

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan institusi atau masal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilaku secara massal atau dalam jumlah besar. Di setiap negara, ada batasan untuk jumlah yang diselenggarakan, sesuai dengan kesepakatan yang dibuat oleh masing-masing negara. Di Inggris, produksi 1000 porsi per hari dan di Jepang, 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 produksi setiap hari adalah 150 porsi jika tiga kali makan (Bakri & dkk, 2018).

Penyelenggaraan makanan bertujuan agar konsumen puas dengan layanan yang diberikan. Untuk meningkatkan daya terima pelanggan untuk mengonsumsi makanan sehingga mereka merasa puas dengan apa yang mereka beli, jaminan kualitas sangat penting. Preferensi konsumen juga dapat diartikan sebagai tingkat kesukaan atau penilaian seseorang terhadap suatu makanan atau produk yang disajikan. Selain itu, preferensi konsumen menunjukkan kecenderungan perilaku konsumen terhadap pola konsumsi serta ketertarikan mereka terhadap nilai-nilai yang ditawarkan oleh penyelenggara makanan. Untuk memastikan kepuasan pelanggan, preferensi pelanggan terhadap makanan harus diperhatikan (Putra et al., 2021).

1. Penyusunan Anggaran Belanja

Biaya didefinisikan sebagai pengorbanan sumber keuangan dalam bentuk uang, baik yang telah maupun yang akan datang, untuk mendapatkan barang dan jasa yang diinginkan atau tujuan lain yang diharapkan akan memberikan keuntungan atau manfaat baik sekarang maupun di masa depan bagi individu atau organisasi (Bakri & dkk, 2018).

Biaya makan, atau biaya makanan, didefinisikan sebagai "uang yang telah dan akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan atau permintaan", dan biaya untuk setiap porsi makanan disebut unit biaya makanan, yang sering digunakan untuk menentukan tarif pelayanan makanan institusi (Ayupradinda et al., 2022).

Biaya penyelenggaraan makanan harus disusun dan direncanakan sebaik mungkin untuk menjaga operasional tetap lancar. Biaya harus dibuat secara luwes, realistis, dan dipantau secara terus menerus untuk menghindari masalah di masa depan (Bakri & dkk, 2018).

2. Perencanaan Menu

Dalam manajemen makanan institusi, perencanaan menu adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menyusun berbagai hidangan dengan cara yang sesuai untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Faktor sosial dan budaya, kepuasan konsumen, standar kualitas gizi, angka kecukupan gizi, kebiasaan, dan preferensi dalam konsumsi makanan, biaya, peraturan pemerintah, pelayanan, dan kemampuan produksi makanan adalah semua elemen yang harus dipertimbangkan saat membuat menu. Menyusun pola

menu, pedoman menu, master menu, memasukkan hidangan ke dalam master menu, dan mengevaluasi menu adalah semua bagian dari proses perencanaan menu. Meskipun menu yang seimbang penting untuk kesehatan, itu harus dihiasi dengan variasi, warna, komposisi, rupa, rasa, dan campuran masakan yang nikmat (Ayupradinda et al 2022). Perencanaan menu harus memenuhi beberapa persyaratan, yaitu memandu proses pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat waktu dan tenaga, dan membuat menu yang dirancang dengan baik, diperlukan beberapa prasyarat sebagai berikut :

- a. Setiap hidangan memiliki porsi standar yang menunjukkan jenis dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah.
- b. Ada standar resep yang mencakup racikan bahan makanan dan bumbu yang digunakan, serta cara pengolahan dan suhu yang sesuai dengan resep.
- c. Setiap resep memiliki standar bumbu, setiap resep memiliki standar bumbu, seperti jumlah rempah dalam berat bersi mentah dan jenis rempah.

3. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah kegiatan menyusun permintaan (order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membuat daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan. Pemesanan dilakukan dalam jangka waktu tertentu, seperti harian, mingguan, bulanan (Bakri & dkk, 2018). Langkah-langkah pemesanan bahan makanan :

- a. Pesanan bahan makanan dibuat berdasarkan taksiran kebutuhan bahan makanan
- b. Menentukan berapa kali bahan makanan segar dan kering dipesan
- c. Mengajukan usulan tentang kebutuhan bahan makanan ke pimpinan
- d. Menentukan prosedur pengadaan bahan makanan melalui penggunaan penunjukan langsung
- e. Pengadaan langsung atau lelang umum

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian tindakan untuk menyediakan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan atau pasien sesuai dengan peraturan yang berlaku. Penyediaan bahan makanan yang tepat, dalam jumlah yang tepat, pada waktu yang tepat, dan dengan harga yang tepat adalah bagian penting dari proses pembelian bahan makanan. Metode pembelian bahan makanan :

- a. Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*)
 - b. Pembelian dengan musyawarah (*The Negotiated of Buying*)
 - c. Pembelian yang akan datang (*Future Contract*)
 - d. Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*)
- 1) *Firm At the Opening of Price* (FAOP), harga bahan makanan disesuaikan selama transaksi jika pembeli memesan bahan makanan saat dibutuhkan.
 - 2) *Subject Approval of Price* (SAOP), dapat melakukan pemesanan bahan makanan yang di butuhkan, biaya tetap sesuai dengan harga yang tetap (Bakri & dkk, 2018).

4. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah serangkaian tindakan untuk meneliti, memeriksa, mencatat, dan melaporkan bahan makanan yang ditetapkan dalam surat kontrak, juga dikenal sebagai "surat perjanjian jual beli". Penerimaan bahan makanan ini adalah bagian dari proses pembelian bahan makanan. Besar atau kecilnya lembaga memengaruhi proses penerimaan bahan makanan. Lembaga fungsi unit penerimaan yang lebih kecil lebih mudah dan sederhana, sedangkan lembaga fungsi unit penerimaan yang lebih besar lebih kompleks. Oleh karena itu, unit penerimaan dapat dianggap sebagai salah satu jenis pengawasan yang dilakukan pada awal proses penyelenggaraan makanan di suatu organisasi (Bakri & dkk, 2018).

5. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah proses yang menyangkut penyimpanan bahan makanan, pemasukan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu prosedur untuk menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah, serta untuk mencatat dan melaporkan informasi tentangnya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, harus segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang, atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan setelah ditimbang (Bakri & dkk, 2018). Tujuan penyimpanan bahan makanan yaitu :

- a. Memelihara dan mempertahankan kondisi dan kualitas bahan makanan yang disimpan.
- b. Melindungi bahan makanan yang disimpan agar tidak rusak, kotor, dan masalah lingkungan lainnya.
- c. Menyediakan berbagai jenis dan jumlah bahan makanan dengan kualitas dan waktu yang tepat.
- d. Menyediakan bahan makanan dalam jumlah, jenis, dan kualitas yang memadai.

6. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah, seperti mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya. Adapun persyaratan dalam persiapan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a. Ketersediaan bahan makanan yang akan dipersiapkan
- b. Tersedianya peralatan dan tempat persiapan
- c. Adanya prosedur persiapan
- d. Tersedianya standar resep, standar bumbu, standar porsi, jadwal persiapan
- e. Jadwal pemasakan (Rotua & Siregar, 2020).

7. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah proses mempersiapkan bahan makanan sesuai dengan prosedur tertentu dengan menambahkan bumbu standar sesuai dengan resep dan jumlah pelanggan serta perlakuan khusus seperti

pemasakan dengan air, lemak, dan pemanasan untuk menghasilkan masakan dengan cita rasa yang tinggi (Pratiwi, 2022).

8. Penyajian Makanan

Penyajian makanan yang menarik untuk pelanggan, sajian makanan yang dapat dilakukan dengan berbagai cara, asalkan memperhatikan standar kebersihan sanitasi yang baik. Pembungkus yang digunakan, seperti plastik, kertas, atau botol plastik, harus bersih dan tidak terbuat dari bahan-bahan yang beracun. Makanan disajikan di tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara yang cukup, dan penyedia makanan berpakaian bersih dan rapi dengan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh ada kontak langsung dengan makanan (Arrazy, 2020).

9. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Setelah bahan makanan mengalami proses pemasakan, selanjutnya bahan makanan tersebut disalurkan untuk disampaikan kepada konsumen. Sistem penyaluran yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan dan pelaksanaannya tergantung pada jenis dan jumlah tenaga serta perlengkapan dan peralatan yang ada (Wibowo & dkk, 2016).

10. Pencatatan dan Pelaporan

Pencatatan dan pelaporan adalah bentuk pengendalian dan pengawasan. Setiap langkah kegiatan dicatat, dan pelaporan dilakukan secara berkala jika diperlukan. Usaha untuk menyediakan makanan bagi sejumlah besar pelanggan

yang tinggal di tempat-tempat seperti perkantoran, perusahaan pabrik, industri, asrama, komunitas, dan lain-lain dikenal sebagai penyelenggaraan makanan institusi (Siallagan, 2023).

11. Ketenagaan/ SDM di Rumah Makan

a. SDM di Rumah Makan

Tenaga Kerja, juga dikenal sebagai sumber daya manusia (SDM), memainkan peran penting dalam organisasi penyelenggaraan makanan. Saat menjalankan tujuan, yaitu menghasilkan makanan berkualitas dan menyediakan layanan makanan yang produktif dan terhormat, sangat penting untuk memiliki pemahaman yang kuat tentang manajemen sumber daya manusia. Jumlah, kualifikasi, dan keahlian tenaga kerja yang terlibat dalam menjalankan tugas penyelenggaraan makanan memastikan bahwa layanan makanan yang prima di restoran dapat diberikan. Sehingga memenuhi kebutuhan konsumen dengan kreatif (Dwi Suseno & Dkk, 2023).

b. Sarana dan Prasarana

Sarana dan Bangunan adalah tempat dan bentuk fisik hasil pekerjaan konstruksi dan fasilitas pendukung yang menyatu dengan tempat kedudukannya dan berfungsi sebagai tempat manusia melakukan kegiatan (RPM, 2022). Untuk memastikan pengelolaan makanan berjalan lancar, harus memiliki kemampuan untuk menyediakan sarana dan prasarana untuk penyelenggaraan makanan. Kontaminasi makanan dapat disebabkan oleh fasilitas yang tidak memadai.

12. *Hygiene* Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan

Salah satu cara untuk mencegah penyakit adalah *hygiene*, yang berfokus pada kebersihan, kesehatan, dan keutuhan makanan. Sanitasi dan *hygiene* makanan sangat penting, terutama dalam hal kepentingan umum. Dalam pengertian ini, *hygiene* berkaitan erat dengan individu, makanan, dan minuman karena merupakan bagian penting untuk mencapai derajat kesehatan. Dalam kasus ini, orang yang mengonsumsi makanan harus mempertimbangkan kondisi pribadi dan praktik mereka, serta gaya hidup mereka, agar mereka tetap sehat sehingga mereka dapat menghasilkan makanan yang aman. *Hygiene* dan sanitasi pengolah makanan dapat dipengaruhi oleh tindakan atau praktik kebersihan pengolah, perilaku ini dalam upaya kebersihan diri dan lingkungan. Persyaratan praktik kebersihan sanitasi menurut PGRS 2013 termasuk aspek kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, penampilan pengolah (menggunakan APD), pelayanan makanan, dan kondisi kesehatan (Nina & Rufani, 2021).

Menurut Surono dkk (2016:89), sanitasi industri makanan berarti membersihkan semua permukaan yang bersentuhan dengan produk makanan, seperti lantai, meja, peralatan, dan pekerja, melalui perlakuan yang efektif untuk membunuh bakteri yang membahayakan kesehatan masyarakat dan secara signifikan mengurangi jumlah bakteri yang tidak diinginkan lainnya, tanpa mengganggu keamanan makanan konsumen. Oleh karena itu, sanitasi juga mencakup bidang makanan, termasuk semua benda yang terhubung langsung dengan makanan. Begitu juga dengan kondisi lantai dan meja, peralatan yang bersih akan menghindari bakteri penyebab penyakit, lalat, dan benda asing.

Selain itu, karena mereka menjamah makanan, pekerja juga bertanggung jawab atas terkontaminasinya makanan. Oleh karena itu, upaya sanitasi harus dilakukan secara efektif untuk menghilangkan mikroba yang membahayakan kesehatan sambil tetap mempertimbangkan aspek keamanan pangan yang dikonsumsi. Pilihan bahan makanan berkualitas tinggi menunjukkan keamanan makanan. Mutu bahan makanan berkaitan dengan kualitas nutrisi, kebutuhan bahan makanan, kebersihan, dan keamanan dan bebas dari bahan yang tidak diharapkan. Bahan makanan yang berkualitas tinggi tidak berlendir, segar dan tidak rusak atau berubah warna dan rasa, dan memiliki bentuk yang menarik, ukuran dan besar yang hampir sama, warna, aroma, dan rasa yang khas (Nina & Rufani, 2021).

Sanitasi makanan bertujuan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman bebas dari ancaman kesehatan mulai dari saat dibuat, selama proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, dan penyajian atau distribusi terakhir, saat makanan siap untuk dikonsumsi. Ini menunjukkan bahwa perawatan kebersihan dilakukan di setiap tahap proses produksi. Bakteri penyebab penyakit dapat berkembang biak di mana saja. Sebelum proses produksi, misalnya, bahan baku yang akan digunakan harus dibersihkan. Jika ada kontaminasi pada bahan baku, itu akan membahayakan keamanan makanan itu sendiri. Meskipun upaya ini dilakukan untuk mencegah kerusakan pada kesehatan manusia (Nina & Rufani, 2021).

B. Nilai Gizi Per Porsi Makanan

Informasi nilai gizi (*nutrition facts*) adalah bagian dari label makanan, yang berisi tentang kandungan zat gizi yang ada dalam bahan makanan tersebut.

Manfaat dari membaca informasi nilai gizi yaitu:

1. Mengetahui jumlah nutrisi dalam produk makanan, termasuk energi, protein, lemak, dan karbohidrat.
2. Bagi orang sakit ini memudahkan dalam pemilihan makanan yang aman bagi orang sakit tertentu. Membaca nilai gizi juga membantu mengontrol konsumsi makanan harian dan mengurangi risiko penyakit degeneratif.

Konsumen yang berisiko tinggi karena penyakit tertentu dapat memperkirakan bahaya yang mungkin terjadi dengan mengetahui kandungan gizi konsumen (Rifanty Meydiana Rachmawati Putri, 2021).

Makanan dapat mencerminkan karakteristik suatu suku bangsa atau negara, seperti babi guling. Makanan khas atau tradisional telah dianggap sebagai duta promosi dan cara yang efektif untuk menerapkan pendekatan kultural (Rohim et al., 2019).