

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan Makanan Institusi/Massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Penyelenggaraan makanan massal yang digunakan di Indonesia adalah lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan (Bakri dkk, 2018). Penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri, dikenal sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa *catering* atau *jasaboga* (Pratiwi, 2019).

Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Permenkes RI, 2016). *Katering* merupakan salah satu contoh usaha di bidang *jasaboga*. Penyelenggaraan makanan *katering* merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat *profit oriented*. Berdasarkan jumlah konsumen yang dilayani penyelenggaraan makanan *katering* termasuk penyelenggaraan makanan institusi komersial dengan tipe produksi dan pelayanan secara *conventional* (Bakri dkk, 2018).

Manajemen penyelenggaraan makanan yang baik dimulai dari proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, penyajian, dan pengawasan yang berjalan secara berurutan. Jika semua proses tersebut dilaksanakan dengan baik maka akan menghasilkan makanan yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan (Kurniawan, 2016).

Pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu, target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumennya dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi (Bakri dkk, 2018).

B. Biaya

Biaya merupakan faktor yang menentukan harga minimal yang harus ditetapkan agar sebuah usaha tidak mengalami kerugian (Deasy, 2006). Oleh karena itu, faktor biaya harus diperhatikan dan dikendalikan. Penting bagi pengelola usaha di bidang jasaboga untuk menghitung besarnya biaya produksi karena perhitungan tersebut dapat digunakan untuk menentukan harga jual dari produk yang dihasilkan (Gardjito dkk, 2016).

Biaya yang umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (*food cost*) sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan disebut sebagai *unit cost* makanan, yang sering digunakan untuk menentukan tarif pelayanan makanan pada suatu institusi (Kemenkes, 2014). Dalam penyusunan biaya pada penyelenggaraan makanan harus disusun dan direncanakan dengan sebaik-baiknya untuk dapat menjaga kelancaran operasional penyelenggaraan makanan dan harus dibuat secara luwes, realitis dan dipantau secara kontinu serta dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab agar tidak menimbulkan masalah di masa datang (Bakri dkk, 2018).

Penyelenggaraan makanan katering merupakan penyelenggaraan makanan komersial yang juga memperhitungkan adanya keuntungan (*profit*). Harga jual makanan ditentukan berdasarkan total biaya ditambah dengan keuntungan (Bakri dkk, 2018). Berapa besarnya keuntungan yang ditetapkan tidak ada ketentuan yang baku. Jika terlalu tinggi menetapkan harga jual, maka akan kalah bersaing. Namun, jika penentuan margin atau keuntungan terlalu kecil, maka tidak mungkin mendukung adanya keuntungan (Sugiyanto 2004 dalam Bakri dkk 2018). Harga jual dipengaruhi oleh biaya produksi dan laba (*profit*). Menurut Muchlis (2013) dalam Darwis (2020) menyatakan bahwa biaya produksi dapat diklasifikasi menjadi tiga, yaitu:

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi dan dapat dibebankan atau diperhitungkan secara langsung kepada harga pokok produk. Biaya

bahan baku terjadi karena adanya pemakaian bahan baku. Biaya bahan baku merupakan harga pokok bahan baku yang dipakai dalam produksi untuk membuat produk. Biaya bahan baku dalam penyelenggaraan makanan disebut *food cost*. *Food cost* merupakan semua biaya yang terkait dengan pengeluaran bahan makanan, baik utama maupun penolong (Sugiyanto 2004 dalam Bakri dkk 2018). Persentase ideal *food cost* pada penyelenggaraan makanan institusi komersial sebesar 25—60%. Semakin kecil persentase *food cost* maka semakin besar keuntungan yang akan didapatkan (Cahyani, 2020).

2. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibayarkan dalam rangka pemakaian dan pemamfaatan sumber daya manusia (*human resourch*). Biaya ini timbul ketika pemakaian biaya berupa tenaga kerja yang dilakukan untuk mengolah bahan menjadi barang jadi atau proses pengolahan bahan baku menjadi suatu produk yang siap dipasarkan (dijual). Biaya tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan disebut *labour cost*. *Labour cost* merupakan semua biaya yang terkait dengan pengeluaran untuk gaji dan atau insentif pegawai, baik yang bersifat harian, mingguan, bulanan, dan lembur (Sugiyanto 2004 dalam Bakri dkk 2018). Persentase ideal *labour cost* pada penyelenggaraan makanan institusi komersial sebesar 15—25%. *Semakin besar persentase labour cost* maka *semakin besar* biaya yang dikeluarkan dan *semakin kecil* laba yang di dapat (Setiawan, 2010).

3. Biaya *overhead*

Biaya *overhead* adalah biaya yang timbul akibat pemakaian fasilitas-fasilitas yang digunakan untuk mengolah bahan, seperti mesin, alat-alat, tempat kerja, dan lain sebagainya. Menurut Sugiyanto (2004) dalam Bakri dkk (2018) *overhead cost* merupakan semua biaya yang terkait dengan pengeluaran untuk operasional produksi, seperti: biaya administrasi, biaya energi, marketing, *service, maintenance*, depresiasi, dan pajak. Persentase ideal *overhead cost* pada penyelenggaraan makanan institusi komersial sebesar 15—20%.

Semakin besar persentase biaya *overhead* maka semakin kecil laba/keuntungan (Septiana, 2015).

Perhitungan harga jual selain memperhitungkan biaya produksi juga memperhitungkan laba (*profit*). Persentase ideal *profit* pada penyelenggaraan makanan institusi komersial sebesar 10—15%. Semakin besar laba yang diperoleh, maka semakin baik suatu usaha dalam mengelola penjualan (Agustina, 2016). Berdasarkan hasil penelitian Puspitasari (2009) menyatakan bahwa semakin besar biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, dan laba yang maka semakin besar pula nilai harga jual. Sedangkan semakin kecil biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, dan laba maka semakin kecil pula nilai harga jual.

C. Pola Menu

Pola menu adalah susunan makanan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk makan sehari (Chaesara, 2017). Perencanaan menu merupakan rangkaian kegiatan untuk menyusun suatu hidangan dalam variasi yang serasi. Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumberdaya lainnya seperti anggaran belanja. Perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang tersedia dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dan variasi bahan pangan (Mukri dkk, 1990).

Pola menu yang baik adalah mengikuti pola menu seimbang yang sesuai dengan kebutuhan gizi bagi konsumen. Dengan demikian, maka hidangan yang disusun harus terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah (Bakri dkk, 2018). Menu seimbang adalah menu yang terdiri dari beraneka ragam makanan dalam jumlah dan proporsi yang sesuai sehingga memenuhi kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel tubuh dan proses kehidupan serta pertumbuhan dan perkembangan (Almatsier, 2010).

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen dan kebutuhan gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karena setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makanan yang saling berbeda. Oleh karena itu, susunan menu harus disesuaikan kebiasaan makan dan selera umum (Ratna, 2009).

Menurut Moehyi (1992) dalam Chaesara (2017) menyatakan bahwa menu yang lazim di semua daerah di Indonesia umumnya terdiri dari susunan hidangan antara lain:

1. Hidangan makanan pokok, hidangan ini umumnya terdiri dari nasi. Nasi memiliki berbagai macam variasi yang sering digunakan seperti nasi uduk, nasi kuning dan nasi tim. Disebut makanan pokok karena dari makanan inilah tubuh memperoleh sebagian zat gizi yang diperlukan tubuh.
2. Hidangan lauk pauk, yaitu masakan yang terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya. Bahan makanan hewani yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau atau unggas seperti ayam, bebek, burung dara. Selain itu, bahan makanan hewani dapat juga berupa ikan, udang, kepiting atau berbagai jenis hasil laut lainnya. Lauk nabati biasanya berupa lauk pauk yang terbuat dari kacang-kacangan atau hasil olahan seperti tempe dan tahu. Bahan-bahan makanan tersebut diolah dengan berbagai macam cara pengolahan seperti masakan berkuah, masakan tanpa kuah, dipanggang, dibakar, digoreng atau jenis pengolahan makanan lainnya.
3. Hidangan berupa sayur. Biasanya hidangan ini berupa makanan yang berkuah karena berfungsi agar nasi mudah ditelan. Hidangan sayur dapat lebih dari satu macam masakan, seperti masakan berkuah dan tidak berkuah.
4. Hidangan yang terdiri dari buah-buahan, baik dalam bentuk buah-buahan segar atau buah-buahan yang telah diolah seperti setup atau sari

buah. Hidangan ini berfungsi sebagai penghilang rasa kurang sedap setelah makan sehingga diberi nama pencuci mulut.

D. Standar Porsi

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan siap di masak (berat mentah) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi (Bakri dkk, 2018).

Besar porsi adalah berat tiap hidangan yang dihasilkan. Penilaian dilakukan dengan melakukan penimbangan terhadap berat matang masing-masing hidangan kemudian mempersentasekan nilai besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan (Astuti, 2018). Standar porsi dibuat untuk kebutuhan per orang yang didalamnya memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan oleh individu untuk tiap kali makan, sesuai dengan siklus menu, kebutuhan serta kecukupan gizi individu (Latsmi, dkk 2018).

Standar porsi berfungsi sebagai alat kontrol pada unsur pengisian dan penyajian, alat kontrol pada audit gizi karena dengan standar porsi dapat menghitung berapa nilai gizi hidangan yang disajikan, alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan (Bakri dkk, 2018). Standar porsi dapat ditentukan dengan menggunakan Ukuran Rumah Tangga (URT) sehingga memudahkan dalam penyusunan menu sehari-hari. Beberapa contoh standar porsi, URT, dan nilai gizi bahan makanan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Standar Porsi berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Kandungan Energi (kkal)
Nasi	$\frac{3}{4}$ gls	100	175
Kentang	2 bj sdg	210	175
Mie Kering	1 gls	50	175
Daging Sapi	1 ptg sdg	35	75
Dagung Ayam	1 ptg sdg	40	75
Ikan	1 ptg sdg	40	75
Telur Ayam	1 btr	55	75
Telur Puyuh	5 btr	55	64
Tempe	2 ptg sdg	50	75
Tahu	1 bj bsr	100	75

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Kandungan Energi (kkal)
Sayuran B	1 gls	100	25
Sayuran C	1 gls	100	50
Pepaya	1 ptg bsr	110	50
Pisang	1 bh	50	50
Minyak	½ sdm	5	45
Gula Pasir	1 sdm	10	40

Sumber: (PGS, 2014)

E. Kecukupan Energi dan Zat Gizi

Kecukupan energi dan zat gizi tercantum dalam Angka Kecukupan Gizi (AKG). Angka Kecukupan Gizi adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis untuk hidup sehat (AKG, 2019). Sedangkan berdasarkan Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi Tahun 2018 anjuran energi sebesar 2100 kkal dan protein sebesar 57 gram. Standar Angka Kecukupan Gizi (AKG) anak usia 7—9 tahun, laki-laki dan perempuan usia 30—49 tahun disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Angka Kecukupan Gizi Anak-Anak dan Dewasa

Kelompok Umur	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Fe (mg)	Vit C (mg)	Serat (g)
Anak usia 7-9 tahun	1650	40	55	250	10	45	23
Laki-laki usia 30-49 tahun	2550	65	70	415	9	90	36
Perempuan usia 30-49 tahun	2150	60	60	340	18	75	30

Sumber: (AKG, 2019)

AKG digunakan pada tingkat konsumsi yang meliputi kecukupan energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, air, vitamin, dan mineral (AKG, 2019). Berikut ini beberapa fungsi energi dan zat gizi bagi tubuh, yaitu:

1. Energi

Energi merupakan salah satu hasil metabolisme dari karbohidrat, protein dan lemak. Energi berfungsi sebagai zat tenaga untuk

metabolisme, pertumbuhan, pengaturan suhu dan kegiatan fisik (Rakhmawati, 2009). Energi yang dihasilkan dari setiap satu gram karbohidrat sebanyak empat kalori, lemak sembilan kalori, dan protein empat kalori (Devi, 2012). Kelebihan energi disimpan tubuh sebagai cadangan energi dalam bentuk glikogen sebagai cadangan energi jangka pendek dan dalam bentuk lemak sebagai cadangan jangka panjang (Hardinsyah & Tambunan, 2004).

Kekurangan energi dapat berdampak bagi kesehatan, bagi orang dewasa dapat menyebabkan penurunan badan dan kerusakan jaringan tubuh. Sedangkan pada anak-anak dapat menghambat pertumbuhan. Selain itu, kelebihan energi juga dapat berdampak bagi kesehatan, yaitu menyebabkan kegemukan (Almatsier, 2010).

2. Protein

Protein merupakan zat gizi yang berfungsi untuk membangun jaringan tubuh baru, memperbaiki jaringan tubuh, menghasilkan senyawa esensial, mengatur tekanan osmotik, mengatur keseimbangan cairan, elektrolit dan asam basa, menghasilkan pertahanan tubuh, menghasilkan mekanisme transportasi, dan menghasilkan energi (Hartono, 2006). Protein juga berfungsi untuk pembentukan imun untuk melawan infeksi, anak yang kurang gizi tidak mampu melawan infeksi karena kurangnya produksi antibodi atau protein defensif lainnya (Devi, 2012).

Kekurangan dan kelebihan protein dapat berdampak bagi kesehatan, kekurangan protein dalam jangka waktu lama dapat menyebabkan kwashiorkor pada anak-anak dibawah lima tahun (balita). Sedangkan kelebihan protein dapat menyebabkan asidosis, dehidrasi, diare, kenaikan amoniak darah, kenaikan ureum darah, dan demam (Almatsier, 2010).

3. Lemak

Lemak dalam tubuh berfungsi sebagai cadangan energi dalam bentuk jaringan lemak yang ditimbun ditempat-tempat tertentu (Sediaoetama, 2006). Lemak berfungsi untuk menghemat penggunaan

protein untuk sintesis protein, sehingga protein tidak digunakan sebagai sumber energi (Almatsier, 2010). Selain itu, lemak juga berfungsi untuk memelihara suhu tubuh, membantu pengangkutan vitamin larut lemak (A,D,E,K) dan membantu pengeluaran sisa pencernaan (Tim Media Cipta Guru, 2017).

4. Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi tubuh (Devi, 2012). Karbohidrat merupakan unsur gizi yang diperlukan tubuh dalam jumlah besar untuk menghasilkan energi atau tenaga (Rakhmawati, 2009). Karbohidrat berfungsi sebagai sumber tenaga, pengatur metabolisme lemak, dan membantu pengeluaran feses (Tim Media Cipta Guru, 2017).

Konsumsi karbohidrat harus sesuai dengan kebutuhan tubuh. Jika tidak mencukupi, maka protein akan digunakan untuk memenuhi kebutuhan energi dengan mengalahkan fungsi utamanya bagi zat pembangun. Sebaliknya bila karbohidrat mencukupi, protein akan digunakan sebagai zat pembangun (Almatsier, 2010).

5. Serat

Serat adalah karbohidrat dan lignin yang intrinsik, utuh serta tidak dapat dicerna (Sunarti, 2017). Serat pangan dikenal juga sebagai *dietary fiber* merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar (Santoso, 2011). Serat berdasarkan sifatnya dibagi menjadi 2 macam, yaitu serat larut air dan serat tidak larut air. Serat larut air berfungsi untuk mengatur kadar glukosa darah sedangkan tidak larut air berfungsi untuk mengatasi gangguan saluran pencernaan (Sunarti, 2017). Kekurangan serat menyebabkan tidak terserapnya kolesterol dan menyebabkan lebih cepat lapar karena kehilangan fungsi serat yang mengenyangkan lebih lama (Setyawati & Ritmawati, 2016).

6. Zat Besi

Tubuh manusia terdiri dari 3-4 gram besi dan lebih dari 65 persen besi di dalam tubuh ditemukan dalam hemoglobin, jumlah besi dalam tubuh berhubungan dengan berat badan, usia, jenis kelamin, kehamilan, dan masa pertumbuhan (Devi, 2012). Zat besi berfungsi untuk mengatur molekul hemoglobin, hemoglobin bertanggung jawab untuk mendistribusikan oksigen dari paru-paru ke seluruh jaringan tubuh (Surya, 2019).

Kekurangan dan kelebihan zat besi dapat berdampak pada kesehatan, pada umumnya dapat menyebabkan pucat, rasa lemah, letih, pusing, kurang nafsu makan, menurunnya kebugaran tubuh, menurunnya kemampuan kerja, menurunnya kekebalan tubuh, gangguan penyembuhan luka. Pada anak-anak kekurangan besi dapat menyebabkan apatis, mudah tersinggung, menurunnya kemampuan untuk berkonsentrasi dan belajar (Almatsier, 2010). Sedangkan kelebihan zat besi karena makanan jarang terjadi, tetapi dapat disebabkan oleh suplemen zat besi. Gejalanya adalah mual, muntah, diare denyut jantung meningkat, sakit kepala, mengigau, dan pingsan.

7. Vitamin C

Vitamin C merupakan vitamin larut air dan mempunyai komponen aktif asam askorbat. Vitamin C berfungsi dalam pembentukan kolagen, yaitu unsur penting untuk tulang, gigi, tulang rawan, kulit, bekas luka, perbaikan jaringan, anti alergi, membangun sistem kekebalan tubuh, dan membantu penyerapan zat besi (Devi, 2012). Vitamin C juga memiliki kemampuan sebagai antioksidan yang dapat membantu mencegah kerusakan sel akibat racun yang ada dalam tubuh (Sasongko, 2013).

Kekurangan dan kelebihan vitamin C dapat berdampak bagi kesehatan, yaitu dapat menyebabkan skorbut. Skorbut dalam bentuk berat jarang terjadi, karena sudah diketahui cara mencegah dan mengobatinya. Gejala awal skorbut antara lain lelah, lemah, napas pendek, kejang otot dan tulang, kurang nafsu makan, kulit menjadi

kering, kasar dan gatal (Almatsier, 2010). Sedangkan kelebihan vitamin C berasal dari makanan tidak menimbulkan gejala, tetapi konsumsi vitamin C berupa suplemen secara berlebihan setiap hari dapat menimbulkan hiperoksaluriam dan risiko lebih tinggi terhadap batu ginjal (Almatsier, 2010).

F. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi

Ketersediaan zat gizi makanan adalah jumlah zat gizi makro meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat, serta zat gizi mikro meliputi vitamin dan mineral yang terkandung dalam makanan yang disediakan oleh pihak penyelenggara makanan (Anindita, 2017). Menurut Supriasa dkk (2016) apabila pada institusi penyelenggaraan makanan mempunyai anggota-anggota dengan kelompok umur yang sama, AKG kelompok tersebut adalah sama dengan angka yang terdapat dalam tabel AKG pada golongan umur tersebut (Tabel 2).

Ketersediaan makanan akan mempengaruhi konsumsi yang pada akhirnya akan mempengaruhi status gizi (Syifa, 2016). Menurut Nacing (2007) menyatakan bahwa keadaan gizi seseorang secara langsung dipengaruhi oleh ketersediaan zat-zat gizi dalam jumlah dan mutu yang cukup untuk memenuhi kecukupan. Ketersediaan zat gizi yang kurang akan menyebabkan kecukupan gizi kurang. Makanan yang disediakan pihak penyelenggara makanan harus terdiri dari sumber utama dari ketersediaan energi, protein, lemak, dan karbohidrat (Sholihah dkk, 2021).

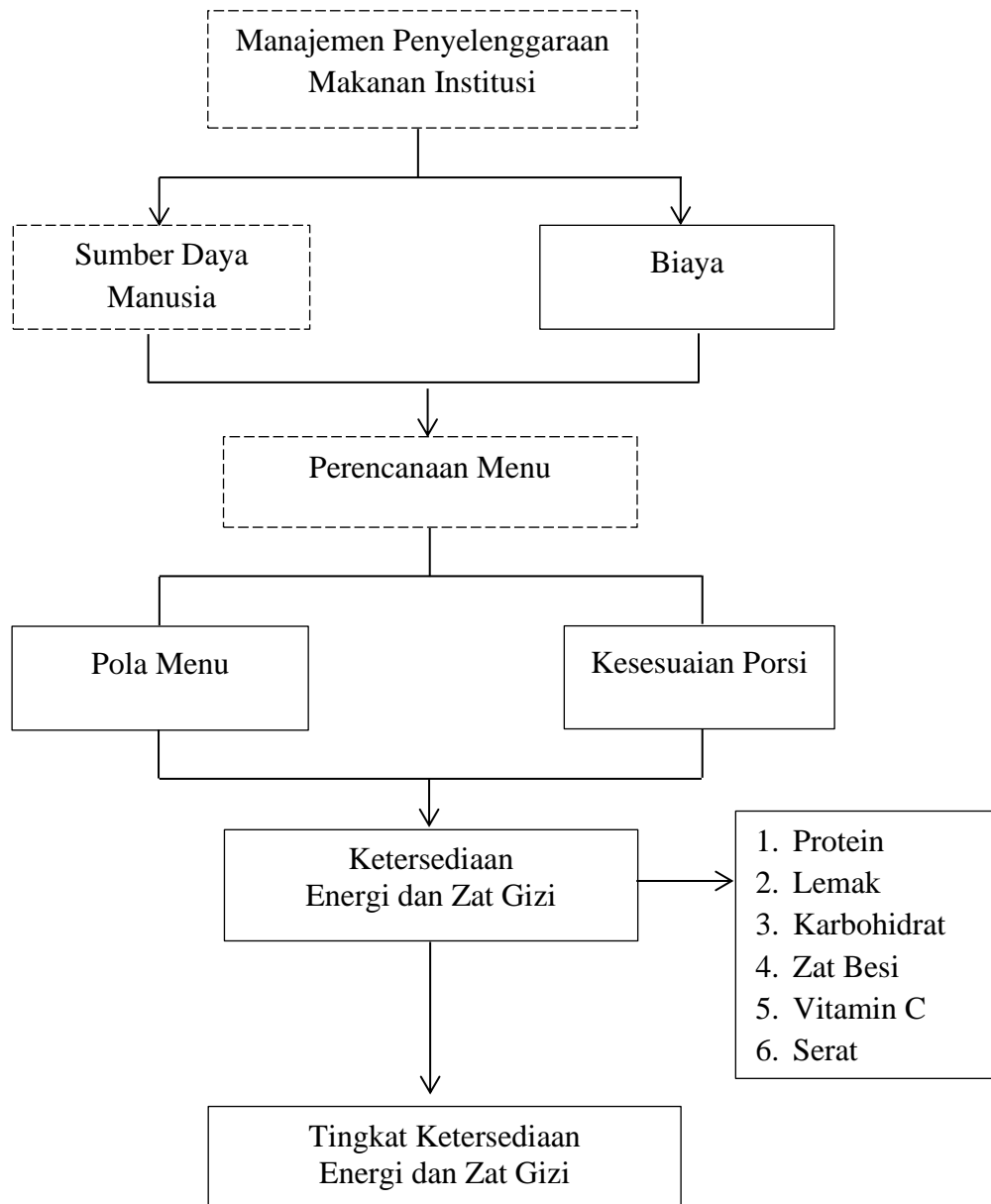
Pada penyelenggaraan makanan katering, sebagian besar menu yang dipesan dikonsumsi untuk makan siang. Menurut Moehyi (1992) dalam Chaesara (2017) menyatakan bahwa proporsi makan siang dalam pembagian makan sehari adalah 30% dari Angka Kecukupan Gizi. Oleh karena itu, menu makan siang diharapkan mampu memenuhi 30% dari AKG.

Menu makanan yang disajikan juga mempengaruhi ketersediaan energi dan zat gizi sehingga menu makanan yang disajikan harus seimbang. Menu seimbang adalah menu yang terdiri dari beraneka ragam

makanan dalam jumlah dan proporsi yang sesuai, sehingga memenuhi kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh serta perkembangan dan pertumbuhan (Almatsier, 2004). Selanjutnya untuk mengetahui tingkat ketersediaan energi dan zat gizi yang disediakan oleh institusi telah baik atau kurang maka perlu dilakukan perhitungan. Tingkat ketersediaan energi dan zat gizi diperoleh dari perbandingan ketersediaan energi dan zat gizi aktual dengan kecukupan energi dan zat gizi standar (AKG) dikalikan 100% (Sirajuddin dkk, 2018). Kemudian persentase tingkat ketersediaan energi dan zat gizi dikategorikan menurut Depkes (1996), yaitu:

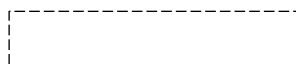
- a. $\geq 120\%$ = Lebih
- b. $90 - 120\%$ = Normal
- c. $80 - 89\%$ = Defisit tingkat ringan
- d. $70 - 79\%$ = Defisit tingkat sedang
- e. $<70\%$ = Defisit tingkat berat

G. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:



: Variabel yang tidak diteliti



: Variabel yang diteliti

Manajemen penyelenggaraan makanan merupakan suatu sistem yang terdiri atas beberapa sub sistem (Sinaga, 2012). Sub sistem tersebut harus dikoordinasikan dengan baik dalam satu kesatuan yang utuh untuk mencapai tujuan dari penyelenggaraan makanan tersebut. Sub sistem yang dimaksud terdiri dari input, proses, dan output (Syifa, 2016). Input dari penyelenggaraan makanan meliputi dana, tenaga kerja, fasilitas dan peralatan. Alokasi dana harus direncanakan dengan baik dan tepat sehingga tujuan dari suatu penyelenggaraan makanan dapat tercapai.

Penyelenggaraan makanan membutuhkan proses perencanaan yang baik termasuk perencanaan menu dan perencanaan dana. Sumber daya dalam kegiatan penyelenggaraan makanan terdiri atas sumber daya manusia dan biaya yang dibutuhkan. Proses penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu. Perencanaan menu harus memperhatikan pola menu seimbang dan kesesuaian standar porsi yang dianjurkan bagi konsumen. Output dari input dan proses penyelenggaraan makanan adalah menu yang berkualitas dan bergizi seimbang yang dapat dikonsumsi oleh konsumen. Menu yang berkualitas tercermin dari ketersediaan energi dan zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan makanan adalah adanya tingkat ketersediaan energi dan zat gizi.