

BAB II

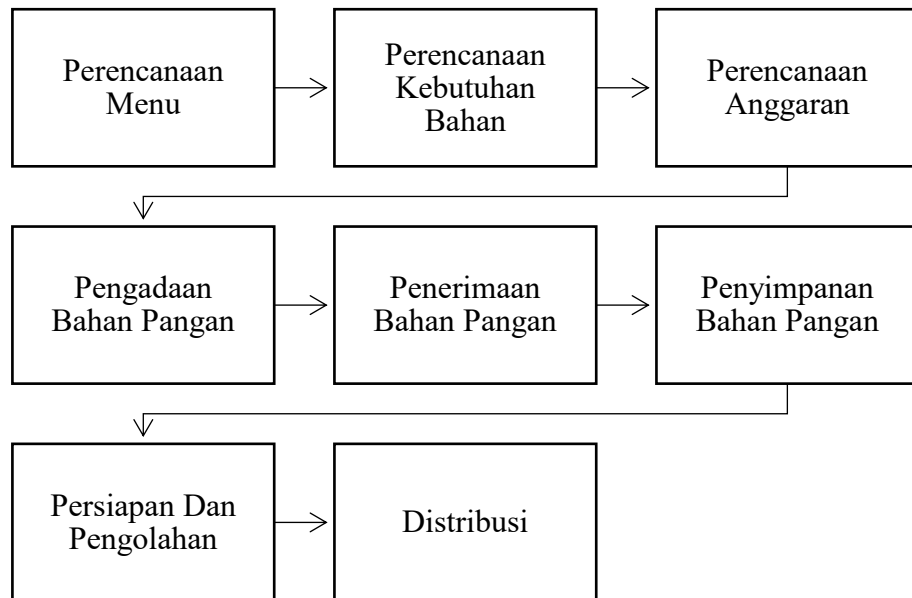
TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta pelaporan dan evaluasi.

Sasaran penyelenggaraan makan rumah sakit adalah pasien yang rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal. Berikut adalah alur penyelenggaraan makanan. (Kemenkes, 2013)

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan



(Kemenkes, 2013)

B. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi gizi seimbang. Merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karna setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makanan yang saling berbeda. Oleh sebab itu susunan menu harus disesuaikan kebiasaan makan dan selera umum. (Kemenkes, 2013)

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. Prasyarat yang harus dipertimbangkan dalam perencanaan menu adalah:

1. Peraturan pemberian makan rumah sakit
2. Kecukupan gizi konsumen
3. Ketersediaan bahan makanan di pasar
4. Anggaran
5. Karakteristik bahan makanan
6. Kebiasaan dan kesukaan makanan Masyarakat
7. Fasilitas fisik dan peralatan
8. Macam dan jumlah tenaga (Nissa, 2018)

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan yang terdiri dari mengumpulkan jenis hidangan, membuat daftar kelompok bahan makanan yang terdiri dari lauk hewani, nabati, sayuran, buah serta makanan selingan. Tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018). Langkah-langkah perencanaan menu menurut (Kemenkes, 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

Mengacu pada tujuan pelayanan makanan rumah sakit, maka perlu ditetapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan, dan kombinasi keduanya. Contohnya :

Tabel 1
Contoh Macam Menu

Makanan Pokok	Nasi.
Lauk Hewani	Opor ayam, ikan kembung goreng, egg drop soup, ayam suwir kemangi, beef teriyaki, ikan mas bakar, sop daging sapi, tongseng ayam, cumi bumbu saus tomat
Lauk Nabati	Sate tempe, orek tempe, nugget tempe, tempe goreng, tempe saus tiram, mapo tahu, bola-bola tempe, tempe cabe garam, sup tau
Sayur	Sayur asem, saur sop, tumis buncis jamur tiram, pakcoy garlic, capcay kuah, tumis kangkong, tumis brokoli jamur tiram, sayur lodeh, capcay sayur
Buah	Pisang ambon, mangga, buah naga, pir, apel, nanas, papaya, jeruk manis, semangka
Selingan	Pudding mangga, klapertart, nagasari, kue talam, bubur kacang hijau, lemper isi abon

3. Menetapkan Lima 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. Kurun waktu penggunaan menu dapat diputar selama 6 bulan sampai 1 tahun.

4. Menetapkan Pola Menu

Pola menu yang dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran waktu makan selama satu putaran menu. Dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang. Contoh:

Tabel 2
Contoh Pola Menu

Makan pagi 07:00 WIB	Selingan pagi 10:00 WIB	Makan siang 12:00 WIB	Selingan siang 15:00 WIB	Makan malam 18:00 WIB
Nasi / porsi	Selingan	Nasi / porsi	Selingan	Nasi / porsi
Lauk hewani/p		Lauk hewani/p		Lauk hewani/p
Nabati/p		Nabati/p		Nabati/p
Sayur/p		Sayur/p		Sayur/p
Buah/p		Buah/p		Buah/p

5. Penetapan Besar Porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan 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 putaran menu termasuk jenis makanan selingan

7. Merancang Format Menu

Format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan dalam format menu sesuai golongan bahan makanan. Contoh:

Tabel 3
Contoh Format Menu

Hari ke	1	2	3
Makan pagi 07:00 WIB	Nasi putih Opor ayam Sate tempe Tumis brokoli jamur Jus buah naga	Nasi putih Ayam suwir kemangi Bola- bola tempe Sayur asam Papaya	Nasi putih Sop daging sapi Tempe goreng Pakcoy garlic Pir
Selingan pagi 10:00 WIB	Bubur kacang hijau	Pudding mangga	Nagasari
Makan siang 12:00 WIB	Nasi putih Ikan kembung goreng Orek tempe Sayur lodeh Mangga	Nasi putih Beef teriyaki Tempe cabe garam Sayur sop Jeruk manis	Nasi putih Tongseng ayam Tempe saus tiram Capcay kuah Apel

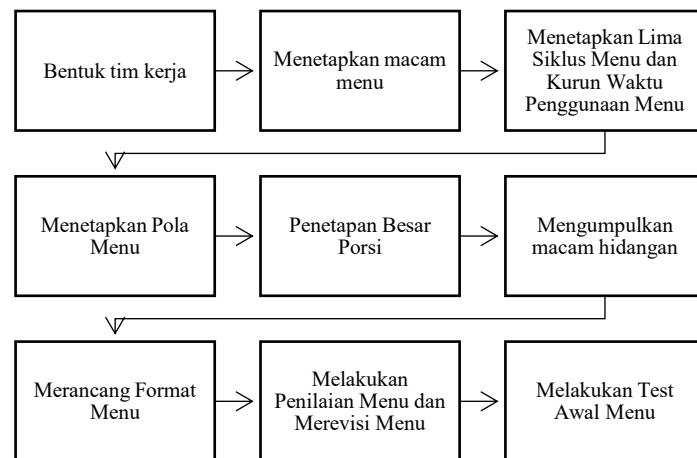
Hari Ke	1	2	3
Selingan siang 15:00 WIB	Lemper isi abon	Klapertart	Kue talam
Makan malam 19:00 WIB	Nasi putih Egg drop soup Nugget tahu Capcay kuah Pisang ambon	Nasi putih Ikan mas bakar Sup tahu Tumis buncis jamur Semangka	Nasi putih Cumi bumbu saus tomat Mapo tahu Tumis kangkong nanas

8. Melakukan Penilaian Menu dan Merevisi Menu

Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrument penilaian yang selanjutnya instrument tersebut disebarkan kepada setiap manajer. Misalnya manajer produksi, distribusi, dan marketing

9. Melakukan Test Awal Menu

Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.



Gambar 2. Alur Perencanaan Menu

Sumber : (Kemenkes, 2013)

C. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

1. Pengertian

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 rumah sakit (Kemenkes, 2013).

Perhitungan kebutuhan bahan makanan diawali dengan menghitung macam dan jumlah konsumen yang akan dilayani. Selain itu juga ditentukan

menu dan dari standar resep menu tersebut dibuat pula daftar bahan makanan yang dibutuhkan untuk durasi 1 kali pengiriman barang. Selanjutnya dengan memperhatikan prosentase bagian bahan makanan yang dapat dimakan (Bahan Dapat Dimakan / BDD), dan standar porsi, dihitung jumlah kebutuhan untuk tiap bahan makanan. Hasil yang didapat dikalikan dengan jumlah konsumen yang akan dilayani. Perencanaan bahan makanan yang akan dibeli dibuat dengan mengkalkulasikan taksiran kebutuhan bahan makanan ditambah dengan sisa yang diinginkan dengan mempertimbangkan sisa barang sebelumnya. Hal ini bertujuan agar kesediaan bahan makanan masih aman sampai barang datang pada pemesanan berikutnya (Nissa, 2018).

2. Tujuan

Tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit (Kemenkes, 2013).

3. Langkah-Langkah Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

- a. Susun macam bahan makanan yang diperlukan, lalu golongkan bahan makanan apakah termasuk dalam:
 - 1) Bahan makanan segar
 - 2) Bahan makanan kering
- b. Hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara:
 - 1) Tetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani
 - 2) Hitung jumlah dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (misalnya : 5,7, atau 10 hari)
 - 3) Tetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan, atau 1 tahun)
 - 4) Hitung berapa siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender.
 Contoh : bila menu yang digunakan adalah 10 hari, maka dalam 1 bulan (30 hari) berlaku 3 kali siklus. Bila 1 bulan 31 hari, maka berlaku 3 kali siklus ditambah 1 menu untuk tanggal 31.
 - 5) Hitung kebutuhan makan dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun)

- 6) Masukkan dalam formular kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasinya (Kemenkes, 2013)

Secara umum dapat pula dihitung secara sederhana dengan rumus sebagai berikut (contoh menu 10 hari):

$$(365 \text{ hari}/10) \times \Sigma \text{ konsumen rata-rata} \times \text{total macam dan } \Sigma \text{ makanan 10 hari}$$

Gambar 3. Rumus Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan
(Kemenkes, 2013)

D. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

1. Pengertian

Perencanaan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani (Kemenkes, 2013). Biaya yang umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (food cost,) yang diartikan sebagai “uang yg telah dan 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 untuk menentukan tarif pelayanan makanan pada suatu institusi (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

2. Tujuan

Tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk menambah kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani sesuai dengan standar yang ditetapkan (Kemenkes, 2013).

3. Langkah Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

- a. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen/pasien tahun sebelumnya
- b. Tetapkan macam dan jumlah konsumen/pasien
- c. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survey pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan

- d. Buat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor
- e. Hitung indeks harga makanan per orang per hari dengan cara mengalikan berat kotor bahan makanan yang digunakan dengan harga satuan sesuai konsumen/pasien yang dilayani
- f. Hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen/pasien yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan)
- 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 administrative yang berlaku (Kemenkes, 2013).

E. Pengadaan Bahan Makanan

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survei pasar (Kemenkes, 2013).

Prasyarat pengadaan bahan makanan:

1. Terdapat kebijakan institusi tentang pengadaan bahan makanan
2. Terdapat surat perjanjian dengan bagian logistic rekanan
3. Terdapat spesifikasi bahan makanan
4. Tersedia dana (Nissa, 2018)

Menurut (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018) pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan serta penerimaan bahan makanan.

1. Pemesanan Bahan Makanan

a. Langkah – Langkah Pemesanan Bahan Makanan

- 1) Membuat rekapitulasi kebutuhan bahan makanan untuk esok hari dengan cara: standar porsi x jumlah konsumen
- 2) Hasil perhitungan di serahkan ke bagian gudang logistic
- 3) Bagian gudang menyiapkan bahan makanan sesuai permintaan

- 4) Bagian pengolahan mengambil bahan makanan yang dipesan (*order*)

b. Persyaratan Pemesanan Bahan Makanan

- 1) Adanya kebijakan institusi tentang prosedur pengadaan bahan makanan
- 2) Tersedianya dana untuk bahan makanan
- 3) Adanya spesifikasi bahan makanan
- 4) Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu (1 bulan, bulan, 6 bulan, atau 1 tahun)
- 5) Adanya pesanan bahan makanan untuk 1 periode menu (Kemenkes, 2013)

c. Ketentuan Cara Pemesanan Bahan Makanan

- 1) Pesanan harus sesuai dengan jumlah, macam, spesifikasi bahan makanan yang tertera dalam SPJB (Surat Perjanjian Jual Beli)
- 2) Pemesanan bahan makanan dengan frekuensi yang ditetapkan
- 3) Mempertimbangkan harga dan kualitas
- 4) Penerimaan disetujui setelah diadakan pemeriksaan
- 5) Dibuat berdasarkan menu dan jumlah berat/butir/buah
- 6) Mengetahui sumber, kondisian sanitasi bahan makanan
- 7) Pada akhir pesanan akan tercapai jumlah dana yang disepakati
- 8) Melakukan pencatatan secara rinci
- 9) Meneliti *order* sebelum dikirim (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

d. Jenis Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan (*order*) bahan makanan berdasar pedoman menu dan jumlah konsumen yang dilayani sesuai periode pemesanan yang ditetapkan. Kegiatan ini bertujuan agar tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai menu, waktu pemesanan, standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang ditetapkan (Nissa, 2018)

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 (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

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. 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 (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018).

e. Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah standar mutu yang ditetapkan terhadap bahan makananyang ditetapkan oleh institusi sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan dan kualitas bahan makanan (Kemenkes, 2013). Berikut ini adalah tipe spesifikasi bahan makanan:

1) Spesifikasi Teknik

Bahan makanan dapat diukur secara objektif dengan menggunakan instrument tertentu secara khusus digunakan pada bahan makanan dengan Tingkat kualitas tertentu yang secara nasional sudah ada

2) Spesifikasi Penampilan

Dalam menetapkan spesifikasi bahan makanan haruslah sesederhana, lengkap, dan jelas. Secara garis besar berisi:

a) Nama bahan makanan/produk

- b) Ukuran/tipe unit/container/kemasan
 - c) Tinggi kualitas
 - d) Umur bahan makanan
 - e) Warna bahan makanan
 - f) Identifikasi pabrik
 - g) Masa pakai bahan makanan/masa kadaluarsa
 - h) Data isi produk bila dalam suatu kemasan
 - i) Satuan bahan makanan yang dimaksud
 - j) Keterangan khusus lain bila digunakan
- 3) Spesifikasi Pabrik

Diaplikasikan pada kualitas barang yang telah dikeluarkan oleh suatu pabrik dan telah diketahui oleh pembeli. Misalnya spesifikasi untuk makanan kaleng (Kemenkes, 2013)

2. Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi, bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai ketentuan/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)

a. Metode Pembelian Bahan Makanan

Berikut ini adalah metode pembelian bahan makanan menurut (Kemenkes, 2013):

1) Pembelian Langsung Ke Pasar (*The Open Market Of Buying*)

Cara Ini sebenarnya dapat digolongkan sebagai pembelian setengah resmi atau setengah formal, karena banyak hal-hal yang tidak dapat dikendalikan dengan pasar. Pembeli akan mengumpulkan informasi pasar tentang macam, kualitas, harga, ketersediaan bahan makanan. Pada saat bahan makanan dikirim maka pembeli akan mengecek macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan sesuai kesepakatan. Prosedur selanjutnya tetap mengikuti jalur administrasi yang berjalan. Biasanya pesanan dapat dilakukan

melalui telepon, dengan langsung ke pasar atau berdasarkan perjanjian antara pembeli dan penjual.

Pada cara ini sebaiknya prinsip dan prosedur pembelian bahan makanan mengikuti peraturan yang berlaku untuk menjaga terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan, maka hendaknya rekanan/penjual bahan makanan dapat memenuhi syarat sebagai berikut:

- a) Dapat dipercaya.
- b) *Bonafide*.
- c) Memiliki perusahaan dengan standard bahan makanan kualitas baik dan terpercaya.
- d) Harga pantas.
- e) Bahan makanan dapat diambil langsung/dikirim dengan baik dan tepat.
- f) Prosedur pembayaran kontan sesuai dengan prosedur dan aturan perjanjian/kesepakatan.

2) Pembelian Dengan Musyawarah (*The Negotiated Of Buying*)

Cara pembelian ini termasuk pembelian setengah resmi atau setengah formal. Pembelian dengan cara ini hanya dilakukan untuk bahan makanan yang hanya tersedia pada waktu tertentu, jumlahnya terbatas dan merupakan bahan makanan yang dibutuhkan klien.

3) Pembelian Untuk Waktu Yang Akan Datang (*Future Contract*)

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

4) Kontrak Tanpa Tanda Tangan Atau 3T (*Unsigned Contracts Action*)

Dari istilahnya jelas dipahami cara ini termasuk pembelian setengah resmi atau setengah formal. Perjanjian dilakukan atas dasar kepercayaan sehingga pihak rekanan/pemborong jelas harus memiliki reputasi yang tinggi dalam pelaksanaan pembelian bahan makanan.

Ada dua cara dari pelaksanaan kontrak 3T ini yaitu :

a) *Firm At The Opening Price* (FAOP)

Pembeli memesan bahan makanan pada rekanan pada saat dibutuhkan dan harga disesuaikan dengan harga pembelian saat transaksi itu berlangsung.

b) *Subject approval of price* (SOAP)

Pembeli dapat memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan dengan harga yang sudah ditetapkan terlebih dahulu. Cara-cara pembelian ini hanya ditujukan untuk bahan makanan yang sudah terjamin mutu dan penggunaan di institusi tidak terlalu sering. (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

b. Sistem Pembelian Bahan Makanan

Menurut (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018) dalam kegiatan pembelian bahan makanan terdapat beberapa cara pembelian bahan makanan yaitu:

1) Sistem Kontrak

Sistem atau pembelian barang untuk bahan makanan terutama jenis sayuran, buahbuahan dan makanan yang musiman adalah dengan mempergunakan surat perjanjian kontrak. Kontrak dilakukan dengan satu supplier atau lebih. Dalam surat kontrak ditekankan dalam mengenai kualitas, kuantitas dan harga barang. Masa berlaku surat kontrak untuk bahan makanan biasa mencapai 3 atau 6 bulan dan pembayarannya tetap dilakukan setiap bulan.

2) Sistem Harian atau Bulanan

Dengan cara seperti ini pihak institusi tidak perlu melakukan sebuah analisa yang terlalu ketat terhadap kinerja dari beberapa supplier untuk dipilih. Cukup dengan berbelanja pada toko terdekat, toko swalayan bahkan pasar tradisional yang harganya lebih murah,

baik secara kontan maupun secara utang bulanan. Namun sistem dan prosedurnya harus tetap sama yaitu dengan mencari informasi dimana toko atau supermarket dan pasar yang kualitas dan harga barangnya paling murah

3) Pembelian Secara Kontan

Di bagian pembelian sebuah institusi pada umumnya menyiapkan uang kas yang jumlahnya tidak terlalu banyak yang disebut dengan kas kecil atau petty cash . Kas kecil ini dipergunakan untuk membeli barang keperluan operasional, terutama bahan makanan keperluan dapur yang sering diminta secara mendadak. Pembelian dengan cara kontan dengan menggunakan kas kecil dilakukan untuk membeli bahan makanan atau minuman dalam jumlah yang tidak terlalu banyak. Hal seperti ini sering dilakukan pada saat gudang atau bagian dapur 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

F. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya (Kemenkes, 2013)

Diterimanya bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan, dan spesifikasi yang ditetapkan.

1. Prasyarat Penerimaan Bahan Makanan:

- a. Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu
- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan (Kemenkes, 2013)

2. Langkah – Langkah Penerimaan Bahan Makanan:

- a. Bahan makanan diperiksa, sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan
 - b. Bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ke tempat pengolahan makanan (Kemenkes, 2013)
3. Prinsip Penerimaan Bahan Makanan
- a. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang ditulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi
 - b. Mutu bahan makanan yang diterima harus sama dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada saat kontrak pengertian penerimaan bahan makanan
 - c. Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat dan melaporkan macam, kualitas dan jumlah bahan makanan yang sesuai dengan pesanan.serta spesifikasi yang telah ditetapkan dan perjanjian jual beli.
 - d. Harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam penawaran bahan makanan. (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

G. 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. (Kemenkes, 2013)

- 1. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah:
 - a. Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan.
 - b. Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain.
 - c. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.

- d. Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai. (Kemenkes, 2013)

2. Tata Cara Penyimpanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.
- c. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruhan bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.
- d. Setiap bahan makanan yan disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruhan bagian. Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
- e. Penyimpanan di lemari es :
 - 1) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap
 - 2) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan.
 - 3) Lemari es tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan lemari es untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan.
- f. Penyimpanan bahan makanan kering :
 - 1) Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
 - 2) Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab
 - 3) Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60cm dari langit-langit
 - 4) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan

- 5) Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*First In First Out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu
- 6) Bahan makanan disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan bahan makanan rusak.
- g. Bahan makanan yang diterima lebih dahulu merupakan yang pertama keluar, sedangkan bahan makanan yang diterima setelahnya dikeluarkan terakhir atau disebut dengan sistem *First In First Out* (FIFO) (Widyastuti, Nissa, & Panunggal, 2018)

3. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Menurut (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018) bahan pangan basah merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air yang tinggi. Bahan pangan basah dapat saja memiliki Aw (*Water Activity*) yang tinggi maupun Aw yang rendah karena air dalam bahan pangan dapat dibedakan menjadi beberapa golongan yaitu:

- a. Air bebas, air ini terdapat dalam ruang-ruang antar sel dan inter-granular dan pori-pori yang terdapat pada bahan.
- b. Air yang terikat secara lemah, air ini terabsorpsi pada permukaan koloid makromolekuler seperti protein, pektin pati, selulosa. Selain itu air juga terdispersi diantara koloid tersebut dan merupakan pelarut zat-zat yang ada dalam sel. Air yang ada dalam bentuk ini masih tetap mempunyai sifat air bebas dan dapat dikristalkan pada proses pembekuan. Ikatan antara air bebas dengan koloid tersebut merupakan ikatan hydrogen
- c. Air dalam keadaan terikat kuat, air ini membentuk hidrat. Ikatannya bersifat ionik sehingga relatif sukar dihilangkan atau diuapkan. Air ini tidak membeku meskipun pada 0°F.

Syarat-syarat pada penyimpanan bahan makanan basah atau segar

- a. Suhu penyimpanan harus sesuai dengan jenis dan golongan bahan makanan.
- b. Suhu harus dicek 2 kali sehari dan pembersihan dilakukan setiap hari.
- c. Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan.

- d. Semua bahan makanan yang akan disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas aluminium foil.
- e. Memisahkan bahan makanan yang berbau keras dengan yang tidak berbau

Penyimpanan dalam lemari es (suhu 0-15° C)

- a. Bahan makanan dicuci dan dibungkus dengan kontainer atau plastik tertutup sebelum disimpan dan simpan secepat mungkin
- b. Beri label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa
- c. Dinginkan dulu bahan makanan yang panas sebelum disimpan
- d. Bahan makanan yang berbau keras (daging, ikan, ayam) harus ditutup rapat dengan plastik dan simpan pada suhu yg benar
- e. Untuk keju, mentega harus ditutup dan diletakkan pada kontainer bersih, kering, bertutup dan steril agar mengurangi tumbuhnya bakteri

Penyimpanan beku/freezer (Suhu dibawah 0°C)

- a. Hindari penyimpanan yg terlalu lama ,untuk menghindari penurunan mutu (rasa, warna, gizi dsb).
- b. Jangan simpan kembali bahan makanan yg sudah dicairkan dari *freezer*.
- c. Lakukan pengecekan bahan makanan di *freezer* setiap hari, untuk melihat adanya kerusakan kemasan, penurunan suhu dsb.

Tabel 4. Anjuran Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Segar
Sumber (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

Nama Bahan Makanan	Penyimpanan Di Lemari Es (0-4°C)	Penyimpanan Di Freezer (-18°C)	Penyimpanan Kering (15-21°C)
Daging	3-5 hari	Daging sapi 9-12 bln Daging babi 6-9 bln Hati sapi bln	Tidak dianjurkan
Daging cincang	1-2 hari		Tidak dianjurkan
Daging kaleng	1 tahun	Tidak dianjurkan	
Ayam	2-3 hari	6-8 bln	
Ikan	2-3 hari		
Telur	1-2 minggu		
Buah dan sayur segar	5-7 hari	Tidak dianjurkan	
Buah dan sayur dalam kaleng			12 bulan
Buah dan sayur kering			2 minggu
Produk cereal			2 bulan

Petunjuk umum penyimpanan bahan makanan

- a. Penyimpanan bahan makanan di lemari es.
- b. Bahan makanan dicuci dulu sebelum disimpan.
- c. Bahan makanan panas harus didinginkan dulu dalam temperatur ruangan sebelum disimpan.
- d. Gunakan kontainer tertutup untuk menyimpan bahan makanan.
- e. Bahan makanan harus dibungkus sebelum disimpan.
- f. Berikan label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa.
- g. Bahan makanan berbau harus dibungkus ketat bila akan disimpan.

4. Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Kerusakan bahan pangan kering misalnya pada tepung-tepungan yaitu penggumpalan, perubahan warna, dan perubahan bau menjadi tengik. Kadar air yang sangat rendah menyebabkan bahan pangan kering bersifat lebih awet dibandingkan dengan bahan pangan basah maupun semi basah. Penyebab kerusakan bahan pangan kering secara umum diakibatkan oleh cara penyimpanan yang salah. Bahan pangan kering mudah menyerap air

dan bau. Bahan pangan kering yang disimpan pada ruangan dengan Rh tinggi akan menyerap air dari udara menyebabkan penggumpalan. Penggumpalan ini akan meningkatkan kadar air dalam bahan tersebut dan memicu kerusakan lain yaitu tumbuhnya mikroorganisme.

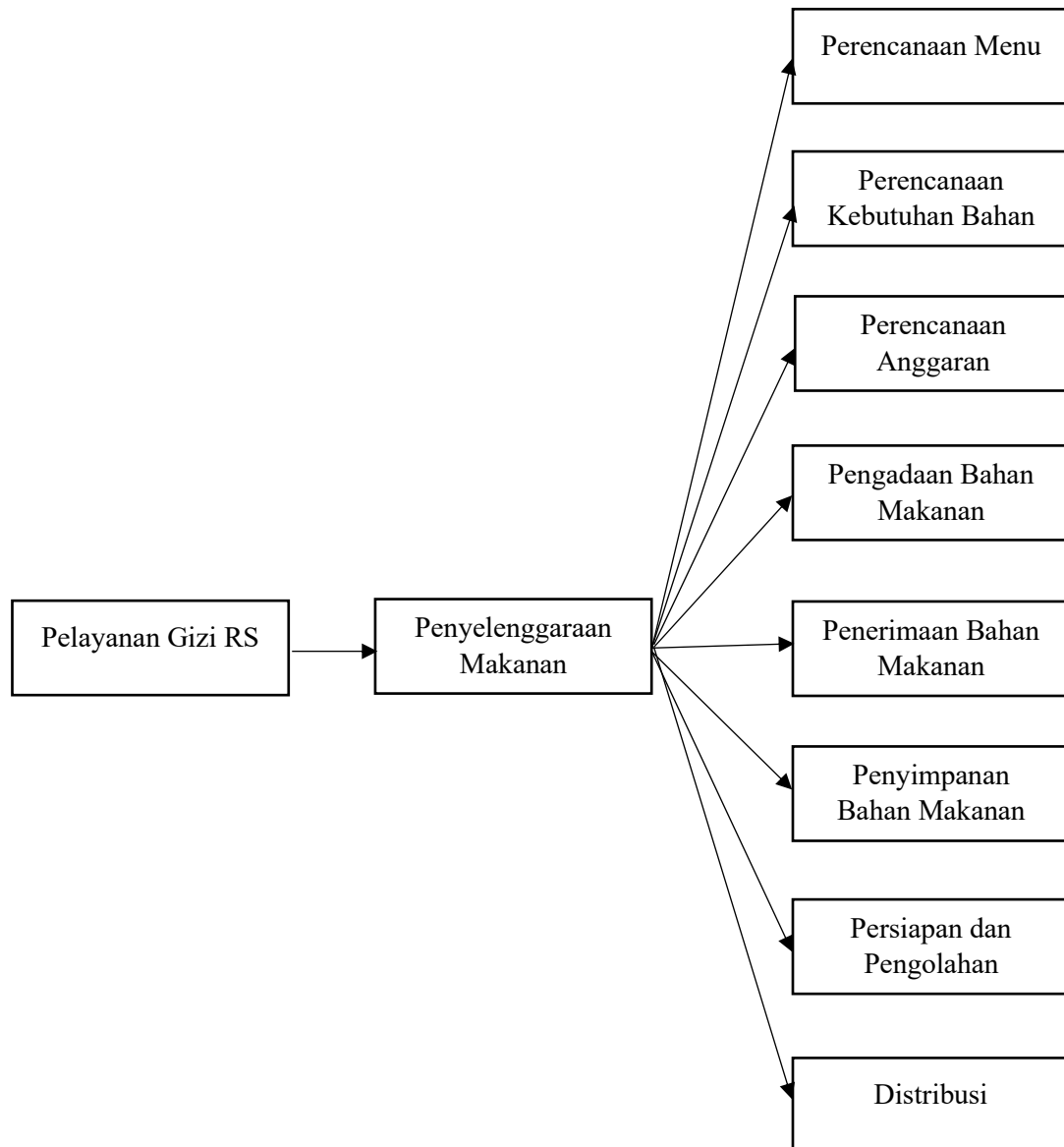
Faktor utama yang menyebabkan kerusakan tersebut adalah oksigen, cemaran metal, suhu penyimpanan dan kadar air. Kerusakan mutu diantaranya berupa penyimpangan cita rasa, penurunan daya larut dan nilai gizi. Penyimpanan bahan makanan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan bahan makanan dengan cara yang salah akan dapat membuat bahan cepat rusak dan busuk. Yang dimaksud dengan penyimpanan yang benar antara lain, jenis dan alat penyimpanan yang tepat, suhu yang seharusnya diterapkan, cara menyusun dan menempatkan barang, alat atau wadah barang, kebersihan alat penyimpanan, penutupan atau pembungkusan bahan dan penataan barang yang akan disimpan.

Penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan dengan beberapa cara penyimpanan, yaitu suhu yang cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab, rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan dan dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu. (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018). Syarat-syarat fisik serta higiene dan sanitasi ruang penyimpanan kering/gudang:

- a. Bangunan tidak lembab, cukup penerangan, bebas dari serangga dan binatang pengerat
- b. Dinding dan langit-langit terbuat dari bahan yang tidak mudah keropos, mudah dibersihkan dan tidak bocor
- c. Lantai dari ubin/ teraso/ beton dan tidak licin
- d. Jendela dibuat dengan tipe dorong dan harus dilengkapi tirai yang tidak tembus pandang. Jarak jendela dgn langit-langit 70 cm

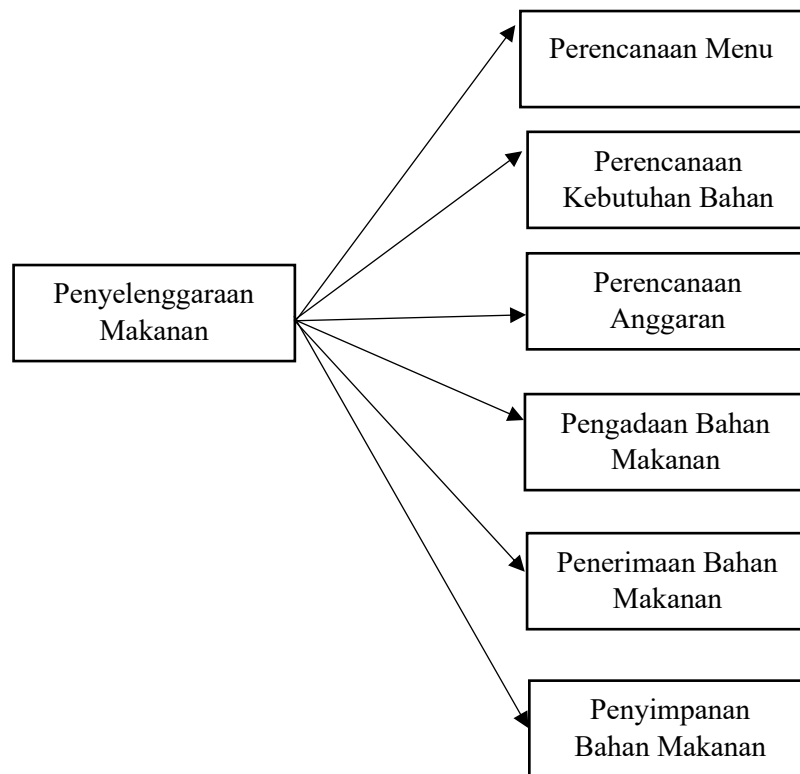
- e. Ventilasi harus baik dan sering dikontrol, cukup sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat, serta tersedia termometer untuk mengontrol suhu.
- f. Sebaiknya bahan makanan diletakkan pada rak-rak yang terbuat dari baja, mudah digeser sehingga mudah dibersihkan, dengan jarak 16-30 cm dari lantai, 10-15 cm dari dinding dan 30 cm dari langit-langit
- g. Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya 19-21° C, dan penyimpanan bahan makanan segar 0-10° C atau bahkan dibawah 0° C.
- h. Pintu keluar dan masuk barang adalah sama, untuk memudahkan pengawasan. Petugas gudang tidak boleh terlalu banyak (disesuaikan dengan luas gudang).
- i. Letak meja kerja penerimaan dekat dengan pintu
- j. Tersedia timbangan bahan makanan, kereta dorong, kontainer untuk tempat bahan makanan, dan tempat cuci tangan. (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

H. Kerangka Teori



Gambar 4. Kerangka Teori
Sumber : (Kemenkes, 2013)

I. Kerangka Konsep



Gambar 5.
Kerangka Konsep

J. Definisi Oprasional

Tabel 5. Definisi Operasional

No.	Variable Penelitian	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Perencanaan menu	Suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi gizi seimbang. Langkah-langkah kegiatan perencanaan menu yang ada pada PGRS. Dikatakan baik apabila minimal 9 dari 12 langkah perencanaan menu terlaksana (Kemenkes, 2013)	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan lembar checklist	1 = terlaksana jika skornya $\geq 75\%$ 0 = tidak terlaksana jika skornya $< 75\%$ (Notoatmodjo, 2010) Sudah terlaksana	Ordinal
2.	Perencanaan kebutuhan bahan makanan	Serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Disesuaikan dengan langkah-langkah perencanaan menu dalam PGRS. Dikatakan baik apabila minimal 5 dari 6 langkah perencanaan kebutuhan terlaksana (Kemenkes, 2013)	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan lembar checklist	1 = terlaksana jika skornya $\geq 75\%$ 0 = tidak terlaksana jika skornya $< 75\%$ (Notoatmodjo, 2010) Sudah terlaksana	Ordinal
3.	Perencanaan anggaran	Suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Penyusunan anggaran disesuaikan dengan langkah-langkah dalam PGRS. Dikatakan baik apabila 6 dari 7 langkah perencanaan anggaran terlaksana (Kemenkes, 2013)	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan lembar checklist	1 = terlaksana jika skornya $\geq 75\%$ 0 = tidak terlaksana jika skornya $< 75\%$ (Notoatmodjo, 2010) Sudah terlaksana	Ordinal

No.	Variable Penelitian	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
4.	Pengadaan bahan makanan	1. Pemesanan bahan makanan Kegiatan penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada. Syarat pemesanan bahan makanan disesuaikan dalam buku sistem penyelenggaraan makanan. Dikatakan baik apabila 3 dari 4 langkah pengadaan bahan makanan terlaksana (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan lembar checklist	1 = terlaksana jika skornya $\geq 75\%$ 0 = tidak terlaksana jika skornya $< 75\%$ (Notoatmodjo, 2010) Sudah terlaksana	Ordinal
		2. Pembelian bahan makanan Serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi, bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku. Dikatakan baik apabila semua langkah pembelian bahan makanan dilaksanakan. Kelengkapan dokumen pembelian bahan makanan: 1. Daftar bahan makanan yang akan dibeli 2. Spesifikasi bahan makanan 3. Fraktur pembelian (Kemenkes, 2013)	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan lembar checklist	1 = terlaksana jika skornya $\geq 75\%$ 0 = tidak terlaksana jika skornya $< 75\%$ (Notoatmodjo, 2010) Sudah terlaksana	Ordinal

No.	Variable Penelitian	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
5.	Penerimaan bahan makanan	Suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya. Kelengkapan dokumen penerimaan bahan makanan disesuaikan pada buku PGRS. Dikatakan baik apabila 5 dari 6 langkah penerimaan bahan makanan terlaksana (Kemenkes, 2013)	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan lembar checklist	1 = terlaksana jika skornya $\geq 75\%$ 0 = tidak terlaksana jika skornya $< 75\%$ (Notoatmodjo, 2010) Sudah terlaksana	Ordinal
6.	Penyimpanan bahan makanan	Suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. dikatakan baik apabila 8 dari 10 langkah penyimpanan bahan makanan kering terlaksanan (Kemenkes, 2013). Tempat untuk menyimpan bahan makanan basah dan kering sesuai dengan persyaratan yang ada dalam buku sistem penyelenggaraan makanan institusi. Dikatakan baik apabila 6 dari 7 langkah pelaksanaan penyimpanan bahan makanan terlaksana (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)	Wawancara dan observasi	Kuesioner dan lembar checklist	1 = terlaksana jika skornya $\geq 75\%$ 0 = tidak terlaksana jika skornya $< 75\%$ (Notoatmodjo, 2010) Belum terlaksana	Ordinal