

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian dan Tujuan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status Kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higienis dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua, Rohanta, 2015).

Penyelenggaraan makanan dirumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Adapun tujuan penyelenggaraan makanan Rumah Sakit ialah menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat, menyediakan makanan bagi karyawan Rumah Sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas, mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal (Bakri & Intiyati, 2018).

B. Tahap-Tahap Penyelenggaraan Makanan

Kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi : penetapan peraturan pemberian makanan rumah sakit, penyusunan standar makanan, perencanaan anggaran bahan makanan, perencanaan menu, perhitungan taksiran kebutuhan bahan makanan, perhitungan harga makanan, pengadaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan

makanan, distribusi bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan (Kemenkes RI, 2013).

1. Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Peraturan pemberian makanan rumah sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan Rumah Sakit sebagai acuan dalam memberikan pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang sekurang-kurangnya mencakup : ketentuan macam konsumen yang dilayani, kandungan gizi, pola menu dan frekuensi makanan sehari, dan jenis menu. Tujuannya untuk tersedianya ketentuan tentang macam konsumen, standar pemberian makanan, macam dan jumlah makanan konsumen sebagai acuan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan RS. Penyusunan penentuan pemberian makanan rumah sakit ini berdasarkan :

- a. Kebijakan rumah sakit setempat
- b. Macam konsumen yang dilayani
- c. Kebutuhan gizi untuk diet khusus, dan Angka Kecukupan Gizi yang mutakhir sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
- d. Standar makanan sehari untuk makanan biasa dan diet khusus
- e. Penentuan menu dan pola makanan
- f. Penetapan kelas perawatan dan
- g. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku.

2. Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit

Standar bahan makanan sehari adalah acuan/patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi pasien yang tercantum dalam Penuntun Diet dan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit. Tujuan tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

Langkah Penyusunan Standar Bahan Makanan Seorang Sehari, meliputi:

- a. Menetapkan kecukupan gizi atau standar gizi pasien di rumah sakit dengan memperhitungkan ketersediaan dana di rumah sakit.
- b. Terjemahkan standar gizi menjadi item bahan makanan berat kotor.

3. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan Menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kebutuhan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen/pasien, dan kebijakan institusi. Tujuannya tersusunnya menu yang memenuhi kecukupan gizi, selera konsumen serta untuk memenuhi kepentingan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Langkah-langkah Perencanaan Menu (PGRS,2013) :

- a. Bentuk tim Kerja

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

- b. Menetapkan Macam Menu

Mengacu pada tujuan pelayanan makanan Rumah Sakit, maka perlu ditetapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan, dan kombinasi ke duanya.

- c. Menetapkan Lama Siklus Menu dan Kurun Waktu Penggunaan Menu

Perlu ditetapkan macam menu yang cocok dengan system 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-1 tahun.

- d. Menetapkan Pola Menu

Pola menu yang dimaksud adalah 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.

e. 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.

f. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.

g. 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.

h. Melakukan Penilaian Menu dan Merevisi Menu

Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrument penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebar

4. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

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. Tujuan tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit.

5. Perencanaan Anggaran Belanja Bahan Makanan

Perencanaan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien karyawan yang dilayani. Tujuannya untuk tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan

macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani sesuai dengan standar ditetapkan.

Langkah-langkah Perencanaan Anggaran Belanja 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 survei 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 administratif yang berlaku.

6. Pengadaan Bahan Makanan

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

a. Spesifikasi Bahan Makanan

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

Tipe Spesifikasi:

1) Spesifikasi Teknik

Biasanya digunakan untuk bahan yang 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.

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 / kontainer/kemasan
- c) Tingkat 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 diperlukan

Contoh: Spesifikasi Ikan tongkol adalah tanpa tulang atau fillet,

berat $\frac{1}{2}$ kg / potong, daging tidak berlendir, kenyal, bau segar tidak amis, dan tidak beku.

3) Spesifikasi Pabrik

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

b. Survei Pasar

Survey pasar adalah kegiatan untuk mencari informasi mengenai harga bahan makanan yang ada dipasaran, 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.

7. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

a. Pemesanan Bahan Makanan

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

Prasyarat:

- 1) Adanya kebijakan rumah sakit 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, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun)
- 5) Adanya pesanan bahan makanan untuk 1 periode menu

Langkah Pemesanan Bahan Makanan:

- 1) Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering
- 2) Rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah konsumen/pasien kali kurun waktu pemesanan.

b. 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.

Sistem pembelian yang sering dilakukan antara lain:

- 1) Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*)
- 2) Pembelian dengan musyawarah (*The Negotiated of Buying*)
- 3) Pembelian yang akan datang (*Future Contract*)
- 4) Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*)
- 5) Pembelian melalui pelelangan (*The Formal Competitive*)

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

Prasyarat:

- a. Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu.
- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan

Langkah Penerimaan Bahan Makanan:

- a. Bahan makanan diperiksa, sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.
- b. Bahan makanan di kirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang baik bahan makanan kering dan juga bahan makanan segar atau dapat langsung ke tempat pengolahan makanan.

9. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

a. 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. Tujuan tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

Prasyarat:

- 1) Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar.
- 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan.
- 3) Tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Langkah Penyimpanan Bahan Makanan:

- 1) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin.
- 2) Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan.

b. Penyaluran Bahan Makanan

Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit kerja pengolahan makanan. Tujuan tersedianya bahan makanan siap pakai dengan jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan pesanan dan waktu yang diperlukan.

Prasyarat:

- 1) Adanya bon permintaan bahan makanan
- 2) Tersedianya kartu stok / buku catatan keluar masuknya bahan

10. Persiapan Bahan Makanan

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

Prasyarat:

- a. Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan
- b. Tersedianya tempat dan peralatan persiapan
- c. Tersedianya prosedur tetap persiapan
- d. Tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan

11. Pemasakan bahan Makanan

Pemasakan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk di konsumsi. Tujuannya antara lain :

- a. Mengurangi resiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan
- b. Meningkatkan nilai cerna
- c. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan
- d. Bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh.

Prasyarat:

- a. Tersedianya menu, pedoman menu, dan siklus menu
- b. Tersedianya bahan makanan yang akan dimasak
- c. Tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan
- d. Tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan
- e. Tersedianya prosedur tetap pemasakan

- f. Tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP)

12. Distribusi Makanan

Distribusi dapat diartikan sebagai subsistem atau komponen dalam penyelenggaraan makanan yang mempunyai kegiatan penerimaan hidangan, penyajian, pelayanan, pencucian alat, dan pembuangan sampah.

Distribusi makanan merupakan rangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang dilayani. Disini dapat diartikan menyangkut kegiatan hidangan yang telah dikemas dengan alat tertentu diterima, disimpan sementara sampai waktu makan. Distribusi makanan bertujuan agar pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku di institusi. Syarat Pendistribusian Makanan

Syarat dari kegiatan pendistribusian meliputi :

1. Tersedianya standar pemberian makanan rumah sakit, termasuk standar makanan / standar zat gizi
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
8. Adanya jadwal pendistribusian makanan di dapur utama
(PGRS, 2013)

C. Ketenagaan Penyelenggaran Makanan Institusi

Tenaga kerja kegiatan penyelenggaraan makanan umumnya dibagi menjadi 3 kelompok, meliputi (Rotua, Rohanta, 2015) :

1. Kelompok Tenaga Pengolah

Tenaga-tenaga pengelola kegiatan penyelenggaraan makanan bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan, dan pengendalian. Kelompok tenaga ini bertanggung jawab dalam penyusunan menu, standarisasi kualitas, dan cita rasa makanan yang dihasilkan, serta efisiensi penggunaan dan daya yang tersedia sehingga biaya penyelenggaraan makanan dapat ditekan serendah mungkin tanpa mempengaruhi mutu dan cita rasa makanan.

2. Kelompok Tenaga Pelaksana

Kelompok tenaga pelaksana dalam penyelenggaraan makanan adalah yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan produksi dan distribusi makanan kepada konsumen. Tenaga dalam kelompok ini adalah mereka yang mempunyai keahlian dalam kegiatan masak-memasak, baik melalui Pendidikan formal maupun melalui pengalaman yang cukup.

3. Kelompok Tenaga Pembantu Pelaksana

Kelompok tenaga pelaksana penyelenggaraan makanan adalah mereka yang terlibat dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, tetapi tidak mempunyai tanggung jawab khusus, umumnya mereka hanya membantu tenaga pelaksana untuk menyelesaikan tugasnya, seperti membersihkan bahan makanan, memotong, mengiris, atau membantu pekerjaan memasak lainnya, termasuk membersihkan peralatan.

D. Standar Porsi

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap dimasak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan perorang yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan sesuai dengan siklus menu dan standar makanan. Standar porsi digunakan pada bagian perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan dan distribusi. Standar porsi dalam berat mentah diperlukan pada persiapan bahan makanan, sedangkan standar porsi dalam berat matang yang diperlukan pada saat distribusi (Bakri, Intiyati, 2018).

Standar (ukuran) porsi di institusi mengindikasikan berat makanan dari hidangan yang disajikan pada waktu tertentu. Jadi, ukuran porsi konsumen akan berbeda di institusi yang berbeda juga. Pertimbangan lain terkait porsi adalah makanan dengan ukuran tersebut harus dapat memuaskan konsumen. Penimbangan standar porsi dilakukan diruangan khusus yang ditetapkan agar bahan-bahan makanan yang diperlukan benar-benar sesuai dengan standar porsi menurut acuan standar yang dipakai (Wibowo, Siregar, & Surate, 2016).

Fungsi dari standar porsi antara lain :

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

E. Distribusi Makanan

1. Definisi Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai dengan porsi, jumlah, dan diet pasien yang dilayani. Distribusi makanan sampai ke konsumen. Pemorsian adalah suatu cara atau proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Sedangkan, penyampaian makanan perlu dipastikan bahwa konsumen atau pasien menerima sesuai dengan permintaan (Wayansari, Anwar, Amri, 2018).

Tujuan distribusi makanan ialah konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes RI, 2013).

Prasyarat :

- a. Tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit.
- b. Tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit.

- c. Adanya peraturan pengambilan makanan.
- d. Adanya daftar permintaan makanan pasien
- e. Tersedianya peralatan untuk distribusi makanan dan peralatan makanan.
- f. Adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan.

2. Macam Distribusi Makanan

System 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 system yang dipusatkan (sentralisasi), system yang tidak dipusatkan (desentralisasi), dan kombinasi antara sentralisasi dengan desentralisasi.

a. Distribusi makanan yang dipusatkan.

Umumnya disebut dengan cara distribusi “sentralisasi”, yaitu makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis dietnya. Dengan cara ini maka semua kegiatan pembagian makanan dipusatkan pada suatu tempat. Sebelum memilih cara sentralisasi ini, maka penanggung jawab penyediaan makanan sudah harus memperhitungkan konsekuensi yang harus diadakan seperti luas tempat, peralatan, tenaga dan kesiapan manajemen yang menyeluruh (Youngki, 2017).

b. Distribusi makanan yang tidak dipusatkan.

Cara ini umumnya disebut dengan system distribusi “desentralisasi”. Makanan pasien dibawa ke ruang perawatan pasien dalam jumlah banyak/besar, kemudian dipersiapkan ulang, dan disajikan dalam alat makan pasien sesuai dengan dietnya.

c. Distribusi makanan kombinasi

Distribusi makanan kombinasi dilakukan dengan cara Sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makanan pasien sejak dari

tempat produksi, dan sebagian alat dimasukkan kedalam wadah besar yang distribusinya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

3. Keuntungan dan Kelemahan Cara Distribusi

a. Sentralisasi

Keuntungan cara sentralisasi :

- 1) Tenaga lebih hemat, sehingga lebih menghemat biaya
- 2) Pengawasan dapat dilakukan dengan mudah dan teliti
- 3) Makanan dapat disampaikan langsung ke pasien dengan sedikit kemungkinan kesalahan pemberian makanan.
- 4) Ruangan pasien terhindar dari bau masakan dan kebisingan pada waktu pembagian makanan.
- 5) Pekerjaan dapat dilakukan lebih cepat.

Kelemahan cara sentralisasi :

- 1) Memerlukan tempat, peralatan dan perlengkapan makanan yang lebih banyak (tempat harus luas, kereta pemanas mempunyai rak).
- 2) Adanya tambahan biaya untuk peralatan, perlengkapan serta pemeliharaan.
- 3) Makanan sampai ke pasien sudah agak dingin.
- 4) Makanan mungkin sudah tercampur serta kurang menarik, akibat perjalanan dari ruang produksi ke pantry di ruang perawatan.

b. Desentralisasi

Keuntungan cara desentralisasi :

- 1) Tidak memerlukan tempat yang luas, peralatan makan yang ada di dapur ruangan tidak banyak.

- 2) Makanan dapat dihangatkan Kembali sebelum dihidangkan ke pasien.
- 3) Makanan dapat disajikan lebih rapi dan baik serta dengan porsi yang sesuai kebutuhan pasien.

Kelemahan cara desentralisasi :

- 1) Memerlukan tenaga lebih banyak di ruangan dan pengawasan secara menyeluruh agak sulit.
- 2) Makanan dapat rusak bila petugas lupa untuk menghangatkan Kembali.
- 3) Besar porsi sukar diawasi, khususnya bagi pasien yang menjalankan diet.
- 4) Ruangan pasien dapat terganggu oleh kebisingan pada saat pembagian makanan serta bau masakan.

F. Alat-Alat Pendistribusian Makanan

Peralatan distribusi adalah semua peralatan yang digunakan untuk membantu kelancaran proses distribusi makanan. Peralatan yang digunakan untuk mendistribusikan makanan adalah piring, mangkuk, gelas, sendok, garpu, plato, nampan, dan kereta dorong/troli, (Wibowo, Siregar, & Surate, 2016).

Menurut uraian tentang peralatan makan, dan fungsinya :

a. Piring

Fungsi dari piring saji adalah untuk menyajikan makanan

b. Mangkuk

Wadah yang berbentuk cekung fungsinya untuk menempatkan makanan berkuah

c. Gelas

Gelas belimbing yang sering kita gunakan fungsinya untuk wadah air.

d. Sendok

Fungsi sendok makan adalah alat bantu untuk mengambil makanan dan minuman dari piring, mangkuk, gelas, atau cangkir dan memasukkan kedalam mulut.

e. Garpu

Fungsi garpu makan adalah alat bantu untuk mengambil atau memegang makanan dengan cara menusuknya.

f. Plato

Plato adalah wadah bersekat fungsinya adalah untuk menyajikan makanan.

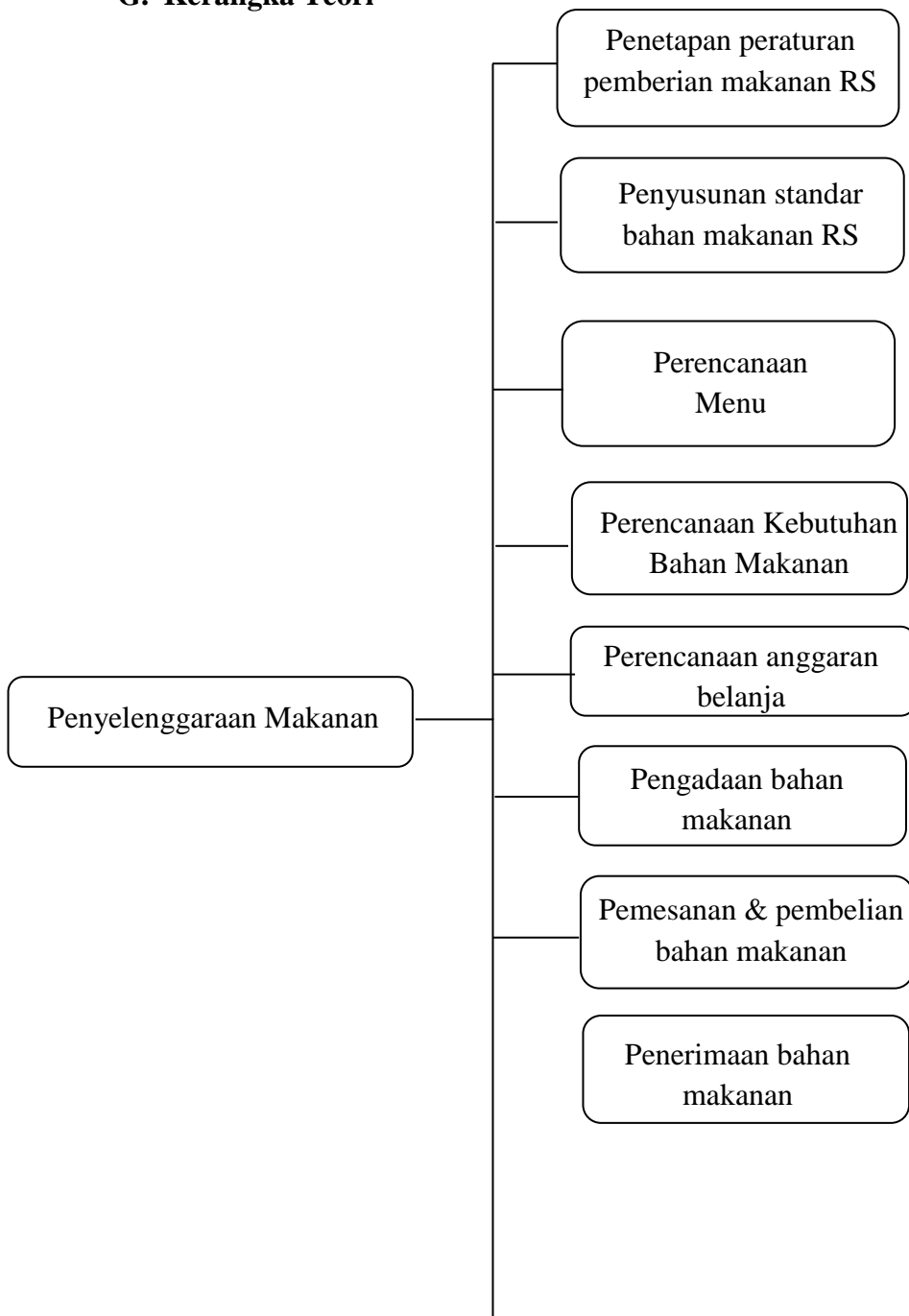
g. Nampan

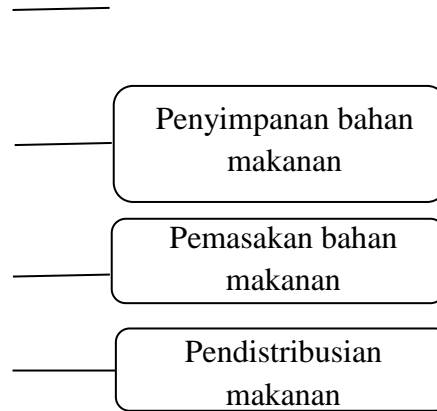
Fungsi nampan adalah untuk membawa atau menghidangkan makanan dan minum

h. Kereta dorong/troli

Fungsi troli untuk membawa makanan kepada pasien.

G. Kerangka Teori

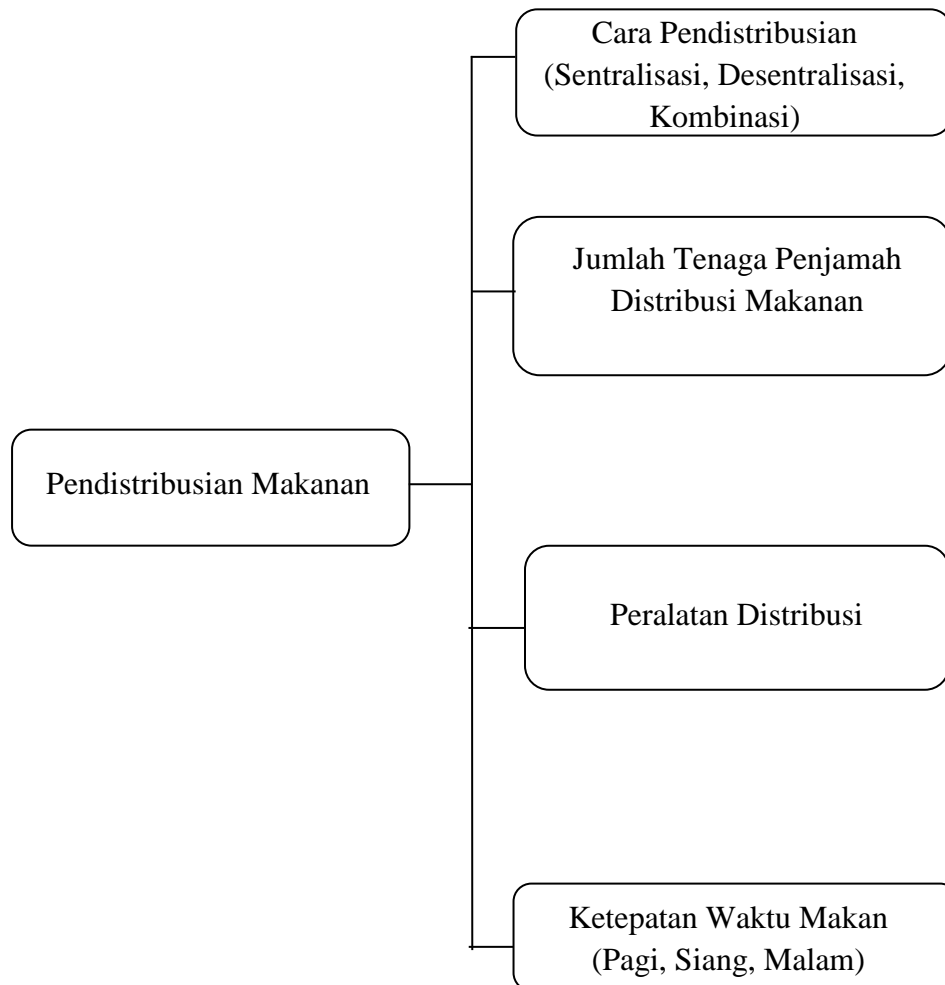




Gambar 2.

Kerangka Teori Sumber : Kemenkes RI, 2013

H. Kerangka Konsep



Gambar 3.
Kerangka Konsep

I. Definisi Operasional

| No | Variabel | Definisi Operasional | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur | Skala Hasil |
|----|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. | Jenis Pendistribusian Makanan | Jenis distribusi makanan yang digunakan dalam menyajikan makanan ke pasien | Observasi | Kuisisioner | Jenis pendistribusian makanan : 1) Sentralisasi 2) Desentralisasi 3) Kombinasi Sumber : Kemenkes RI, 2013 | Nominal |
| 2. | Tenaga Kerja Pendistribusian Makanan | Seseorang yang bekerja dalam bidang penyajian makanan dan minuman kepada konsumen atau pasien di rumah sakit | Wawancara | Kuisisioner | Jumlah tenaga distribusi 1) Kurang (> 11 orang) 2) Cukup (\leq 11 orang) Sumber : PGRS, 2013 | Ordinal |
| 3. | Peralatan Distribusi | Semua peralatan yang digunakan dalam proses distribusi makanan untuk pasien | Observasi Wawancara | Lembar checklist | Dilihat dari kelengkapan alat : 1) Tidak cukup bila <50% 2) Cukup bila \geq 50% Sumber : Yuri, 2018 | Ordinal |

| | | | | | | |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 4. | Ketepatan Waktu | Kesesuaian waktu yang tepat dalam pemberian makanan dan minuman kepada pasien, sesuai dengan peraturan Rumah Sakit | Observasi | Lembar checklist | Dikategorikan menjadi : 1) Tepat bila waktu distribusi sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan di Rumah Sakit $\geq 90\%$ 2) Tidak tepat jika pendistribusian lebih atau kurang dari waktu yang telah ditentukan $\leq 90\%$ Sumber : Depkes, 2008 | Ordinal |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|