

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan (Rotua dan Siregar, 2015).

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

Penyelenggaraan makanan juga dapat diartikan sebagai suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka menyediakan dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, standar cita rasa, standar hygiene dan sanitasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang menjalankan rawat inap (Depkes RI, 2006).

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan

makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi pasien dirumah sakit. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya (Depkes RI, 2006 dalam Crisyanti, 2016).

Sistem penyelenggaraan makanan hendaknya memperhatikan porsi bahan makanan yang digunakan, harus sesuai dengan standar porsi masing-masing bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan seseorang. Standar porsi makan merupakan standar macam dan jumlah bahan makanan dalam berat dan bersih dari suatu hidangan perorangan untuk sekali makan. Makanan yang disajikan harus sesuai dengan kebutuhan seseorang. Kesalahan dalam persiapan, pemotongan maupun cara pengolahan mungkin menjadi salah satu penyebab ketidaksesuaian porsinya, standar potongan dan bentuk, standar porsi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit juga bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Pelayanan ini seharusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit (pasien), mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda.(Depkes RI, 2003).

1.1 Pada Dasarnya Penyelenggaraan Makanan Institusi Terdiri Dari 2 Macam:

1. Penyelenggaraan makanan institusi yang berpotensi pada keuntungan (bersifat komersial). Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar – besarnya. Bentuk usaha ini seperti restoran, bar, cafetaria, katering. Usaha penyelenggaran makanan ini tergantung pada

bagaimana menarik konsumen sebanyak – banyaknya dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain.

2. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non komersil). Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi baik dikelola pemerintah, badan swasta ataupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada di dalam suatu tempat yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersil ini 2- 3 kali dengan atau tanpa selingan (Moehyi, 1999)

1.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan di rumah Sakit :

- a. Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
- b. Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas.
- c. Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal.

1.3 Karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah:

- a. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya kebijakan rumah sakit.

- b. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
- c. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
- d. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
- e. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

1.4 Faktor- Faktor Dalam Penyelenggaraan Makanan

Faktor-Faktor Yang Harus Diperhatikan Dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi:

a. Standar Makanan

Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan sangat mempengaruhi jumlah standar porsi yang akan dihasilkan. Pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan menu, jumlah dan standar porsi yang direncanakan. Selain itu, penyimpanan bahan makanan, proses, persiapan, pemasakan dan penyajian harus benar agar tidak mengurangi jumlah bahan makanan yang digunakan. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu jumlah bahan makanan dan standar porsi yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien (Mukrie, 1990 dan Suyatno 2010 dalam Crisyanti, 2016).

b. Variasi Menu

Menu adalah hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara makan, baik makan pagi, makan siang maupun makan malam, dengan atau tanpa selingan. Salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya menu yang baik secara kualitas maupun kuantitas. Oleh sebab itu perlu dibuat perencanaan menu yang baik (Moehyi, 1992 dan Yuliati dan Santoso, 1995 dalam Crisyanti, 2016).

Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan yang berbeda pada setiap kali penyajian. Variasi menu yang ada di Indonesia umumnya adalah terdiri dari berbagai hidangan sebagai berikut (Moehyi, 1992 dalam Crisyanti, 2016):

c. Makanan Pokok

Makanan pokok yang ada di Indonesia umumnya adalah nasi. Berbagai variasi makanan pokok dari nasi antara lain, nasi kuning, nasi udak, dan nasi tim.

d. Lauk Pauk

Lauk pauk merupakan pendamping makanan pokok. Hidangan ini bisa terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya.

e. Sayuran

Hidangan sayuran biasanya terdiri dari dua macam yaitu hidangan sayuran berkuah dan hidangan sayuran yang tidak berkuah.

f. Buah-Buahan

Buah biasanya disajikan dalam bentuk utuh buah segar atau dibuat olahan sebagai minuman seperti jus buah. Buah biasanya hanya berfungsi sebagai pencuci mulut yang dikonsumsi setelah makan.

1.5 Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan kegiatan yang kritis artinya menu yang ditampilkan mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya menu sesuai dengan tujuan system penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun non komersial (Depkes, 2007). Dalam merencanakan menu diperlukan prasyarat, Pedoman teknis proses perencanaan menu dan penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan. adapun yang harus diperhatikan sebagai berikut :

- 1) Standar porsi : rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih dan mentah untuk setiap hidangan
- 2) Standar resep: komposisi atau racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat. Standar resep mempunyai rasa atau unsur-unsur organoleptik lainnya, seperti warna, suhu, aroma yang sama hasilnya jika dilakukan oleh juru masak yang berbeda.
- 3) Standar bumbu: rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep masakan. Contoh standar bumbu yang biasa digunakan meliputi:
 - a) standar bumbu merah, terdiri dari cabai merah, bawang merah dan bawang putih

- b) standar bumbu kuning, terdiri dari bawang merah, bawang putih dankunyit
- c) standar bumbu putih, terdiri dari bawang merah, bawang putih dankemiri
- 4) Siklus menu: satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, misal 3 hari, 7 hari, 10 hari
- 5) Standar makanan : susunan bahan makanan yang digunakan berdasarkan jenis makanan. Umumnya standar makan ini digunakan pada institusi rumah sakit.

Standar resep dalam penyusunan menu berguna untuk:

- a) Mempermudah dalam menyusun menu
- b) Mempermudah proses pengolahan makanan
- c) Mendapatkan kualitas makanan yang di produksi/pengolahan
- d) Dapat mengetahui biaya (unit cost) untuk setiap porsi makanan.
- e) Dapat mengetahui kandungan gizi setiap porsi makanan.
- f) Tersedianya makanan yg memenuhi 5 T: tepat mutu (nilai gizi dan cita rasa), tepat sanitasi, tepat jumlah, tepat harga dan tepat waktu.

A. Langkah-langkah perencanaan menu :

1. Bentuk Tim Kerja

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

2. Menetapkan Macam Menu

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

3. Menetapkan Siklus Menu

Bila menu yang di tetapkan adalah standar, maka perlu ditetapkan macam siklus menu yang cocok dengan tipe system penyelenggaraan makanan

yang sedang berjalan. Macam siklus menu yaitu 5 hari, 7 hari, atau 10 hari.

4. Menetapkan Periode Siklus Menu

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

5. Menetapkan Pola Menu

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

6. Menetapkan Besar Porsi

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

7. Membuat Master Menu

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

mudah dalam melakukan modifikasi menu pada kegiatan perencanaan ulang, apabila suatu saat terjadi perubahan dana. Maka modifikasi biasanya dilakukan pada master menu.

8. Merancang menu dalam siklus yang ditetapkan (format menu).

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

B. STANDAR PORSI

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Dalam suatu penyelenggaraan makanan, standar porsi sangat berkaitan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi. Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan, Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan (Muchatob, 2001 dan Puckett, 2004 dalam Crisyanti, 2016).

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap di masak) 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 diperlukan pada saat distribusi, Setiap proses dalam penyelenggaraan makana sanagt mempengaruhi jumlah standar porsi yang akan

dihasilkan mulai dari pembelian bahan makanan yang harus disesuaikan dengan menu, jumlah, dan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak rumah sakit. (Suyatno, 2010). Pengawasan standar porsi dibuat untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang akan dihasilkan (Muchtob, 2001).

2.1 Fungsi Dari Standar Porsi Adalah:

- a. Sebagai alat kontrol pada unsur pengisian dan penyajian.
- b. Sebagai alat kontrol pada audit gizi, dengan standar porsi dapat dihitung berapa nilai gizi hidangan yang disajikan.
- c. Sebagai alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan.

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan. Kemudian membandingkan persentase dengan rata-rata persentase yang didapat dan dikategorikan:

1. Baik, jika persentase standar porsi yang dihasilkan \geq mean persentase standar porsi yang telah ditentukan (95,8%).
2. Kurang, jika persentase standar porsi yang dihasilkan $<$ mean persentase standar porsi yang telah ditentukan (95,8%)
cara ukur : food weighing alat ukur: timbangan digital merk SCA-301 kapasitas 5 kg dengan ketelitian 0,01 gr skala : ordinal.

2.2 Hal-Hal Penting Yang Harus Dipertimbangkan Untuk Menentukan

Standar Porsi, seperti berikut :

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

1. Bentuk Makanan Di Rumah Sakit

Bentuk makanan di rumah sakit disesuaikan dengan keadaan pasien. Menurut Almatsier (2004) makanan orang sakit dibedakan dalam : makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair.

a. Makanan biasa

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur dengan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada pola makanan seimbang dan angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan diet khusus berhubungan dengan penyakitnya, makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk yang mudah cerna, dan tidak merangsang saluran cerna.

b. Makanan lunak

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan dan dicerna, makanan ini cukup kalori, protein dan zat-zat gizi lainnya. Menurut keadaan penyakitnya makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa. Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh tidak

terlalu tinggi.

c. Makanan saring

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus dari makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Makanan saring diberikan kepada pasien sesudah mengalami operasi tertentu, pada infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna, serta pada pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak.

d. Makanan cair

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah. Pasca pendarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah makanan dapat diberikan secara oral atau parenteral (Almatsier, 2007).

2.3 Pengawasan porsi

Pengawasan porsi meliputi (Depkes RI, 2010 dalam Kusdiawarani, 2014):

- a. Untuk bahan makanan (padat) pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan.
- b. Untuk bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu dipakai gelas ukur/liter matt, sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau bila perlu ditimbang.

- c. Untuk memotong bentuk bahan makanan yang sesuai jenis hidangan, dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk.
- d. Untuk memudahkan persiapan sayuran dapat diukur dengan kontainer/panci yang standar dan bentuk sama.
- e. Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep.

C. BESAR PORSI

3.1 Pengertian Besar Porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Permenkes, 2013). Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi suatu hidangan (Puckett, 2004). Pembagian porsi makan sehari-hari adalah makan pagi 20%, makan siang 30%, makan malam 25% serta 2-3 porsi untuk selingan masing-masing 10-15% (Almatsier, 2005).

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan dan kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makannya. Pentingnya porsi makanan bukan saja berkenaan dengan waktu disajikan tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan. Jumlah atau porsi merupakan suatu ukuran maupun takaran makanan yang dikonsumsi tiap kali makan. Pola makan lima kali sehari harus memenuhi presentase dari total kalori yang dibutuhkan dalam sehari.

Sarapan harus memenuhi sekitar 20% dari total kalori per hari, makan siang 30%, dan makan malam 20%. Sedangkan untuk selingan pagi dan selingan sore persentase kalorinya masing-masing 15%. Hal ini menunjukkan bahwa makan siang seharusnya memiliki peranan atau porsi yang lebih banyak dibandingkan makan pagi dan makan malam. Sedangkan makan pagi dan makan malam seharusnya memiliki porsi yang sama besar. Begitu pula dengan porsi makanan selingan harus lebih sedikit dibandingkan dengan porsi makanan utama (Ariestya, 2013).

Kebutuhan gizi pada pria lebih besar di bandingkan wanita sehingga porsi tiap kali makan porsinya lebih banyak. Pada wanita konsep citra tubuh sangat penting sehingga banyak dari mereka yang menunda makan bahkan mengurangi porsi makannya dari yang dianjurkan agar tampak sempurna postur tubuhnya. Namun hal tersebut dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi remaja pada umumnya (Barker, 2002). Parameter dari ketepatan porsi adalah Parameter dari ketepatan porsi adalah kurang (100%). (Cendanawangi, Dessy, et al, 2016)

3.2 Pemorsian Menu Makanan

Pemorsian menu makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus

standar. Kegiatan perencanaan menu merupakan salah satu fungsi manajemen dalam pengadaan makanan.

Porsi bahan makanan mentah yang digunakan harus sesuai dengan standar porsi masing-masing. Standar porsi merupakan standar macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih dari suatu hidangan perorang untuk sekali makan. Porsi matang suatu hidangan dapat mengalami perubahan atau ketidaksesuaian dengan standar porsi yang ada, bisa bertambah bahkan berkurang. Bagian yang dapat dimakan merupakan salah satu penyebab selain proses persiapan dan pengolahan. Perencanaan menu juga dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang. Rumah sakit harus melayani berbagai jenis makanan khusus sesuai kebutuhan orang sakit dengan citarasa yang dapat dicerna untuk mempercepat proses penyembuhan.(Widyastuti, Pramono. 2014).

Kesalahan dalam persiapan, pemotongan maupun cara pengolahan mungkin menjadi salah satu penyebab ketidaksesuaian porsinya. Pengolahan dengan cara digoreng akan mengakibatkan penyusutan berat pada suatu bahan makanan, karena dengan digoreng kandungan air yang terkandung di dalam bahan makanan menjadi berkurang (Ambarwati, 2016).

Salah satu hal yang berpengaruh dalam perencanaan menu pasien adalah standar porsi. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan dan ukuran alat yang dipakai, jumlah porsi yang dihasilkan, cara memotong, membagi, cara menyajikan dan taksiran harga dalam porsi.

3.3 Standar Makanan Rumah Sakit

Standar porsi makan di Instalasi Gizi RSUD RSUP Sanglah Denpasar tertuang dalam Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) tahun 2014 yang berisi tentang jumlah dan jenis bahan makanan yang diberikan kepada pasien berdasarkan kelas perawatan, nilai gizi dan pembagian waktu makan dalam sehari (Instalasi Gizi, 2021). PPMRS ini disusun dengan mempertimbangkan faktor kebutuhan gizi, kebiasaan makan serta anggaran makanan yang tersedia dan ditetapkan oleh Direktur Rumah Sakit yang menjadi pedoman dalam penyelenggaraan makanan. Secara lebih terperinci isi peraturan ini terdiri dari :

1. Macam pasien yang layani terdiri dari pasien (VVIP, VIP, kelas 1, 2 dan 3), dokter jaga, petugas yang berdinis ditempat beresiko, petugas yang kena paparan panas.
2. Siklus menu yang ditetapkan (11 hari).
3. Pola pemberian makan sehari terdiri dari 3 kali makan utama dan 2 kali pemberian snack.
4. Standar makanan rumah sakit untuk pasien berdiit khusus dan biasa.
5. Macam menu yang ditetapkan terdiri dari menu standar dan menu pilihan.
6. Penggunaan bahan makanan sesuai anggaran bahan makanan yang tersedia.

Tabel Standar Porsi Makan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Umum Daerah Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara tahun 2020

NO	Nama Bahan Makanan	Satuan	KELAS				
			Super Vip	VIP	I	II	III
1	Beras	Gr	250	250	250	250	250
2	Beras Merah	Gr	200	200	200	200	200
3	Ayam Potong	Gr	0	100	100	100	100
4	Ayam Kampung	Gr	150	0	0	0	0

5	Daging	Gr	50	50	50	50	50
6	Ikan	Gr	100	100	100	75	75
7	Telur	Gr	50	50	50	50	50
8	Tempe	Gr	40	40	40	40	40
9	Tahu	Gr	40	40	40	40	40
10	Sayur	Gr	150	150	100	100	100
11	Buah	Gr	200	150	100	100	100
12	Gula Pasir	Gr	35	35	35	25	25
13	Susu Bubuk	Gr	20	20	20	20	20
14	Minyak Kelapa	Gr	30	30	30	30	30
15	Kerupuk	Gr	25	25	25	25	0
16	Susu diet	Gr	Sesuai petunjuk kemasan	Sesuai petunjuk kemasan	Sesuai petunjuk kemasan	Sesuai petunjuk kemasan	Sesuai petunjuk kemasan
17	Gula diet	Gr	7,5	7,5	7,5	5	5

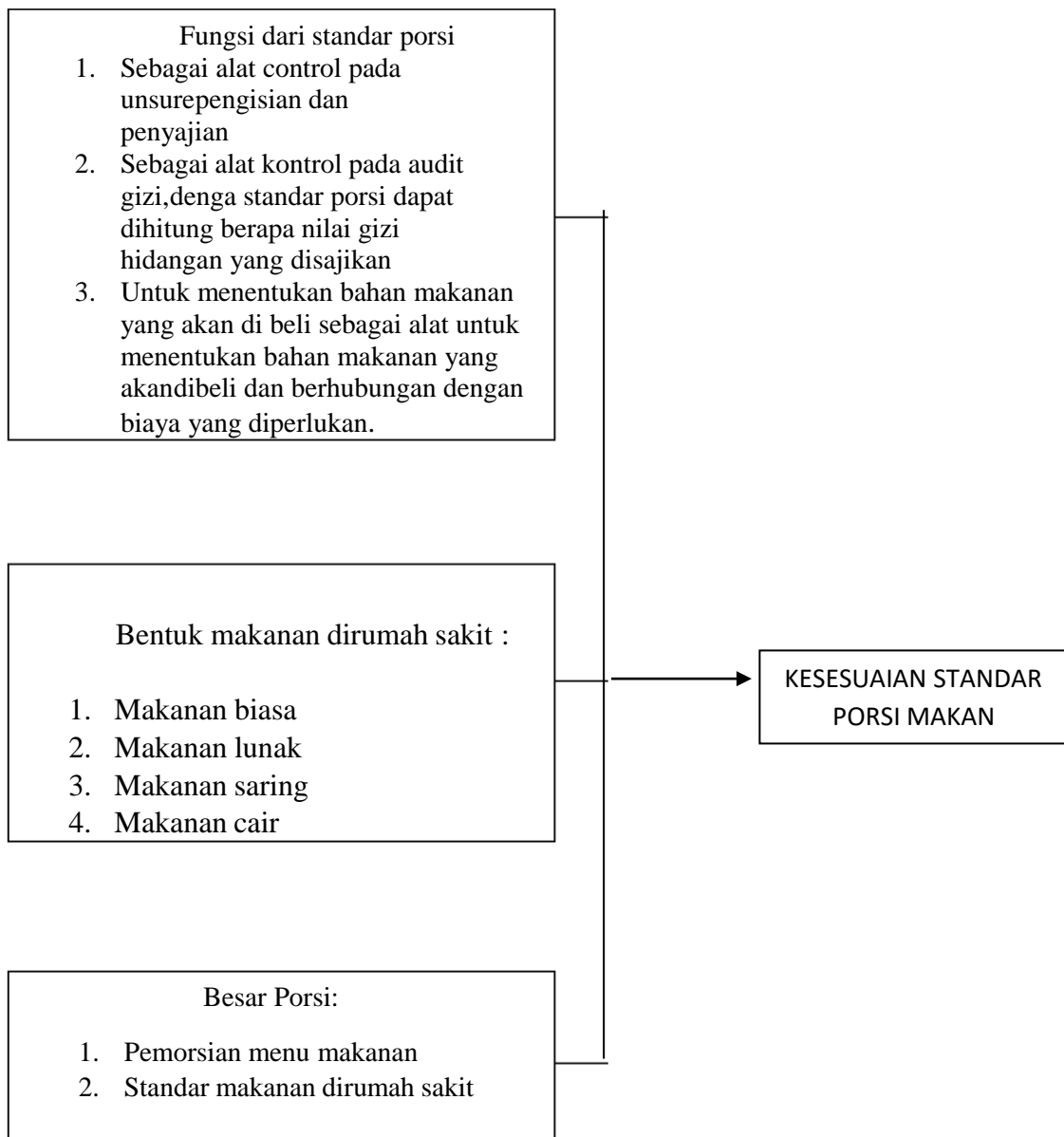
D. SIKLUS MENU

Siklus menu adalah satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, misal 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan, atau 1 tahun (Rotua dan Siregar, 2015).

Siklus menu merupakan serangkaian menu yang dirancang lalu diputar pada interval tertentu beberapa hari sampai beberapa minggu. Panjang siklus tergantung pada jenis operasi layanan makanan. Sebagai contoh, banyak fasilitas perawatan kesehatan, terutama rumah sakit, bereksperimen dengan siklus yang lebih pendek sebagai hasil dari pengurangan rata-rata lama tinggal pasien. Di sisi lain, fasilitas perawatan jangka panjang seperti panti jompo dan panti asuhan bekerja dengan interval yang lebih panjang, mulai dari tiga sampai delapan minggu. (Payne et al, 2012). Namun, siklus menu memiliki beberapa kelemahan potensial. Mereka mungkin menjadi monoton jika siklusnya terlalu singkat atau jika makanan yang sama ditawarkan pada hari yang sama setiap minggu. Siklus menu mungkin tidak termasuk makanan yang sangat disukai, atau mungkin juga termasuk item yang tidak

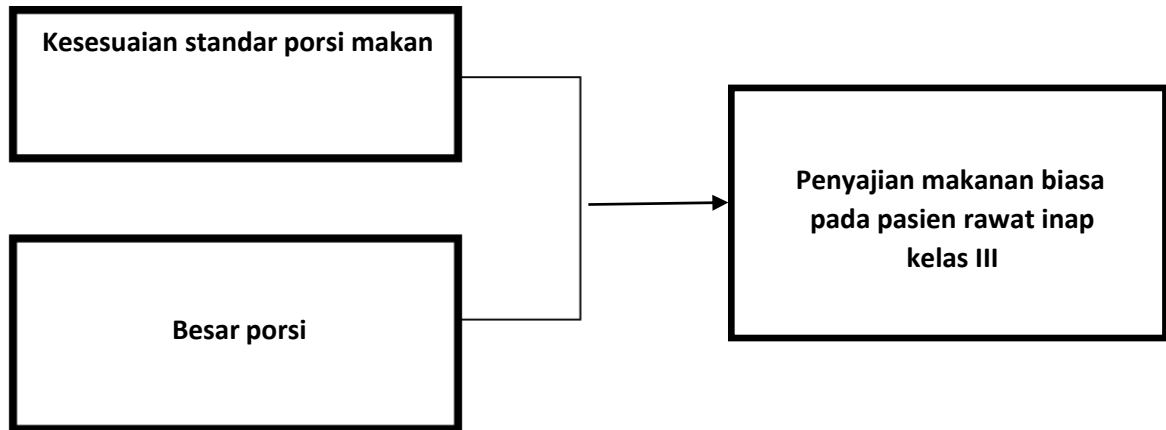
populer. Jika kekurangan dalam siklus menu bisa diatasi dan menu yang dikembangkan dengan benar untuk memenuhi kebutuhan sistem layanan makanan tertentu, Siklus menu bisa menjadi alat manajemen afektif. (Payne et al, 2012).

5. Kerangka teori



Gambar 1. Teori Prasyarat dan Langkah Perencanaan Menu, dimodifikasi dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar Rotua dan Siregar (2015)

6. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka konsep