

SKRIPSI

**GAMBARAN INPUT DAN PROSES PENYELENGGARAAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN HIDAYATULLAH
MAKASSAR TAHUN 2013**

ALIFAH KURNIATI SUGIRMAN

K21109101



Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah-Satu

Syarat Untuk Memperoleh Gelar

Sarjana Gizi

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2013

RINGKASAN

**Universitas Hasanuddin
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Ilmu Gizi**

Alifah Kurniati S

**Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan di Pondok
Pesantren Hidayatullah Makassar
(viii + 70 Halaman + 2 Gambar + Lampiran)**

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Santri- santri yang berada di pondok pesantren merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri.

Jenis penelitian adalah deskriptif dengan pengamatan observasional melalui wawancara mendalam untuk memberikan gambaran penyelenggaraan. Pengambilan sumber data penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu pengambilan sampel didasarkan pada pilihan penelitian tentang aspek apa dan siapa yang dijadikan fokus pada saat situasi tertentu dan saat ini terus-menerus sepanjang penelitian. Pengolahan data cara analisis isi (*conten analysis*).

Komponen input dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar meliputi aspek biaya, tenaga penyelenggara makanan dan peralatan. Komponen proses dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar meliputi perencanaan menu, Pembelian bahan makanan, Pendistribusian makanan.

Disarankan adanya ahli gizi atau tenaga terdidik khusus tentang gizi yang langsung menangani siklus menu para santri bagi pengelola dan penyelenggara makanan agar menyajikan snack untuk para santri dan menyediakan ruang makan khusus untuk santri.

**Kata Kunci : Gambaran, Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan,
Pesantren Hidayatullah Makassar**

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Tinjauan Umum Tentang Pesantren.....	9
B. Tinjauan Umum Tentang Penyelenggaraan Makanan.....	11
C. Tinjauan Umum Tentang Input Penyelenggaraan Makanan.....	17
D. Tinjauan Umum Tentang Proses Penyelenggaraan Makanan.....	29
E. Kerangka Teori.....	47
F. Kerangka Konsep.....	48
G. Definisi Operasional.....	48
BAB III. METODE PENELITIAN.....	50
A. Jenis Penelitian.....	50
B. Lokasi dan Waktu.....	51

C. Informan dan Informan Kunci.....	51
D. Instrumen Penelitian.....	51
E. Pengumpulan Data.....	51
F. Pengolahan dan Penyajian Data.....	52
G. Analisis Data.....	52
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	54
A. Hasil Penelitian	54
1. Profil Yayasan Pondok Pesantren	54
2. Hasil.....	56
B. Pembahasan.....	61
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
A. Kesimpulan	69
B. Pembahasan.....	70
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Teori.....	49
Gambar 2. Kerangka Konsep	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Matriks Hasil Wawancara

Lampiran 2 Daftar Menu Makanan Santri

Lampiran 3 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makan merupakan kebutuhan pokok bagi semua orang. Tuntutan agar dapat memenuhi kebutuhan akan makanan dirasakan secara naluri mulai pada masa bayi hingga manula atau lansia. Tanpa di ajarkan terlebih dahulu, setiap manusia akan berusaha untuk memenuhi kebutuhannya akan makanan. Sejak bayi makanan disuplai oleh ibu. Namun setelah semakin bertambah usia menjadi anak-anak, mereka sudah dapat memilih sendiri makanan yang akan mereka konsumsi. Demikian pula halnya dengan orang dewasa, makanan yang dikonsumsi, bahkan diolah sendiri dan direncanakan bagaimana cara mendapatkannya dan menyajikan makanan tersebut. Untuk dapat hidup sehat dan produktif, setiap individu perlu mengatur makanan sehari-harinya. Pengaturan makanan harus disesuaikan dengan kebutuhan tubuh akan zat gizi. Pada orang yang sehat (kondisi kesehatannya normal) akan berbeda cara pengaturan makanannya dibandingkan dengan orang yang sedang dalam masa penyembuhan atau pengobatan. Perbedaan itu dimulai dari jenis makanan yang akan dikonsumsi, jumlah makanan (porsi/ kuantitas), waktu pemberian, frekuensi pemberian, cara pemberian, hingga kualitas makanan yang terkait dengan kandungan zat gizinya. (Yusuf, 2008)

Semenjak dasawarsa 1990-an kata kunci pembangunan bangsa-bangsa di dunia berkembang, termasuk Indonesia, adalah sumber daya manusia atau

SDM. Investasi pembangunan tidak lagi terbatas pada sarana dan prasarana ekonomi untuk membangun industri seperti: jalan, jembatan, pembangkit listrik, irigasi dan lainnya. Makin disadari bahwa pembangunan ekonomi baru bermanfaat bagi setiap anggota keluarga dan masyarakat suatu bangsa, apabila mereka semuanya dapat hidup sejahtera, Deklarasi Universal Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB) tentang Hak Asasi Manusia tahun 1948, menyatakan bahwa setiap orang berhak untuk memperoleh kesehatan yang baik dan pangan yang cukup sehingga terbebas dari kelaparan dan kurang gizi. Untuk memenuhi hak asasi tersebut pemerintah, masyarakat, dan keluarga harus menanam modal atau investasinya tidak hanya untuk sarana dan prasarana ekonomi dalam arti sempit, tetapi dalam arti yang luas dan modern yaitu mencakup investasi di bidang kesehatan dan gizi (Soekirman, 2000).

Kecukupan gizi dan pangan merupakan salah satu faktor terpenting dalam mengembangkan kualitas sumber daya manusia, sehingga merupakan faktor kunci dalam pembangunan suatu bangsa. Gizi sangat berpengaruh juga terhadap produktivitas manusia (Almatsier, 2002).

Remaja merupakan salah satu sumberdaya manusia yang harus diperhatikan karena remaja merupakan generasi penerus bangsa yang berperan penting dalam pembangunan nasional dimasa yang akan datang. Dengan demikian, kualitas manusia dimasa yang akan datang sangat dipengaruhi oleh kualitas remaja masa kini. Masa remaja memiliki masa pertumbuhan yang cepat dan sangat aktif yang disebut "*adolescence growth spurt*", sehingga memerlukan zat gizi yang relatif besar jumlahnya (Sediaoetama, 2000).

Banyak faktor yang mempengaruhi status gizi pada remaja, diantaranya adalah pendidikan, umur, jenis kelamin, wilayah tempat tinggal, aktifitas fisik, kebiasaan merokok, kebiasaan minum minuman keras, kebiasaan sarapan pagi, konsumsi obat modern, konsumsi obat tradisional, kecukupan asupan zat gizi, sakit diderita satu tahun lalu, keluhan sakit satu bulan lalu dan anemi (Permaisih, 2003).

Dalam beberapa hal masalah gizi pada remaja merupakan kelanjutan dari masalah gizi pada usia anak, yaitu anemia defisiensi besi, kelebihan dan kekurangan berat badan (Arisman, 2004).

Data Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) (2007) menyebutkan, presentase remaja berdasarkan IMT di provinsi Jawa Barat memiliki status gizi kurus yaitu 15%, sedangkan 2% remaja di Jawa Barat memiliki status gizi sangat kurus dan 8% status gizi remaja kurus (RISKESDAS 2010), sehingga dapat disimpulkan bahwa status gizi pada remaja di Jawa Barat yang tergolong kurus menurun 7%, meskipun status gizi pada remaja menurun, namun Data RISKESDAS (2010) menyebutkan persentase konsumsi energi pada remaja di Indonesia sebesar 54,4%, hal ini menunjukkan bahwa konsumsi energi pada remaja di bawah minimal. Remaja merupakan penentu kualitas SDM yang diharapkan dapat meneruskan cita-cita pembangunan, untuk itu aspek kesehatan dan gizi pada masa remaja perlu diperhatikan. Masalah gizi pada remaja dapat terjadi pada setiap remaja, tidak terkecuali pada remaja yang menuntut ilmu di Pondok Pesantren. Santri merupakan siswa atau siswi yang saat itu sedang menuntut ilmu di Pondok Pesantren.

Jumlah Pondok Pesantren di Indonesia sebanyak 24.206 (Departemen Agama RI Direktorat Jenderal Pendidikan Islam, 2009), dan propinsi Jawa Barat memiliki Pondok Pesantren terbanyak yaitu 7.691 lembaga atau 31% dari total Pondok Pesantren di Indonesia. Kabupaten Bogor merupakan salah satu daerah di Indonesia dengan populasi pesantren tertinggi se-Jawa Barat maupun di Indonesia. Kabupaten Bogor memiliki jumlah pesantren hingga 2.500 lembaga atau 10% dari total Pondok Pesantren di Indonesia dan 33% total pesantren di Jawa Barat. Jumlah yang terbilang sangat tinggi, bahkan dibandingkan dengan kabupaten atau kota di Jawa Timur atau Jawa Tengah yang notabene dikenal sebagai basis kuat pesantren (Fahir 2011).

Di Indonesia, jumlah remaja atau santri yang belajar di Pondok Pesantren adalah sebanyak 3.647.719 (Departemen Agama, 2009). Jumlah santri yang tersebar di berbagai pesantren di kabupaten Bogor sebanyak 9.199 santri atau 0,25% dari seluruh santri di Indonesia .

Remaja putri rentan mengalami kurang gizi pada periode puncak tumbuh kembang, kurangnya asupan zat gizi karena pola makan yang salah, pengaruh dari lingkungan pergaulan (ingin langsing). Laporan Riset Kesehatan Dasar prevalensi anemia pada perempuan (>15 tahun) sebesar 20% (Depkes, 2008).

Remaja putri yang kurang gizi tidak dapat mencapai status gizi yang optimal (kurus, pendek dan pertumbuhan tulang tidak proposional), kurang zat besi dan gizi lain yang penting untuk tumbuh kembang (Pardede, 2002).

Menurut Arisman (2004), perempuan mengalami pertumbuhan lebih dahulu (usia 10-12 tahun) 3 daripada laki-laki, karena tubuhnya memerlukan

persiapan menjelang usia reproduksi. Oleh karena itu remaja juga membutuhkan zat gizi yang cukup untuk menjamin pertumbuhan optimal (Khomsan, 2004).

Konsumsi pangan merupakan informasi tentang jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi atau dimakan seseorang atau kelompok orang pada waktu tertentu. Berdasarkan definisi ini hal yang harus diperhatikan dalam perhitungan konsumsi adalah jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi (Hardinsyah & Dodik, 1994).

Menurut Suhardjo (1989) Konsumsi pangan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi status gizi. Malnutrisi selalu menjadi masalah ekologi, hal itu merupakan hasil akhir dari faktor-faktor interaksi dari himpunan ekologi yang terdiri dari lingkungan fisik, lingkungan biologi, sosial dan lingkungan budayanya. Dua faktor penting dalam pemeliharaan kesehatan adalah *higiene* dan sanitasi, keduanya ini penting baik bagi masing-masing individu maupun bagi seluruh masyarakat. Oleh sebab itu, wajarlah apabila setiap institusi memperhatikan dengan benar masalah hygiene dan sanitasi di lingkungannya masing-masing (Soerjodibroto & Mackiligin, 1985).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya di rumah. Mereka itu dapat terdiri dari para karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, orang sakit, penghuni asrama atau panti asuhan, dan sebagainya. Mereka ini memerlukan pelayanan makanan di luar rumah yang diselenggarakan secara khusus untuk

mereka. Penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan satu keluarga, tetapi merupakan satu kesatuan dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan kelompok. Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri- santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri- santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri. (Moehyi, 1992).

Dengan adanya penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren, sehingga memudahkan santri putri untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Berdasarkan pemaparan yang sudah diuraikan sebelumnya, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang "Gambaran Penyelenggaraan Input dan Proses Makanan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka rumusan masalah yang diberikan adalah bagaimana gambaran input dan proses penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar.

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran input dan proses penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar.

b. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui gambaran input (Dana, Tenaga, dan Peralatan) dalam penyelenggaraan makanan di gambaran Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar
2. Untuk mengetahui gambaran proses (Perencanaan menu, Pembelian, dan Distribusi makana) penyelenggaraan makanan dapur umum di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

- a. Mengerti dan memahami berbagai masalah kesehatan masyarakat secara nyata di Institusi kerja sebagai bagian dari kesiapan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja.
- b. Mampu mengaplikasikan berbagai teori yang didapatkan selama kuliah
- c. Mampu mengembangkan kompetensi diri serta adaptasi dunia kerja
- d. Mendapatkan pengalaman bekerja dalam tim (*team work*) untuk memecahkan berbagai masalah kesehatan sesuai bidang institusi kerja

2. Manfaat Ilmiah

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan rujukan bagi peneliti lain pada masa yang akan datang dan menjadi sumbangan pemikiran dalam memperbaiki dan meningkatkan pelayanan makanan di Pondok Pesantren.

3. Manfaat Institusi

Dapat membantu kegiatan khususnya dalam mencari solusi masalah kesehatan masyarakat secara proporsional sehingga dapat memecahkan masalah yang ada di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Tentang Pesantren

Pengertian pesantren berasal dari kata santri dengan awalan pe- dan akhiran an berarti tempat tinggal santri. Soegarda Poerbakawatja yang dikutip oleh Haidar Putra Daulay mengatakan pesantren berasal dari kata santri yaitu seseorang yang belajar agama Islam sehingga dengan demikian pesantren mempunyai arti tempat orang berkumpul untuk belajar agama Islam (Sutisna,2010).

Pondok Pesantren adalah lembaga pendidikan Islam tertua yang merupakan produk budaya Indonesia. Keberadaan Pesantren di Indonesia dimulai sejak Islam masuk negeri ini dengan mengadopsi sistem pendidikan keagamaan yang sebenarnya telah lama berkembang sebelum kedatangan Islam. Sebagai lembaga pendidikan yang telah lama berurat akar di negeri ini, pondok pesantren diakui memiliki andil yang sangat besar terhadap perjalanan sejarah bangsa (Haedari,2007).

Seiring dengan laju perkembangan masyarakat maka pendidikan pesantren baik tempat bentuk hingga substansi telah jauh mengalami perubahan. Pesantren tak lagi sesederhana seperti apa yang digambarkan seseorang akan tetapi pesantren dapat mengalami perubahan sesuai dengan pertumbuhan dan perkembangan zaman. Pesantren terbagi dua yaitu :

1. Pondok pesantren salaf (tradisional)

Pesantren salaf menurut Zamakhsyari Dhofier adalah lembaga pesantren yang mempertahankan pengajaran kitab-kitab Islam klasik (salaf) sebagai inti pendidikan. Sedangkan sistem madrasah ditetapkan hanya untuk memudahkan sistem sorogan, yang dipakai dalam lembaga-lembaga pengajian bentuk lama, tanpa mengenalkan pengajaran pengetahuan umum. Sistem pengajaran pesantren salaf memang lebih sering menerapkan model sorogan dan wetonan. Istilah weton berasal dari bahasa Jawa yang berarti waktu. Disebut demikian karena pengajian model ini dilakukan pada waktu-waktu tertentu yang biasanya dilaksanakan setelah mengerjakan shalat fardhu

2. Pesantren khalaf (modern)

Pesantren khalaf adalah lembaga pesantren yang memasukkan pelajaran umum dalam kurikulum madrasah yang dikembangkan, atau pesantren yang menyelenggarakan tipe sekolah-sekolah umum seperti; MI/SD, MTs/SMP, MA/SMA/SMK dan bahkan PT dalam lingkungannya. Dengan demikian pesantren modern merupakan pendidikan pesantren yang diperbaharui atau dimodernkan pada segi-segi tertentu untuk disesuaikan dengan sistem sekolah (Depag, 2003).

Pesantren sebagai bagian integral dari lembaga masyarakat yang menemba generasi muda dalam upayanya mengembangkan sumber daya

manusia yang diarahkan untuk untuk kebahagiaan dan keselamatan individu dan masyarakat baik di dunia maupun di akhirat. Pengembangan individu dimaksudkan agar menjadi manusia dinamis (*insan kamil*), memiliki nafsu yang taat (*nafs muth'iah*), kecintaan yang mampu mengikat persatuan dan kesatuan (*alfah jama'ah*) dan materi agar manusia memiliki *mabadi khairu ummah* (karakteristik umat yang baik), yaitu *shiddiq*(berlaku benar), *amanah* (dapat dipercaya), *wafa bilahdi* (memenuhi janji), *ta'awun* (saling membantu/gotong royong), *adalah* (keadilan), *istiqamah* (lurus/konsekwen pada prinsip yang dianut), sehingga tercipta masyarakat yang adil dan makmur yang diridhai oleh Allah SWT (Anonymous, 1994).

B. Tinjauan Tentang Penyelenggaraan Makanan

Menurut Irianto Aritonang (2012) penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.

Penyelenggaraan makanan disekolah adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makananan pada siswa, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan pagi, siang dan malam. Penyelenggaraan makanan anak sekolah diselenggarakan di sekolah, dapat dilakukan oleh sekolah itu sendiri atau *our-sourcing* ke pihak jasa yang

mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku di sekolah yang bersangkutan (Teti, 2012).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan disekolah yaitu menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi anak sekolah yang membutuhkan. Tujuan utama yang langsung dapat dilihat pada penyelenggaraan makanan anak sekolah adalah memenuhi kebutuhan gizi anak selama berada di sekolah, agar dapat meningkatkan status gizi sehingga mampu mengikuti kegiatan belajar mengajar yang diberikan disekolah dengan baik juga (Teti, 2012)

Manajemen penyelenggaraan institusi adalah penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah banyak (melebihi ukuran rumah tangga). Tujuan manajemen penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan yang berkualitas tinggi yang dipersiapkan dan dimasak secara baik serta dihidangkan secara menarik, pelayanan yang tepat, cepat, dan ramah, gizi seimbang dengan menu yang bervariasi, harga tepat dan layak sesuai dengan pelayanan yang diberikan, serta fasilitas yang nyaman (Teti, 2012).

Palacia dan theis (2009) mengungkapkan bahwa tujuan utama penyelenggaraan makanan adalah untuk menyajikan makanan agar konsumen/klien merasa puas. Ciri-ciri penyelenggaraan makanan anak sekolah antara lain yaitu dilaksanakan selama anak berada disekolah. Penyelenggaraan makanan ini dapat dilakukan oleh sekolah sendiri/out

sourcing. Ketersediaan makanan disekolah setidaknya memenuhi kebutuhan gizi anak 1/3 dari kecukupannya dalam sehari. Makanan yang diberikan di sekolah tidak berorientasi pada keuntungan, melainkan lebih diarahkan untuk pendidikan dan perubahan perilaku anak terhadap makanan, juga memiliki standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi. Pemilihan menu yang disajikan disekolah disesuaikan dengan kesukaan/preferensi anak serta memiliki lokasi/makan yang dibuat sedemikian rupa sehingga anak dapat mengembangkan kreasi dan dapat mendiskusikan pelajarannya (Teti, 2012). Menurut Moehyi (1992), makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun luar keluarga. Penyelenggaraan di luar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok orang karena berbagai hal sehingga tidak dapat makan bersama dengan keluarganya di rumah. Mereka itu terdiri dari para karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, para prajurit, orang sakit, penghuni asrama atau panti asuhan, narapidana, dan sebagainya. mereka memerlukan pelayanan makanan di luar rumah yang diselenggarakan secara khusus.

a. Pengertian

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Sedangkan Depkes (2003), menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari

perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat melalui beberapa kegiatan termasuk pencatatan, pelaporan, dan evaluasi.

b. Jenis Penyelenggaraan makanan

1. Berdasarkan Waktu Penyelenggaraan

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan makanan berdasarkan waktu dibedakan menjadi 3 kelompok, yaitu penyelenggaraan makanan hanya satu kali saja, baik berupa makanan lengkap atau hanya berupa makanan kecil (snack food). Yang termasuk kedalam jenis ini adalah penyelenggaraan untuk pesta atau jamuan makan atau snack pada acara tertentu. Kemudian penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas, biasanya adalah makanan lengkap, baik untuk satu kali makan atau setiap hari seperti penyelenggaraan makanan untuk asrama, panti asuhan, rumah sakit dan kampus dan yang terakhir adalah penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat yang persediannya dilakukan untuk jangka waktu tertentu seperti kebakaran, tsunami, dll (Moehyi, 1992).

2. Berdasarkan Tempat Penyelenggaraan

Penyelenggaraan makanan yang dibedakan berdasarkan tempat memasak dan menyajikan makanan terdiri dari 2 jenis yaitu jasa boga, bersifat komersial, makanan jadi diangkut ke tempat lain

untuk dihidangkan seperti ketempat jamuan makan pesta perkawinan, rapat, kantin atau kafeteria pusat industri. Jasa boga yang biasanya melayani keluarga biasanya mengantar makanan dengan menggunakan tempat atau wadah yang disebut rantang (Moehyi, 199). Penyelenggaraan makanan selanjutnya adalah penyelenggaraan makanan institusi yaitu bentuk penyelenggaraan makanan yang tempat memasak dan menyajikan makanan berada pada satu tempat. Jenis penyelenggaraan makanan ini biasanya bersifat non komersial, seperti panti asuhan, asrama, lembaga pemasyarakatan (Moehyi, 1992).

3. Berdasarkan Sifat Penyelenggaraan

Sifat penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan menjadi 2 kelompok yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan non komersial (Moehyi, 1992).

c. Tujuan Penyelenggaraan Makanan

Menurut Nursiah, dkk (1990), setiap pengelolaan makanan di berbagai institusi menganut tujuan yang hampir sama yaitu dengan tujuan agar institusi dapat menyediakan makanan yang berkualitas tinggi, dipersiapkan dan dimasak dengan baik, pelayanan cepat, tepat dan murah, gizi seimbang dengan menu yang bervariasi, harga tepat dan layak, fasilitas cukup dan nyaman, dan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

d. Prinsip Penyelenggaraan Makanan

Untuk mencapai tujuan dibutuhkan penerapan prinsip yaitu strategi yang menetapkan masukan (input) meliputi tenaga, dana, fasilitas, bahan makanan, prosedur. Kemudian dilanjutkan dengan proses yang meliputi penyusunan anggaran, perencanaan menu, penyusunan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan, pendistribusian, pelaporan, dan evaluasi. Dimana selama proses berlangsung dilakukan pengawasan dan pengendalian dan yang terakhir adalah keluaran (output) yaitu makanan yang memenuhi syarat gizi dan sanitasi, cita rasa dan pelayanan yang baik (depkes, 2000). Menurut Depkes (1998), dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan, pimpinan pondok pesantren menetapkan ketentuan/peraturan makanan untuk santri atas dasar kecukupan gizi yang dianjurkan oleh Depkes RI dan dana yang tersedia. Ketentuan atau peraturan makanan mencakup 9-10 macam bahan makanan yang biasa dikonsumsi. Berdasarkan ketentuan bahan makanan yang dibeli, mengecek cara persiapan dan pemasakan serta menilai mutu makanan yang dihasilkan.

C. Tinjauan Umum Tentang Input Penyelenggaraan Makanan

1. Ketenagaan dan Pengorganisasian

Untuk penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak seperti asrama perlu ada organisasi yang dikelola yang terdiri atas ketua, pengurus, dan anggota. Sebagai ketua atau pemimpin diharapkan mempunyai pengetahuan manajemen gizi penyelenggaraan makanan yang meliputi pengetahuan ilmu gizi dasar, pengetahuan tentang pengadaan bahan pangan, termasuk penyimpanan, pengolahan, penghidangan, evaluasi dan pelaporan. Sebagai pengurus diharapkan terampil dalam mengelola keuangan, pembelanjaan bahan pangan dan alat, penyimpanan bahan pangan, dan pengolahan bahan pangan. Sebagai anggota sebaiknya dipilih yang terampil dalam pelaksanaan pengolahan bahan pangan. (Tarwotjo, 1998)

Menurut Depkes (2007), organisasi harus mempunyai tujuan yang jelas. Tujuan organisasi dapat dipahami semua orang di dalam organisasi tersebut. Sehingga, masing-masing dapat menghayati peran dan fungsi dalam mencapai tujuan, tujuan yang sudah cocok dan diterima semua orang di dalamnya, harus ada penjabaran yang jelas dari tugas pokok dan fungsi, harus ada pembagian habis tugas, prinsip organisasi, integrasi dan sinkronisasi, prinsip kontinuitas, prinsip kesederhanaan, adanya fleksibilitas, prinsip pendelegasian secara jelas, pengolompokan tugas/kegiatan sehomogen mungkin, adanya satu kesatuan arah, adanya satu kesatuan perintah, adanya keseimbangan

antara wewenang dan tanggung jawab, adanya distribusi tugas yang wajar, pola dasar organisasi harus relatif permanen. Menurut Depkes (2007), penyelenggaraan makanan kelompok perlu dikelola oleh suatu organisasi yang dipimpin atau dikepalai oleh seorang ahli atau yang berpengalaman dalam bidang penyelenggaraan makanan, dibantu oleh beberapa tenaga sesuai dengan kebutuhan yang mempunyai keahlian dalam bidang masing-masing. Ketenagaan merupakan titik yang paling lemah dalam penyelenggaraan makanan, baik yang bersifat komersial maupun non komersial. Terutama yang bergerak di bagian asrama, tenaga juru masak dipilih hanya berdasarkan kepada pengalaman semata (Moehyi, 1992). Menurut Moehyi (1992), waktu kerja para karyawan harus diperhitungkan agar dapat melakukan pekerjaan dengan efektif dan efisien. Jam kerja yang terlalu lama akan membuat pekerja merasa kelelahan, jam kerja tidak melebihi kemampuan pekerja yaitu antara 6 sampai 7 jam perhari. Setiap pekerja terutama yang bekerja di ruang pengolahan harus diberi cukup waktu istirahat karena temperatur agak tinggi dapat mempercepat kelelahan. Menurut Tarwotjo (1998), waktu yang digunakan untuk menyelesaikan tugas pengadaan makanan sangat bergantung pada keadaan tempat, alat, tenaga, disamping penyediaan bahan makanan yang akan diolah, cara kerja, dan keterampilan yang dimiliki petugas.

2. Sarana

Pengelolaan makanan dapat berjalan lancar bila ruang dapur, peralatan, perlengkapan, serta sarana sanitasi tersedia dalam jumlah memadai (Depkes, 2007).

a. Dapur

1) Letak dapur

Kemenkes (2003) tentang persyaratan umum letak dapur menjelaskan bahwa dapur harus memiliki jarak minimal 500 meter dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, bengkel cat, dan sumber pencemaran lainnya. Pengertian jauh jarak itu sangat relatif bergantung kepada arah pencemaran yang mungkin terjadi seperti aliran angin dan air. Secara pasti ditentukan jarak minimal 50 meter sebagai batas terbang lalat rumah.

Menurut Depkes (2003), beberapa hal yang perlu diperhatikan mengenai letak tempat penyelenggaraan makanan suatu institusi, antara lain seperti mudah dicapai dari semua ruang agar pelayanan dapat diberikan dengan baik dan merata untuk semua konsumen, kebisingan dan keributan di tempat pengolahan tidak mengganggu ruang lain di sekitarnya, mudah dicapai kendaraan dari luar untuk memudahkan pengiriman bahan makanan sehingga perlu mempunyai jalan langsung dari luar, tidak dekat dengan tempat pembuangan sampah, ruang cuci

(laundry) dan lingkungan yang kurang memenuhi syarat kesehatan, mendapat udara dan sinar yang cukup.

2) Bangunan dapur

Menurut Tarwotjo (1998) tempat penyelenggaraan gizi kuliner adalah suatu ruangan yang digunakan untuk menjalankan semua kegiatan yang bertalian dengan gizi makanan. Kegiatan itu dimulai dari perencanaan segala sesuatunya sampai distribusi atau menghidangkan makanan yang telah dimasak.

Fasilitas fisik penyelenggaraan makanan mencakup ruangan untuk menerima dan menyimpan bahan makanan, ruang menyiapkan dan membersihkan bahan makanan, ruang memasak dan membagi makanan jadi, ruang mencuci dan menyimpan makanan, ruang tata usaha dan pegawai (ruang ganti pakaian, locker, kamar mandi/WC, dan ruang istirahat), ruang menyajikan makanan atau ruang makan, serta meja penyajian makanan (Depkes, 2007).

Menurut Tarwotjo (1998), dapur yang baik adalah (storage-sink-cooking-serving). Luas dapur yang optimal untuk menjalankan penyelenggaraan makanan tentu sangat ideal. Namun, belum ada yang menetapkan standar luas dapur. Hal ini bergantung kepada jumlah makanan yang diproduksi dan jenis peralatan yang digunakan. Jika dapur menggunakan peralatan

canggih, maka tidak diperlukan dapur yang luas. Namun ada juga yang menentukan dengan cara memperhitungkan persentase dari seluruh bangunan rumah. Sangat sulit untuk mempertahankan produksi makanan yang baik dan bermutu tinggi serta aman bila ruang penyelenggaraan makanan sempit dan kurang memadai (Tarwotjo, 1998). Ruang gerak penyelenggaraan makanan perlu diperhitungkan agar selama bekerja tidak selalu berdesakan dan bersentuhan sehingga tidak bebas untuk menjalankan tugasnya. Luas ruangan yang diperlukan bagi penyelenggara makanan di berbagai institusi berbeda-beda, tergantung ada jumlah orang yang diberi makan (Depkes, 2007). Bila ruang cukup luas, sebagian dapat digunakan untuk menyelesaikan atau menghidangkan makanan dan lemari untuk meletakkan bahan makanan atau masakan matang dan menyimpan alat-alat untuk memasak.

3) Konstruksi

Lantai dapur harus dipilih yang khusus untuk lantai dapur yaitu yang tidak licin, mudah dibersihkan agak kasar, yang tidak mudah dibakar, anti lalat dan serangga lain, tidak mudah kotor, tahan panas dan benturan, serta menarik. Beberapa contoh bahan bangunan dapur misalnya tegel porselen, teraso, keramik, marmer, formika, dan faco (Tarwotjo, 1998). Warna dapur hendaknya memberi sinar terang, warna itu dapat menangkap

sinar lain dan dapat mereflesikan kembali. Warna dinding sebaiknya warna yang tidak disukai lalat. Warna putih sebesar 89% selebihnya dipilih warna terang lain. (Tarwotjo, 1998).Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas dan bau-bauan (exhauster) yang dipasang setinggi dua meter dari lantai, tungku dapur dilengkapi sungkup, pertukaran udara diusahakan dengan ventilasi yang dapat menjamin kenyamanan, menghilangkan debu dan asap. Limbah juga harus dipikirkan agar memenuhi standar kesehatan higien dan sanitasi, cukup persediaan air bersih. Sebaiknya di dekat pintu masuk dapur ada tempat cuci tangan dan serbet bersih (Tarwotjo, 1998).

4) Bentuk dapur

Bentuk dapur ada tiga macam yang dapat disesuaikan denagan ketiga pusat kerja. Bentuk L, berbentuk dua dinding atau dua bagian saling berhubungan. Bentuk U, berbentuk tiga dinding atau tiga bagian yang saling berhubungan bentuk lorong yaitu terdiri atas dua dinding atau dua bagian yang saling berhadapan. Kemudian bentuk satu garis yaitu berbentuk satu dinding atau satu counter. Dapat juga hanya berupa satu meja panjang di satu sisi tempat ketiga pusat kerja itu berada (Tarwotjo, 1998).

5) Jenis bangunan dapur

Ruang yang digunakan untuk menjalankan kegiatan gizi kuliner. Dilihat dari perkembangan teknologi dalam bidang gizi makanan, terdapat empat macam dapur yaitu dapur tradisional, dapur modern, dapur sangat modern, dan dapur yang canggih. (Tarwotjo, 1998). Dapur memiliki 5 tingkatan peralatan yang dimiliki yaitu tingkatan sederhana yang memiliki dinding terbuat dari anyaman bambu dilapisi seng, lantai dari tanah, tungku terbuat dari batu merah, alat makan terbuat dari plastik, dan bahan makanan terbuat dari kayu. Kemudian tingkat sederhana II yang berdinding separuh tembok dan separuh anyaman bambu. Lantai semen atap genteng. Bahan baku kayu atau arang, alat makan terbuat dari plastik, kayu, anyaman. Kemudian tingkatan sedang yang memiliki dinding tembok dilapisi keramik atau marmer berwarna dan bermotif, lantai keramik, alat masak terbuat dari kompor gas, model kompor meja atau kabinet, dapur dilengkapi dengan exhaust fan, cerobong asap dan lemari es. Kemudian tingkat modern memiliki dinding, atap, dan lantai yang terbuat dari tembok, berlapis keramik marmer yang berkualitas tinggi dengan warna dan motif yang serasi. Dapur dilengkapi dengan exhaust fan dan cerobong asap. Alat masak dioperasikan menggunakan listrik

atau gas. Alat makan dan minum terdiri dari bahan bakar berkualitas baik (Tarwotjo, 1998).

6) Arus kerja

Menurut Depkes (2003), arus kerja adalah urutan-urutan kegiatan kerja dalam memproses bahan makanan menjadi hidangan, yang meliputi gerak dari penerimaan bahan makanan, persiapan, pemasakan, dan pembagian/distribusi makanan. Hal-hal yang perlu diperhatikan, antara lain seperti pekerjaan sedapat mungkin dilakukan searah atau satu jurusan, pekerjaan dapat lancar sehingga energi dan waktu dapat dihemat, bahan tidak dibiarkan lama sebelum diproses, jarak yang ditempuh pekerja sependek mungkin, tidak bolak-balik, ruang dan alat dapat dipakai seefektif mungkin dan ongkos produksi dapat ditekan.

b. Bagian penerimaan

Apabila tidak ada ruangan khusus tempat penerimaan bahan makanan, sebaiknya perlu disediakan tempat khusus penerimaan bahan makanan yang letaknya mudah dijangkau dari kendaraan (untuk pengiriman), dekat tempat penyimpanan dan persiapan bahan makanan (Depkes, 2003). Tempat/ruang penerimaan bahan makanan ini digunakan untuk menerima dan mengecek kualitas serta kuantitas bahan makanan. Luas ruangan tergantung dari jumlah bahan makanan yang akan diterima (Depkes, 2003).

c. Bagian penyimpanan

Tempat penyimpanan bahan makanan terdiri dari dua jenis yaitu penyimpanan bahan makanan segar dan penyimpanan bahan makanan kering. Syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, tidak lembab, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik. Suhu ruangan dianjurkan 19-20°C. Dalam penempatan barang, bahan makanan harus disusun beraturan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Luas tempat pendingin ataupun gudang bahan makanan tergantung pada jumlah bahan makanan yang akan disimpan, cara pembelian bahan makanan, dan frekuensi pemesanan bahan. Untuk penyimpanan bahan kering dianjurkan pada suhu 10-12°C, dan penyimpanan bahan makanan segar antara 0-4°C (Depkes, 2007).

d. Bagian persiapan

Termasuk bagian pencucian dan tempat untuk mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak. Dibutuhkan persiapan air dan saluran pembuangan yang lancar. Bak cuci dan meja persiapan dipilih yang kuat, mudah dibersihkan, dan tidak mudah kotor ditimpa noda. Meja persiapan biasanya dilengkapi dengan lemari untuk tempat menyimpan alat-alat persiapan memasak agar dapat mudah dicapai. Kemudian bagian pemasakan dan menghidangkan sebagai bagian atau ruang untuk memasak bahan makanan yang dipersiapkan, seperti kompor atau tungku,

oven, dan cerobong asap (Tarwotjo, 1998). Menurut Depkes (2007), ruangan persiapan dekat dengan ruang penyimpanan serta pemasakan, ruang harus cukup luas untuk menampung bahan, alat, pegawai, dan alat transportasi. Lantai dengan konstruksi yang kuat, tidak licin, kedap air, rata, tahan asam, serta bebas binatang pengerat.

e. Bagian pengolahan

Tempat pemasakan dilengkapi cerobong asap di atas kompor, biasanya makanan dikelompokkan menurut kelompok bahan makanan yang dimasak. Misalnya makanan biasa dan makanan khusus. Faktor yang harus diperhatikan yaitu ruang pengolahan makanan hendaknya mudah dicapai dari semua unit pelayanan sehingga distribusi makanan dapat berjalan dengan lancar dan tepat waktu, terletak strategis sehingga terhindar gangguan oleh kegiatan pemasakan makanan ataupun gangguan lainnya, mudah dicapai kendaraan dari luar institusi dalam rangka pengadaan bahan makanan, memiliki sinar pergantian udara yang cukup dan pemandangan yang nyaman, tidak berdekatan dengan tempat sampah, ataupun lingkungan lingkungan yang dapat mencemarkan makanan. Ruang persiapan hendaknya dekat dengan ruang penyimpanan serta pemasakan, ruang harus cukup luas untuk menampung bahan, alat, pegawai, dan alat transportasi. Lantai dengan konstruksi yang kuat, tidak licin, kedap air, rata, tahan

asam, serta bebas binatang pengerat (Depkes, 2007). Dapur yang dibangun di bangunan induk mempunyai kelebihan mudah dicapai, praktis dan dapat sambil mengawasi ruangan lain. Kelemahannya bau masakan yang tajam dan asap yang timbul dapat menjalar ke ruangan lain. Untuk mencegahnya dapur perlu ventilasi atau lubang angin, dan penyedot serta cukup penerangan. Di bagian lantai dapur perlu ada saluran-saluran untuk membuang atau mengalirkan air bila lantai dicuci (dipel). Bila dapur dibangun di luar bangunan induk kemungkinan bau tajam tidak tercium ke ruangan lain namun berarti jauh dari ruangan lain, jauh dari pengawasan, jauh dari ruang makan, dan kurang praktis (Tarwotjo, 1998).

f. Bagian pencucian peralatan

Terletak terpisah dengan ruang pencucian bahan makanan, menyediakan fasilitas pengering/rak dan penyimpanan sementara, dilengkapi alat untuk mengatasi sumbatan dan vektor, dilengkapi air mengalir dalam jumlah cukup, disediakan sabun dan lap pengering yang bersih (Tarwotjo, 1998).

g. Tempat pembuangan sampah

Diperlukan tempat yang cukup untuk menampung sampah dan harus segera dikosongkan begitu terkumpul (Depkes, 2007).

h. Peralatan

Menurut Tarwotjo (1998), pengadaan alat dapat dikelompokkan menjadi 4 macam yaitu :

- 1) Alat pengolahan bahan makanan
 - a) alat persiapan memasak
 - b) alat memasak
- 2) Alat penghidangan makanan
- 3) Alat makan dan minum
- 4) Alat dapur elektronik

3. Dana

Menurut Depkes (1998), dana yang disediakan untuk penyelenggaraan makanan dipesantren adalah mengacu pada kebijakan pimpinan pesantren yang dapat memenuhi semua kebutuhan gizi santri sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu. Ciri-ciri penyelenggaraan makanan institusi adalah tidak mencari keuntungan, dana yang diperlukan untuk penyelenggaraan makanan sudah ditetapkan jumlahnya sehingga penyelenggaraan makanan disesuaikan dengan dana yang tersedia. Penyelenggaraan makanan institusi sering mendapat masalah karena keterbatasan-keterbatasan yang dimiliki seperti keterbatasan dana sehingga kualitas bahan makanan yang digunakan sering tidak begitu baik, tidak ada untung rugi sehingga cita rasa makanan kurang diperhatikan dan makanan kurang bervariasi sehingga terdapat sisa makanan dalam jumlah cukup banyak, yang terakhir adalah

tidak adanya pengaturan standar porsi kebutuhan makanan sehingga porsi makanan tidak sesuai dengan kebutuhannya (Moehyi, 1992).

Menurut Depkes (1998), dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan, pimpinan pondok pesantren menetapkan ketentuan/peraturan makanan untuk santri atas dasar kecukupan gizi yang dianjurkan oleh Depkes RI dan dana yang tersedia. Ketentuan atau peraturan makanan mencakup 9-10 macam bahan makanan yang biasa dikonsumsi.

Menurut Depkes (1998), pengadaan makanan di pesantren memiliki ketentuan atau peraturan mengenai makanan santri yang mengandung zat gizi sesuai dengan anjuran Depkes RI dan dana yang tersedia, juga mengenai syarat higiene dan sanitasi yang diberlakukan sepanjang kegiatan penyelenggaraan makanan.

D. Tinjauan Umum Tentang Proses Penyelenggaraan Makanan

Kegiatan dalam penyelenggaraan makanan dapat dikelompokkan menjadi kelompok kegiatan perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan, pengolahan dan penyiapan makanan, distribusi dan penyajian makanan pada konsumen, dan penunjang seperti ketatausahaan, pemeliharaan kebersihan walaupun kelompok kegiatan tersebut bergerak di bidang yang berbeda-beda, namun merupakan satu rangkaian kerja yang saling berkaitan satu sama lain dalam mencapai tujuan kegiatan (Depkes, 2003).

Menurut Depkes (1998), dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan, pimpinan pondok pesantren menetapkan ketentuan/peraturan makanan untuk santri atas dasar kecukupan gizi yang dianjurkan oleh Depkes RI dan dana yang tersedia. Ketentuan atau peraturan makanan mencakup 9-10 macam bahan makanan yang biasa dikonsumsi. Berdasarkan ketentuan bahan makanan yang dibeli, mengecek cara persiapan dan pemasakan serta menilai mutu makanan yang dihasilkan.

1) Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan kegiatan yang kritis, artinya menu yang ditampilkan mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya. Selain itu, perencanaan menu akan menjadi faktor penentu dan citra dari institusi penyelenggaraan makanan. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya menu sesuai dengan tujuan penyelenggaraan makanan (Depkes, 2007).

a. Langkah penyusunan menu

1. Mengumpulkan sebanyak mungkin menu yang dapat disajikan agar dapat menyusun menu yang bervariasi
2. Menetapkan siklus menu
3. Membuat pola menu
4. Membuat master menu
5. Memasukkan menu yang telah dikumpulkan kedalam master menu
6. Melakukan evaluasi sebulan sekali

b. Faktor-faktor perencanaan menu

Menurut Moehyi (1992), faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam perencanaan menu antara lain :

1. Kebutuhan gizi penerima makanan

Makanan yang disajikan harus dapat memenuhi kebutuhan gizi penerima makanan tersebut. Dengan berpedoman pada susunan hidangan 4 sehat yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, hewani dan nabati, sayur yang terbuat dari sayur mayur dan buah-buahan maka menu yang disajikan dapat memenuhi zat gizi penerimanya.

2. Kebiasaan makanan dan sosial budaya

Anak-anak yang tinggal dipesantren berasal dari kelompok masyarakat yang berbeda-beda, baik adat istiadat, kepercayaan, kebiasaan, dan nilai-nilai yang mereka anut. Faktor tersebut membentuk tingkah budaya manusia dalam hal makanan dan cara makan serta akseptabilitas pangan. Oleh karena itu, pemilihan jenis makanan dan macam hidangan yang disajikan harus dipilih sedemikian rupa sehingga tidak terlalu mengarah kepada pilihan atau kesukaan satu kelompok masyarakat tertentu.

3. Makanan harus bervariasi

Baik jenis masakan yang disajikan maupun bahan makanan dasar yang digunakan harus bervariasi. Satu jenis masakan yang

dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan membosankan konsumen. Begitu juga penggunaan bahan makanan dasar untuk membuat masakan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan membuat penerima merasa jenuh.

a) Biaya yang tersedia

Biaya yang tersedia untuk menyelenggarakan makanan harus diperhitungkan dalam penyusunan menu. Pada penyelenggaraan makanan institusi, biasanya sudah ditetapkan biayanya dalam anggaran biaya tahunan. Makanan yang disajikan harus disesuaikan dengan jumlah anggaran yang tersedia.

b) Iklim/musim dan keadaan pasar

Penyesuaian menu juga harus memperhatikan iklim dan musim karena ada jenis-jenis bahan makanan yang hanya mudah didapat pada musim atau iklim tertentu. Tersedia atau tidak tersedianya bahan makanan tertentu akan sangat mempengaruhi harga pasar.

c) Peralatan untuk mengolah makanan

Jenis masakan tertentu yang merupakan peralatan khusus untuk memasaknya sebaiknya tidak disediakan jika institusi itu tidak memiliki peralatan tersebut. Demikian juga masak-

masakan yang memerlukan penanganan khusus dan memakan waktu hendaknya dihindarkan.

Menurut Moehyi (1992), menu yang dianggap lazim di semua daerah di Indonesia umumnya terdiri dari susunan hidangan sebagai berikut:

- a. Hidangan makanan pokok yang umumnya terdiri dari nasi.
Disebut makanan pokok karena dari makanan inilah tubuh memperoleh sebagian besar zat gizi yang diperlukan tubuh.
- b. Hidangan lauk-pauk, yaitu masakan yang terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya.
- c. Hidangan berupa sayur-mayur.
- d. Hidangan yang terdiri dari buah-buahan.

2) Pengadaan bahan makanan

Menurut Depkes (2007), pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tetap, waktu yang tepat dan harga yang benar. Adapun prosedur yang sering dilakukan adalah seperti pembelian langsung ke pasar, pembelian dengan musyawarah, pembelian yang akan datang, pembelian tanpa tanda tangan, dan pembelian melalui tender.

Menurut Yulianti dan Santoso (1995), dalam pembelian bahan pangan untuk keperluan institusi makanan banyak hal yang perlu dipertimbangkan, karena bahan pangan yang digunakan merupakan salah satu faktor menentukan nilai dari makanan yang akan dihidangkan. Selain itu, agar ketersediaan pangan di institusi dapat tercukupi dalam kurun waktu tertentu. Oleh karena itu, kuantitas bahan pangan yang dibutuhkan didasarkan pada jumlah orang yang dilayani dan besarnya porsi yang akan dihidangkan. Sehingga penentuan kuantitas yang tepat sangat diperlukan untuk kegiatan pembelian bahan makanan.

Menurut Wirakusumah (1990), pembelian bahan makanan tergantung dari anggaran yang tersedia, dapat dipesan atau dibeli menurut macam, kualitas, harga, dan jumlah yang dibutuhkan. Pembelian bahan makanan dapat dilakukan dengan secara langsung dipasar atau melalui suplier berdasarkan hasil pelelangan dengan sistem kontrak. Pengertian tender menurut Urip (1993), adalah cara pembelian resmi dan mengikuti prosedur pembelian yang telah dijabarkan dalam keputusan presiden (institusi), peraturan-peraturan yang telah ditetapkan pemerintah daerah, ataupun penanggung jawab tertentu yang lain. Sebelum dilakukan kontrak, suplier menyerahkan daftar harga barang-barang yang ditawarkan. Setelah terjadi kesesuaian harga dan kedua belah pihak telah menandatangani kontrak maka pihak suplier tidak dapat

mengubah lagi harga selama kontrak berjalan walaupun pasaran terjadi kenaikan atau penurunan harga. Kontrak berisi perjanjian menurut persyaratan-persyaratan seperti barang-barang yang dipesan tidak sesuai dengan ketentuan maka harga dikurangkan atau dibatalkan.

Menurut Wirakusumah (1990), banyak manfaat yang di peroleh dengan cara pembelian langsung, yaitu barang-barang terpilih cepat dan jumlah yang diperoleh tepat tanpa perantara. Adapun kerugian cara satu ini adalah harga dapat sangat berbeda karena tidak ada kontrol, pemborosan waktu dan tidak praktis untuk skala besar. Metode ini merupakan cara yang paling sederhana dan sering dilakukan pada penyelenggaraan makanan yang berskala kecil.

Menurut Depkes (2007), pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen dan dengan memperhitungkan kebutuhan bahan makanan yang ada agar terbentuk daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Pemesanan dapat dilakukan sesuai kurun waktu tertentu (harian, mingguan, bulanan). Frekuensi pembelian dan pesanan dapat dilakukan *just in time* yang disesuaikan dengan siklus menu yang berlaku. Adapun perkiraan waktu pemesanan atau kapan bahan makanan antara lain seperti bahan makanan

segar, lauk pauk seperti daging, sayuran, buah, dapat dilakukan satu hari sebelumnya. Bahan makanan segar sayuran daun diterima 2-3 jam sebelum dimasak. Buah-buahan, makanan siap saji diterima 2-3 jam sebelum digunakan. Bahan makanan kering dapat dipesan frekuensi 1 1/2-2 kali putaran siklus menu.

3) Penyerahan dan penerimaan bahan makanan

Menurut Depkes (2007), penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan meliputi pemeriksaan, penelitian, pencatatan, dan pelaporan macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Menurut Mukri (1990), penerimaan bahan makanan dibagi menjadi dua yaitu langsung dan tidak langsung, penerimaan langsung adalah penerima bahan makanan dan langsung diperiksa setelah itu disimpan, sedangkan penerimaan tidak langsung adalah penerimaan bahan oleh petugas unit selanjutnya disalurkan ke bagian penyimpanan. Menurut Bartono dan Rupino (2005), petugas unit penerima hanya bertugas menerima dan menentukan barang tersebut diterima atau tidak, dengan memeriksa kualitas dan kuantitas barang tersebut.

4) Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan

kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat, dan aman digunakan dengan cara yang efisien (Depkes, 2007).

Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah : tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah dan tepat nilai. Sesuai jenis bahan makanan gudang operasional dapat dibedakan menjadi dua yaitu ;

a. Gudang bahan makanan kering

Merupakan tempat penyimpanan bahan makanan kering yang tahan lama seperti beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng, dan lain-lain.

Menurut Depkes (2003), syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan, menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO=First In First Out), kartu/buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya, gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan, semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat, dan tidak berlubang, diletakkan diatas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak

menempel pada dinding, pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan, suhu ruangan harus kering sebaiknya berkisar antara 19-21° C, pembersihan ruangan secara periodik, dua kali seminggu, penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan, semua lubang yang ada digudang harus berkasa, serta bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat harus segera diperbaiki.

b. Gudang bahan makanan segar

Menurut Depkes (2007), gudang bahan makanan segar yang merupakan tempat penyimpanan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan tersebut umumnya mudah rusak, sehingga perlu dilakukan tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan oleh mikroba.

Pengelompokan bahan makanan segar sesuai dengan suhu penyimpanan adalah :

- 1) Penyimpanan segar (fresh cooling), bahan makanan disimpan dalam lemari pendingin yang bersuhu sekitar 1-4 C untuk suhu cair, untuk sayuran segar berkisar antara 10-15 C.
- 2) Penyimpanan dingin (chilly), bahan makanan disimpan dalam lemari es dengan suhu antara (-5)-0 C. Suhu yang dibutuhkan

untuk penyimpanan daging, ikan atau unggas lebih dari satu hari.

- 3) Penyimpanan beku (freezer), suhu untuk penyimpanan ini sangatlah dingin yaitu sekitar (-10) C. Dapat untuk menyimpan daging dalam waktu lama.

Menurut Depkes (2007), setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas. Syarat-syarat penyimpanan diruangan atau lemari pendingin, antara lain (Depkes, 2003), suhu, tempat harus betul-betul sesuai dengan keperluan bahan makanan. Agar tidak menjadi rusak. Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dengan pembersihan lemari es/ruangan dingin setiap hari. Pencairan es pada lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan. Pada beberapa tipe lemari es pencairan es dilakukan oleh alat otomatis dalam alat pendingin tersebut. Semua bahan makanan yang akan dimasukan kedalam lemari/pendingin sebaiknya dibungkus dengan plastik atau kertas timah, tidak menempatkan bahan makanan yang berbau, khusus sayuran suhu penyimpanan harus betul-betul diperhatikan. Untuk buah-buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin, perhatikan buah tersebut sebelum dimasukan ke dalam lemari/ruang pendingin.

5) Persiapan

Perlakuan terhadap bahan makanan sebelum proses pemasakan disebut persiapan bahan makanan. Dalam proses persiapan termasuk proses pencucian, pemotongan, pengerisan, perendaman, penggilingan, penumbukan, pengadukan, pengasaman, atau kegiatan lain dengan tujuannya adalah tersedianya racikan dari berbagai macam bahan makanan untuk berbagai macam hidangan dalam jumlah yang sesuai dengan menu yang digunakan, standar porsi dan jumlah konsumen, kemudian untuk racikan bumbu sesuai dengan standar bumbu atau standar resep yang berlaku, menu dan jumlah konsumen (Depkes, 2007).

Persiapan bahan makanan memperhatikan prinsip mempertahankan kandungan zat gizi yang hilang saat dimasak, menyiangi, dan mencuci bahan makanan kemudian memotongnya sesuai resep dan mencampurkan bumbu sesuai dengan petunjuk, mempersiapkan bahan makanan dan bumbu mungkin waktunya dengan pemasakan (Depkes, 2007).

Pertimbangan dalam persiapan bahan makanan adalah peralatan seperti peralatan mekanik yang dapat membantu pekerjaan pengupasan, pencucian, penghalusan, pencapuran, alat pencingcang dan pemarud. Kapasitas peralatan hendaknya disesuaikan dengan jumlah bahan makanan yang dipersiapkan (Depkes, 2007).

Untuk mempercepat waktu saat persiapan bahan makanan, terutama jika jumlah bahan makanan yang akan dimasak cukup banyak. Misalnya, lebih dari 100 porsi setiap hari, sebaiknya digunakan mesin seperti mesin pemotong sayur, pemotong daging, pamarut kelapa, pengupas kentang, penggiling daging, mesin pengocok, mesin pemeras dan sebagainya akan sangat membantu mempercepat persiapan bahan makanan (Moehyi, 1992).

6) Pengolahan

Pengolahan bahan makanan yaitu suatu kegiatan mengubah atau memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi publik. Proses pemasakan sangat berbeda antara pengolahan institusi dengan pengolahan rumah tangga karena jumlahnya yang lebih banyak. Diperlukan tahap-tahap yang berbeda agar dapat menjaga kualitas cita rasa makanan. Cita rasa yang dimaksud adalah ditinjau dari aspek penampilan dan rasa. Tujuan tahap pengolahan makanan adalah agar mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan, dan penampilan makanan, bebas dari bahan potensial dan zat yang berbahaya bagi tubuh (Hardy, 2009).

Dalam pemasakan dilakukan proses pemasakan menggunakan media air, lemak, udara, atau kombinasi (Tarwodjo, 1998). Tahap

ini diperlukan keahlian dan kecermatan dalam memasak dengan baik (Hardy,2009).

Prasyaratnya adalah tersedianya siklus menu, peraturan penggunaan bahan tambahan makanan, bahan makanan yang akan diolah, peralatan mengolah bahan makanan, standar resep, proses pengolahan aturan penilaian makanan. Pengawasan pada makanan meliputi temperatur yaitu mengatur besar kecilnya api dan waktu. Yaitu ketepatan waktu pemasakan agar tercapainya pematangan yang tepat dan rasa yaitu mengontrol bumbu-bumbu, penggunaan gula dan garam dimana setiap koki memiliki indra pengecap yang berbeda kemampuannya. Pada pemasakan dalam jumlah banyak, untuk mempertahankan agar bahan makanan tidak hancur, tingkat pematangan merata, dan juga mencegah kontaminasi bahan terhadap mikroorganisme pembusuk, maka beberapa bahan makanan perlu dilakukan pemasakan awal. Yang pertama adalah blanching, memasukan bahan dalam air mendidih dengan waktu sekitar tiga menit, kemudian langsung diangkat dan didinginkan. Berfungsi agar mengeluarkan darah dan lemak seperti pada ayam dan ikan, memperoleh warna yang lebih cerah untuk sayuran dan buah, menginaktivasi enzim bahan, membunuh mikroorganisme, mempermudah pengulitan seperti tomat, dsb.

Menurut Hardy (2009), ada beberapa teknik memasak seperti :

- a. Menggoreng, yaitu salah satu cara mematangkan makanan dalam minyak goreng yang cukup banyak diatas api panas yang tinggi atau sedang. Makanan yang digoreng baru diangkat bila sudah mencapai tingkat kegaringan yang diinginkan.
- b. Menumis, yaitu teknik memasak dengan sedikit minyak goreng, mentega, dan margarin. Bahan makanan dan bumbu-bumbu diaduk sampai tingkat kematangan yang diinginkan. Masakan yang telah melalui proses ini hasilnya akan lebih harum dan sedap. Dam prosesnya menumis tidak memakan waktu lama karena pada umumnya bahan makanan yang ditumis adalah bahan makanan yang cepat matang, seperti sayuran dan daging sapi dalam yang diiris tipis-tipis.
- c. Memanggang dan membakar, memanggang adalah memasak bahan makanan dalam oven hingga tingkat kematangan yang diinginkan. Proses memanggang biasanya membutuhkan waktu lama karena masakan dimasak dengan menggunakan api yang kecil. Sedangkan membakar adalah memasak bahan makanan langsung diatas bara api hingga matang. Bara yang paling sering digunakan untuk membakar adalah arang dari batok kelapa.
- d. Merebus adalah teknik memasak bahan makanan dalam air mendidih hingga matang. Agar gizi yang terkandung dalam

bahan makanan tidak banyak hilang sewaktu direbus, didihkan airnya terlebih dahulu, lalu masukan bahan makanan.

e. Mengukus, teknik memasak bahan makanan dengan uap air yang berasal dari air mendidih. Proses ini biasanya berlangsung dalam panci, pengukus, dandang dan langseng. Makanan yang dikukus biasanya akan terasa lebih sedap dan tidak memiliki kandungan air berlebih karena air yang terkandung akan jatuh kebawah.

7) Pendistribusian dan Penyajian Makanan

Menurut Depkes (2007), distribusi dapat diartikan sebagai subsistem atau komponen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang mempunyai kegiatan penerimaan hidangan, penungguan, penyajian, pelayanan, pencucian alat dan pembuangan sampah. Merupakan rangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Artinya termasuk kegiatan hidangan yang telah dikemas dengan alat tertentu diterima, disimpan sementara sampai waktu makan, disajikan dengan lat-alat makan atau disampaikan kepada konsumen dengan cara menyampaikan hidangan yang telah ditata kepada konsumen. Prasyarat seperti tersedianya peraturan pemberian makanan termasuk standar makanan dan standar porsi yang ditetapkan, tersedianya makanan sesuai ketentuan kebutuhan konsumen, tersedianya peralatan makan, tersedianya sarana dan

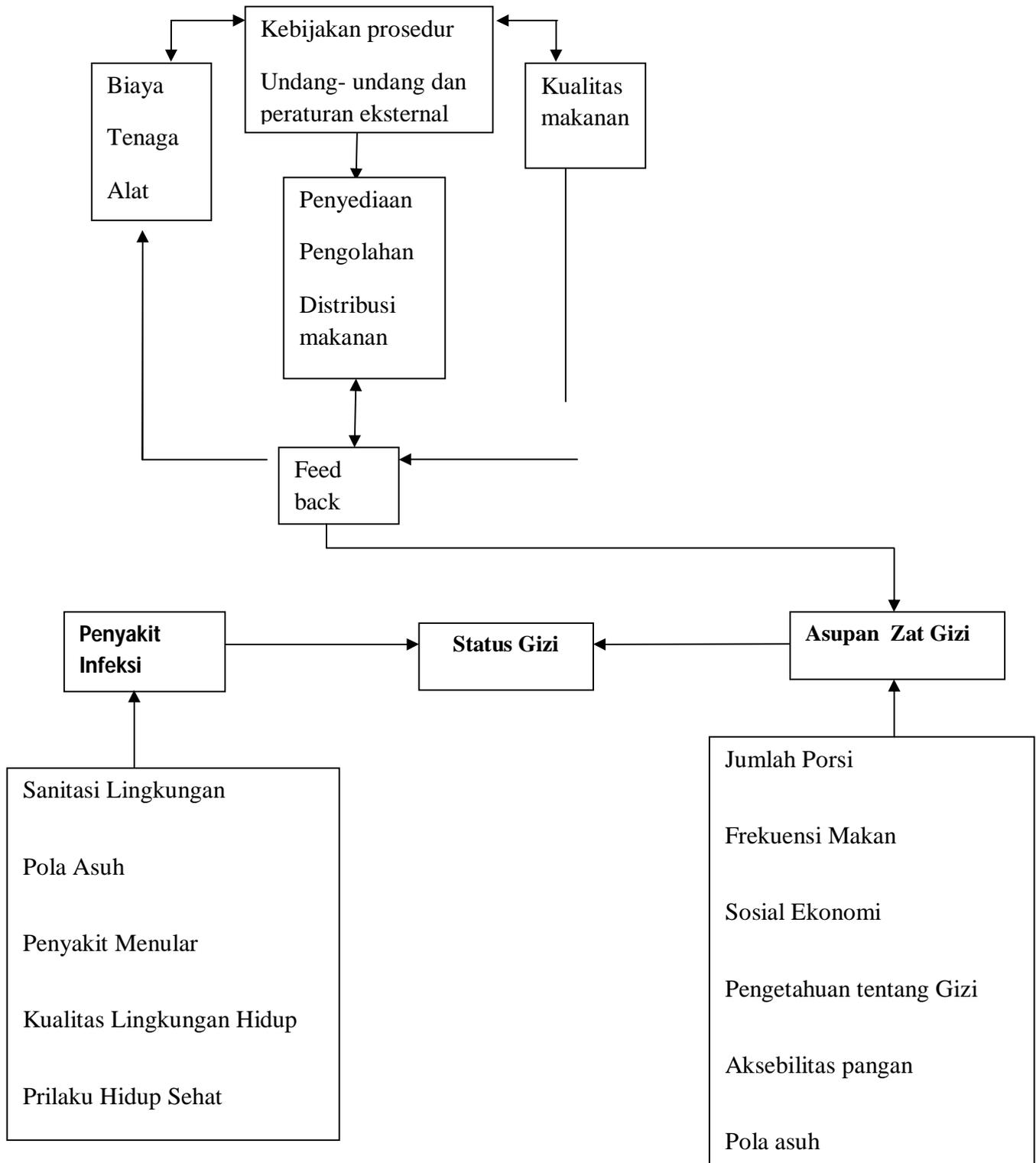
prasarana distribusi makanan, tersedianya tenaga pramusaji, tersedianya jadwal distribusi makanan diruang produksi. Distribusi makanan terbagi menjadi dua macam, yaitu sentralisasi dan desentralisasi. Sentralisasi adalah suatu cara mengirim hidangan makanan dimana telah diporsi untuk setiap konsumen. Hidangan-hidangan telah diporsi didapur pusat. Keuntungan cara ini adalah tenaga lebih hemat biaya dan pengawasan, pengawasan dapat dilakukan dengan mudah dan teliti, makanan dapat disampaikan langsung ke konsumen, ruangan konsumen terhindar dari keributan pada waktu pembagian makanan serta bau masakan, pekerjaan dapat dilakukan dengan lebih cepat. Kelemahan cara ini memerlukan tempat, peralatan dan perlengkapan makanan yang lebih banyak, adanya tambahan biaya untuk peralatan, perlengkapan, serta pemeliharaan, makanan sampai ke konsumen sudah agak dingin, makanan sampai sudah tercampur serta kurang menarik, akibat perjalanan dapur utama ke dapur ruangan. Kemudian cara desentralisasi adalah pengiriman hidangan dengan menggunakan alat-alat yang ditentukan dalam jumlah porsi lebih dari satu, kemudian diruang distribusi disajikan untuk setiap konsumen. Sistem desentralisasi mempunyai syarat yaitu adanya pantry yang mempunyai alat-alat pendingin, pemanas, dan alat-alat makan. Keuntungan cara ini yaitu memerlukan tenaga lebih banyak diruangan dan pengawasan secara menyeluruh agak sulit, makanan

dapat rusak bila petugas lupa untuk menghangatkan kembali, besar porsi sukar diawasi, pengawasan harus lebih banyak dilakukan, ruangan konsumen dapat terganggu oleh keributan pembagian makanan serta bau masakan (Depkes, 2007).

Langkah-langkah pendistribusian dan pelayanan makanan, antara lain (Depkes, 2000):

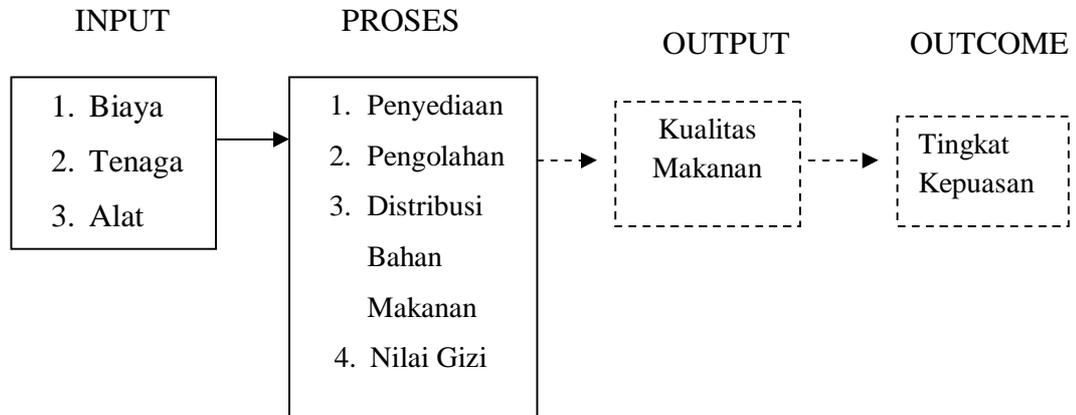
- a. Setelah makanan matang, tempelkan dalam wadah tertutup agar tidak terkontaminasi dari kuman penyakit
- b. Wadah yang dipakai harus tidak melunturkan bahan berbahaya ke dalam makanan, setiap wadah dipakai hanya untuk satu jenis makanan dan ditutup.
- c. Suhu penyimpanan untuk makanan basah harus diatas 60° C atau di bawah 10° C.
- d. Waktu tunggu sebelum makanan disantap adalah :
 - 1) Makanan yang akan disimpan kurang dari 4 jam dapat disimpan pada suhu ruang
 - 2) Makanan yang akan disimpan lebih dari 4 jam harus disimpan pada suhu dingin (dibawah 10° C) dan dipanaskan sebelum dimakan atau disimpan pada suhu panas (di atas 60° Makanan segera didistribusikan keruang makan)

E. Kerangka Teori



Sumber : System pelayanan makanan (Jp Palacio dan M theis 2005), Depkes 2000, *World Bank* 2011, diadaptasi dari UNICEF 1990 & Ruel 2008 (Modified)

F. Kerangka Konsep



KET :

Variabel Dependen (Variabel yang akanditeliti) :

Variabel Independen (Variabel yang tidak diteliti) :

Hubungan yang dianalisis :

Hubungan yang tidak dianalisis :

G. Definisi Operasional

- a. Input adalah semua sumber daya yang dibutuhkan untuk melakukan penyelenggaraan makanan meliputi tenaga, dana, fasilitas, bahan makanan, prosedur.
- b. Proses adalah serangkaian kegiatan pengolahan makanan meliputi penyusunan anggaran, perencanaan menu, penyusunan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan,

pendistribusian, pelaporan, evaluasi. Dimana selama proses berlangsung dilakukan pengawasan dan pengendalian

- c. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.