, identifikasi pabrik, masa pakai bahan makanan, kandungan produk, satuan bahan makanan.

c. Spesifikasi pabrik

Diaplikasikan pada kualitas barang yang telah dikeluarkan oleh suatu pabrik dan telah diketahui pembeli. Misalnya spesifikasi untuk makanan kaleng

2. Survei Pasar

Survei pasar adalah kegiatan untuk mencari informasi mengenai harga bahan makanan yang ada di pasaran, sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan sebagai dasar perencanaan anggaran bahan makanan. Dari survei tersebut akan diperoleh perkiraan harga bahan makanan yang meliputi harga terendah, harga tertinggi, harga tertimbang dan harga perkiraan maksimal. (Kemenkes, 2013)

F. Kegiatan Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan merupakan kegiatan penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan

rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada. Tujuan pemesanan bahan makanan ialah agar tersedia daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan. (Kemenkes, 2013)

Persyaratan pemesanan bahan makanan antara lain :

1. Adanya kebijakan RS tentang pengadaan bahan makanan
2. Adanya surat perjanjian dari bagian logistik rekanan
3. Adanya spesifikasi bahan makanan
4. Adanya daftar pesanan bahan makanan
5. Tersedianya dana.

Pemesanan bahan makanan institusi biasanya dilakukan secara swakelola. Secara garis besar pemesanan bahan makanan di institusi yaitu:

a. Pemesanan bahan makanan basah

Kegiatan pemesanan bahan makanan khususnya bahan makanan segar dilakukan setiap hari 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.

b. Pemesanan bahan makanan kering.

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang data disimpan dalam waktu yang lebih lama sehingga memungkinkan adanya cadangan dalam gudang. Contoh bahan makanan kering 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. Pemesanan bahan makanan kering dilakukan dua kali dalam seminggu. (Kemenkes, 2013)

G. Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen atau pasien sesuai ketentuan atau kebijakan 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. (Kemenkes, 2013)

Pada proses pembelian bahan makanan termasuk semua kegiatan transaksi bahan makanan mentah sampai ke konsumen harus melalui semua ketentuan 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. Untuk rumah sakit kelas pemerintah, berlaku ketentuan pemerintah yang mengatur dan menetapkan bahwa pembelian bahan makanan dilakukan secara kontrak berdasarkan pelelangan (Firmansyah et al., 2022)

1. Metode Pembelian Bahan Makanan

Berikut ini terdapat beberapa metode pembelian bahan makanan Rumah Sakit menurut. (Kemenkes, 2013)

a. Pembelian Langsung Kepasar (*the market of buying*)

Pembelian ini digolongkan sebagai pembelian setengah resmi karena banyak hal yang merupakan kesepakatan antara pembeli dan penjual yang tidak dapat dikendalikan secara pasti

b. Pembelian Dengan Musyawarah (*the negotiated of buying*)

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

c. Pembelian Yang Akan Datang (*future contract*)

Pembelian yang dirancang untuk bahan makanan yang telah terjamin dan terpercaya mutu, keadaan dan harganya, produk bahan makanan tersedia dalam jumlah terbatas sehingga pembelian bahan makanan tersebut dilakukan dengan membuat kesepakatan harga saat ini, tetapi bahan makanan di pesan sesuai dengan waktu dan kebutuhan serta institusi.

d. Pembelian Tanpa Tanda Tangan (*unsigned contracts action*)

yang terbagi atas:

- 1) *Firm at the opening price* (FOP) yang menetapkan harga bahan makanan berdasarkan harga saat ini.
 - 2) *Subject approval of price* (SOAP) yang menetapkan harga bahan makanan pada saat transaksi berlangsung.
- e. Pembelian Dengan Pelelangan (*the formal competitive of bid*)

Pembelian bahan makanan dengan cara semi resmi yang mengikuti prosedur pembelian yang terdapat dalam keppres No. 29-30 Tahun 1984 dan No. 8 Tahun 1986 serta peraturan yang ditetapkan pemerintah daerah atau penanggung jawab tertentu.

2. Sistem Pembelian Bahan Makanan

a. 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 tiga atau 6 bulan pembayarannya tetap dilakukan setiap bulan.

b. Sistem harian dan bulanan

Sistem ini biasa dengan bebas memberi barang-barang yang diperlukan dari beberapa supplier atau beberapa pasar swalayan yang ada disekitarnya. Dengan cara ini pihak Rumah Sakit tidak perlu melakukan sebuah Analisa yang terlalu ketat terhadap kinerja dari beberapa supplier.

c. Pembelian secara kontan

Dibagian pembelian disebuah rumah sakit pada umumnya menyiapkan uang kas yang jumlahnya tidak terlalu banyak yang disebut dengan kas kecil. Kas ini dipergunakan untuk membeli bahan makanan di rumah sakit, terutama bahan makanan yang diperlukan secara mendadak. Pembelian dengan sistem kontan menggunakan kas kecil sering dilakukan saat Gudang kehabisan bahan makanan yang sangat

diperlukan saat itu juga. Pembelian secara kontan tidak dapat dilakukan setiap hari tetapi hanya dilakukan jika keadaan sangat mendesak .(Kemenkes, 2013)

3. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan tentang macam, jenis, jumlah kualitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pemesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam surat kontrak jual beli (Kemenkes RI 2013).

Menurut Kemenkes (2013) tujuan dilakukannya proses penerimaan bahan makanan agar bahan makanan yang diterima sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Persyaratan yang dibutuhkan dalam proses penerimaan bahan makanan meliputi : tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu. Penerimaan bahan makanan adalah sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang telah ditetapkan dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli). Penerimaan bahan Makanan ini merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan.

Tujuan dari penerimaan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan (Artameviah, 2022)

Dalam pelaksanaan penerimaan bergantung pada besar kecilnya institusi. Oleh karena itu fungsi unit penerimaan dapat digolongkan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan pada awal pelaksanaan penyelenggaraan makanan di suatu institusi. Ada beberapa tugas dari unit penerimaan antara lain:

1. Pengecekan bahan makanan Cek bahan makanan segera setelah bahan makanan datang. Bahan makanan segera harus didahulukan dalam pengecekan penerimaan bahan makanan. Pengecekan meliputi pemeriksaan faktur penerimaan, tanggal pengiriman,

jumlah, berat, tanggal kadaluarsa, satuan dan ukuran.

2. Cek bahan makanan baik segar atau kering dengan tandan agar bahan makanan mudah diketahui bahwa bahan makanan tersebut sudah diperiksa dan tanggal bahan makanan diterima, sehingga memudahkan dalam penggunaan sistem FIFO (First in First Out).
3. Menandatangani faktur pembelian bahan makanan sesuai dengan yang diterima.
4. Mengisi formulir penerimaan, dan membuat laporan penerimaan harian dan membuat berita acara penerimaan bahan makanan secara tertulis.
5. Membuat laporan bahan makanan yang didiskualifikasi kepada atasan yang bersangkutan.
6. Pencatatan semua bahan makanan yang diterima.
7. Jika bahan makanan tidak langsung dipergunakan segera menyimpan bahan makanan yang diterima ke bagian penyimpanan kering dan segar.

H. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering maupun segar dan baku. Tujuan penyimpanan ini adalah tersedianya bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan. (Kemenkes, 2013)

Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. (Kemenkes, 2013)

Menurut Kemenkes (2013), syarat ruang penyimpanan bahan kering yaitu: bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan, atau urutan pemakaian bahan makanan. Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu *FIFO (First In First Out)*. Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembekuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinu.

Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya. Dalam penyimpanan bahan *perishable* memerlukan fasilitas pendingin yaitu di *cool room* yang harus diterapkan standarnya yaitu:

1. Bahan yang cukup didinginkan disimpan pada suhu 5 derajat *celcius* – 100 derajat *celcius*. Bahan ini siap untuk dimasak atau dijual, sudah dibersihkan atau disiangi sehingga sudah dalam kondisi rapi.
2. Bahan yang tak segera dijual dan harus lama disimpan, seperti daging, ikan, ayam, disimpan pada suhu dibawah nol (-18 derajat C sampai - 30 derajat C).
3. Bahan kering harus disimpan diruang sejuk (25 derajat C – 28 derajat C).
4. Didalam kulkas, jika ada beberapa jenis bahan mentah dan matang, yang matang diletakan paling atas dan tertutup sedangkan yang mentah diletakan dibawah.
5. Bahan yang berbeda aroma dan karakternya harus disimpan secara terpisah. Seperti daging, ikan, ayam dengan sayuran atau buah -buahan jangan disatukan dalam satu tempat penyimpanan.

I. Pengolahan Bahan Makanan

Menurut Aritonang, (2014) Pengolahan Bahan Makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Pengolahan bahan makanan

disesuaikan dengan standar porsi, penggunaan standar resep, waktu pemasakan, suhu pemasakan, suhu penyajian makanan, prosedur kerja dalam pemasakan dan ketepatan penggunaan alat. Selain itu juga dilakukan uji citra rasa dan analisis tenaga pengolah makanan.

Adapun tahap-tahap dari pengolahan bahan makanan, yaitu :

1. Persiapan Bahan Makanan.

Bahan makanan yang akan dimasak harus di siapkan terlebih dahulu. Kegiatan dalam persiapan bahan makanan adalah membersihkan, mengupas atau membuang bagian yang tidak dapat dimakan, memotong, mengiris, mencencang, menggiling, memberi bentuk, memberi lapisan atau melakukan berbagai hal lainnya yang diperlukan sebelum bahan makanan dimasak.

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar bumbu, dan jumlah pasien yang dilayani. Adapun syarat dalam persiapan bahan makanan, yaitu:

- a. Tersedianya makanan yang akan dipersiapkan.
- b. Tersedianya tempat dan peralatan persiapan.
- c. Tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, dan jadwal pemasakan (Kemenkes RI, 2013).

2. Pemasakan Bahan Makanan.

Pemasakan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013).

Macam proses pemasakan

- a. Pemasakan dengan medium udara
 - 1) Memanggang dengan menggunakan oven sehingga masakan menjadi lebih kering atau kecoklatan
 - 2) Membakar langsung diatas bara api sampai kecoklatan dan mendapat lapisan kuning
- b. Pemasakan dengan medium air
 - 1) Merebus yaitu memasak dengan air banyak
 - 2) Menyetup yaitu memasak dengan air sedikit
- c. Pemasakan dengan menggunakan lemak

Menggoreng adalah memasukkan bahan makanan dalam minyak banyak atau dalam mentega/margarine sehingga menjadi kering dan kecoklatan
- d. Pemasakan melalui dinding panci
 - 1) Dinding alat langsung dipanaskan
 - 2) Menyangrai (menumis tanpa minyak)
- e. Pemasakan dengan kombinasi

Menumis (memasak dengan sedikit minyak/margarine)
- f. Pemasakan dengan elektromagnetik

Memasak dengan menggunakan oven microwave. (Kemenkes, 2013)

Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan makanan yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene dan sanitasi atau cara produksi makanan yang baik yaitu (Kemenkes RI, 2013):

- a. Pemilihan bahan makanan (sortir) untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.

- b. Peracikan bahan makanan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan.

J. Pendistribusian Makanan

Menurut Kemenkes (2013), distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dalam jumlah porsi pasien yang dilayani. Dalam pendistribusian makanan sistem distribusi yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, peralatan dan perlengkapan yang ada.

Syarat pendistribusian bahan makanan meliputi tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit, standar porsi, peralatan untuk distribusi, peralatan makan, adanya peraturan pengambilan makanan, daftar permintaan bahan makanan konsumen/pasien, dan jadwal pendistribusian makanan yang telah ditetapkan (Kemenkes RI, 2013).

Sistem distribusi yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, peralatan dan perlengkapan yang ada. Terdapat 3 sistem distribusi makanan di Rumah Sakit yaitu: (Kemenkes, 2013)

1. Sumber Daya Dalam Pendistribusian Makanan

- a. Ketenagaan Ketenagaan adalah petugas yang mengelola atau menyelenggarakan di rumah sakit. Petugas ini terdiri dari :

- 1) Ahli Gizi rumah sakit
- 2) Petugas distribusi Petugas distribusi

2. Alat

Alat merupakan benda yang digunakan untuk mengerjakan sesuatu yang fungsinya untuk mempermudah pekerjaan. Agar kegiatan pelayanan gizi rumah sakit dapat berjalan dengan optimal, peralatan dan perlengkapan yang memadai baik untuk rawat jalan, rawat inap maupun di unit pelayanan gizi. (Kemenkes, 2013)

Peraturan merupakan suatu penyajian yang telah dibuat untuk

kepentingan umum, tentang apa saja yang boleh dilakukan. Peraturan distribusi makan di rumah sakit ini yaitu :

- a. Petugas distribusi menggunakan APD lengkap
- b. Ruang distribusi mudah dicapai, dekat dengan instalasi rawat inap sehingga waktu pendistribusian bisa merata untuk semua pasien.
- c. Peralatan makan dan tempat makanan dicuci bersih, di seduh air panas sebelum digunakan.
- d. Tidak dekat dengan pembuangan sampah.
- e. Makanan ditutup.
- f. Makanan disajikan sesuai permintaan diet dan diberi label dengan identitas lengkap.
- g. Pelayanan baik, cepat, tepat diet dan tepat waktu.
- h. Makanan sesuai standar porsi.
- i. Kebersihan troli makanan dilakukan setiap hari oleh tenaga penjamah dengan menggunakan lab basah.
- j. Ahli gizi ruangan mengontrol makanan yang dibawa oleh keluarga.

3. Proses Pendistribusian Makanan

a. System Penyaluran Makanan

Dalam proses penyelenggaraan makanan, kegiatan ini perlu diperhatikan dalam pendistribusian makanan dan dalam penyajiannya

- 1) Makanan harus didistribusikan dan disajikan tepat pada waktunya. Makanan seharusnya tidak disajikan terlalu awal atau terlalu lambat.
- 2) Makanan yang disajikan harus sesuai dengan jumlah atau porsi yang telah ditetapkan. Besar porsi makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan bagi orang sakit yang sedang melakukan diet.
- 3) Kondisi makanan yang disajikan harus sesuai.

Terdapat 3 (tiga) sistem distribusi makanan di rumah sakit, yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi), sistem yang tidak dipusatkan

(desentralisasi), dan kombinasi antara sentralisasi dengan desentralisasi (Kemenkes RI, 2013):

- a) Sistem yang dipusatkan atau sentralisasi, yakni dengan ketentuan makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di tempat pengolahan makanan.
- b) Sistem yang tidak dipusatkan atau desentralisasi, yakni makanan yang dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruang perawatan konsumen dalam jumlah besar, selanjutnya disajikan dalam alat makan masing-masing konsumen sesuai dengan permintaan makanan.
- c) Kombinasi sentralisasi dengan desentralisasi, yakni dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makanan pasien sejak dari tempat produksi (dapur), dan sebagian lagi dimasukkan ke dalam wadah besar yang pendistribusiannya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

Menurut (Kemenkes RI, 2013) distribusi makanan kombinasi dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makanan pasien sejak dari tempat produksi, dan sebagian lagi dimasukkan ke dalam wadah besar yang distribusinya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

- a. Syarat Dalam Pendistribusian Makanan Syarat dari kegiatan pendistribusian meliputi :
 - 1) Tersedianya standar pemberian makanan rumah sakit, termasuk standar makanan
 - 2) Tersedia standar porsi
 - 3) Tersedia peraturan pengambilan makanan.
 - 4) Tersedianya bon atau daftar makanan
 - 5) Tersedianya makanan sesuai ketentuan diet pasien / kebutuhan pasien
 - 6) Tersedianya peralatan makanan

7) Tersedia tenaga pramusaji

b. Penggunaan Standar Porsi

Standar Porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan (Rotua, 2015). Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku.

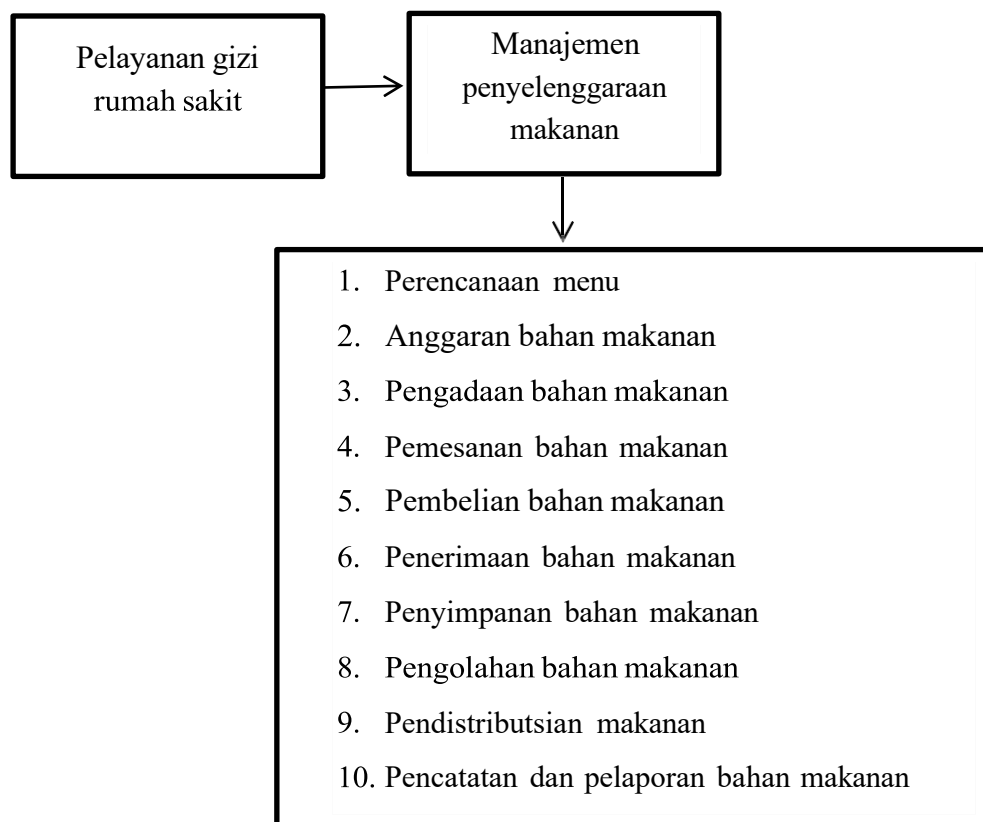
K. Pencatatan dan pelaporan pengadaan bahan makanan

Pencatatan dan pelaporan merupakan bentuk pengawasan dan pengendalian. Pencatatan dilakukan pada setiap langkah kegiatan sedangkan pelaporan dilakukan berkala sesuai dengan kebutuhan Rumah sakit (bulanan/triwulan/tahunan).

1. Pencatatan dan Pelaporan pengadaan bahan makanan
 - a. Formulir pemesanan bahan makana harian
 - b. Pencatatan bahan makanan yang diterima oleh bagian gudang instalasi gizi pada hari itu
 - c. Pencatatan sisa bahan makanan (harian/bulanan), meliputi bahan makanan basah dan bahan makanan kering
 - d. Pencatatan permintaan/pemesanan bahan makanan berdasarkan bon- bon pemesanan dari masing-masing unit kerja
 - e. Pencatatan pemakaian dan stok bahan makanan.
2. Pencatatan dan pelaporan anggaran bahan makanan
 - a. Pencatatan pemasukan dan pemakaian bahan makanan harian selama 1 kali putaran menu
 - b. Perhitungan rencana kebutuhan untuk makanan yang akan datang selama triwulan/tahunan
 - c. Rekapitulasi pemasukan dan pemakaian bahan makanan
 - d. Perhitungan harga rata-rata pemakaian bahan makanan per orang per hari dalam satu kali putaran menu
 - e. Pelaporan tentang kondite rekanan harian/tahunan

- f. Pencatatan penggunaan bahan bakar per bulan
- g. Informasi survei anggaran belanja bahan makanan
- h. Laporan/usulan anggaran belanja bahan makanan
- i. Evaluasi anggaran belanja

L. Kerangka Teori

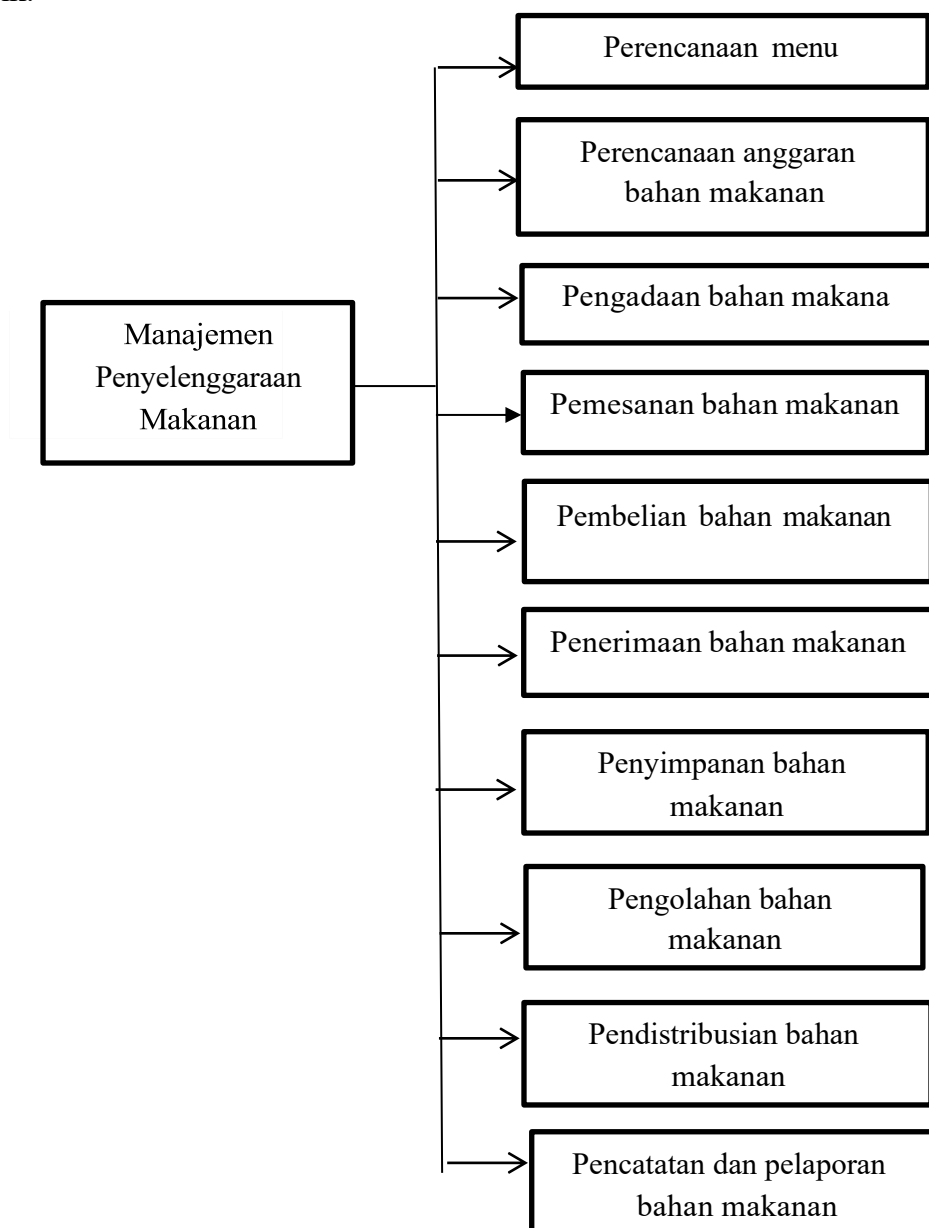


Gambar 1 Kerangka Teori

Sumber: (Kemenkes RI 2013, PGRS)

M. Kerangka Konsep

Berdasarkan suatu kesuksesan dalam pencapaian status kesehatan yang optimal, diperlukan tahap penyelenggaraan makanan disuatu rumah sakit atau institusi dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik.



Gambar 2 Kerangka konsep

N. Definisi Oprasional

Tabel 1 Definisi Oprasional

No	Variabel Penelitian	Definisi Oprasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Perencanaaa Menu	Suatu kegiatan penyusunan rangkaian jenis makanan yang akan diolah, menetapkan lama siklus menu yang akan dipergunakan dan kurun waktu penggunaan menu untuk memenuhi selera konsumen/pasien di RSIA Ummi Athayya	Observasi, Wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai; Jika semua langkah langkah dalam perencanaaa menu terlaksana 2. Tidak sesuai: Jika langkah langkah dalam perencanaan menu tidak terlaksana.(Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
2.	Anggaran Bahan Makanan	Suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien di RSIA Ummi Athayya	Observasi, Wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan anggaran bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan anggaran bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
3.	Pengadaan Bahan Makanan	Proses menyediakan bahan makanan kering dan bahan makanan basah untuk diolah yang meliputi pemesanan bahan makanan dan pembelian bahan makanan di RSIA Ummi Athayya	Observasi, Wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan pengadaan bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan pengadaan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
4.	Pemesanan	Serangkaian kegiatan penyusunan	Observasi,	Kuisisioner,	1. Sesuai : Jika memenuhi	Ordinal

	Bahan Makanan	permintaan (order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada di RSIA Ummi Athayya	wawancara	lembar checklist	persyaratan pemesanan bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan pemesanan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	
5.	Pembelian Bahan Makanan	Serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen atau pasien sesuai ketentuan atau kebijakan yang berlaku di RSIA Ummi Athayya	Observasi, Wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan pembelian bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan pembelian bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
6.	Penerimaan Bahan Makanan	Suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, dan melaporkan apakah bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan baik jumlah, spesifikasi, harga dan waktu penerimaan di RSIA Ummi Athayya	Obervasi, wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan penerimaan bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi spesifikasi penerimaan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
7.	Penyimpanan Bahan makanan	Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin / beku di RSIA Ummi Athayya	Obervasi, wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan penyiapan bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan penyiapan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal

8.	Pengolahan Bahan makanan	Pengolahan bahan makanan meliputi tahap persiapan dan pemasakan bahan makanan merupakan kegiatan mencuci, memotong, meracik, memberi bumbu dan mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi di RSIA Ummi Athayya	Observasi, wawancara	Kuisisioner, lembar	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan pengolahan bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan pengolahan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
9.	Pendistribusian makanan	Serangkaian proses kegiatan pendistribusian makanan dan alat saji makan (plating). di RSIA Ummi Athayya	Observasi, wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan pendistribusian bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan pendistribusian bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
10.	Pencatatan dan pelaporan bahan makanan	Pencatatan dilakukan pada setiap langkah kegiatan sedangkan pelaporan dilakukan berkala sesuai dengan kebutuhan (harian/bulanan) di RSIA Ummi Athayya	Observasi, wawancara	Kuisisioner, lembar checklist	1. Sesuai : Jika memenuhi persyaratan pencatatan dan pelaporan bahan makanan 2. Tidak sesuai : Jika tidak memenuhi persyaratan pencatatan dan pelaporan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal