

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

#### **1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sebagai contoh, sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Oleh karena itu pelayanan gizi yang berorientasi pada kebutuhan dan kepuasan pasien dalam aspek preventive, promotif, kuratif dan rehabilitatif untuk meningkatkan kualitas hidup diperhatikan agar tujuan dari penyelenggaraan makan tercapai dengan optimal (Kemenkes, 2013).

#### **2. Tujuan Pelayanan Gizi Rumah Sakit.**

Terciptanya sistem pelayanan gizi rumah sakit dengan memperhatikan berbagai aspek gizi dan penyakit, serta merupakan bagian dari pelayanan kesehatan secara menyeluruh untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

#### **3. Ruang Lingkup Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes No. 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit meliputi :

##### **a. Pelayanan Gizi Rawat Jalan**

###### **a) Pengertian Pelayanan gizi rawat jalan**

Pelayanan gizi rawat jalan merupakan Serangkaian proses kegiatan asuhan gizi yang berkesinambungan dimulai dari asesment/pengkajian, pemberian diagnosis, intervensi gizi dan

monitoring evaluasi kepada klien/pasien di rawat jalan. Asuhan gizi rawat jalan pada umumnya disebut kegiatan konseling gizi dan dietetik atau edukasi/ penyuluhan gizi.

b) Tujuan Pelayanan gizi rawat jalan

Memberikan pelayanan kepada klien/pasien rawat jalan atau kelompok dengan membantu mencari solusi masalah gizinya melalui nasihat gizi mengenai jumlah asupan makanan yang sesuai, jenis diet, yang tepat, jadwal makan dan cara makan, jenis diet dengan kondisi kesehatannya.

b. Pelayanan Gizi Rawat Rawat Inap

a) Pengertian Pelayanan gizi rawat Inap

Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, dan konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi.

b) Tujuan Pelayanan gizi rawat Inap

Memberikan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi.

c. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1) Pengertian Penyelenggraan Makan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit dan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit. Kadang-kadang rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan serta pengunjungnya. Pelayanan ini harusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit mengingat makan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berebeda (Bakrie, 2013).

- 2) Tujuan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
  - a) Pasien agar memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya agar memperoleh makanan sesuai dengan kebutuhan gizinya dan dapat mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
  - b) Penggunaan biaya yang paling tepat, baik dalam penyelenggaraan makan orang sakit sehingga diperoleh hasil yang berguna (efektif dan efisien) secara maksimal.
- 3) Karakteristik penyelenggaraan makan rumah sakit
  - a) Pengelola adalah pemilik rumah sakit ataupun bagian tertentu yang diserahi tanggung jawab tetap berada pada pemilik. Beberapa rumah sakit menggunakan sistem out sourcing.
  - b) Rumah sakit memiliki kelengkapan untuk sarana fisik, peralatan serta penunjang lain termasuk untuk sumberdaya pelaksanaannya
  - c) Standar makan orang sakit sesuai dengan peraturan dan syarat kesehatan sesuai dengan policy Rumah Sakit.
  - d) Konsumen lebih bervariasi dan jumlahnya tidak tetap dengan macam makanan yang juga berbeda dari hari kehari berikutnya.
  - e) Harga makan sesuai dengan ketepatan Rumah Sakit.
  - f) Makanan yang disajikan dalam makana penuh 3 kali sehari atau tanpa selingan (Aritonang, 2013).
- d. Penelitian dan pengembangan gizi terapan
  - 1) Pengertian Penelitian dan pengembangan gizi terapan
 

Penelitian dan pengembangan gizi terapan dilakukan untuk meningkatkan kemampuan guna menghadapi tantangan dan masalah gizi terapan yang kompleks. Ciri suatu penelitian adalah proses yang berjalan terus menerus dan selalu mencari, sehingga hasilnya selalu mutakhir.

2) Tujuan Penelitian dan pengembangan gizi terapan

Untuk mencapai kualitas pelayanan gizi rumah sakit secara berdaya guna dan berhasil guna dibidang pelayanan gizi, penyelenggaraan makanan rumah sakit, penyuluhan, konsultasi, konseling dan rujukan gizi sesuai kemampuan institusi. Hasil penelitian dan pengembangan gizi terapan berguna sebagai bahan masukan bagi perencanaan kegiatan, evaluasi, pengembangan teori, tatalaksana atau standar pelayanan gizi rumah sakit.

## B. Cita Rasa Makanan

### 1. Pengertian Cita Rasa makanan

Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi atau unsur-unsur, ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh (Almatsier, 2004).

Cita rasa makanan merupakan salah satu aspek penilaian kualitas makanan yang disajikan (Moehyi, 1992). Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat, Cita rasa mampu mempengaruhi selera makan pasien untuk makan. Ketika selera makan pasien baik, maka asupan makan pasien pun ikut baik. Hal ini akan mampu mengurangi terjadinya sisa makanan. Cita rasa makan dapat dilihat dari dua aspek yaitu :

#### a) Penampilan makanan

Faktor yang menentukan penampilan makanan waktu disajikan :

##### 1) Warna makanan

Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan. Karena bila warnanya tidak menarik akan mengurangi selera orang yang memakannya. Kadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat perwarna yang berasal dari berbagai bahan alam dan buatan.

2) Bentuk makanan yang disajikan

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk–bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan porsi makanan.

3) Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan dan kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makannya. Potongan makanan yang terlalu kecil atau besar akan merugikan penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan bukan saja berkenaan dengan waktu disajikan tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan.

4) Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila dalam penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.

b) Rasa Makanan

Rasa makanan mempunyai faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan. Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu :

1) Aroma makanan

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera.

2) Bumbu

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan rasa yang tepat setiap kali pemasakan. Dalam setiap resep masakan sudah ditentukan jenis bumbu yang digunakan dan banyaknya masing-masing bumbu tersebut. Bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas. Rasa makanan juga dapat diperbaiki atau dipertinggi dengan menambahkan bahan penyedap.

3) Konsistensi atau tekstur makanan

Konsistensi makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera dipengaruhi oleh konsistensi makanan.

4) Keempukan makanan

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak. Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan, juga ditentukan oleh cara memasak yang baik, sehingga makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna. Sehingga mempengaruhi daya terima makan.

5) Kerenyahan makanan

Kerenyahan makanan memberikan pengaruh tersendiri pada cita rasa makanan. Kerenyahan makanan adalah makanan menjadi kering, tetapi tidak keras sehingga enak untuk dimakan (Moehyi, 1992)

### C. Sisa makanan

#### 1. Pengertian Sisa Makanan

Sisa makanan merupakan suatu dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit. Hal ini merupakan suatu implementasi dari pelayanan gizi dan aspek perilaku pasien. Banyaknya sisa makanan dalam piring pasien mengakibatkan masukan gizi kurang selama pasien dirawat. Kebutuhan gizi merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan atau dipertimbangkan dalam menyusun menu pasien karena untuk orang sakit kebutuhan gizinya akan meningkat. Pemberian makanan sehat yang terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur-sayuran dan buah dalam jumlah yang cukup, dan dapat dihabiskan oleh pasien (Moehyi, 1992).

Sisa makanan adalah prosentase makanan yang dapat dihabiskan dari satu atau lebih waktu makan, skor maksimal 80% jadi sisa makanan seharusnya 20% (Kemenkes, 2014).

Pasien yang menjalani rawat inap dalam waktu yang cukup lama, makanan yang disajikan dari rumah sakit sering kali tidak habis. Hal ini dimungkinkan akan berakibat terjadinya kekurangan zat gizi pada pasien. Kekurangan zat gizi tersebut sangat memudahkan terjadinya infeksi dan mendorong terjadinya malnutrisi.

#### 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makan :

Faktor lain yang menentukan bagaimana seseorang memilih makanan yaitu kesenangan dan ketidak senangan, kebiasaan, daya beli serta ketersediaan makanan, kepercayaan dan ketakhyulan, faktor agama serta psikologis dan yang paling akhir dan sering tidak dianggap penting pertimbangan gizi dan kesehatan (Hartono, 2000).

Menurut Moehyi (1992) faktor yang menyebabkan seseorang tidak dapat menghabiskan makanan yang disajikan antara lain yang berasal dari faktor internal (diri sendiri) dan eksternal (cita rasa makanan) yaitu:

a) Faktor Internal

Faktor internal atau faktor individu adalah faktor yang berasal dalam diri pasien. Seperti yang sudah sebelumnya dijelaskan bahwa faktor utama terjadinya sisa makanan adalah nafsu makan (Moehyi, 1992). Selera makan adalah keinginan seseorang untuk makan dan ketertarikan pada suatu makanan karena suatu respon terhadap rangsangan. Menurut Zulfah (2002), selera makan adalah suatu rangkaian isyarat yang mendorong inisiatif untuk makan. Faktor-faktor yang mempengaruhi selera makan antara lain (Utari, 2009):

- 1) Rasa suka dan enggan, beberapa orang memiliki rasa enggan terhadap makanan baru atau kerinduan pada suatu makanan.
- 2) Pengaruh lingkungan orang yang lebih suka makan makanan hangat di musim dingin atau sebaliknya.
- 3) Pengaruh sosial, budaya, agama, menentukan makanan yang dapat diterima oleh seseorang.
- 4) Pengaruh metabolik, kebutuhan akan energi menimbulkan asupan yang cukup dan syarat serta hormon ikut mengatur pengiriman ketika selera untuk makan.
- 5) Pengaruh obat-obatan, beberapa obat dapat menekan atau merangsang selera makan.
- 6) Selera bawaan, rasa haus akan menimbulkan keinginan untuk minum, suka asin akan menimbulkan untuk makan makanan asin.
- 7) Pengaruh penyakit, beberapa penyakit akan menimbulkan pengaruh selera makan atau sensitifitas selera makan.
- 8) Bentuk makanan, rasa, aroma, dan tekstur makanan dapat menekan atau merangsang selera makan.

Selera makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan dan kondisi seseorang. Pada umumnya, nafsu makan akan menurun pada orang sakit atau dalam keadaan susah. Begitu pula sebaliknya, nafsu makan akan baik atau bahkan meningkat pada orang sehat atau dalam keadaan senang (Prakoso, 1982 dalam Andhika, 2010).

Menurut Almatsier (2006), kebutuhan zat gizi dalam keadaan sakit tergantung jenis dan berat penyakit serta faktor-faktor yang

mempengaruhi dalam keadaan sehat seperti umur, gender (jenis kelamin), aktivitas fisik, serta kondisi khusus, yaitu ibu hamil dan menyusui. Seperti yang sebelumnya dijelaskan, kebutuhan gizi akan mempengaruhi asupan makan. Jika asupan makan yang diberikan tidak adekuat, dalam hal ini asupan makan yang rendah, makan pasien akan meninggalkan sisa makanan.

Dengan demikian, selain faktor nafsu makan atau selera makan, faktor *internal* lain yang berasal dari dalam diri pasien sendiri meliputi:

#### 1) Keadaan Psikis

Faktor keadaan psikis adalah suatu keadaan yang berhubungan dengan kejiwaan. Biasanya, perawatan di rumah sakit menyebabkan orang sakit harus menjalani kehidupan yang berbeda dengan apa yang dialami sehari – hari di rumah. Apa yang dimakan, dimana orang tersebut makan, bagaimana makanan disajikan, dengan siapa orang tersebut makan, sangat berbeda dengan yang telah menjadi kebiasaan hidupnya. Hal ini ditambah dengan hadirnya orang-orang yang masih asing baginya yang mengelilinginya setiap waktu, seperti dokter, perawat, atau petugas paramedis lainnya. Kesemuanya itu dapat membuat orang sakit mengalami tekanan psikologis, yang dapat pula membawa perubahan perangan pada orang sakit (Moehyi, 1999).

#### 2) Kebiasaan Makan

Menurut Suhardjo (1989) dalam Aula (2010), kebiasaan makan adalah suatu istilah untuk menggambarkan kebiasaan dan perilaku yang berhubungan dengan makanan dan makan, seperti tata karma makan, frekuensi makan seseorang, pola makan yang dimakan, kepercayaan tentang makanan (pantangan), distribusi makanan di antara anggota keluarga, penerimaan terhadap makanan (timbulnya suka atau tidak suka) dan cara pemilihan bahan makanan yang hendak dimakan. Kebiasaan makan adalah ekspresi setiap individu dalam memilih

makanan yang akan membentuk pola perilaku makan. Oleh karena itu, ekspresi setiap individu dalam memilih makanan akan berbeda satu dengan yang lain (Khomsan, 2004).

Pola makan sehari-hari merupakan pola makan seseorang yang berhubungan dengan kebiasaan makan setiap harinya. Suatu kebiasaan di suatu wilayah dapat mempengaruhi tingkat konsumsi seseorang. Menurut Suhardjo (1986) dalam pola makan adalah cara yang ditempuh seseorang atau sekelompok orang untuk memilih, menggunakan bahan makanan dalam konsumsi pangan setiap hari yang meliputi jenis makanan, jumlah makanan, dan frekuensi makan sebagai reaksi terhadap pengaruh fisiologi, psikologi, budaya dan sosial.

### 3) Umur

Semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat – zat gizi semakin sedikit. Bagi orang yang dalam periode pertumbuhan yang cepat (yaitu, pada masa bayi dan masa remaja) memiliki peningkatan kebutuhan nutrisi (Berman, 2003). Pada anak terdapat faktor kesulitan makan yang dapat mempengaruhi anak untuk tidak menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit. Faktor kesulitan makan pada anak sering dialami oleh sekitar 25% pada usia anak, jumlah akan meningkat sekitar 40-70% pada anak yang lahir prematur atau dengan penyakit kronik.

#### 4) Jenis kelamin

Jenis kelamin kemungkinan dapat menjadi faktor penyebab terjadinya sisa makanan. Hal ini disebabkan perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki, dimana kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat pada susunan tubuh, aktivitas, dimana laki-laki lebih banyak menggunakan kerja otot daripada perempuan, sehingga dalam mengkonsumsi makanan maupun pemilihan jenis makanan, perempuan dan laki-laki mempunyai selera yang berbeda (Priyanto, 2009).

#### 5) Aktifitas fisik berpengaruh terhadap kebutuhan gizi bagi pasien.

Aktifitas fisik pada orang normal berbeda antara tiap individu ada yang pekerjaan ringan, sedang ataupun berat, di samping itu berbeda pula dalam jangka waktunya (Suhardjo, 1992). Tidak hanya ada orang normal, pada orang sakit, aktivitas fisik juga memiliki peranan dalam menetapkan kebutuhan energi. Dalam perhitungan kebutuhan zat gizi, nilai faktor aktivitas pada orang sakit dibedakan menjadi dua yaitu istirahat di tempat tidur dan tidak terikat di tempat tidur (Almatsier, 2006).

#### 6) Gangguan Pencernaan

Gangguan pencernaan yaitu kumpulan gangguan yang terdiri dari rasa tidak enak pada perut seperti nyeri ulu hati, heartburn, mual, muntah, kembung, sendawa, cepat kenyang, konstipasi, diare, nafsu makan berkurang dan dispesia (Desdiani, 2004). Penyakit saluran cerna dibagi dalam dua kelompok, yaitu penyakit saluran cerna atas atau hematemesis (mual), maka nafsu makan orang tersebut menurun. Disfagia adalah kesulitan menelan karena adanya gangguan aliran makanan pada saluran cerna. Hal ini dapat terjadi karena, kelainan sistem saraf menelan, pasca stroke, dan adanya massa tumor yang menutupi saluran cerna (Almatsier, 2006).

## 7) Faktor Pengobatan

Tidak semua pasien mengalami gangguan pencernaan. Kurangnya asupan makan pada pasien bisa juga disebabkan karena faktor lain yang berkaitan dengan jenis penyakit pasien seperti penggunaan obat-obatan seperti pada pasien atau faktor pengobatan. Interaksi antara obat dan makanan.

### b) Faktor Eksternal

Menurut Moehyi (1992), faktor eksternal lain selain mutu makanan yang berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan, antara lain:

#### 1) Sikap petugas ruangan

Sikap petugas ini juga mempengaruhi faktor psikologis pada pasien. Intervensi keperawatan, termasuk di dalamnya adalah sikap petugas dalam menyajikan makanan, sangat diperlukan untuk meningkatkan nutrisi yang optimal bagi pasien rawat inap. Hal ini selain menguatkan program penyembuhan, juga mampu menciptakan lingkungan yang menguatkan selera makan (Berman, 2003). Oleh karena itu, sikap petugas ruangan dalam menyajikan makanan berperan dalam terjadinya sisa makanan.

#### 2) Jadwal makan atau waktu makan

Waktu makan adalah waktu dimana orang lazim makan setiap sehari. Manusia secara alamiah akan merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga setelah waktu tersebut sudah harus mendapat makanan, baik dalam bentuk makanan ringan atau berat. Makanan di rumah sakit harus tepat waktu, tepat diet, dan tepat jumlah.

### 3) Suasana tempat perawatan

Lingkungan yang menyenangkan pada saat makan dapat memberikan dorongan pada pasien untuk menghabiskan makanannya. Suasana yang bersih dan tenang diduga dapat mempengaruhi kenikmatan pasien dalam menyantap makanan yang disajikan (Priyanto, 2009).

### 4) Makanan dari luar rumah sakit

Makanan yang dimakan oleh pasien yang berasal dari luar RS akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang dalam perawatan dan timbulnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar RS atau jajan. Hal inilah yang menyebabkan kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada pasien tidak dihabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak RS tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan (Moehyi, 1999).

### 5) Mutu makanan

Faktor mutu makanan adalah salah satu faktor eksternal penyebab terjadinya sisa makanan. Mutu makanan dapat dilihat dari cita rasa makanan yang terdiri dari penampilan, rasa makanan, sanitasi, dan penyajian makanan (Depkes, 1991). Sementara itu, menurut Moehyi (1992), cita rasa makan dapat dilihat dari 2 aspek saja, yaitu penampilan dan rasa makanan. Cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat (Moehyi, 1992). Cita rasa mampu mempengaruhi selera makan pasien untuk makan. Ketika selera makan pasien baik, maka asupan makan pasien pun ikut baik. Hal ini akan mampu mengurangi terjadinya sisa makanan.

#### D. Pengukuran Sisa Makanan

##### a. Weighed Plate Waste

Sisa makananan dibedakan menjadi dua yaitu :

- a) Waste yaitu makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh atau makanan yang hilang tercecer.
- b) Platewaste yaitu makanan yang terbuang karena setelah dihidangkan tidak habis dikonsumsi (Nida K, 2011)

Menurut ilmu kesehatan dalam Wulandari 2014 keseluruhan dari benda atau hal-hal yang tidak digunakan, tidak dipakai, tidak disenangi atau harus dibuang disebut benda-benda bekas (waste). Sisa pengolahan ataupun sisa makanan yang mudah membusuk dalam ilmu kesehatan lingkungan disebut garbage (Azwar dalam Nida, 2011).

Metode Plate Waste biasanya digunakan untuk mengukur sisa makanan setiap jenis hidangan untuk mengukur total sisa makanan pada individual maupun kelompok. Metode ini mempunyai kelebihan dapat memberikan informasi yang lebih akurat atau teliti. Kelemahan metode penimbangan ini yaitu memerlukan waktu mahal karena perlu peralatan dan tenaga pengumpul data harus terlatih dan terampil.

$$\text{Sisa makanan} = \frac{\text{sis a makanan (g)}}{\text{berat awal makanan}} \times 100\%$$

Dengan kategori SPM (Standar Pelayanan rumah sakit) sebagai berikut :

- a) Tinggi : > 20% makanan yang di sajikan
- b) Rendah :  $\leq$  20% makanan yang di sajikan

##### b. Metode Taksiran Visual

Prinsip dari metode taksiran visual adalah pada penaksiran (enumerator) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Hasil estimasi makanan tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam bentuk gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran. Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran di kembangkan oleh Comstock

dengan menggunakan skor skala 6 point dengan kriteria sebagai berikut :

0 : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)

1 : Jika tersisa, porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)

2 : Jika tersisa, porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)

3 : Jika tersisa, porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)

4 : Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit 5%)

5 : Jika tersisa makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Skala Comstock tersebut pada mulanya digunakan para ahli biotek untuk mengukur sisa makanan. Untuk memperkirakan berat sisa makanan yang sesungguhnya, hasil pengukuran dengan skala Comstock tersebut kemudian dikonversikan kedalam persen dan dikalikan berat awal. Hasil penelitian tersebut juga menunjukkan hasil korelasi yang kuat antara taksiran visual dengan presentasi sisa makanan (Comstock dalam wulandari, 2014)

Metode taksiran visual mempunyai kelebihan dan kekurangan. Kelebihan dari metode taksiran visual antara lain: waktu yang diperlukan relative cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang rumit, menghemat biaya dan dapat mempengaruhi menurut jenisnya . sedangkan kekurangannya dari metode taksiran visual antara lain diperlukan penaksiran (*estimator*) yang terlatih, teliti, terampil, memerlukan kemampuan dan pengamatan yang tinggi sehingga terjadi kelebihan dalam menaksir (*over estimate*) atau kekurangan dalam menaksir (*under estimate*) (Kusharto, 2014).

## E. Standar Resep

Standar resep adalah resep yang sudah dibakukan oleh rumah sakit untuk menciptakan kualitas atau mutu dari porsi makanan yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan (Mukrie, 1990). Lebih lanjut (Bakri, 2014), menyatakan bahwa standar resep adalah resep yang sudah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas atau mutu dan porsi makan yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan. Standar resep merupakan resep yang telah di tes dan coba berulang-ulang dinilai cita rasanya oleh responden (konsumen atau manajemen).

## F. Standar Bumbu

### 1. Pengertian Standar Bumbu

Menurut Kamus Gizi Bumbu adalah bahan penyedap masakan yang berarfungsi untuk membangkitkan selera makan, digunakan dalam keadaan basah atau segar. Standar bumbu adalah ketetapan pemakaian ukuran bumbu-bumbu sesuai dengan ketentuan dalam standar resep. Tujuan dari standar bumbu adalah untuk menciptakan mutu atau kualitas makanan yang relatif sama cita rasanya. Peranan bumbu dalam makanan sangat penting karena bumbu dapat menambah cita rasa pada makanan sehingga dapat meningkatkan nafsu makan (Fitria Y.A, 2014).

### 2. Jenis Standar Bumbu

Menurut Moehyi (1992), jenis Standar Bumbu di Unit Produksi Makanan Rumah Sakit ada 5 yaitu :

#### b. Standar Bumbu A (Bumbu Merah)

##### 34 bumbu Dasar Merah

Penggunaan bumbu dasar merah pada masakan biasanya untuk bumbu sambal goreng, sayur asem, singgang, asam pedas, kalio, rending, sayur lodeh dsb.

1) Bahan yang diperlukan untuk komposisi bahan makanan 100 porsi ( berat bersih 5,5kg) 1 ½ kg buah cabai merah, 1 ¼ kg kemiri, 1 ½ kg bawang merah, ¼ kg bawang putih, 1 kg gula merah dan 4 sdm minyak goreng.

2) Cara membuat :

Semua bumbu dihaluskan sampai halus kemudian ditumis sampai harum dan matang.

c. Standar Bumbu B (Bumbu Putih)

1) Bumbu Dasar Putih

Bumbu dasar putih biasanya di pakai dalam masakan seperti rawon, semur, tumisan, mi goreng dan oseng oseng, sayur bobo, gudeg, opor, sayur lodeh dsb

2) Bahan yang diperlukan untuk komposisi bahan makanan 100 porsi (berat bersih 2,25kg) :

0,125 ketumbar,  $\frac{1}{4}$  kg kemiri,  $\frac{3}{4}$  kg bawang merah, 0,075 kg bawang putih,  $\frac{1}{4}$  kg gula merah dan 4 sdm minyak goreng.

3) Cara Membuat

Haluskan bahan di bawah ini lalu goreng dengan api sedang hingga benar benar matang lalu simpan dalam toples kedap udara dan di freezer.

d. Standar Bumbu C

1) Bumbu Dasar

Bumbu dasar C biasanya di pakai dalam masakan seperti sayur sop, mie oreng, semur, phuyung hai, perkedel, capjay, cah sayuran dan sebagainya.

2) Bahan yang diperlukan untuk komposisi bahan makanan 100 porsi (berat bersih  $\frac{1}{2}$  kg)

$\frac{1}{4}$  kg bawang merah.  $\frac{1}{4}$  bawang putih, 0,05 lada.

3) Cara Membuat

Haluskan bahan di bawah ini lalu goreng dengan api sedang hingga benar benar matang lalu simpan dalam toples kedap udara dan di freezer.

e. Standar Bumbu D ( Bumbu Iris)

1) Bumbu Dasar

Bumbu dasar D biasanya di pakai dalam masakan seperti tumisan, asem-asem, oseng-oseng, sambal goreng kering, pindang serani.

- 2) Bahan yang diperlukan untuk komposisi bahan makanan 100 porsi (berat bersih 1,5kg)  
0,4 kg cabe merah,  $\frac{1}{4}$  bawang merah, 0,4 bawang putih, 0,4 tomat, 0,2 gula merah, 0,02 terasi.
  - 3) Cara Membuat  
Rajang lalu simpan atau langsung pakai dengan cara ditumis terlebih dahulu.
- f. Bumbu E ( Bumbu Kuning)
- 1) Bumbu Dasar Kuning  
Bumbu dasar kuning dapat dikembangkan dan biasanya di
  - 2) Pakai dalam masakan seperti bumbu kari, acar kuning, pesmol ikan, nasi kuning, terik daging, kari ayam, aneka pepes, ayam goreng
  - 3) Bahan yang diperlukan untuk komposisi bahan makanan 100 porsi (berat bersih  $\frac{1}{4}$ kg) :  
10 siung bawang merah, 6 siung bawang putih, 7 butir kemiri, 1 sdt lada butir, 2 cm kunyit, 1 sdt garam dan 3 sdm minyak goreng (Moehyi, 1992).

## G. Umami

### 1. Pengertian Umami

Umami merupakan terjemahan dari bahasa Jepang yang berarti gurih. Selera yang disebut oleh kata Jepang umami telah dikenal sebagai "rasa ke lima" (setelah manis, asin, pahit, dan asam; umami menangkap apa yang kadang-kadang dijelaskan Sebagai cita rasa protein). Rasa Umami adalah rasa gurih yang lezat dan enak, dapat ditemukan dalam keragaman makanan seperti ikan, daging, susu, tomat, dan beberapa sayuran, dan diproduksi oleh ion glutamat dan juga oleh beberapa ribonukleotida (termasuk nukleotida inosin dan guanosin), yang hadir dalam makanan ini (Purnomo, 2014). Dalam dekade terakhir, setelah ditemukannya reseptor umami spesifik yang terletak di membransel rasa, bahwa umami telah sepenuhnya dikenal sebagai kualitas rasa dasar dalam pengertian fisiologis.

## 2. Bahan Makanan yang Mengandung Rasa Umami

### a. Bawang Merah

Bawang merah banyak dimanfaatkan sebagai bumbu penyedap rasa makanan. Adanya kandungan minyak atsiri dapat menimbulkan aroma yang khas dan memberikan cita rasa yang gurih serta mengundang selera. Sebenarnya disamping memberikan cita rasa, kandungan minyak atsiri juga berfungsi sebagai pengawet karena bersifat bakterisida dan fungisida untuk bakteri dan cendawan tertentu (Saparinto, 2014).

### b. Bawang Putih

Bawang putih termasuk tanaman rempah yang bernilai ekonomi tinggi karena memiliki beragam kegunaan. Manfaat utama bawang putih adalah sebagai bumbu penyedap masakan yang membuat masakan menjadi beraroma dan mengundang selera. Bawang putih mengandung senyawa diadil sulfida yang menimbulkan bau khas bawang putih. Bawang putih disamping sebagai zat penambah aroma dan bau juga merupakan antimokroba Secara alami (Damanik, 2010). Kandungan glutamat bebas pada bawang putih adalah sebesar mg/100 g.

### c. Tomat (*Solanum lycopersicum*)

Tomat (masak) sering digunakan sebagai pemberi warna maupun pencipta rasa khas pada proses pembuatan bahan makanan, hiasan meja, dan atau pembuatan minuman. Tomat merupakan salah satu sayuran yang dapat memperkuat rasa umami. Tomat kaya akan glutamat dan asam amino yang berguna untuk memperkuat rasa umami. Sehingga, diantara semua jenis sayuran, yang memiliki rasa umami paling banyak adalah tomat. Kandungan glutamat dalam tomat meningkat seiring dengan tingkat kematangannya. Kandungan glutamat bebasnya membuat tomat menjadi salah satu bahan utama pada produksi saus dan bumbu. Secara alami, kandungan glutamat bebas pada tomat adalah sebesar 246 mg/100 g (Purnomo, 2014).

d. Jamur

shiitake merupakan jenis jamur yang sangat populer. Jamur ini dibudidayakan untuk tujuan memenuhi kebutuhan bahan baku di dunia kuliner dan obat-obatan. Memiliki rasa yang sederhana namun dapat diterima di lidah banyak orang (beda negara). Jamur shiitake termasuk ke dalam jenis sayuran yang kaya akan kandungan glutamat. Jamur ini dapat digunakan dalam keadaan segar maupun kering. Namun, banyak juru masak lebih menyukai penggunaan jamur ini dalam keadaan kering. Karena dalam proses pengeringan tersebut menyebabkan rasa dan aroma dari jamur ini lebih kuat. Pada shiitake kering, rasa umami utamanya berasal dari guanilat. Kandungan glutamat pada shiitake kering adalah sebesar 150 mg/ 100 g (Purnomo, 2014).

e. Ubi jalar

Ubi jalar sebagai salah satu sumber Umami dalam Sayuran Sayuran bukan hanya sebagai sumber zat gizi dan komponen bioaktif. Tetapi lebih dari itu, beberapa jenis sayuran dapat memberikan cita rasa umami yang dapat meningkatkan kelezatan. Namun selain itu, ubi jalar juga memiliki kandungan glutamat sebanyak 60 miligram dalam setiap 100 gram. Ubi jalar mudah ditanam dan tumbuh, serta dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Bahkan, pemerintah mendorong masyarakat untuk mengonsumsi ubi jalar guna mengurangi ketergantungan pada makanan pokok beras (Purnomo, 2014).

f. Wortel (*Daucus carota Linn*)

Wortel memberikan warna oranye pada bahan makanan. Umbi wortel bewarna oranye karena mengandung karotenoid. Bahan ini sering digunakan sebagai bahan campuran pada pembuatan selai nanas agar selai yang dihasilkan bewarna kuning menarik.

Banyak orang yang menyukai jenis sayuran ini. Wortel kaya akan beta karoten dan menjadi sumber pro vitamin A yang baik. Sayuran ini dapat dikonsumsi secara mentah, namun lebih banyak digunakan sebagai campuran sup, tumisan, dan hidangan pendamping daging. Selain

mengandung vitamin A, di dalam wortel juga mengandung 33 miligram glutamat per 100 g wortel (Purnomo, 2014).

g. Keju

Keju merupakan produk olahan susu yang cukup populer saat ini. Terdapat banyak jenis keju, tergantung dengan teknik pengolahan dan daerahnya. Di Indonesia, keju yang paling dikenal adalah cheddar, edam, dan gouda. Pada umumnya, keju memiliki rasa umami yang lebih kuat dibandingkan susu segar. Asam glutamat hanya akan memberikan rasa umami dalam keadaan bebas. Kandungan glutamat bebas pada keju lebih tinggi dibandingkan pada susu segar. Jika pada susu segar kandungan glutamat bebasnya berkisar 1.0 mg/100 g, maka pada keju bisa berkisar antara 180 - 1680 mg/100 g. Salah satu tahapan dalam pembuatan keju adalah pemeraman (maturation). Selama proses ini terjadi penguraian beberapa komponen, termasuk protein. Akibatnya terbentuklah asam amino bebas, termasuk glutamat. Pengaruh proses pemeraman terhadap kadar glutamat bebas pada keju cheddar. Semakin lama waktu pemeraman, maka kadar glutamat bebasnya semakin tinggi (Purnomo, 2014).

h. Daging

Enzim yang terkandung dalam daging bisa dipecah menjadi protein untuk meningkatkan kadar asam amino rasa umami. Cara masak tertentu seperti memanggang, membakar dan lainnya juga bisa meningkatkan kualitas rasa umami atau gurihnya.

Daging ayam atau sapi mengandung glutamate alami yang mampu meningkatkan rasa umami pada masakan. Kaldu sapi/ayam biasanya juga digunakan sebagai dasar memasak berbagai macam masakan. Pada ayam kandungan glutamate sebesar 22 miligram/100gram dan pada sapi kandungan glutamate sebesar 10 miligram/100gram (Purnomo, 2014).

## H. Bumbu Alami

### 1. Pengertian Bumbu Alami

Bumbu adalah sebagai campuran dari dua atau lebih bahan rempah-rempah atau ekstrak bahan rempah yang digunakan pada makanan sebelum diolah sehingga memperkuat timbulnya flavor. Bumbu adalah sesuatu yang ditambahkan pada bahan pangan sebelum disajikan, yaitu pada saat persiapan maupun pembuatan. Bumbu dapat berupa komponen tunggal seperti rempah-rempah secara individual ataupun campuran kompleks dari beberapa komponen, misalnya campuran dari komponen-komponen yang menghasilkan flavor (Hanas dalam Rahmadani, 2012).

Pemberian bumbu adalah untuk memodifikasi suatu bahan pangan dengan cara menambahkan ramuan yang dapat memperkaya dan memberikan karakteristik rasa dan bau terhadap bahan pangan tersebut. Fungsi bumbu adalah untuk meningkatkan flavor alami dari bahan pangan. Bumbu alami adalah bumbu yang dipergunakan pada pangan tradisional dapat dibuat dengan cara mengiris tipis, menumbuk kasar atau menghaluskan komponen-komponen penyusunnya kemudian menumisnya dengan minyak goreng (Farrel dalam Rahmadani, 2012).

### 2. Jenis Bumbu Alami

#### a) Bawang Bombay (*allium cepa L*)

Bawang bombay kurang populer sehingga penggunaannya belum banyak terungkap. Penggunaan utamanya adalah sebagai bumbu masakan, terutama pada jenis-jenis masakan tertentu, yaitu masakan Eropa dan Cina. Namun demikian akhir-akhir ini penggunaan bawang bombay makin menyebar dan makin memasyarakat (Winarno, 2005).

#### b) Jahe (*zingiber officinale rose*)

Jahe digunakan sebagai penegas rasa dan aroma pada proses pembuatan rasa dan aroma pada proses pembuatan bahan makanan karena mengandung flavonoida, polifenol, dan minyak asiri. Senyawa-senyawa tersebut membuat aroma jahe kuat, dengan rasa pedas memyegarkan. Jahe juga bermanfaat untuk

menghilangkan bau amis pada ikan, obat masuk pengusir hawa dingin (Winarno, 2005).

c) Kunyit

Dalam proses pembuatan makanan, kunyit memberi warna, aroma dan khas sehingga bisa menambah nilai estetika produk. Gunakan kunyit yang sudah tua, ditandai dengan warnanya yang gelap. Kunyit juga bermanfaat untuk menghilangkan bau amis pada ikan serta membangkitkan selera makan. Rimpang kunyit mengandung kurkumin yang berdifat anti mikroba dan khamir. Kunyit juga mengandung minyak asiri dan kurkuminoid (Winarno, 2005).

d) Garam

Garam dapur di gunakan sebagai bahan pengawet karena bisa menghambat atau bahkan menghentikan reaksi autolysis, serta membunuh bakteri yang terdapat dalam bahan makanan. Kemampuannya menyerap kandungan air yang terdapat dalam bahan makanan menyebabkan metabolisme bakteri terganggu akibat kekurangan cairan. Akibat lebih lanjut, bakteri mengalami kematian. Salah satu fungsi garam dalam pembuatan *cake* adalah untuk mempertahankan kelembaban, menurunkan suhu terbentuknya caramel dan membantu mendapatkan warna kulit kue yang bagus. Garam juga membantu proses peragian adonan serta mencegah pembentukan dan pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan dalam proses peragian adonan tersebut (Saparinto, 2006).

e) Gula

Gula dalam pengertian sehari-hari adalah gula pasir yang di peroleh dari tanaman tebu atau bit. Gula pasir mengandung 99,9%, sakarosa murni. Sakarosa adalah gula tebu atau gula bit yang telah dibersihkan. Selain memberikan rasa manis, gula juga berfungsi sebagai pengawet karena memiliki sifat higroskopis. kemampuannya menyerap (Saparinto, 2006).

- f) Jintan (*cuminum cymimum L*)  
Jintan sering digunakan sebagai bahan pemberi aroma dan cita rasa khas pada makanan. Selain itu, jintan juga bermanfaat untuk menyembuhkan difteri, encok, sembelit, terkena racun udang, racun jamur, racun bongkrek, muntah-muntah, panu, flue dan raja singa(Saparinto, 2006).
- g) Kayu manis  
Kayu manis berfungsi sebagai pembangkit aroma. Bahan ini digunakan hanya dalam jumlah sedikit. Jika terlalu banyak ditambahkan, rasa makanan agar sengir. Agar aromanya terasa, gunakan kayu manis yang sudah tua dan agak kasar kulitnya.
- h) Cengkih (*Syzigium aromaticum*)  
Cengkih sering digunakan sebagai karena memiliki aroma kuat dan rasanya pedas. Bahan ini akan memberikan aroma khas pada makanan. Cengkih mengandung minyak asiri, karifillin, serat, gom zatpenyamak dan air. Pemakaian terlalu banyak karena bisa merusak rasa makanan. Untuk mengurangi baunya, buang bagian ujungnya (Saparinto, 2006).
- i) Serai  
Serai termasuk bahan tambahan rasa yang dapat meningkatkan cita rasa masakan. Akan tetapi penggunaannya tidak boleh terlalu berlebihan, cukup 6-7 cm dari akarnya dan buang sisa daunnya (Saparinto, 2006).
- j) Daun jeruk  
Daun jeruk bermanfaat sebagai pemberi aroma pada makanan, menghilangkan bau amis pada ikan dan dapat menimbulkan selera atau nafsu makan. Sebaiknya, gunakan daun jeruk yang masih segar. Semakin segar daun, semakin baik pula aroma yang ditimbulkannya (Saparinto, 2006).

- k) Daun bawang  
Daun bawang biasanya digunakan sebagai penyedap makanan ataupun penambah selera makanan. Bahan ini biasa dicampurkan pada saat proses pengolahan maupun dimakan mentah (sebagai pengharum pada makanan tertentu) (Saparinto, 2006).
- l) Daun salam  
Daun salam sama dengan daun jeruk, yakni sebagai pemberi aroma. Sebaiknya, gunakan daun salam yang masih segar (Saparinto, 2006).
- m) Pala  
Pala digunakan sebagai penegas aroma pada proses pembuatan makanan. Pala yang baik adalah pala yang masih segar, berwarna merah tua dan keras. Aroma pala akan hilang bila biji pala sudah rusak dan berjamur (Saparinto, 2006).
- n) Seledri  
Seledri adalah jenis daun-daunan dari tumbuhan *apium graveolens*. Seledri biasanya digunakan dalam bentuk cincangan kasar pada masakan berkuah ataupun garnis pada hidangan. Rasa seledri cenderung manis sehingga mampu menambah citarasa masakan. Tanaman seledri ternyata sangat baik untuk menjaga fungsi ginjal dan dapat menurunkan kadar asam urat. Kandungan vitamin seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, vitamin C, vitamin E dan vitamin K dapat digunakan sebagai obat dan kesehatan tubuh.
- o) Lengkuas (*Alpinia galanga*)  
Lengkuas (laos) dikenal sebagai bumbu masakan. Rimpang lengkuas berukuran besar, dan berwarna putih atau kemerahan. Lengkuas berkulit merah biasanya memiliki serat yang lebih kasar, sementara yang putih lebih halus. Namun, keduanya berbau aromatis. Lengkuas mengandung minyak atsiri berwarna kuning kehijauan dan berbau khas. Rasanya pahit dan mendinginkan lidah. Minyak atsiri ini terdiri atas bahan metal sinamat 48%, cineol 20%-30%, kamfer, d-alfa-pinen, galangin,

eugenol 3%-4% yang memberikan cita rasa pedas (Muhlisah dalam Rahmadani, 2012).

p) Asam Jawa (*Tamarindus indica*)

Asam jawa adalah sebuah kultivar (varietas) daerah tropis dan termasuk tumbuhan berbuah polong. Buah asam per 100 gram mengandung 239 kal, protein (memperkuat daya tahan tubuh) 2,8 gram, lemak 0,6 gram, hidrat arang 62,5 gram, kalsium 74 miligram, fosfor (memperkuat tulang) 113 mg, zat besi 0,6 mg, vitamin A (anti oksidan) 30 SI, vitamin B1 (membantu proses pertumbuhan dan menghasilkan energi) 0,34 mg, dan vitamin C (menumbuhkan jaringan dan menormalkan saluran darah) 2 mg. Daging buah asam jawa sangat populer, dan digunakan dalam aneka bahan masakan atau bumbu di berbagai belahan dunia. Buah yang muda rasanya sangat masam, dan biasa digunakan sebagai bumbu sayur asam atau campuran rujak. Buah yang telah masak dapat disimpan lama setelah dikupas dan sedikit dikeringkan dengan bantuan sinar matahari. Selain sebagai bumbu, untuk memberikan rasa asam atau untuk menghilangkan bau amis ikan, asem kawak biasa digunakan sebagai bahan sirup, selai, gula-gula, dan jamu (Waluyani dalam Rahmadani, 2012).

## I. **Biaya**

### 1) Pengertian Biaya

Biaya merupakan sumber daya yang di korbakan atau yang mendahului ada untuk mencaoai tujuan yang dapat diukur dengan satuan uang. Biaya juga merupakan pengorbanan ekonomis yang umumnya diperlukan untuk memperoleh barang dan jasa atau untuk tujuan lain (Bakrie, 2013).

### 2) Teknik Efisiensi Biaya pada Penyelenggaraan Makanan

Efisiensi biaya pada Penyelenggaraan MAkanan Institusi yang dilakuakn berkaitan dengan jenis biaya berhubungan dengan produk adalah sebagai berikut :

#### a) Terkait dengan *food cost* (biaya bahan makanan)

Food cost merupakan seua biaya yang terkait dengan pengeluaran bahan makan , baik bahan utama maupun behan penolong. Contoh bahan makanan Pokok, Lauk Hewani-Nabati, Sayur Dan Buah, Sembako, Bumbu dll. Umumnya food cost ini menjadi biaya rata-rata bahan makana periode tertentu berdasarkan standar makaa yang telah direncanakan dan menurut jenis konsumen dan kelas konsumen. Fungsi *food cost*:

- 1) Mengetahui harga bahan makanan ayau waktu makanan per porsi perhari
- 2) Sebagai bahan evaluasi
- 3) Sebagai alat control dan pengendalian bahaya

Dalam menyusun *food cost* ada beberapa factor yang perlu di pertimbangkan yaitu :

- 1) Peraturan pemberian makan
- 2) Standar Gizi
- 3) Standar Refus Bahan Makanan
- 4) Standar Resep
- 5) Standar Porsi
- 6) Harga bahan satuan bahan makan yang berlaku

Sedangkan tahap menyusun *food cost* dilakuakn dengan langkah sebagai berikut :

- 1) Menyusun menu menurut macam dankelas konsumen.
- 2) Menyusun pedoman menu ( Rincian Bahan Makanan Basah, Kering dan Bumbu)
- 3) Menyusun standar makanan
- 4) Mengalikan standar makanan dengan harga satuan bahan makan
- 5) Merekap harga berdasarkn porsi, waktu makan dan hari makan dalam satu siklus menu
- 6) Menghitung food cost rata-rata perhari menurut macam dan kelas konsumen

Semakin tinggi food cost,maka keuntungan institusi semakin kecil dan konsumen semakin dipuaskan. Sebaliknya Semakin

trendah food cost, maka keuntungan institusi semakin besar dan konsumen semakin kurang puas idealnya presentas *food cost* adalah berada pada antar 30-60%

2. Terkait dengan *Labor Cost* (Biaya Tenaga Kerja)

*Labor cost* merupakan semua biaya yang terkait dengan pengeluaran untuk gaji dan intensif pegawai, baik bersifat harian, mingguan, bulanan, lembur dll. *Labor cost* menjadi biaya atas pemanfaatan seluruh tenaga dalam proses pelayanan makanan yang terdiri dari gaji, tunjangan, honor, lemburan, asuransi biaya makan, biaya pengobatan dll. Dengan presentase 13-35%

Faktor-faktor yang mempengaruhi labor cost adalah :

- a. Standar Upah Minimum Regional
- b. Jumlah jam kerja per hari
- c. Volume makanan yang diproduksi.

3. Terkait dengan *Overhead cost* (Biaya Operasional)

*Overhead cost* merupakan semua biaya yang terkait dengan pengeluaran untuk operasional produksi seperti : biaya administrasi, biaya energi marketing, service, maintenance, depresiasi, pajak dll. Seringkali *overhead cost* ini juga bergabung dengan sub-sistem yang lain, misalnya biaya listrik air dll. Presentase ideal *Overhead cost* 25-45%.