

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tingkat Kepuasan

1. Pengertian kepuasan

Kepuasan sebagai tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja atau hasil yang dirasakannya dengan harapannya. Tingkat kepuasan merupakan fungsi perbedaan antara kinerja yang dirasakan dengan harapan (Supranto, 2001). Harapan pelanggan dapat dibentuk oleh masa lampau, komentar dari kerabatnya, serta janji dan informasi dari berbagai media. Pelanggan yang puas akan setia lebih lama, kurang sensitive terhadap harga dan memberi komentar yang baik tentang perusahaan tersebut

Tingkat kepuasan juga dapat didefinisikan sebagai perasaan senang atau kecewa seseorang yang telah muncul setelah membandingkan antara kinerja (hasil) produk yang dipikirkan terhadap kinerja (hasil) yang diharapkan. Jika kinerja berada dibawah harapan, konsumen tidak akan puas. Jika kinerja memenuhi harapan, konsumen akan puas. Jika kinerja melebihi harapan, konsumen amat puas dan senang (Kotler, 2012)

Dari beberapa definisi tersebut dapat diketahui bahwa kepuasan pelanggan akan optimal apabila kenyataan sesuai dengan harapan pelanggan. Sehingga tingkat kepuasan sangat ditentukan dengan adanya kesesuaian antara harapan dan kenyataan.

2. Komponen tingkat kepuasan

Menurut (Kotler, 2012) tingkat kepuasan memiliki beberapa komponen penting untuk menentukan kualitas jasa sehingga tingkat kepuasan dapat ditentukan. Komponen-komponen tingkat kepuasan terdiri dari :

- a. *Reliability* yaitu kemampuan untuk memberikan penyajian secara tepat dan sesuai dengan janji yang ditetapkan.
- b. *Responsiveness* atau ketanggapan yaitu respon atau keinginan penaji dalam membantu pasien dan memberikan pelayanan yang tanggap meliputi : kesigapan penyaji dalam melayani pasien dan memberikan pelayanan yang tepat waktu.
- c. *Assurance* atau keyakinan yaitu kemampuan penyaji atau pengetahuan terhadap menu makanan secara tepat, kualitas keramah tamahan, perhatian, dan kesopanan dalam menyajikan makanan, serta keterampilan dalam memberi informasi.
- d. *Empathy* yaitu perhatian secara individual yang diberikan oleh penyaji kepada konsumen. Dimensi empathy memiliki ciri-ciri kemauan untuk melakukan pendekatan, memberikan perlindungan dan usaha untuk mengerti keinginan, kebutuhan, dan perasaan pasien.
- e. *Tangible* (Nyata), yaitu ssuatu yang nampak atau nyata yang meliputi penampilan fisik seperti : alat penyajian, kebersihan, kerapihan penampilan penyaji

B. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Cakupan penyelenggaraan makanan sangat luas, tidak seperti yang dipahami hanya sekedar merencanakan menu, mengolah, menyimpan dan menyajikan bahan makanan, tetapi juga meliputi fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, ketenagaan, peralatan, hygiene-sanitasi dan lain sebagainya (Aritonang, 2014).

1. Perencanaan anggaran belanja makanan

Perencanaan anggaran belanja makanan (ABM) adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani. Tujuan kegiatan ini ialah agar tersedia taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan (macam dan jumlah) bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani sesuai dengan standar kecukupan gizi.

Sedangkan langkah-langkah perencanaan menu meliputi:

- a. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya.
- b. Tetapkan macam jumlah konsumen/pasien
- c. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
- d. Buat standar kecukupan gizi (standar porsi) ke berat kotor.

- e. Hitung indeks harga makanan per orang per hari sesuai dengan konsumen yang mendapat makanan.
- f. Hitung anggaran belanja makanan setahun untuk masing-masing konsumen/pasien (termasuk pegawai)
- g. Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing-masing) untuk meminta perbaikan.
- h. Rencana anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif.

2. Perencanaan menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Adapun tujuan perencanaan menu ialah agar tersedia siklus menu sesuai dengan klarifikasi pelayanan yang ada di RS (misalnya 10 hari atau seminggu). Kegiatan menyusun menu dilakukan dengan cara berikut:

- a. Kumpulkan berbagai jenis hidangan, kelompokkan menurut jenis makanan (kelompok lauk hewani, kelompok nabati, kelompok sayuran, kelompok buah) sehingga memungkinkan variasi yang lebih banyak.
- b. Susun pola menu dan master menu yang memuat garis besar frekuensi penggunaan bahan makanan harian dengan siklus menu yang berlaku
- c. Masukkan hidangan hewani (yang serasi warna, komposisi, konsistensi bentuk dan variasinya), kemudian lauk nabati, sayur, buah dan snack.
- d. Siapkan formulir penilaian yang meliputi pola menu dengan kombinasi warna, tekstur, konsistensi, rasa, aroma, ukuran, bentuk potongan, temperatur makanan, pengulangan menu penyajian dan sanitasi

- e. Nilai menu dengan beberapa penilaian obyektif
- f. Lakukan pre-test untuk mengetahui tanggapan konsumen/pasien
- g. Buat perbaikan menu dan selanjutnya menu siap untuk diusulkan kepada pengambilan keputusan (sesuai dengan struktur organisasi)

3. Perhitungan kebutuhan bahan makanan

Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan kebutuhan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan. Tujuan kegiatan ini ialah agar tercapainya usulan anggaran dan kebutuhan bahan makanan bagi pasien dalam satu tahun anggaran. Langkah-langkah perencanaan kebutuhan bahan makanan, yakni:

- a. Tentukan jumlah pasien dengan mengaju pada DPMP
- b. Tentukan standar porsi tiap bahan makanan dan buat berat kotor
- c. Hitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu
- d. Hitung dengan cara: Jumlah pasien x berat kotor x kerap pemakaian

4. Pemesanan dan pembelian bahan makanan

- a. Pemesanan bahan makanan

Pemesanan adalah penyusunan permintaan (order) bahan makanan, berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani. Tujuan kegiatan ini ialah agar tersedia daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang diterapkan. Langkah-langkah pemesanan bahan makanan meliputi:

- 1) Ahli gizi membuat rekapitulasi kebutuhan bahan makanan untuk esok hari dengan cara: standar porsi x jumlah pasien
- 2) Hasil perhitungan diserahkan ke bagian gudang logistik

- 3) Bagian gudang menyiapkan bahan makanan sesuai dengan permintaan
- 4) Bagian pengolahan mengambil bahan makanan yang dipesan (order)

b. Pembelian bahan makanan

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai ketentuan /kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar. (Kemenkes, 2013)

Sistem pembelian yang sering dilakukan antara lain :

- 1) Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*)
- 2) Pembelian dengan musyawarah (*The Negotiated og Buying*)
- 3) Pembelian yang akan datang (*Future Contract*)
- 4) Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*)
 - a) *Firm At the Opening of Price* (FAOP), dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga disesuaikan pada saat transaksi berlangsung
 - b) *Subject Approval of Price* (SAOP), dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga sesuai dengan yang ditetapkan terdahulu
- 5) Pembelian melalui pelelangan (*The Formal Competitive*)

5. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Tujuan penerimaan bahan makanan ialah agar tersedia bahan makanan yang siap untuk diolah. Sedangkan prasyaratannya meliputi:

- a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima
- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan

6. Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan

a. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Tujuan penyimpanan bahan makanan ialah agar tersedia bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan. Adapun langkah-langkah penyimpanan bahan makanan meliputi:

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

b. Penyaluran bahan makanan

Penyaluran bahan makanan adalah tata cara distribusi bahan makanan berdasarkan permintaan harian. Tujuan penyaluran bahan makanan ialah agar tersedia bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepa sesuai dengan pesanan. Sedangkan prasyaratannya meliputi:

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

7. Persiapan bahan makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan yaitu meliputi: membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam, dan sebagainya. Tujuan persiapan bahan makanan ialah mempersiapkan bahan-bahan makanan, dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan kegiatan pemasakan. Prasyarat persiapan bahan makanan meliputi tersedianya:

- a. Bahan makanan yang akan dipersiapkan
- b. Peralatan persiapan
- c. Protap persiapan
- d. Aturan proses-proses persiapan

8. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan pengolahan bahan makanan antara lain:

- a. Mengurangi risiko kehilangan zat-zat giz bahan makanan
- b. Meningkatkan nilai cerna

- c. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan
- d. Bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh

Prasyarat pengolahan bahan makanan ialah tersedia:

- a. Siklus menu
- b. Peraturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP)
- c. Bahan makanan yang akan diolah
- d. Peralatan pengolahan bahan makanan
- e. Aturan penilaian
- f. Prosedur tetap pengolahan

9. Pendistribusian makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa dan makanan khusus). Tujuan distribusi makanan ialah agar konsumen mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku. Sistem distribusi yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, peralatan dan perlengkapan yang ada. Terdapat tiga jenis sistem penyaluran makanan, yakni:

- a. Sistem yang dipusatkan atau sentralisasi, yakni dengan ketentuan makanan pasien dibagi dan disajikan dalam alat makan di tempat pengolahan makanan.
- b. Sistem yang tidak dipusatkan atau desentralisasi, yakni makanan pasien dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruang perawatan pasien dalam jumlah besar, selanjutnya disajikan dalam alat makan masing-masing pasien sesuai dengan permintaan makanan.

- c. Kombinasi sentralisasi dengan desentralisasi, yakni dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makanan pasien sejak dari tempat produksi (dapur), dan sebagian lagi dimasukkan ke dalam wadah besar yang pendistribusiannya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

10. Pencatatan dan pelaporan

Pencatatan dan Pelaporan merupakan bentuk pengawasan dan pengendalian. Pencatatan dilakukan pada setiap langkah kegiatan sedangkan pelaporan dilakukan berkala sesuai dengan kebutuhan. Penyelenggaraan makanan institusi adalah usaha dalam penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga permasyarakatan, pesantren, dan lain-lain menurut Mukrie (dalam Mahayani, 2014). Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh, dikontrakan dengan pemborong makanan, ataupun dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan. Tujuan umum penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya makanan yang memuaskan bagi klien, dengan manfaat setinggi-tingginya bagi industri. Secara khusus institusi dituntut untuk :

- a. Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan dimasak dengan layak.
- b. Pelayanan yang cepat dan menyenangkan.
- c. Menu makan siang seimbang dan bervariasi.
- d. Harga layak, serasi dengan pelayanan yang diberikan.
- e. Standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

C. Citarasa Makanan

Moehyi, 1999 (dalam Aritonang, 2014) Citarasa makanan meliputi penampilan dan rasa makanan. Adapun penampilan makanan, dinilai dari warna makanan, tekstur makanan, besar porsi, bentuk bahan makanan, pengaturan atau penyajian makanan. Sedangkan untuk rasa makanan, dinilai dari suhu makanan yang disajikan, bumbu yang digunakan, keempukan makanan yang disajikan, aroma makanan dan tingkat kematangan makanan yang disajikan

1. Rasa makanan

Rasa makanan merupakan faktor yang menentukan cita rasa makanan yang ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera pengecap. Rasa makanan ditimbulkan oleh larutnya senyawa pemberian rasa ke dalam air liur yang kemudian merangsang saraf pengecap yang ditimbulkan setelah menelan makanan. Rasa Makanan sangat bervariasi tergantung dan sesuai dengan jenis makanan seperti rasa manis, gurih, asin, asam dan pedas. Apabila rasa makanan yang disajikan pada pasien sudah sesuai dengan jenis makanan, maka kepuasan pasien akan terpenuhi, sehingga hidangan dapat dimakan dengan lahap.

2. Variasi bahan

Variasi bahan adalah keragaman jenis bahan makanan yang digunakan dalam menyusun suatu menu makanan, sehingga dapat menghasilkan suatu makanan yang mempunyai daya tarik bagi pasien. Dalam suatu masakan akan lebih menarik bila bahan yang digunakan tidak monoton hanya satu bahan saja. Bahan

makanan yang mempunyai warna agak pucat hendaknya dikombinasikan dengan warna bahan yang lebih cerah, sehingga masakan yang dihasilkan lebih menarik.

3. Aroma makanan

Aroma makanan merupakan aroma yang disebarkan oleh makanan sehingga memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera pasien untuk mengkonsumsi makanan yang disajikan. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap, proses pengolahan makanan, dan penggunaan aroma sintetis. Aroma makanan yang baik yaitu aroma yang sesuai dengan jenis masakan dan dapat membangkitkan selera makan. Makanan yang dimasak dengan cara digoreng atau ditumis umumnya memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan makanan yang dimasak dengan cara dikukus atau direbus

4. Tekstur makanan

Tekstur makanan merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita rasa dipengaruhi oleh tekstur makanan. Tekstur makanan juga mempengaruhi penampilan menu makanan yang dihidangkan, misalnya tekstur telur yang dimasak setengah matang harus berbeda dengan tekstur telur yang direbus sampai matang, tekstur kue puding harus berbeda dengan tekstur vla yang digunakan untuk mengisi kue. Tekstur makanan sangat ditentukan oleh cara masak dan lama waktu masak

5. Suhu makanan

Suhu makanan adalah tingkat panas atau dingin dari hidangan yang disajikan. Pada penyajian makanan perlu diperhatikan kesesuaian suhu dari jenis hidangan,

karena suhu makanan akan berpengaruh terhadap cita rasa makanan dan selera makan seseorang. Suhu makanan memegang peranan yang penting dalam penentuan cita rasa makanan. Makanan yang harus dihidangkan dalam keadaan hangat harus tetap dalam keadaan hangat sampai makanan tersebut siap dikonsumsi, makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas biasanya makanan yang punya aroma sedap seperti sup, soto, dan sate. Sedangkan makanan yang harus dihidangkan dalam keadaan dingin harus tetap dalam keadaan dingin sampai makanan tersebut siap dikonsumsi.

D. Penyaji Makanan

1. Penampilan penyaji

Penampilan penyaji merupakan faktor penunjang yang cukup penting terhadap penerimaan makanan oleh pasien. Penampilan penyaji meliputi kebersihan diri pakaian penyaji. Penampilan penyaji dikatakan baik apabila dalam berpakaian selalu rapi dan bersih, tidak berbau badan menyengat, tidak memakai make-up dan deodorant yang mencolok (Permadi, 2012)

2. Keterampilan penyaji

Menurut Soekresno, 1996 (dalam Dwirianasari, 2016) Keterampilan penyaji yaitu kemampuan penyaji dalam upaya menghasilkan suatu makanan yang berkualitas, seperti cara penyajian atau penataan hidangan yang menarik sehingga dapat membangkitkan selera pasien untuk mengkonsumsi makanan yang disajikan. Penyaji yang terampil dalam menyajikan suatu makanan akan terlihat dari cara penyaji dalam menataletakkan hidangan, dimana letak hidangan sudah sesuai dengan tempatnya.

3. Perhatian penyaji

Perhatian penyaji yaitu kemampuan penyaji dalam memberikan perhatian kepada pasien sebelum ataupun pada saat pasien mengkonsumsi makanan yang disajikan, seperti mendengarkan keluhan-keluhan pasien mengenai menu disajikan dan mendengarkan apa yang disukai maupun tidak disukai oleh pasien pada menu yang disajikan menurut Moehyi, 1999 (dalam Dwirianasari, A.D., 2016). Perhatian penyaji juga dapat dilihat dari kemampuan penyaji dalam meyakinkan pasien agar pasien mau mengkonsumsi makanannya dengan baik.

4. Keramahan penyaji

Keramahan penyaji yaitu kemampuan penyaji dalam menyajikan makanan kepada pasien dengan baik seperti memberikan petunjuk maupun keterangan mengenai menu yang disajikan sehingga pasien mau mengkonsumsi makanan sesuai dengan porsi yang disajikan dengan baik. (Permadi, 2012).

5. Ketepatan waktu penyajian

Ketepatan waktu penyajian yaitu kemampuan penyaji dalam menyajikan makanan kepada pasien tepat waktu sesuai dengan jam makan yang sudah ditentukan (Dwirianasari, 2016). Adapun jadwal penyaluran makan pada pelatihan pendidikan di Akademi Militer adalah sebagai berikut :

(Sutanti, 2014)

- a. Makan pagi : Pukul 05.45– 06.15 Wita
- b. Makan siang : Pukul 13.00 – 13.30 Wita

c. Makan malam : Pukul 18.45 – 19.15 Wita

E. Alat Penyajian Makanan

1. Kebersihan alat

Kebersihan alat penyaji merupakan salah satu faktor penting dalam penyajian atau penyelenggaraan makanan karena dapat mempengaruhi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Menurut Puja, 1995 (dalam Natalia, 2010) Kebersihan alat penyajian meliputi : permukaan alat utuh, tidak cacat, tidak rusak, tidak adanya benda-benda asing yang menempel pada alat penyajian, serta tidak adanya bau yang menyengat pada alat yang digunakan pada saat menyajikan makanan

2. Kelengkapan alat penyajian makanan

Kelengkapan alat penyajian yaitu adanya kesesuaian atau kecocokan antara alat-alat yang digunakan dengan menu yang disajikan, seperti tersedianya sendok, gelas, mangkok, piring, serta alat-alat penyajian lainnya.

3. Kesesuaian alat dengan makanan yang akan disajikan

Penggunaan alat penghidang juga harus disesuaikan dengan jumlah hidangan dan jenis hidangan, misalnya penghidang minuman hendaknya menggunakan gelas yang sesuai, sup dihidangkan dengan mangkuk sup, serta selalu tersedianya sendok makan setiap kali penyajian makanan.

F. Menu

1. Pengertian menu

Menurut Kata “menu” berarti hidangan makanan yang disajikan pada suatu acara makan, baik makan siang maupun makan malam. Menu dapat disusun untuk lebih dari satu kali acara makan, misalnya untuk satu hari yang terdiri dari makan pagi, makan siang, makan malam serta makanan selingan menurut Moehyi, 1999 (dalam Dwirianasari, 2016). Menu dapat disusun untuk jangka waktu yang lama, misalnya selama tujuh atau sepuluh hari. Menu yang disusun dalam jangka waktu tertentu disebut master menu.

2. Jenis-jenis menu

Ada tiga macam menu yang biasa digunakan oleh suatu institusi, yaitu sebagai berikut :

- a. Menu bebas yaitu menu yang disusun sesuai dengan keinginan pemesan. Jenis makanan yang disajikan biasanya bukan yang biasa disajikan sehari-hari. Jenis masakan dan jumlah masakan yang akan disajikan dapat beragam tergantung permintaan pelanggan.
- b. Menu pilihan yaitu jenis menu yang menyajikan pilihan jenis makanan sehingga konsumen dapat memilih makanan sesuai dengan selera.
- c. Menu standar atau master menu yaitu susunan menu yang digunakan untuk penyelenggaraan makanan dengan waktu cukup panjang antara 3 hari atau sampai 10 hari.

3. Perencanaan menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen atau pasien dan memiliki ketersediaan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi yang seimbang. Penyusunan menu berdasarkan jenis hidangan sehingga memiliki variasi yang banyak, frekuensi penggunaan bahan

berdasarkan pola menu dan master menu dan kombinasi warna dan konsistensi bentuk serta variasi dari hidangan (Aritonang, 2014).

4. Siklus menu

Siklus menu adalah perputaran menu atau hidangan yang akan disajikan kepada konsumen dalam jangka waktu tertentu. Jangka waktu siklus menu yang sering ditemui lima hari, tujuh hari maupun sepuluh hari. Siklus menu dengan 4 jangka waktu yang lebih lama lebih baik bila dibandingkan dengan siklus menu dengan jangka waktu yang pendek karena dapat menghindari terjadinya pengulangan menu. Pelaksanaan siklus menu yang lebih panjang lebih sulit terutama dalam hal pengawasan. Hal utama yang menjadi pertimbangan dalam pembuatan siklus menu dengan jangka waktu yang lebih panjang adalah jangka waktu pelayanan pada konsumen (Vidyarini, 2010).

5. Frekuensi dan waktu makan

Menu sehari adalah susunan hidangan yang disajikan dalam sehari dalam beberapa kali waktu makan. Dalam menu sehari, terdapat istilah frekuensi makan. Frekuensi makan adalah jumlah waktu makan dalam sehari, meliputi makanan lengkap (full meal) dan makanan selingan (snack). Makanan lengkap biasanya diberikan tiga kali sehari (makan pagi, makan siang dan makan malam), sedangkan makanan selingan biasadiberikan antara makan pagi dan makan siang, antara makan siang dan makan malam ataupun setelah makan malam. Frekuensi makan di suatu institusi berkisar antar tiga hingga enam kali sehari tergantung dari biaya dan tenaga kerja yang tersedia (Vidyarini, 2010)

6. Standar porsi

Standar Porsi adalah berat berbagai macam bahan makanan dalam suatu menu yang dicantumkan dalam berat bersih. Menurut Moehyi, 1999 (dalam Dwirianasari, 2016) Porsi baku dapat ditentukan melalui kecukupan makanan yang diperlukan dan persentase berat bersih bahan makanan yang dianjurkan dalam tiap kali waktu makan serta porsi untuk tiap waktu makan.

G. TNI - AD

Pendidikan TNI merupakan salah satu sistem dalam pembinaan personil TNI yang berfungsi menunjang sistem pertahanan negara dan sistem tata kehidupan nasional. Fungsi utama pendidikan dalam sistem pembinaan siswa TNI adalah meningkatkan potensi siswa agar memiliki semangat juang yang dijiwai sapta marga, sumpah siswa, ilmu pengetahuan dan keterampilan serta kesamaptaan jasmani yang dibutuhkan untuk pelaksanaan tugas-tugas TNI. Penyelenggaraan pendidikan TNI berada dibawah Komando Pembina Doktrin Pendidikan dan Latihan (Kodiklat) TNI. Kodiklat TNI bertugas menyelenggarakan pembinaan doktrin/sistem operasi, pendidikan dan latihan. Fungsi utama Kodiklat TNI adalah menyelenggarakan tiga fungsi, yakni pembinaan doktrin, pembinaan pendidikan, dan pembinaan latihan. Pembinaan doktrin meliputi segala usaha pekerjaan dan kegiatan di bidang penelitian dan pengembangan doktrin/sistem operasi, organisasi pembinaan TNI serta sistem operasi di daerah latihan dan operasi.

Personil TNI berdasarkan kepangkatan dibagi menjadi tiga, yakni tamtama, bintara dan perwira. Tamtama merupakan personil yang dibentuk sebagai pelaksana dengan keterampilan yang tinggi. Bintara merupakan personil yang dibentuk sebagai pimpinan unit kecil, juru, pelatih, pengawas serta tulang punggung pelaksana. Perwira merupakan personil yang dibentuk sebagai pemimpin mempunyai nilai kejuangan dan kemampuan profesi yang tinggi. Syarat pendidikan tamtama, bintara dan perwira berbeda-beda, yakni berturut-turut Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Akademi Militer (Akmil) atau lulusan Sarjana/Diploma yang mengikuti pendidikan Akmil Perwira Karir (Akmil PK) (Mabes TNI AD. 2005).