

Buku Ajar

SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI DASAR

Dewi Nugraheni Restu Mastuti

Idcha Kusma Ristanti

Dewi Marfauah



BUKU AJAR

SISTEM PENYELENGGARAAN

MAKANAN INSTITUSI DASAR

Penulis:

Dewi Nugraheni Restu Mastuti, S.KM., M.Gizi.

Idcha Kusma Ristanti, S.Tr.Gz., M.Gz.

Dewi Marfuah, S.Gz., M.PH.



BUKU AJAR SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI DASAR

Penulis: Dewi Nugraheni Restu Mastuti, S.KM., M.Gizi.

Idcha Kusma Ristanti, S.Tr.Gz., M.Gz.

Dewi Marfauah, S.Gz., M.PH.

Desain Sampul: Ivan Zumarano

Penata Letak: Muhammad Ilham

ISBN: 978-634-7097-54-5

Cetakan Pertama: Februari, 2025

Hak Cipta © 2025

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

Copyright © 2025

by Penerbit PT Nuansa Fajar Cemerlang (OPTIMAL)

All Right Reserved

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Website : www.nuansafajarcemerlang.com

Instagram : @bimbel.optimal



Penerbit PT Nuansa Fajar Cemerlang (OPTIMAL)

Grand Slipi Tower, Lantai 5 Unit F

Jl. S. Parman Kav 22-24, Palmerah

Jakarta Barat, 11480

Anggota IKAPI (624/DKI/2022)

Perpustakaan Nasional RI : Katalog Dalam Terbitan (KDT)

JUDUL DAN PENANGGUNG JAWAB	Keterampilan klinik basic life support pada tataran klinis dan kehidupan sehari-hari / Tri Susilo, S.Kep., Ns. M.Kep., Nur Yeti Syarifah., S.Kep, Ns., M.Med. Ed., Ns. Muthia Deliana, S.Kep., M.Kep.
EDISI	Cetakan pertama, Februari 2025
PUBLIKASI	Jakarta : PT Nuansa Fajar Cemerlang, 2024
DESKRIPSI FISIK	vi, 60 halaman : ilustrasi ; 30 cm
IDENTIFIKASI	ISBN 978-634-7097-55-2
SUBJEK	Pertolongan pertama
KLASIFIKASI	616.025 2 [23]
PERPUSNAS ID	https://isbn.perpusnas.go.id/bo-penerbit/penerbit/isbn/data/view-kdt/1069058

Prakata

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga buku ajar yang berjudul "**Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar**" ini dapat diselesaikan dengan baik. Buku ini disusun oleh penulis secara maksimal dalam memberikan literatur bidang ilmu gizi dan anatomi fisiologi, khususnya bagi mahasiswa dan praktisi di bidang kesehatan.

Buku ajar ini disusun sebagai panduan untuk memahami dan mengelola sistem penyelenggaraan makanan di institusi dasar, seperti sekolah, rumah sakit, dan lembaga lainnya yang menyediakan layanan makanan untuk banyak orang. Dalam buku ini, pembaca akan diajak untuk memahami berbagai aspek penting dalam penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan menu, pengelolaan persediaan bahan makanan, hingga teknik penyajian yang aman dan bergizi. Pengetahuan mengenai sistem penyelenggaraan makanan yang baik sangat diperlukan untuk memastikan kualitas makanan yang disajikan, serta menjaga kesehatan dan kepuasan konsumen. Semoga buku ajar ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi para praktisi, mahasiswa, dan pihak yang berkepentingan dalam dunia penyelenggaraan makanan di institusi dasar.

Desember, 2024

Penulis

Daftar Isi

Prakata.....	iii
Daftar Isi	iv

BAB 1 KONSEP, MACAM, FUNGSI, SEJARAH PENYELENGGARAAN MAKANAN 1

A. Konsep Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar... 4	
B. Macam-macam Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
C. Fungsi Penyelenggaraan Makanan 19	
D. Sejarah Penyelenggaraan Makanan..... 25	
E. Latihan	27
F. Rangkuman Materi	27
G. Glosarium	28
Daftar Pustaka.....	29

BAB 2 PERENCANAAN MENU 31

A. Pengertian Menu.....	32
B. Faktor-faktor Dalam Perencanaan Menu.....	32
C. Langkah-langkah Perencanaan Menu	38
D. Penilaian Menu.....	42
E. Latihan	47
F. Rangkuman Materi	50
G. Glosarium	51
Daftar Pustaka.....	51

BAB 3 PENERIMAAN, PENYALURAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN.....53

A.	Tujuan pembelajaran:	53
B.	Penjelasan materi	53
1.	Prosedur Penerimaan Bahan Makanan.....	53
2.	Prosedur Persiapan Bahan Makanan.....	56
3.	Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan	57
4.	Penyaluran bahan makanan.....	63
C.	Rangkuman.....	63
D.	Tugas	64
	Referensi	65
	Profil Penulis.....	67

BAB 1

KONSEP, MACAM, FUNGSI, SEJARAH PENYELENGGARAAN MAKANAN

Pendahuluan

Ilmu ini mempelajari proses pemahaman kegiatan pemberian layanan dalam penyelenggaraan makanan bagi pelanggan atau konsumen suatu institusi. Salah satu kebutuhan vital manusia adalah konsumsi makanan yang berkualitas dalam mendukung aspek kehidupan manusia. Dalam proses penyelenggaraan makanan perlu menerapkan ilmu manajemen agar hasil yang dicapai maksimal sesuai tujuan yang telah ditetapkan. Pemahaman teori penyelenggaraan makanan terutama dalam penyelenggaraan makanan konsep, macam, fungsi, sejarah pelayanan penyelenggaraan makanan massal yang mencakup semua aspek sesuai dengan tujuan berupa kepuasan pelanggan atau konsumen terhadap kelezatan, kebersihan dan kesehatan yang mendukung pemenuhan zat-zat gizi pada makanan yang dibutuhkan oleh tubuh dalam penyajiannya yang efektif dan efisien.

Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran ini adalah mahasiswa memahami kegiatan pemberian layanan dalam sistem penyelenggaraan makanan bagi pelanggan atau konsumen suatu institusi terutama teori penyelenggaraan makanan terutama dalam penyelenggaraan makanan harus memahami konsep, macam, fungsi, sejarah pelayanan penyelenggaraan makanan.

Sasaran Pembaca

Mahasiswa Program Sarjana S1 Gizi atau Profesi Dietision yang akan memberikan mereka pengetahuan dasar sebagai penunjang dalam

menguasai ilmu sesuai kompetensinya sebagai calon Sarjana S1 Gizi atau Profesi Dietisien untuk mendukung ketrampilan layanan penyelenggaraan makanan di klinik maupun di masyarakat dengan berbagai kondisi.

Metode Pembelajaran

untuk membantu mahasiswa belajar, maka buku ini dirancang menggunakan tulisan, gambar dan latihan.

Pendekatan Pembelajaran

untuk memudahkan pemahaman proses maupun hasil belajar mahasiswa, pendekatan atau metode pembelajaran yang digunakan berupa metode ceramah yaitu bentuk pengajaran dengan penjelasan Konsep, Macam, Fungsi, Sejarah Penyelenggaraan Makanan dan fakta gambaran kegiatan penyelenggaraan makanan yang pada akhir ceramah akan ditutup dengan sesi tanya jawab.

Pedoman Penggunaan

Untuk memperdalam pemahaman mahasiswa mengenai materi ini, mahasiswa membacanya dengan seksama tulisan dalam buku ini.

Tujuan Intruksional dan Capaian Pembelajaran

Tujuan Intruksional dan Capaian Pembelajaran adalah bagian penting dalam sebuah buku ajar karena mereka menentukan apa yang diharapkan akan dicapai oleh pembelajar setelah menggunakan buku tersebut. Berikut adalah perbedelean antara keduanya:

Tujuan Intruksional:

1. Memahami konsep dasar penyelenggaraan makanan
2. Memahami dan mengetahui macam-macam penyelenggaraan makanan institusi
3. Mengetahui fungsi penyelenggaraan makanan
4. Mengetahui sejarah Penyelenggaraan makanan

Capaian Pembelajaran:

1. Mampu menjelaskan konsep dasar penyelenggaraan makanan
2. Mampu menjelaskan macam-macam penyelenggaraan makanan institusi
3. Mampu menjelaskan fungsi penyelenggaraan makanan
4. Mampu menjelaskan sejarah Penyelenggaraan makanan

Uraian Materi

A. Konsep Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar

Pemenuhan kebutuhan manusia merupakan salah satu peran yang signifikan dalam berbagai aspek kehidupan manusia. Saat ini, banyak kelompok masyarakat yang dapat memenuhi kebutuhan makanannya harus keluar dari tempat tinggal. Kelompok masyarakat tertentu tidak dapat bebas meninggalkan tempat kerja dan aktivitas lain karena mereka melakukan aktivitas di luar rumah dan jauh dari lingkungan keluarga, seperti kegiatan kelompok masyarakat sekolah atau pondok pesantren, orang sakit, orang yang tinggal di panti jompo, dll yang tumpuan pemenuhan kebutuhan konsumsi mereka pada layanan penyelenggaraan makanan massal.

Kegiatan penyediaan sistem layanan penyelenggaraan makanan institusi dasar yang membutuhkan sumber daya, tenaga kerja, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dalam ekspetasinya dari sudut pandang penyajian makanannya. Institusi penyelenggaraan makanan juga mempunyai tujuan dan harapan agar biaya dalam operasional masih taraf wajar tanpa mengurangi kualitas layanan penyelenggaraan makanan yang merujuk pada penyelenggaraan makanan massal.

Pemahaman mengenai sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar memerlukan pengaturan manajemen dari semua aspek dalam sistem Penyelenggaraan makanan menangani masalah untuk memenuhi kebutuhan pelanggan atau konsumen dalam hal rasa, kebersihan, kesehatan, nilai nutrisi, dan makanan yang disajikan secara efisien dapat menyelesaikan masalah ini dengan cara yang tepat. Sistem terdiri dari subsistem yang saling bergantung untuk mencapai tujuan institusi dan tidak dapat berdiri sendiri.

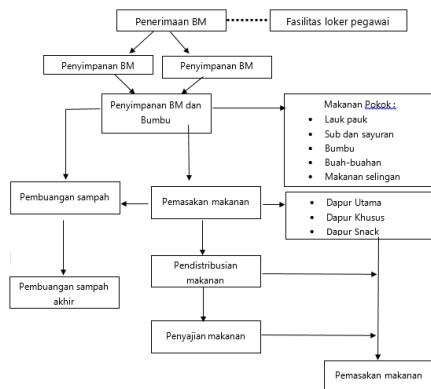
Subsistem yang berbeda akan mempengaruhi subsistem yang lain, yang pada gilirannya akan berdampak pada tujuan institusi. Oleh karena itu, sangat penting untuk mengatur subsistem agar sesuai dengan rencana. Sebuah sistem, penyelenggaraan makanan dapat merupakan subsistem dari sistem yang lebih besar. Penyelenggaraan makanan institusi adalah kumpulan aktivitas yang rumit yang terdiri dari berbagai elemen, seperti sumber daya manusia (SDM), sarana dan prasarana, dana, proses penyelenggaraan makanan, peraturan, dan prosedur.

Prinsip dasar dalam pengelolaan makanan yaitu Makanan harus memenuhi kebutuhan nutrisi pelanggan, tetap higienis, memiliki peralatan dan fasilitas yang memadai dan layak digunakan, memenuhi selera dan kepuasan pelanggan, dan harganya dapat dijangkau.

Sistem penyelenggaraan makanan institusi/massal (SPMI/M) mengacu pada penyelenggaraan makanan dalam volume besar atau massal. Di setiap negara, ada batasan jumlah yang dapat diselenggarakan, sesuai dengan kesepakatan yang dibuat oleh masing-masing negara. Di Inggris, produksi 1000 porsi per hari dan di Jepang sebanyak 3000–5000 porsi per hari, dianggap sebagai produksi massal. Sebaliknya, di Indonesia, produksi lebih dari 50 porsi sekali pengolahan dianggap sebagai produksi massal.

Dengan demikian, jumlah porsi yang dikonsumsi setiap hari adalah 150 porsi jika ada tiga kali makan. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menghasilkan makanan berkualitas tinggi, menyediakan layanan yang cepat dan menyenangkan, menyediakan menu yang seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan pelanggan, menyediakan fasilitas yang memadai untuk layanan, dan mengelola pengadaan makanan dengan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Semua kegiatan penyelenggaraan makanan institusi termasuk perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, distribusi, dan evaluasi dan pelaporan.



Gambar 1.1: Alur Kerja penyelenggaraan makanan institusi

Sumber: Kemenkes RI (2013)

1. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi

Sistem penyelenggaraan makanan terdiri dari berbagai bagian yang saling berhubungan dan bekerja sama untuk mencapai tujuan menjalankan penyelenggaraan makanan dengan aman dan sesuai dengan standar higiene sanitasi sehingga konsumen dapat menikmati hidangan yang aman. Sistem Manajemen Penyelenggaraan Makanan juga dapat digambarkan sebagai organisasi model terbuka dalam suatu sistem yang mencakup elemen INPUT-PROSES-OUTPUT dan komponen lainnya, seperti kontrol, umpan balik, dan dokumentasi, yang merupakan komponen penting dari sistem

Elemen Input dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari:

- SDM: Terampil dan memiliki kompetensi yang diperlukan
- Material: Bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi dan material lain yang terkait dengan kegiatan penyelenggaraan makanan.
- Sarana Fisik dan Fasilitas: Peralatan dan fasilitas yang ada termasuk sumberdaya yang diperlukan agar sistem ini dapat berjalan
- Operasional meliputi: Dana, waktu, dan informasi dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan

Elemen Proses dalam kegiatan system penyelenggaraan makanan institusi termasuk dalam subsistem penyelenggaraan makanan, termasuk fungsi manajemen dan proses linking yang digunakan untuk mengubah input menjadi output. Proses lingkung juga digunakan untuk menyatukan suatu sistem. Makanan yang dibeli diproses dan diolah sehingga aman untuk dimakan.

Elemen Output sistem penyelenggaraan makanan institusi adalah produk atau layanan yang dihasilkan dari perubahan dalam sistem input serta bagaimana tujuan penyelenggaraan makanan dapat dicapai. Output utama dalam kegiatan penyelenggaraan makanan adalah memastikan makanan aman untuk dikonsumsi secara kuantitas dan kualitas, kepuasan pelanggan, kepuasan karyawan, dan biaya yang dapat dipertanggungjawabkan.

Elemen Kontrol harus dilakukan pada penyelenggaraan makanan institusi agar sistem dapat dikendalikan. Pengendalian sistem mencakup tujuan organisasi, kebijakan, standar menu, sistem kontrak, prosedur standar operasional (SOP), dan peraturan dan peraturan yang berlaku. Dokumentasi kegiatan

penyelenggaraan makanan meliputi perkiraan kebutuhan yang akan datang, personel, dan anggaran biaya/unit.

Elemen Feedback dalam penyelenggaraan makanan dapat berupa informasi tentang bagaimana kegiatan operasional berjalan dengan baik atau gagal, atau tentang apakah ada modifikasi yang perlu dilakukan untuk memperbaikinya. Survei tentang kepuasaan konsumen, daya terima makanan, dan sisa makanan termasuk dalam kategori ini. Untuk meningkatkan layanan kepada pelanggan, sebagai dasar feedback harus dilakukan.

B. Macam-macam Penyelenggaraan Makanan Institusi

Terdapat beberapa bentuk/tipe penyelenggaraan makanan yang dikategorikan berdasarkan waktu penyelenggaraan, tempat penyelenggaraan, pengelolaan penyelenggaraan, sifat penyelenggaraan, penggunaan bahan makanan dan institusi yang dilayani.

1. Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Waktu Penyelenggaraan

- a. Penyelenggaraan makanan hanya satu kali, baik berupa makanan lengkap atau hanya berupa makanan kecil (snack foods), seperti penyelenggaraan untuk pesta atau jamuan makan atau snack pada acara-acara tertentu.
- b. Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas, biasanya berupa makanan lengkap, baik untuk satu kali makan atau setiap hari seperti penyelenggaraan makanan untuk asrama, panti asuhan, rumah sakit.
- c. Penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat, dimana penyediaan makanan dilakukan untuk jangka

- waktu tertentu seperti pada saat terjadi bencana kebakaran, banjir, tsunami, dan lain-lain.
- d. Penyelenggaraan makanan berdasarkan tempat. Tempat memasak dan menyajikan makanan menentukan penyelenggaraan makanan. Restoran, di mana tempat memasak dan menyajikan makanan tidak berada di satu lokasi. Makanan jadi dibawa ke tempat lain untuk dihidangkan, seperti ke kantin, kafe, rapat, atau tempat jamuan pesta perkawinan. Ini juga dikenal sebagai makanan institusi, di mana tempat memasak dan menyajikan makanan berada di satu tempat. Salah satu contohnya adalah penyediaan makanan di panti asuhan, panti jompo, asrama, lembaga pemasyarakatan, rumah sakit, dan tempat lainnya. Bisnis makanan institusi memiliki beberapa karakteristik, seperti tidak berfokus pada keuntungan, dana terbatas, makanan diolah di dalam institusi, menggunakan menu master, dan menyajikan hidangan yang hampir identik di lingkungan keluarga.

2. Menurut Jenis Manajemen, Ada Tiga Jenis Manajemen Penyelenggaraan Makanan: Swakelola, Outsourcing, Atau Kombinasi Kedua-Duanya.

- a. Swakelola

Sistem pengelolaan makanan swakelola ini menggunakan seluruh sumber daya institusi, termasuk pengelolaan dan kebijakan yang berlaku di dalam organisasi. Karena tenaga kerja instansi sangat penting, pengawasan dapat dilakukan secara langsung di setiap tahap atau proses operasi. Sistem ini mempunyai kekurangan bahwa untuk melakukan seluruh proses kegiatan diperlukan sumber daya manusia yang lebih banyak dan kualifikasi yang sesuai,

serta sarana dan prasarana yang diperlukan, termasuk peralatan masak dan makan yang besar.

b. *Out-sourcing*

Ada dua jenis sistem penyelenggaraan makanan *out-sourcing*: semi-*out-sourcing* menggunakan sarana dan prasarana instansi; dan full-*out-sourcing* menggunakan sarana dan prasarana perusahaan jasa boga atau katering sendiri.

c. Sistem Kombinasi

Sistem kombinasi merupakan proses penggabungan di mana sebagian besar jenis makanan dikelola oleh pihak boga atau katering, sistem kombinasi menggabungkan swakelola dan *out-sourcing* untuk mengoptimalkan sumber daya yang ada. Untuk memudahkan pengawasan dan pengendalian dua sistem pengelolaan, pencatatan dan pelaporan masing-masing sistem harus dilakukan secara terpisah.

3. Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan

Berdasarkan sifat penyelenggaraan, penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi penyelenggaraan makan komersial dan non komersial.

- a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, misalnya katering pernikahan, katering industri, restoran, hotel, dan lain-lain.
- b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, misalnya penyelenggaraan makanan di panti asuhan, panti jompo, asrama.

4. Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Aspek Bahan Makanan Yang Digunakan.

Berdasarkan aspek bahan makanan yang digunakan, penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi:

a. *Conventional Foodservice*

Sistem konvensional lebih umum digunakan pada berbagai jenis bisnis makanan, seperti restoran, kafetaria, rumah sakit, dan kampus dan sekolah. Produksi makanan dilakukan sesuai permintaan dan dikirim ke lokasi pelayanan yang dekat dengan lokasi produksi. Makanan mentah dari pasar kemudian diproses menjadi panas atau dingin, sesuai dengan item di menu, dan kemudian disajikan kepada pelanggan. Penyelenggaraan makanan menggunakan makanan yang dibeli dalam bentuk jadi, seperti roti dan kue, selain bahan mentah. Penyelenggaraan makanan ini dikenal sebagai sistem semi-konvensional. Kelebihan penyelenggaraan makanan konvensional adalah memberikan kesan kepada pelanggan bahwa makanan lebih terjamin kualitasnya karena makanan yang disajikan lebih "segar" dan "produk makanan buatan sendiri". Kelemahan dari sistem ini adalah membutuhkan lebih banyak tenaga. Penyelenggara makanan konvensional biasanya menghadapi kesulitan untuk memastikan apakah masing-masing staf melakukan pekerjaan mereka sesuai prosedur.

b. *Commissary Foodservice*

Dalam pengoperasian sistem penyelenggaraan makanan ini, makanan dibuat secara massal di dapur pusat menggunakan peralatan otomatis dan canggih. Kemudian, makanan

didistribusikan ke beberapa penyelenggara makanan institusi. Didistribusikan, makanan dapat dalam keadaan panas, dingin, atau beku. Penyelenggaraan makanan bagi pelanggan di pesawat atau industri melibatkan penyediaan makanan. Dalam *commisary foodservice*, suhu dan pengemasan makanan yang akan didistribusikan merupakan hal penting yang harus dipertimbangkan. Karena waktu yang lama antara produksi dan pelayanan makanan, kualitas mikrobiologi makanan yang akan didistribusikan harus diperhatikan. Kelebihannya adalah karena persiapan makanan dilakukan di dapur pusat, *commisary foodservice* dapat mengurangi biaya makanan dan tenaga kerja. Produksi makanan yang terpusat juga mengontrol kualitas makanan yang disajikan, termasuk konsistensi produk. Kekurangan dari sistem ini adalah :

- Membutuhkan modal yang besar untuk bangunan dan peralatan.
- Membutuhkan banyak tenaga terampil.
- Biaya transportasi lebih tinggi.
- Jika terdapat kerusakan pada peralatan, maka dapat mengganggu proses penyelenggaraan makanan.
- Jika terdapat masalah berkaitan dengan *food safety*, maka akan sangat berpengaruh ke konsumen.

c. *Ready-Prepared Foodservice*

Pada proses ini makanan yang sudah siap disajikan dimasak dan didinginkan atau dibekukan beberapa saat atau hari sebelum disajikan. Makanan dalam jumlah besar dapat disiapkan pada satu waktu

dan disimpan kemudian dipanaskan kembali sebelum disajikan. Sebagai contoh, kaldu dapat disiapkan pada satu waktu dalam jumlah yang cukup besar untuk beberapa hari daripada harus disiapkan tiga kali dalam waktu yang sama. Kekurangan dari *ready prepared foodservice* adalah:

- Variasi menu terbatas karena beberapa item makanan mungkin tidak dapat didinginkan/dibekukan.
- Dapat disajikan sesuai jadwal
- Tidak ada bahan makanan yang terbuang.
- Membutuhkan modal yang besar untuk membeli peralatan seperti *freezer* dan pendingin besar untuk tempat penyimpanan makanan serta oven atau microwave untuk memanaskan.
- Membutuhkan biaya tambahan untuk listrik tempat menyimpanmakanan.
- Jika terdapat masalah berkaitan dengan *food safety* seperti *foodborne illness*, maka akan sangat berpengaruh ke konsumen.

d. *Assembly-Serve Foodservice*

Dalam sistem assembly serve, makanan dibeli dalam bentuk makanan olahan beku dari industri makanan, kemudian disimpan dan dipanaskan sebelum disajikan. Sistem ini menawarkan banyak keuntungan: makanan dapat disajikan dengan cepat; bahan makanan tidak mudah basi; bahan makanan sudah matang secara keseluruhan, sehingga cukup dicampur tidak perlu diolah lagi; membutuhkan lebih sedikit tenaga kerja dan peralatan untuk produksi; dan tidak ada bahan makanan yang mudah terbuang. Variasi menu yang terbatas dan kebutuhan untuk

freezer dan pendingin untuk menyimpan makanan dalam jumlah besar adalah kekurangan penyelenggaraan makanan dengan sistem ini.

5. Penyelenggaraan Makanan Institusi Berdasarkan Sifat Dan Tujuannya, Dibagi Menjadi 2 (Dua) Kelompok Utama, Yaitu:

1. kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*)

Kelompok institusi yang bersifat *service oriented* antara lain:

- pelayanan kesehatan,
- sekolah,
- asrama,
- institusi sosial,
- institusi khusus,
- darurat.

2. kelompok institusi yang bersifat komersial (profit oriented)

Kelompok institusi yang bersifat profit oriented adalah:

- transportasi,
- industri,
- komersial.

6. Berdasarkan Jenis Konsumennya, Penyelenggaraan Makanan Dapat Diklasifikasikan Menjadi 9 Kelompok Institusi, Antara Lain:

- a. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau

klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggarannya, karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasiennya dan jumlah dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan 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.

- b. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah/School Feeding.

Penyelenggaraan makanan anak sekolah awalnya dirancang untuk membantu anak-anak sekolah yang keluarganya kurang mampu meningkatkan gizi mereka. Namun, karena waktu sekolah yang lama dan anak-anak tidak memiliki waktu untuk sarapan di rumah sebelum pergi ke sekolah, semua siswa mulai membutuhkan sarapan di sekolah.

Tujuan penyelenggaraan makanan Anak Sekolah diantaranya :

- Menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan anak selama di sekolah
- Meningkatkan semangat belajar anak.
- Membantu meningkatkan status gizi anak-anak sekolah.

c. Penyelenggaraan Makanan Asrama.

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Asrama antara lain :

- Menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang mendapat makanan secara continue.
- Mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien.

d. Penyelenggaraan Makanan Di Institusi Sosial.

Makanan pada institusi sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut. Contoh institusi sosial adalah: panti asuhan, panti jompo, panti tuna-netra atau lembaga lain yang sejenis yang menampung masyarakat tidak mampu. Tujuan Penyelenggaraan makanan institusi sosial bertujuan untuk mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien.

e. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus.

Penyelenggaraan makanan yang dibutuhkan oleh kelompok masyarakat tertentu untuk mencapai tingkat kesehatan terbaik mereka dalam jangka waktu tertentu (tidak bersifat kontinu). Pusat olah raga (atlit),

pusat kebugaran, asrama haji, kursus atau pusat pelatihan, lembaga pemasyarakatan, dan lain-lain adalah beberapa contoh institusi yang menyelenggarakan makanan khusus. Institusi khusus ini hampir mirip dengan asrama, tetapi konsumennya tidak selalu tinggal di sana, sehingga penyediaan makanan tidak selalu memenuhi kebutuhan gizi harian klien. Klien tinggal di asrama tersebut untuk beberapa hari saja, kecuali untuk asrama haji. Tujuan penyelenggaraan makanan khusus Mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien untuk mencapai stamina kesehatan maksimal dalam batas waktu yang ditetapkan.

f. Penyelenggaraan Makanan Darurat.

Penyelenggaraan Makanan darurat adalah yang disediakan dalam keadaan darurat, yaitu keadaan karena kejadian tertentu akibat bencana yang ditetapkan oleh Kepala Wilayah setempat, dengan klasifikasi sebagai berikut:

- Keadaan darurat jangka pendek (misalnya: kejadian akibat longsor, dan kebakaran).
- Keadaan darurat jangka menengah (misalnya: kejadian akibat banjir).
- Keadaan darurat jangka panjang (misalnya: kejadian akibat perang, dan kemarau panjang).

Penyelenggaraan makanan darurat dirancang untuk memenuhi kebutuhan gizi individu atau kelompok yang menjadi korban bencana untuk mencapai status kesehatan yang optimal. Dengan mengatur menu yang tepat, penyelenggaraan makanan darurat

memungkinkan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi klien dan mencapai stamina kesehatan terbaik bagi seluruh korban bencana dalam jangka waktu yang ditetapkan

g. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi.

Penyelenggaraan Makanan transportasi adalah yang dilakukan untuk menyediakan makanan dan minuman pada suatu perjalanan dalam rangka untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minum penumpang selama di perjalanan. Contohnya adalah: penyelenggaraan makanan untuk pesawat udara (misalnya: ACS), Katering kereta api, kapal Laut, dan rumah makan persinggahan untuk bus-bus malam. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Transportasi Mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kepuasan klien dan mencapai tujuan institusi transportasi yang bersifat komersial.

h. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja.

Pelayanan gizi institusi industri atau tenaga kerja, adalah suatu bentuk penyelenggaraan makanan banyak yang sasarannya adalah para tenaga kerja, seperti di pabrik, perusahaan ataupun perkantoran. Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini biasanya dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

- dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh (swakelola),
- dikontrakkan dengan pemberong makanan (Outsourcing),
- dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan atau dengan semi outsourcing.

Kadang-kadang kegiatan pengelolaan ini dimodifikasi dengan kombinasi cara-cara yang disepakati bersama

oleh perusahaan. Sebagai bagian dari kegiatan pabrik atau pemilik perusahaan, penyediaan makanan bagi tenaga kerja ini harus diperhitungkan secara tepat dan teliti dalam penganggaran. Manajemen perusahaan dan bagian personalia perusahaan berpartisipasi dalam persetujuan pengelolaan penyediaan makanan.

i. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial.

Penyelenggaraan makanan Komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Semua jenis penyelenggaraan makanan yang beroperasi secara komersial yang bertujuan menghasilkan keuntungan, seperti restoran, snack bar, dan fast food, baik di resort maupun di kota, termasuk dalam kategori bisnis makanan komersial. Termasuk dalam kategori ini adalah perusahaan catering komersial yang menyediakan makanan untuk organisasi lain seperti pesawat, catering KA, perayaan, catering shooting, dan catering di luar negeri.

C. Fungsi Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya untuk memastikan bahwa kualitas dan cita rasa makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan dapat mengurangi biaya penyelenggaraan makanan dengan cara yang wajar sambil mempertahankan kualitas pelayanan. Makanan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik jika penyelenggaraan makanan dapat dikelola dengan baik.

Manajemen penyelenggaraan makanan sendiri sebenarnya adalah sistem yang bertujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas tinggi.

Terdapat 4 (empat) fungsi dalam manajemen penyelenggaraan makanan, yaitu:

1. Perencanaan

Perencanaan adalah serangkaian tindakan yang telah ditetapkan sebelumnya untuk dilakukan dalam jangka waktu tertentu untuk mencapai tujuan tertentu, termasuk berbagai masukan yang dibutuhkan. Perencanaan yang efektif harus didasarkan pada sumber informasi yang tersedia, filosofi dan tujuan perusahaan, dan situasi dan peraturan.

Informasi yang berkaitan dengan perencanaan harus mencakup: Fungsi perencanaan dalam manajemen penyelenggaraan makanan meliputi 3 perencanaan yaitu perencanaan sarana fisik, peralatan, dan perlengkapan; perencanaan menu dan perencanaan anggaran.

2. Perencanaan Sarana Fisik, peralatan dan perlengkapan

Sarana fisik, peralatan, dan perlengkapan sangat penting untuk sistem penyelenggaraan makanan. Karena itu, memiliki sarana fisik, peralatan, dan perlengkapan yang cukup sangat penting untuk memastikan bahwa kegiatan penyelenggaraan makanan tersebut terselenggara secara lancar dan cepat. Peralatan dan perlengkapan dapur harus disesuaikan dengan arus kerja, unit kerja, menu, jumlah pelanggan, dan jenis pelayanan.

a. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah proses menciptakan menu yang akan disesuaikan dengan selera pelanggan dan kebutuhan zat gizi mereka sambil mempertahankan prinsip gizi seimbang. Untuk menyusun menu untuk

acara makan besar, tahap ini harus mempertimbangkan hal-hal berikut:

- Keadaan keuangan
- Ketersediaan bahan sesuai musim
- Usia orang yang akan makan.
- Agama
- Latar belakang kebudayaan/adat istiadat dan lain sebagainya yang dianggap akan mempengaruhi proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan.

b. Perencanaan Anggaran

Anggaran belanja harus mempertimbangkan biaya overhead, yang mencakup biaya bahan bakar, air, listrik, kerusakan, sabun, pembersih, dan lainnya. Contoh tindakan yang dilakukan dalam proses perencanaan biaya adalah sebagai berikut:

- Mengumpulkan data macam dan jumlah konsumen.
- Melakukan survei pasar, kemudian menentukan harga rata-rata.
- Mengkonversikan berat bersih bahan makanan ke dalam berat kotor dengan menggunakan pedoman berat bersih.
- Menghitung harga makanan per orang per hari dengan mengalikan berat kotor bahan makanan dengan harga satuan sesuai konsumen.
- Menghitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan).

3. Pengorganisasian

Organisasi adalah sekelompok orang (dua orang atau lebih) yang secara formal bekerja sama untuk mencapai tujuan tertentu.

Kegiatan-kegiatan Pengorganisasian meliputi kegiatan-kegiatan:

- Identifikasi berbagai aktivitas dan tujuan dengan jelas.
Dalam hal ini, manajer atau pimpinan mengatur dan mengorganisir berbagai aktivitas.
- Menentukan garis kewenangan dan komunikasi
Adapun pembagian tugas harus sesuai dengan keterampilan dan keahlian masing-masing atau penempatan tenaga yang sesuai dengan bidangnya, pendeklegasian tugas dan tanggung jawab dari atasan ke bawahan sehingga masing-masing akan mendapat wewenang dan beban kerja yang sesuai.
- Membuat struktur organisasi
Struktur organisasi adalah susunan komponen-komponen atau unit-unit kerja yang ada dalam sebuah organisasi. Struktur organisasi menunjukkan bahwa ada pembagian kerja dan bagaimana berbagai fungsi atau kegiatan diatur. Selain itu, struktur organisasi menunjukkan spesialisasi-spesialisasi pekerjaan, saluran perintah, dan penyampaian laporan. Semua komponen organisasi bergantung satu sama lain, jadi jika salah satunya buruk, itu akan berdampak pada semua komponen lainnya dan akhirnya pada organisasi secara keseluruhan. Garis instruksi dari atas ke bawah dan garis pertanggungjawaban dari bawah ke atas akan dapat digambarkan dengan jelas melalui pembagian tugas yang jelas.

4. Pelaksanaan

Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan adalah sebagai berikut:

- Perencanaan menu, meliputi perencanaan jenis makanan, jumlah, tata cara pengolahan, penyajian dan sebagainya.
- Pengadaan bahan makanan, meliputi tata cara pengadaan bahan makanan melalui pemesanan atau pembelian sendiri.
- Penerimaan bahan makanan dari pemasok, jika pengadaan bahan makanan melalui rekanan secara rutin, perlu dilakukan pemeriksaan pada saat bahan makanan diterima.
- Penyimpanan bahan makanan, perlu adanya tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak langsung digunakan (sebagai stok) terutama bahan makanan kering.
- Persiapan bahan makanan untuk dimasak, merupakan kegiatan yang banyak menyita waktu karena bahan makanan masih dalam bentuk yang alami serta belum dalam bentuk yang standar. Proses persiapan antara lain membersihkan, mengupas, memotong, dan lain sebagainya. Bila perlu, proses persiapan dapat menggunakan bantuan alat atau mesin, untuk mempercepat.
- Pengolahan makanan, merupakan proses yang terpenting dalam penyelenggaraan makanan karena cita rasa makanan yang dihasilkan akan ditentukan saat proses pengolahan. Perlu adanya standarisasi resep, bumbu, prosedur pemasakan dan waktu untuk mempertahankan cita rasa makanan.
- Pendistribusian makanan ke konsumen, merupakan

serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa maupun khusus). Pendistribusian makanan harus memperhatikan suhu makanan saat dihidangkan. Penggunaan peralatan yang dapat memanaskan atau mendinginkan makanan dapat digunakan untuk menjaga suhu makanan.

Penyelenggaraan makanan, pelaksanaan adalah penggerahan semua sumber daya dan upaya untuk mencapai tujuan organisasi. Dalam pelaksanaan, manajer atau pimpinan melakukan hal-hal seperti memberi pengarahan kepada bawahan mereka agar dapat bekerja dengan lancar, memberikan saran atau nasehat jika diperlukan, mengawasi unit tertentu atau kegiatan penyelenggaraan makanan secara keseluruhan, dan memberikan motivasi kepada bawahan mereka sehingga mereka bersemangat untuk bekerja.

5. Pengawasan

Pengawasan cita rasa dan penggunaan faktor produksi adalah contoh kegiatan pengawasan. Tugas dan tanggung jawab pengawasan dilakukan oleh pengelola maupun petugas di luar lingkungan penyelenggaraan makanan. Pengawasan dilakukan dengan tujuan:

- Mempertahankan cita rasa makanan
- Jaminan keamanan dari pencemaran mikroorganisme
- Pengawasan terhadap faktor produksi
- Menghindari pemborosan

D. Sejarah Penyelenggaraan Makanan

Industri penyediaan makanan kelompok sudah lama ada. Contohnya adalah ketika ribuan orang bekerja untuk mendirikan bangunan seperti kuil, candi, atau benteng untuk pertahanan negara, diperlukan individu atau kelompok yang bertanggung jawab untuk menyediakan makanan untuk memastikan pekerjaan berjalan lancar. Penyelenggaraan makanan secara berkelompok di masa lalu jauh dari tujuan dan tidak dilatih secara profesional.

Pertengahan abad ke-17, bersamaan dengan awal Revolusi Industri di Eropa, dimulainya penyelenggaran makanan kelompok secara lebih profesional baru. Saat itu, diakui bahwa upaya yang lebih besar diperlukan untuk meningkatkan produktivitas pekerja di berbagai industri. Memberikan makanan yang lebih baik adalah salah satu upaya yang dilakukan sehingga diharapkan dapat meningkatkan produktivitas karyawan. Salah satu tokoh industri terkenal di Eropa adalah Robert Owen, yang mendorong pemberian makanan bagi pekerja industri dengan cara yang baik, efisien, dan efektif.

Robert Owen adalah tokoh industri Eropa yang mendorong pemberian makanan bagi pekerja industri dengan pengelolaan yang tepat, efisien, dan efektif. Sejak saat itu, penyediaan makanan bagi karyawan yang bekerja di pabrik mulai berubah. Pada masa itu, bagaimanapun, pemberian makanan bagi pekerja pabrik atau perusahaan hanya berkaitan dengan jaminan kesejahteraan mereka, tanpa mempertimbangkan kebutuhan energi dan zat gizi lainnya. Pemberian makanan hanya didasarkan pada kemampuan industri atau perusahaan untuk menyediakan dana untuk kesejahteraan pekerja.

Penyelenggaraan makanan sudah ada sejak zaman pyramid Mesir (Stokes, 1970). Namun, ketika Florence Nightingale memulai Perang Krim pada tahun 1753,

penyelenggaraan makanan di rumah sakit (PGRS) banyak yang baru dimulai. Pada awal abad ke-20, penyelenggaraan makanan bagi pekerja pabrik dimulai dengan mempertimbangkan kebutuhan nutrisi baru. Tujuan dari penyelenggaraan makanan ini adalah untuk meningkatkan produktivitas pekerja, yang diharapkan akan menghasilkan peningkatan produksi. Ini adalah awal dari penyediaan layanan makanan melalui kantin yang ada di perusahaan atau pabrik.

Saat ini, perusahaan hanya menyediakan fasilitas pelayanan makan, dan pengusaha jasa boga hanya melakukan mengolah makanan. Cara ini lebih menguntungkan karena perusahaan tidak perlu menyediakan tenaga kerja pelaksana dan mengawasi makanan yang dikonsumsi pekerja, dan pekerja lebih bebas memilih apa yang mereka suka. Katering komersial juga semakin berkembang. Beberapa faktor turut berkontribusi terhadap berkembangnya penyelenggaraan makanan komersial, yaitu :

- Tumbuhnya kesadaran dan keyakinan para industriawan bahwa pelayanan makanan bagi karyawan akan meningkatkan produktivitas
- Terbatasnya waktu penyiapan makanan di rumah
- Lokasi tempat bekerja yang jauh dari rumah
- Memudarnya kebiasaan tradisional (gotong royong)

Dewasa ini, kantin di pabrik dan perusahaan penerbangan sebagian besar dikelola oleh perusahaan jasa boga. Di Indonesia, karena pusat-pusat industri semakin berkembang, pekerja diminta untuk bekerja lebih keras untuk mendapatkan lebih banyak uang. Mereka bahkan meminta perempuan bekerja, sehingga dewasa ini lebih banyak ibu bekerja. Sementara itu, ibu yang bekerja tidak punya waktu luang untuk menyiapkan makanan sendiri, sehingga orang-orang yang bekerja menyerahkan tanggung jawab untuk menyiapkan makanan

kepada pihak yang menawarkan layanan makanan. Akibatnya, usaha layanan makanan berkembang.

E. Latihan

Petunjuk Jawaban Latihan

Untuk membantu mahasiswa dalam mengerjakan soal latihan ini, silakan pelajari kembali materi tentang:

1. Konsep Penyelenggaraan makanan institusi
2. Macam-macam penyelenggaraan makanan institusi
3. Fungsi penyelenggaraan makanan institusi
4. Sejarah penyelenggaraan makanan institusi

Test

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan baik dan benar

1. Sebutkan kegiatan yang mendukung dalam penyelenggaraan makanan?
2. Jelaskan fungsi dalam manajemen penyelenggaraan makanan?
3. Sebutkan salah satu tokoh dan jelaskan perannya dalam perkembangan penyelenggaraan makanan di industri yang terkenal di Eropa?

F. Rangkuman Materi

Pemahaman mengenai sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar memerlukan pengaturan manajemen dari semua aspek dalam sistem penyelenggaraan makanan mengatasi masalah untuk mencapai tujuan kepuasan pelanggan atau konsumen dalam hal rasa, kebersihan, kesehatan, nilai gizi, dll dari makanan yang disajikan dalam proses yang efektif dan efisien mampu menyelesaikan permasalahan tersebut dengan tepat.

Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Fungsi perencanaan dalam manajemen penyelenggaraan makanan meliputi 3 perencanaan

yaitu perencanaan sarana fisik, peralatan, dan perlengkapan; perencanaan menu dan perencanaan anggaran.

G. Glosarium

SDM	: Sumber Daya Manusia
PGRS	: Pedoman Gizi Rumah Sakit
ACS	: Aerofood katering bandara
BM:	Bahan Makanan

Daftar Pustaka

- Aritonang, I. (2014). Penyelenggaraan Makanan (Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit). PT. Leutika Nouvalitera, Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan, 2003. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Direktorat Gizi Masyarakat. Depkes R.I, Jakarta
- Gregoire, M.B, Spears, M.C.. 2007.Foodservice Organizations 6th Edition. Upper Saddle River , New Jersey : Pearson Education, Inc
- Kusindarti. 2017. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan . Pelatihan Bagi Dosen Dietisien. Jakarta
- Palacio JN, Theis M. 2012.Foodservice management : Principles and practices.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- Rotua, M; Siregar, R. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta
- Setyowati, 2008. Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat Tni Ad Bogor Jawa Barat. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

BAB 2

PERENCANAAN MENU

Uraian Materi

Tujuan utama dalam sebuah sistem penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang dapat memberikan rasa puasa bagi konsumen. Untuk mencapai tujuan sistem penyelenggaraan makanan dibutuhkan sebuah instrumen sebagai alat evaluasi, yaitu menu. Menu menjadi salah satu unsur penting dalam kontrol penyelenggaraan makanan. Menu yang dirancang dengan baik akan mendukung berbagai fungsi operasional, seperti pembelian, produksi, perakitan, distribusi, pelayanan, dan kebersihan.

Selain itu, menu juga dapat digunakan sebagai alat informasi dan komunikasi dalam kegiatan produksi hingga distribusi makanan. Pada institusi komersil menu dapat digunakan sebagai alat pemasaran, seperti pada sebuah restoran, menu yang ditulis rapi, bersih, variasi hidangan banyak, maka akan meningkatkan daya tarik bagi pengunjung. Selain itu, pada institusi non-komersil seperti di fasilitas pelayanan kesehatan, menu dapat menciptakan image suatu institusi dimata masyarakat. Menu yang enak dan menarik diharapkan mempengaruhi daya terima pasien sehingga mempercepat proses penyembuhannya.

Oleh karena itu, untuk mendapatkan menu dengan kualitas yang baik, institusi penyelenggaraan makanan perlu melakukan perencanaan menu. Perencanaan menu menjadi faktor penentu keberhasilan atau kegagalan suatu sistem penyelenggaraan makanan. Menu yang disusun harus dapat memenuhi tujuan institusi penyelenggaraan makanan.

A. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa Perancis yang berarti "detail" atau "daftar terperinci". Istilah ini merujuk pada daftar hidangan makanan dan minuman yang disajikan dalam sebuah jamuan atau institusi penyelenggaraan makanan, yang disesuaikan dengan kebutuhan atau permintaan konsumen secara terorganisasi. Menu juga dapat didefinisikan sebagai daftar hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, makan siang dan makan malam.

Penyusunan menu berfungsi sebagai panduan bagi petugas yang menyiapkan makanan sekaligus sebagai informasi bagi konsumen tentang cara pembuatan hidangan. Selain itu, menu dapat mencerminkan misi dan tujuan dari institusi penyelenggara makanan. Setiap institusi penyelenggaraan makanan memiliki misi dan tujuan yang berbeda, dalam institusi komersial seperti restoran, menu dirancang untuk menarik pelanggan dan meningkatkan keuntungan. Sementara itu, di institusi nonkomersial menu bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan preferensi kelompok sasaran tertentu, seperti di rumah sakit, menu disusun untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi untuk proses penyembuhan dan pemulihan pasien, sesuai dengan penyakitya.

B. Faktor-faktor Dalam Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah proses menyusun dan mengombinasikan hidangan secara seimbang dan selaras untuk memastikan kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan preferensi konsumen atau pasien, serta sesuai dengan kebijakan institusi. Tujuan dari perencanaan menu adalah sebagai panduan dalam pengolahan makanan, menciptakan variasi dan kombinasi hidangan yang menarik, menyesuaikan dengan anggaran yang tersedia, menghemat waktu dan tenaga, serta menjadikan menu

sebagai media edukasi. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi proses perencanaan menu, yaitu:

1. Faktor Konsumen

Pada proses perencanaan menu, perlu mempelajari dan memahami karakteristik populasi konsumen yang akan dilayani, baik pada institusi komersial maupun nonkomersial. Informasi tentang demografi, pengaruh sosial budaya, serta kebiasaan makan sangat penting untuk menyusun profil konsumen secara menyeluruh. Dengan demikian, menu yang dirancang memiliki peluang lebih besar untuk memenuhi kebutuhan dan harapan mereka. Beberapa faktor dari sisi konsumen yang harus diperhatikan, antara lain:

a. Kebutuhan Energi dan Zat Gizi

Kesesuaian pemenuhan energi dan zat gizi pada proses perencanaan menu bergantung pada jenis institusi layanan makanan dan kelompok konsumen yang dilayani. Pada institusi komersial, pemenuhan energi dan zat gizi biasanya disesuaikan dengan permintaan konsumen dan sejauh mana mereka bersedia membayar untuk pilihan yang lebih sehat. Sebaliknya, Institusi nonkomersial mengutamakan pemenuhan kecukupan/kebutuhan gizi konsumen, guna meningkatkan derajat kesehatan yang optimal. Contohnya adalah fasilitas perawatan jangka panjang, rumah sakit, atau lembaga pemasyarakatan.

b. Demografi Konsumen

Demografi merujuk pada data statistik tentang populasi, yang mencakup berbagai indikator seperti usia, jenis kelamin, kondisi kesehatan, etnis, dan tingkat pendidikan. Selain itu, informasi ekonomi,

seperti pendapatan individu, juga dipertimbangkan dalam perencanaan menu. Data demografis sangat penting dalam perencanaan menu karena kebiasaan makan berbeda di antara kelompok populasi dan dapat berubah seiring waktu.

c. Sosial Budaya

Pengaruh sosial budaya merupakan gabungan faktor sosial dan budaya yang membentuk kebiasaan makan suatu kelompok masyarakat. Faktor-faktor seperti status perkawinan, gaya hidup, latar belakang etnis, nilai-nilai, dan praktik keagamaan berperan penting dalam menentukan pemilihan makanan.

Saat ini, banyak konsumen yang mencari keaslian dan variasi dalam pengalaman kuliner mereka. Makanan tidak hanya sekadar kebutuhan biologis tetapi juga bagian penting dari kehidupan sosial. Selain itu, ada aspek psikologis yang berkaitan dengan makanan: banyak orang mengaitkan makanan tertentu dengan rasa nyaman dan keakraban. Memenuhi kebutuhan ini menjadi bagian penting dari perencanaan menu. Ras dan etnis dari kelompok konsumen yang menjadi target pasar juga berdampak pada variasi menu yang ditawarkan.

d. *Food habit and preferences*

Food preferences dapat diartikan sebagai pemilihan makanan dari makanan yang ditawarkan, sedangkan *food habit* adalah cara seseorang dalam memilih, mengkonsumsi dan menggunakan bahan makanan sesuai dengan keadaan sosial dan budayanya. Konsumen berasal dari latar belakang budaya, etnis, dan ekonomi yang beragam. Perbedaan ini menciptakan preferensi makanan yang unik, yang

harus dipertimbangkan saat perencanaan menu agar dapat memenuhi kebutuhan semua pihak.

Kebiasaan makan sering kali dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti cara pandang keluarga terhadap makanan dan pola makan. Latar belakang budaya, gaya hidup, dan kondisi ekonomi suatu keluarga biasanya menentukan jenis makanan yang disiapkan dan dinikmati.

Proses perencanaan menu yang baik akan memahami kebiasaan makanan lokal dan regional, serta memperhatikan batasan-batasan agama atau kepercayaan untuk menciptakan menu yang inklusif dan memuaskan bagi semua pihak.

2. Faktor Manajemen

Selain faktor konsumen yang dapat mempengaruhi proses perencanaan menu, juga terdapat faktor lain yang berasal dari sisi manajemen institusi. Faktor-faktor tersebut antara lain:

a. Tujuan Institusi

Faktor utama dalam merancang menu di sebuah institusi adalah tujuan dari organisasi tersebut, apakah bersifat komersial atau nonkomersial. Menu yang dirancang untuk restoran tentu akan berbeda dengan menu yang disusun untuk rumah sakit. Menu mencerminkan tujuan dari organisasi tersebut, yang dapat terlihat dari jenis hidangan yang disajikan, ukuran porsi, serta tipe menu yang digunakan, apakah selektif atau standar.

b. Dana/Anggaran

Sebelum menyusun menu, penting untuk mengetahui terlebih dahulu jumlah uang yang tersedia untuk belanja makanan. Pada institusi komersial, anggaran untuk makanan biasanya dihitung

berdasarkan proyeksi pendapatan dari penjualan makanan. Pendapatan ini harus mencakup biaya bahan baku makanan, tenaga kerja, serta operasional, sambil tetap memberikan margin keuntungan yang diinginkan.

Sedangkan, pada institusi nonkomersial dana yang dialokasikan biasanya terbatas. Untuk ini perlu strategi dalam perencanaan menunya agar kecukupan gizi konsumen terpenuhi. Biaya makanan mentah sering dihitung berdasarkan unit seperti jumlah orang, makanan, atau hari. Untuk menjaga anggaran tetap seimbang, menu dapat dirancang dengan mengombinasikan bahan makanan mahal dan murah. Selain biaya bahan makanan, tingkat kebutuhan tenaga kerja untuk persiapan menu juga perlu diperhatikan.

c. Ketersediaan Bahan di Pasar

Ketersediaan bahan makanan mentah dipasar akan berpengaruh pada macam bahan makanan yang digunakan, serta macam hidangan yang dipilih dan variasi menu. Dinamika pasar atau sumber makanan dapat memengaruhi pilihan menu. Salah satu tantangan utama adalah meningkatnya permintaan untuk bahan segar, organik, dan produk yang ditanam secara lokal. Tergantung pada lokasi geografis, mendapatkan pasokan yang memadai dari bahan-bahan ini bisa menjadi sulit. Pengetahuan tentang musim panen buah dan sayuran sangat penting, sehingga bahan-bahan yang digunakan memiliki saat kualitasnya terbaik dan harganya lebih terjangkau. Selain itu, meskipun perencana menu mungkin tidak secara langsung bertanggung jawab untuk membeli bahan makanan, mereka tetap perlu memahami tren

pasar dan mengenal bahan-bahan baru yang dapat meningkatkan daya tarik, variasi, atau kualitas menu yang disajikan.

d. Fasilitas Fisik dan Peralatan

Jenis menu yang disusun dapat mempengaruhi desain fisik dan peralatan yang dibutuhkan pada institusi layanan makanan. Namun di sisi lain, jenis peralatan yang dimiliki dapat menjadi dasar dalam menentukan item menu/macam hidangan yang akan diproduksi. Penting untuk memastikan bahwa hidangan yang dipilih dapat diproduksi dengan peralatan dan fasilitas dapur yang tersedia. Saat proses perencanaan menu harus mempertimbangkan kapasitas peralatan pengolahan dan memastikan distribusi beban kerja yang merata di antara peralatan yang ada. Selain fasilitas pengolahan, fasilitas penyimpanan seperti kulkas dan freezer juga perlu diperhatikan. Serta, perlu mempertimbangkan jenis dan jumlah peralatan penyajian makanan.

e. Keterampilan Tenaga

Pada proses perencanaan menu, penting untuk mempertimbangkan ketersediaan staf dan kemampuan mereka. Keterampilan, macam dan jumlah tenaga serta waktu yang tersedia akan berpengaruh pada variasi dan kompleksitas hidangan/item menu serta jumlah item menu yang direncanakan. Dengan memahami hubungan antara menu dan kemampuan personil membantu memastikan bahwa menu yang dirancang realistik untuk disiapkan dengan jumlah dan keterampilan staf yang ada. Selain itu, jadwal kerja staf perlu diperhatikan. Beberapa hidangan mungkin memerlukan persiapan di awal hari atau bahkan sehari

sebelumnya, sementara yang lain perlu disiapkan mendekati waktu penyajian. Oleh karena itu, item dalam menu harus direncanakan sedemikian rupa sehingga beban kerja staf tersebar secara merata sepanjang hari, menghindari lonjakan pekerjaan di menit-menit terakhir. Pendekatan ini membantu menjaga efisiensi dan mengurangi tekanan kerja bagi karyawan.

f. Tipe Produksi dan Sistem Pelayanan

Tipe produksi dan cara pelayanan yang tepat untuk tipe sistem penyelenggaraan makanan tertentu, akan berdampak pada macam dan variasi hidangan yang direncanakan. Beberapa makanan lebih sesuai untuk layanan duduk dibandingkan layanan kafetaria. Faktor lain yang perlu dipertimbangkan adalah jarak antara tempat persiapan dan tempat penyajian, serta waktu yang diperlukan dari selesai memasak hingga makanan disajikan. Jika makanan disiapkan di dapur pusat dan harus dikirim ke lokasi lain, menu sebaiknya tidak mencakup hidangan yang sensitif terhadap perubahan. Untuk makanan yang disajikan dalam jumlah besar, penting memilih hidangan yang tetap stabil selama penyimpanan, mempertahankan suhu yang sesuai, dan tetap menggugah selera saat akan dikonsumsi. Dengan mempertimbangkan tipe produksi, sehingga dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan tidak hanya enak tetapi juga praktis dan sesuai dengan sistem pelayanannya.

C. Langkah-langkah Perencanaan Menu

Proses perencanaan menu melibatkan beberapa tahap, mulai dari mengidentifikasi jenis hidangan, menyusun daftar bahan makanan yang meliputi lauk hewani, nabati, sayuran,

buah-buahan, hingga makanan selingan. Selanjutnya, langkah-langkah tersebut mencakup penyusunan pola menu, pembuatan pedoman menu, penyusunan master menu, memasukkan hidangan ke dalam master menu, hingga melakukan evaluasi untuk memastikan kualitas menu yang dihasilkan.

1. Membentuk Tim Kerja

Di fasilitas pelayanan kesehatan, tim kerja yang dibentuk untuk memastikan makanan yang disajikan memenuhi kebutuhan gizi pasien. Tim kerja tersebut terdiri dari ahli gizi (dietisien), kepala juru masak (*chef cook*), dan pengawas makanan. Dietisien bertanggung jawab untuk merancang menu sesuai dengan kebutuhan gizi pasien. Kepala juru masak memimpin proses memasak dan memastikan makanan disiapkan sesuai dengan standar kualitas. Sedangkan, pengawas makanan bertugas mengawasi keseluruhan proses pengolahan makanan, mulai dari kebersihan hingga kepatuhan terhadap pedoman kesehatan dan keamanan pangan.

2. Menetapkan Macam menu

Langkah pertama yang perlu dilakukan adalah menentukan jenis menu yang sesuai dengan tujuan institusi. Pada institusi komersial, biasanya tersedia tipe menu pilihan agar konsumen memiliki banyak opsi. Sedangkan, di institusi nonkomersial, seperti sekolah atau panti asuhan, umumnya menggunakan tipe menu standar yang lebih sederhana. Namun, di rumah sakit, terutama yang memiliki ruang perawatan dengan tarif kelas VIP, selain menu standar, juga tersedia menu pilihan atau kombinasi keduanya untuk memberikan fleksibilitas dan kenyamanan bagi pasien.

3. Menetapkan Lama Siklus Menu

Siklus menu digunakan untuk merancang susunan menu makanan yang akan disajikan, sekaligus memastikan

bahan makanan yang digunakan lebih bervariasi. Jika menu yang diterapkan adalah menu standar, maka siklus menu perlu disesuaikan dengan jenis sistem penyelenggaraan makanannya. Siklus menu dapat dirancang untuk jangka waktu tertentu, seperti 5 hari, 7 hari, 10 hari, atau 15 hari. Siklus menu yang ideal adalah yang tidak mudah dihafal oleh konsumen dan memiliki jeda pengulangan hidangan yang lebih panjang, misalnya siklus 10 hari. Selain itu, durasi waktu konsumen berada di institusi dan mendapatkan layanan makanan juga harus dipertimbangkan saat menentukan siklus menu.

4. Menetapkan Periode Siklus Menu

Periode siklus menu adalah jangka waktu sebuah menu digunakan sebelum diperbarui atau dimodifikasi. Di institusi yang baru menerapkan menu baru, biasanya siklus ini berlangsung lebih singkat, sekitar 3 bulan, karena manajemen masih mempelajari kebutuhan dan preferensi konsumen. Namun, di institusi yang sudah berpengalaman dan telah melakukan banyak penyesuaian, siklus menu bisa diterapkan lebih lama, seperti 6 bulan atau bahkan hingga 1 tahun.

5. Menetapkan Pola Menu

Pola menu adalah susunan jenis dan frekuensi hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan dalam satu siklus menu. Tujuan utama dari pola menu adalah untuk memastikan bahwa semua bahan makanan yang digunakan mencakup kebutuhan gizi yang tepat bagi konsumen. Dengan pola yang jelas, pengelolaan bahan makanan yang mengandung zat gizi bisa lebih terkontrol. Misalnya, di Indonesia, menu bisa disusun sesuai dengan pedoman Gizi Seimbang, sementara di Eropa, sistem penyelenggaraan makan bisa mengikuti pola makanan kontinental yang sesuai dengan kebiasaan makan masing-masing negaranya.

6. Menetapkan Jenis, Frekuensi, dan Standar Porsi

Tujuan menetapkan jenis dan standar porsi makanan adalah untuk menciptakan variasi menu yang sesuai dengan anggaran yang tersedia. Dengan cara ini, juga dapat memastikan bahan makanan digunakan secara efisien dalam satu siklus menu. Berdasarkan standar yang ada, kita bisa menentukan porsi bahan makanan yang tepat. Pemilihan bahan makanan dilakukan dengan memilih yang banyak tersedia di pasar, namun tetap memperhatikan anggaran yang ada. Selain itu, frekuensi mencakup seberapa sering bahan makanan tersebut digunakan dalam satu siklus menu.

7. Menetapkan Besar Porsi

Besar porsi adalah jumlah setiap jenis bahan makanan yang akan disajikan setiap kali makan, yang dihitung menggunakan satuan penukar sesuai dengan standar yang berlaku di institusi.

8. Menetapkan Pedoman Menu

Berdasarkan standar porsi dan menu yang telah disusun, dibuatlah pedoman menu. Standar porsi mencatat berat bahan makanan untuk setiap hidangan dalam bentuk berat bersih mentah, sedangkan pedoman menu mencantumkan standar porsi dalam berat kotor.

9. Membuat Master Menu

Master menu adalah proses pengalokasian bahan makanan ke dalam matriks yang digunakan dalam siklus menu. Tujuan dari master menu adalah untuk memastikan distribusi bahan makanan merata dan seimbang, sehingga penggunaan bahan makanan dapat terorganisir dengan baik. Selain itu, master menu juga mempermudah pengawasan penggunaan bahan makanan dan membantu kontrol harga makanan. Manfaat lain dari master menu adalah kemudahan dalam memodifikasi menu saat dilakukan perencanaan ulang, terutama jika terjadi perubahan anggaran. Dalam menyusun

master menu, ditentukan jenis bahan makanan yang akan digunakan dalam satu siklus, seberapa sering bahan tersebut digunakan, serta berat porsi bahan makanan yang akan dimasak. Selain itu, juga dicantumkan golongan hidangan, jenis hidangan, dan resep yang akan digunakan, dengan memastikan resep tersebut sudah terstandarisasi.

D. Penilaian Menu

Setelah menu selesai disusun, sebelum menu diterapkan kepada konsumen, perlu dilakukan penilaian terhadap menu. Untuk melakukan penilaian menu, diperlukan instrumen penilaian, yang kemudian disebarluaskan kepada pihak manajemen, seperti manajer produksi, distribusi, pemasaran. Jika ada ketidaksetujuan oleh salah satu manajer, maka perlu diperbaiki lagi, sehingga menu tersebut benar-benar telah disetujui oleh manajer. Penilaian menu oleh manajer dapat menggunakan formulir penilaian menu oleh pengelola/manajer (Gambar 2.1).

Form Penilaian Menu						
No	Faktor yang dinilai	Kesesuaian/keserasian				
		1	2	3	4	5
1	Sesuai pola menu					
2	Kombinasi warna					
3	Kombinasi rasa					
4	Kombinasi konsistensi					
5	Kesesuaian dana					
6	Ketersediaan bahan					
7	Peralatan pengolahan dan penyajian					
8	Tenaga pemasak/pengolah					
9	Popularitas/trend					
10	Bentuk hidangan					
11	Variasi teknik pemasakan					

Gambar 2.1: Contoh Formulir Penilaian Menu oleh Pengelola/Manajer

Menu yang telah disetujui oleh manajer dan pengelola, selanjutnya perlu dilakukan uji organoleptik, untuk melihat daya terima dari menu tersebut. Uji organoleptik dilakukan dengan cara memproduksi menu sesuai dengan jumlah yang diinginkan, dan meminta panelis untuk menilai menu yang disediakan. Penilaian menu oleh panelis dapat menggunakan formulir uji daya terima (Gambar 2.2). Setelah menu digunakan, menu tersebut harus dievaluasi. Evaluasi menu sebaiknya dilakukan paling lambat setelah 6 bulan, dan dilakukan perubahan menu.

FORM UJI HEDONIK						
Nama Panelis	:					
Tanggal Pengujian	:					
Metode Uji	:	Uji Hedonik				
Jenis Contoh Uji	:	Tape pudding				
Kriteria	Parameter uji					Penilaian keseluruhan
	Penampakan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
Sangat suka [7]						
Suka [6]						
Agak suka [5]						
Biasa [4]						
Agak tidak suka [3]						
Tidak suka [2]						
Sangat tidak suka [1]						

Keterangan: Berikan tanda ✓ pada kolom respon

FORM UJI HEDONIK						
Nama Panelis	:					
Tanggal Pengujian	:					
Metode Uji	:	Uji Hedonik				
Jenis Contoh Uji	:	Strawberry sauce				
Kriteria	Parameter uji					Penilaian keseluruhan
	Penampakan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
Sangat suka [7]						
Suka [6]						
Agak suka [5]						
Biasa [4]						
Agak tidak suka [3]						
Tidak suka [2]						
Sangat tidak suka [1]						

Keterangan: Berikan tanda ✓ pada kolom respon

Gambar 2.2: Contoh Formulir Uji Daya Terima dengan Metode Uji Hedonik

Pada institusi layanan makanan komersial, evaluasi menu dapat dilakukan sebagai upaya untuk melihat tingkat popularitas dan profibilitas menu. Untuk melakukan evaluasi tersebut dapat menggunakan metode "*Menu Engineering*".

Menu engineering merupakan pendekatan untuk mengevaluasi harga menu, desain, pengambilan keputusan yang berlaku sekarang dan masa yang akan datang, serta bertujuan

meningkatkan penjualan produk yang paling populer dan menguntungkan. Langkah-langkah melakukan penilaian menu dengan metode "*Menu engineering*", sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi menu. Menulis dan mengelompokkan semua nama hidangan yang disajikan dalam daftar menu.
2. Mencatat jumlah porsi yang terjual dari masing-masing hidangan. Hal ini menunjukkan jumlah permintaan pelanggan atau analisis mengenai kesukaan pelanggan pada menu pilihannya, yang disebut popularitas menu atau *Menu Mixs* (MM%).
3. Menentukan persentase Popularitas Menu/*Menu Mixs* (MM%) dengan rumus:

$$MM\% = \frac{JPMT}{JTPMT} \times 100\%$$

Keterangan:

JPMT = Jumlah porsi menu terjual

JTPMT= Jumlah total porsi semua menu terjual

4. Menentukan rata-rata atau indeks popularitas dari persentase Menu Mix (MM%) menjadi 1 kategori yaitu High atau Low, tergantung dari hasil perhitungan Menu Mix Achievement Rate (Av MM%), dengan rumus:

$$AvMM\% = \frac{100\%}{Jumlah semua menu yang dijual} \times 70\%$$

Kategori:

High: Jika persentase popularitas per menu (MM%) lebih besar atau sama dengan indeks popularitas (Av MM%)

Low: Jika persentase popularitas per menu (MM%) kurang dari indeks popularitas (Av MM%)

5. Menuliskan harga jual (*sell price*) dari setiap jenis hidangan pada daftar menu tersebut.

6. Menuliskan besarnya harga pokok bahan makanan (*food cost*) dari setiap jenis hidangan yang disajikan.

7. Menghitung besarnya Margin Keuntungan (MK)/*Contribution Margin* (CM) dari setiap jenis makanan dengan rumus:

$$CM = \text{Sell Price}(\text{Harga Jual}) - \text{Food Cost} (\text{Harga Pokok})$$

8. Menentukan total CM. Untuk mengetahui total CM, terlebih dahulu dilakukan perhitungan *Total Sell Price* dan *Total Food Cost*, dengan rumus perhitungan sebagai berikut:

Total Sell Price = Jumlah porsi per menu yang terjual x Harga jual

Total Food Cost = Jumlah porsi per menu yang terjual x Harga pokok

$$\text{Total CM} = \text{Total Sell Price} - \text{Total Food Cost}$$

9. Menentukan kategori CM per jenis hidangan menjadi 1 kategori yaitu High atau Low, dengan cara menghitung rata-rata keuntungan/*Contribution Margin Achievement Rate* (Av CM) terlebih dahulu dengan rumus:

$$AvCM\% = \frac{TP}{JPMT} \times 100\%$$

Keterangan:

TP = Total pendapatan dari semua menu

JPMT = Jumlah total porsi semua menu yang terjual

Kategori

High: Jika margin keuntungan (CM) per menu lebih besar atau sama dengan rata-rata total keuntungan (Av CM)

Low: Jika margin keuntungan (CM) per menu kurang dari rata-rata total keuntungan (Av CM)

10. Mengklasifikasikan setiap jenis makanan sesuai dengan kategori Menu Mix (MM%) dan kategori Contribution Margin (CM).

11. Mengambil keputusan sesuai dengan klasifikasi makanan sebagai tindak lanjut dari hasil analisis. Hasilnya adalah 4 klasifikasi menu dengan ketentuan sebagai berikut:

a. Menu *Star*

Jika menu dengan kategori MM% tinggi dan CM tinggi. Menu makanan yang ada di dalam kategori ini merupakan primadona dari segi tingkat kesukaan konsumen dan tingkat kontribusi keuntungan. Sehingga perlu dipertahankan kualitas makanan dan kontrol dalam penggunaan bahan agar tetap memberikan kontribusi yang terbaik dalam segi tingkat penjualan maupun dalam segi kontribusi keuntungan.

b. Menu *Plowhorse*

Jika menu dengan kategori MM% tinggi, tetapi CM rendah. Menu makanan pada kategori ini merupakan menu yang sangat populer di mata konsumen namun memberikan kontribusi keuntungan yang kecil.

c. Menu *Puzzle*

Jika menu dengan kategori MM% rendah, tetapi CM tinggi. Menu makanan pada kategori ini merupakan kebalikan dari kategori plowhorse dimana menu kurang populer atau kurang diminati oleh konsumen namun memberikan kontribusi keuntungan yang besar.

d. Menu *Dog*

Jika menu dengan kategori MM% rendah dan CM rendah. Menu dengan kategori ini merupakan menu yang kurang diminati oleh konsumen dan di waktu yang sama kurang memberikan kontribusi keuntungan yang bagus bagi restoran. Item menu ini adalah kandidat ideal untuk dihapus dari menu karena

tidak ada yang memesannya, dan bahkan jika mereka memesannya, restoran akan merugi.

E. Latihan

Soal

1. Salah satu langkah dalam perencanaan menu adalah menetapkan pola menu. Input untuk pola menu adalah....
 - a. Standar porsi
 - b. Standar makanan
 - c. Kecukupan gizi
 - d. Standar menu
 - e. Standar resep
2. Faktor yang perlu dipertimbangkan dalam menetapkan lama siklus menu adalah
 - a. Jumlah konsumen
 - b. Macam konsumen
 - c. Golongan umur konsumen
 - d. Berapa lama konsumen tinggal pada institusi dan mendapat pelayanan
 - e. Biaya makan
3. Seorang konsumen akan membeli makanan pada sebuah restoran. Beberapa pertimbangan konsumen sebelum membeli makanan adalah kehalalan makanan yang akan dibeli. Hal tersebut menjadi faktor dalam perencanaan menu yang akan dijual, yaitu
 - a. Kebutuhan energi dan zat gizi
 - b. Biaya makan
 - c. Ketersediaan bahan makanan
 - d. Sosial budaya
 - e. Demografi konsumen
4. Sebuah rumah sakit merencanakan menu dengan berdasarkan pada standar diet DM 1700 kalori. Hal tersebut

menjadi faktor dalam perencanaan menu yang akan disajikan kepada pasien, yaitu

- a. Kebutuhan energi dan zat gizi
 - b. Biaya makan
 - c. Ketersediaan bahan makanan
 - d. Sosial budaya
 - e. Demografi konsumen
5. Sebuah restoran melakukan analisis popularitas dan keuntungan pada menu yang dijual. Ternyata didapatkan hasil sebagai berikut:
- Menu A: MM% tinggi, CM tinggi
 - Menu B: MM% tinggi, CM tinggi
 - Menu C: MM% rendah, CM tinggi
 - Menu D: MM% tinggi, CM rendah
 - Menu E: MM% rendah, CM rendah
 - Menu F: MM% tinggi, CM rendah
- Berdasarkan data tersebut, yang termasuk kategori menu *star* adalah....
- a. Menu A dan F
 - b. Menu C dan D
 - c. Menu A dan B
 - d. Menu E dan F
 - e. Menu B dan E
6. Berdasarkan soal nomor 5, yang termasuk kategori menu *plowhorse* adalah....
- a. Menu C dan F
 - b. Menu A dan C
 - c. Menu B dan E
 - d. Menu D dan E
 - e. Menu D dan F
7. Berdasarkan soal nomor 5, yang termasuk kategori menu *puzzle* adalah....
- a. Menu A

- b. Menu E
 - c. Menu D
 - d. Menu C
 - e. Menu F
8. Berdasarkan soal nomor 5, yang termasuk kategori menu *dog* adalah....
- a. Menu B
 - b. Menu C
 - c. Menu E
 - d. Menu F
 - e. Menu A
9. Sebuah *bakery* ingin mengembangkan menu baru. Namun, sebelumnya *bakery* tersebut mempertimbangkan jumlah oven yang tersedia. Hal tersebut menjadi faktor dalam perencanaan menu yang akan dijual, yaitu
- a. Fasilitas fisik dan peralatan
 - b. Anggaran dana
 - c. Keterampilan tenaga
 - d. Ketersediaan bahan
 - e. Kebutuhan energi dan zat gizi
10. Berikut ini yang termasuk faktor perencanaan menu dari sisi manajemen adalah....
- a. Kesukaan konsumen
 - b. Usia konsumen
 - c. Jenis diet konsumen
 - d. Ketersediaan bahan di pasar
 - e. Agama konsumen

Jawaban

- 2. b
- 3. d
- 4. d
- 5. a
- 6. c

7. e
8. c
9. a
10. d

F. Rangkuman Materi

Tujuan utama dalam sebuah sistem penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang dapat memberikan rasa puasa bagi konsumen. Menu menjadi salah satu unsur penting dalam kontrol penyelenggaraan makanan. Menu yang dirancang dengan baik akan mendukung berbagai fungsi operasional, seperti pembelian, produksi, perakitan, distribusi, pelayanan, dan kebersihan. Selain itu, menu juga dapat digunakan sebagai alat informasi dan komunikasi dalam kegiatan produksi hingga distribusi makanan.

Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi proses perencanaan menu. Berdasarkan sisi konsumen, faktor yang mempengaruhi antara lain: kebutuhan energi dan zat gizi, demografi konsumen, sosial budaya, serta *food habit* dan *preferences*. Sedangkan dari sisi manajerial, faktor yang mempengaruhi antara lain: tujuan institusi, dana atau anggaran, ketersediaan bahan di pasar, fasilitas fisik dan peralatan, keterampilan tenaga, serta tipe produksi dan sistem pelayanan.

Kegiatan evaluasi menu perlu dilakukan untuk menjamin kualitas menu yang disajikan. Evaluasi menu dapat dilakukan oleh pengelola sebelum menu disajikan kepada konsumen dengan melakukan uji daya terima, dan dilakukan evaluasi kembali setelah 6 bulan menu digunakan. Salah satu metode evaluasi menu pada institusi layanan makanan komersial dapat menggunakan metode *menu engineering*, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat popularitas dan keuntungan yang didapatkan.

G. Glosarium

AvCM	: Contribution Margin Achievement Rate
AvMM	: Menu Mixs Achievement Rate
CM	: Contribution Margin
MM	: Menu Mixs

Daftar Pustaka

- Bakri, B., Ani, I., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Bakri, B., Hardinsyah, & I Dewa, N.S. (2017). Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. EGC: Jakarta
- Diana, Y. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel. *Jurnal Manajemen Tools*, 12(1), 229 – 244.
- Kassavana, M.L., & Donald, I.S. (1982). Menu Engeneering. Hospitality Publication Inc: Miami.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Palacio, Juni P., & Monica, T. (2016). Foodservice Management Principles and Practices-13th ed. Pearson Education: United States of America.
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. EGC: Jakarta.
- Safitri, E.Y., Aprilia, D.Y., & Jemi, C.A.W. (2023). Analisis Menu Engineering dengan Pendekatan Matriks untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Bisnis Kuliner. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(3), 100 – 107.
- Veronika, R., St Hadijah, Dewi, A., & Hesti, A. (2024). Analisis Menu Engineering Sebagai Upaya Penyusunan Menu Pada Cafe & Resto Rtm (Wisata Sungai Tello) Kota Makassar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 6(1), 48 – 57.

BAB 3

PENERIMAAN, PENYALURAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

A. Tujuan pembelajaran:

1. Mampu memahami prosedur penerimaan bahan makanan
2. Mampu memahami prosedur penyaluran bahan makanan
3. Mampu memahami prosedur penyimpanan bahan makanan

B. Penjelasan materi

1. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

a. Definisi penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan dalam surat kontrak jual beli (Permenkes, 2013). Berdasarkan Kemenkes RI, 2013 prinsip dalam penerimaan bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan, mutu yang diterima harus seui dengan spesifikasi yang disepakati dalam perjanjian dan harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meneliti, memeriksa, mencatat, serta melaporkan bahan makanan yang diterima sesuai dengan daftar pesanan dan spesifikasi dalam surat kontrak (Surat Perjanjian Jual Beli) baik dari segi macam, jumlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimanya (Permenkes,

2013).

- b. Tujuan penerimaan bahan makanan
 - 1) Diterimanya bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan
 - 2) Diterimanya bahan makanan sesuai waktu pesan
 - 3) Diterimanya bahan makanan sesuai spesifikasi yang ditetapkan (Depkes, 2019).
- c. Syarat penerimaan bahan makanan
 - 1) Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian, berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima
 - 2) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan (Depkes, 2019).
- d. Prinsip penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut:
 - 1) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi.
 - 2) Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli.
 - 3) Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan (Depkes, 2019).
- e. Langkah penerimaan bahan makanan menurut PGRS (2013) :
 - 1) Bahan makanan diperiksa sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan
 - 2) Apabila sudah sesuai, bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan

- bahan makanan kering disimpan di ruang penyimpanan bahan kering.
- 3) Bahan makanan yang tidak langsung digunakan saat itu disimpan di ruang pendinginan (*chiller*) karena jika tidak segera disimpan maka bahan makanan akan terkontaminasi dengan udara luar dan mempercepat proses pembusukan.
- f. Cara/bentuk penerimaan bahan makanan ada dua yaitu:
- 1) *Blind Receiving* atau sering disebut cara buta Petugas penerimaan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari pihak penjual/leveransir.
 - 2) *Konvensional* petugas penerima bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan, jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya (Depkes, 2019).
- g. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penerimaan bahan makanan antara lain (Aritonang, 2012):
- 1) Order/ bon pesanan
 - 2) Spesifikasi bahan makanan
 - 3) Macam dan jumlah bahan makanan yang diterima
 - 4) Jadwal dan waktu pengiriman
 - 5) Buku penerimaan bahan makanan
 - 6) Sistem penerimaan bahan makanan
 - 7) Meneliti surat pengantar dari rekanan pemberorong
 - 8) Meneliti waktu dan jadwal pengiriman
 - 9) Memeriksa kualitas bahan sesuai spesifikasi bahan makanan yang disepakati
 - 10) Mengecek macam dan jumlah bahan makanan yang diterima
 - 11) Menyerahkan / menyalurkan ke gudang bahan makanan

- 12) Membuat berita acara penerimaan bahan makanan diserahkan ke bendaharawan dan copyanya ke petugas penerimaan, arsip ke kepala Instalasi Gizi
- 13) Melaporkan hasil kegiatan penerimaan.

2. Prosedur Persiapan Bahan Makanan

a. Definisi persiapan bahan makanan

Persiapan bahan makanan merupakan suatu proses kegiatan yang spesifik dalam hal menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sesuai macam hidangan, mempersiapkan standar resep yang tepat, mempersiapkan standar resep yang tepat, serta mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut 29 standar porsi, jumlah klien, dan pedoman menu sebelum dilakukannya proses pengolahan (Mukrie dkk, 1990).

b. Definisi pengawasan porsi

Pengawasan porsi pada bagian persiapan dilakukan dengan berbagai cara tergantung jenis bahan makanan atau bumbu yang digunakan. Menurut Bakri, dkk (2013) cara pengawasan porsi dapat dilakukan dengan:

- 1) Penimbangan untuk bahan makanan dengan tekstur padat dengan menimbang berat porsi masing-masing bahan makanan tersebut.
- 2) Gelas ukur dan sendok ukur untuk bumbu yang cair atau setengah cair.
- 3) Kontainer terstandar untuk penentuan porsi sayur-sayuran

c. Prosedur penyiaian bahan makanan

Prosedur penyiaian bahan makanan merupakan langkah pertama dalam proses produksi makanan. Bahan makanan yang dipersiapkan untuk proses pengolahan akan disiapkan oleh tenaga kerja yang bertugas.

Bahan makanan yang perlu disiapkan adalah

bahan basah dan bahan kering. Bahan basah lebih memerlukan penanganan khusus dalam proses penyiapan dari pada bahan kering. Bahan basah berupa sayuran, buah, daging, ikan maupun seafood. Bahan kering berupa bumbu-bumbu, bahan makanan dalam kaleng, jamur kering dan lainnya. Sayuran dan buah mayoritas akan dibuang 40% - 50% dari total berat bahan. Bagian yang dibuang meliputi kulit luar, biji maupun batang keras yang sulit diolah (Etawati & Sutiadiningsih, 2014). Bon permintaan bahan makanan merupakan formulir yang digunakan untuk petugas persiapan memesan bahan makanan dari ruang penyimpanan bahan makanan.

3. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

a. Definisi penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan serta pencatatan dan pelaporannya. Penyimpanan yang tepat dari makanan yaitu segera setelah bahan makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut (Kemenkes RI, 2013).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. (Prabu, 2008). Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk penyelenggaraan makanan Rumah Sakit perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga (Prabu, 2009).

b. Tujuan penyimpanan bahan makanan

- 1) Memelihara dan memperhatikan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan
 - 2) Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain
 - 3) Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat
 - 4) Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai (Depkes, 2019)
- c. Fungsi penyimpanan bahan makanan
- Menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat, dan aman digunakan dengan cara yang efisien (Rahmy, 2011).
- d. Prinsip penyimpanan bahan makanan
- 1) Tepat tempat
 - 2) Tepat waktu
 - 3) Tepat mutu
 - 4) Tepat jumlah
 - 5) Tepat nilai (Depkes, 2019)
- e. Prasyarat penyimpanan bahan makanan
- 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 (Depkes, 2019)
- f. Langkah Penyimpanan Bahan Makanan
- 1) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau pendingin ruangan. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Untuk

semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (*freezer*) luas macam daan jenisnya berbeda.

- 2) Perputaran bahan makanan untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO.
- 3) Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa.
- 4) Membuat jadwal pengecekan ulang. Untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kadaluarsa harus dikosongkan dari kontainer kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makannan yang baru.
- 5) Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
- 6) Hindari makanan dari *temperature danger zone* (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
- 7) Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dari area tempat penyimpanan.
- 8) Simpan bahan makanan yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.
- 9) Menjaga seluruh area penyimpanan kering dan bersih (Depkes, 2019).
Menurut (Bakri, 2018), apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan adalah:
 - a) Adanya sistem penyimpanan bahan makanan
 - b) Tersedianya fasilitas ruangan penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.

c) Tersedianya kartu stok atau catatan keluar masuknya bahan makanan (Masdun, 2014).

g. Jenis bahan makanan berdasarkan gudang operasional

1) Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Syarat utama dalam menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, suhu penyimpanan tidak lembab atau pada suhu 21°C, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, dan bebas dari serangga maupun binatang penggerak lainnya (Purwaningtyas, 2013). Tempat menyimpan bahan makanan kering yang tahan lama seperti beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lain.

2) Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Segar

Berdasarkan Rahmy (2011), Tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu dilakukan tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan oleh mikroba. Secara umum setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas.

Pengelompokan bahan makanan segar sesuai dengan suhu penyimpanan adalah:

- a) Penyimpanan segar (*Fresh cooling*), bahan makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu berkisar antara 1-4 °C.
- b) Penyimpanan dingin (*chilly*), bahan makanan disimpan di lemari es dengan suhu antara ((-5) – (-0)°C). Suhu ini dibutuhkan untuk menyimpan daging ikan atau unggas tidak lebih dari 3 (tiga) hari.
- c) Penyimpanan beku (*Freezer*), suhu di ruang

penyimpanan ini sangatlah dingin yaitu sekitar (-10)⁰C, dapat digunakan untuk menyimpan daging dalam waktu lama.

h. Klasifikasi bahan makanan

Klasifikasi bahan makanan menurut (Minantyo, 2011), mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar yaitu:

1) Barang *perishables*

Bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Barang ini tidak perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya.

2) Barang *gramoceries*

Bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau disimpan ditempat kering.

Penyimpanan, pemeliharaan, dan penjagaan keamanan kualitas maupun kuantitas bahan makanan baik di gudang bahan kering maupun dingin/beku merupakan tujuan dari kegiatan penyimpanan bahan makanan. Setiap bahan makanan memiliki syarat penyimpanan pada suhu yang berbeda- beda, yaitu (Minantyo, 2011):

a) *Dry Storage*, yaitu gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, kaleng, kardus, plastic dll.

Dry storage memiliki standart suhu antara 18⁰C sampai 38⁰C. Hal tersebut bertujuan agar bahan makanan yang disimpan tetap terjaga kualitasnya.

b) *Cold storage*, yaitu gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan *dairy product*. Bahan makanan akan

- terjaga kualitasnya jika disimpan pada standart suhu -1°C sampai 7°C .
- c) *Freezer storage*, gudang penyimpanan untuk berbagai jenis daging, *frozenfood*, dan *ice cream*. Standart suhu untuk *freezer storage* ialah -18°C atau lebih rendah.

Tabel 2.1: Faktor-Faktor Penting dalam Pengelolaan Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Perishable

No.	Jenis Bahan Makanan	Lama	Waktu	Penyimpanan
		< 3 hari	\leq 1 Minggu	> 1 Minggu
1	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	$-5 - 0^{\circ}\text{C}$	$-10 - -5^{\circ}\text{C}$	$< -10^{\circ}\text{C}$
2	Telur, buah dan hasil olahannya	$5 - 7^{\circ}\text{C}$	$-5 - 0^{\circ}\text{C}$	$< -5^{\circ}\text{C}$
3	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan biji-bijian	25°C	25°C	25°C

Poin-poin yang harus diperhatikan dalam menggunakan fasilitas penyimpanan bahan makanan supaya lebih optimal yaitu faktor-faktor yang berpengaruh agar kondisi internal tetap terjaga dengan baik yaitu suhu, kontainer, penyimpanan, pemanfaatan rak-rak penyimpanan dan kebersihan. Sehingga akhirnya dapat dibuat kesimpulan berupa, ada beberapa point yang memiliki kaitan dengan kondisi dan fasilitas penyimpanan bahan makanan yang harus diperhatikan dengan baik untuk menjaga agar bahan makanan *perishable* yang disimpan di dalamnya terjaga kualitasnya dengan baik.

4. Penyaluran bahan makanan

a. Definisi

Proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Pelaksanaan penyaluran bahan makanan harus sesuai dengan PMK No. 78 tentang pedoman gizi rumah sakit dalam hal penyaluran bahan makanan. Kesesuaian tersebut dalam prasyarat PMK No. 78 yaitu adanya bon permintaan bahan makanan dari pegawai (petugas pengolah makanan) yang sudah disesuaikan dengan jumlah pasien dan jenis diet makanan pasien serta tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

b. Tujuan

Tersedianya bahan makanan siap pakai dengan jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan pesanan dan waktu yang diperlukan (Depkes, 2019)

c. Syarat

- 1) Adanya bon permintaan bahan makanan
- 2) Tersedianya kartu stok / buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Depkes, 2019)

C. Rangkuman

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan dalam surat kontrak jual beli (Permenkes, 2013). Berdasarkan Kemenkes RI, 2013 prinsip dalam penerimaan bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan, mutu yang diterima harus seui dengan spesifikasi yang disepakati dalam perjanjian dan harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga

bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.

Persiapan bahan makanan merupakan suatu proses kegiatan yang spesifik dalam hal menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sesuai macam hidangan, mempersiapkan standar resep yang tepat, mempersiapkan standar resep ya tepat, serta mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut 29 standar porsi, jumlah klien, dan pedoman menu sebelum dilakukannya proses pengolahan (Mukrie dkk, 1990).

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan serta pencatatan dan pelaporannya. Penyimpanan yang tepat dari makanan yaitu segera setelah bahan makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut (Kemenkes RI, 2013).

D. Tugas

1. Sebutkan tujuan penerimaan bahan makanan!
2. Sebutkan syarat penerimaan bahan makanan!
3. Sebutkan prinsip penerimaan bahan makanan!
4. Sebutkan langkah penerimaan bahan makanan!
5. Jelaskan yang dimaksud dengan penyaluran bahan makanan?
6. Mengapa bahan itu harus disimpan dalam suhu yang sesuai?
7. Sebutkan prinsip penyimpanan bahan makanan!
8. Sebutkan syarat penyimpanan bahan makanan!

Referensi

- A Mukrie, Nursiah, G. A, dkk. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat
- Anwar Prabu Mangkunegara. (2009). *Evaluasi Kinerja Sumber Daya Manusia*. Bandung: Penerbit Refika Aditama.
- Aritonang, Priharsiwi. (2009). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan & Asuhan Gizi*. Yogyakarta: Leutika
- Aritonang, Iriantong. (2012). *Penyelenggaraan makanan: manajemen sistem pelayanan gizi swakelola dan jasaboga di instalasi gizi rumah sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Bakri, Bachyar., Ani Intiyati, dan Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Depkes (2019). *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes, RI. (2013). *Pedoman Gizi Rumah Sakit*. Kemenkes RI: Jakarta
- Kemenkes, RI. (2013). *Undang-undang Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit*. Kemenkes RI: Jakarta.
- Masdun. & Made, M. (2014). Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Food and Beverage Production Di Hotel Jayakarta Lombok. Jurnal penyelenggaran makanan.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purwaningtyas, S. 2013. Gambaran penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren AlQodiri Kabupaten Jember. *Skripsi*. Universitas Jember, Jember.
- Rahmy, Hafifatul Auliya, dkk. (2011). *Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Profil Penulis



Dewi Nugraheni Restu Mastuti S.KM., M.Gizi. Lahir di Pemalang, 24 November 1982. Pendidikan tinggi yang telah ditempuh oleh penulis yaitu jenjang S1 pada pendidikan program Sarjana (S1) Universitas Pekalongan Prodi S1 Kesehatan Masyarakat dan menyelesaikan program Pasca Sarjana (S2) di Magister Ilmu Gizi Universitas Diponegoro Semarang. Riwayat pekerjaan diawali pada tahun 2009 di Universitas Pekalongan dan Saat ini penulis bekerja di Universitas Pekalongan Prodi S1 Kesehatan Masyarakat mengampu mata kuliah Dasar Ilmu Gizi, Penentuan Status Gizi. Selain mengajar, kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi yang penulis laksanakan yaitu melakukan penelitian, sebagai penulis buku, penulisan artikel jurnal. Penulis dapat dihubungi melalui e-mail: dewi57gizi@gmail.com



Idcha Kusma Ristanti, S.Tr.Gz., M.Gz. Lahir di Sidoarjo, 30 Mei 1994. Pendidikan tinggi yang telah ditempuh oleh penulis yaitu jenjang D4 pada Program Studi Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, dan lulus tahun 2016. Kemudian melanjutkan pendidikan S2 pada Universitas Sebelas Maret, Program Studi Ilmu Gizi, dan lulus tahun pada tahun 2019. Riwayat pekerjaan diawali pada tahun 2020, sebagai dosen di Program Studi Sarjana Gizi, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban. Saat ini penulis bekerja di Universitas Negeri Surabaya, mengampu mata kuliah Manajemen Institusi Layanan Makanan, Manajemen Pelayanan Makanan Lanjut, dan Keamanan Pangan. Penulis aktif dalam berbagai kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi yaitu sebagai penulis buku, publikasi, seminar. Penulis dapat dihubungi melalui e-mail: idcharistanti@unesa.ac.id

Profil Penulis



Dewi Marfuah, S.Gz., MPH. lahir di Boyolali, 13 April 1988, meraih gelar Sarjana Gizi di Prodi S1 Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang pada tahun 2010, kemudian gelar Magister Kesehatan Masyarakat di Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta pada tahun 2014. Saat ini aktif sebagai Dosen di Prodi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta. Penulis juga aktif menulis dibeberapa jurnal ilmiah nasional dan internasional hasil penelitian dan pengabdian tentang ilmu gizi dan kesehatan serta aktif menjadi pengurus organisasi PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia) pada periode tahun 2024 – 2027 dan pnegurus organisasi AsDI (Asosiasi Dietesien Indonesia) pada periode tahun 2018 – 2023. Penulis dapat dihubungi melalui email : dewimarfuah@itspku.ac.id

Sinopsis Buku

Buku Ajar "**Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar**" merupakan referensi yang komprehensif untuk memahami seluruh proses penyelenggaraan makanan di institusi dasar, seperti sekolah, rumah sakit, panti asuhan, dan fasilitas umum lainnya yang menyajikan makanan dalam jumlah besar. Buku ini mengulas secara rinci tentang perencanaan menu, pengelolaan bahan makanan, teknik penyimpanan, hingga penyajian yang aman dan bergizi. Selain itu, pembaca juga akan diajarkan tentang pentingnya kebersihan dan keamanan pangan, serta strategi untuk mengelola kualitas makanan agar tetap terjaga. Dengan pendekatan yang sistematis dan praktis, buku ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mendalam bagi mahasiswa, tenaga profesional, dan praktisi di bidang penyelenggaraan makanan, serta membantu meningkatkan kualitas pelayanan makanan di institusi dasar.

Buku Ajar "Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar" merupakan referensi yang komprehensif untuk memahami seluruh proses penyelenggaraan makanan di institusi dasar, seperti sekolah, rumah sakit, panti asuhan, dan fasilitas umum lainnya yang menyajikan makanan dalam jumlah besar. Buku ini mengulas secara rinci tentang perencanaan menu, pengelolaan bahan makanan, teknik penyimpanan, hingga penyajian yang aman dan bergizi. Selain itu, pembaca juga akan diajarkan tentang pentingnya kebersihan dan keamanan pangan, serta strategi untuk mengelola kualitas makanan agar tetap terjaga. Dengan pendekatan yang sistematis dan praktis, buku ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mendalam bagi mahasiswa, tenaga profesional, dan praktisi di bidang penyelenggaraan makanan, serta membantu meningkatkan kualitas pelayanan makanan di institusi dasar.



ISBN 978-634-7097-54-5



9 786347 097545

Penerbit :

PT Nuansa Fajar Cemerlang (Optimal)

Grand Slipi Tower Lt. 5 Unit F
Jalan S. Parman Kav. 22-24
Kel. Palmerah, Kec. Palmerah
Jakarta Barat, DKI Jakarta, Indonesia, 11480
Telp: (021) 29866919

Nuansa
Fajar
Cemerlang

Optimal

IKAPI
INSTITUT PENDIDIKAN INDONESIA