

HANDOUT

MATA KULIAH : KATERING PELAYANAN LEMBAGA

Pertemuan ke 3 tgl 16 pebruari 2006

Ade Juwaedah,

Definisi, Falsafah Dan Tujuan *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi*

Penyelenggaraan makanan perlu menerapkan unsur ilmu manajemen agar hasil yang dicapai sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Manajemen praktis sebagai aplikasi dari ilmu manajemen dapat diterapkan ke dalam pengelolaan makanan di catering pelayanan lembaga untuk jumlah produk lebih dari 50 porsi. Unsur-unsur manajemen yang dimaksud berkaitan dengan Perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengontrolan, dan evaluasi sebagai bahan masukan untuk siklus manajemen berikutnya. Bagian yang dikelola di dalam catering pelayanan lembaga adalah perpaduan antara manusia, bahan pangan, dan alat pengolahan pangan untuk menghasilkan makanan yang siap konsumsi, dengan menerapkan system kerja tertentu, misalnya system kerja manual dengan alat sederhana dan alat mekanis yang dioperasikan manusia.

Manajemen makanan Institusi pada hakekatnya adalah penyelenggaraan makanan dalam jumlah yang *besar*. Ukuran “besar” yang dimaksud minimal 50 porsi yang dibuat secara massal sampai dengan 5000 porsi untuk satu periode waktu makan. Makanan Institusi dibutuhkan oleh golongan masyarakat yang berada di dalam organisasi tertentu - dari golongan yang heterogen maupun yang homogen, yang tinggal untuk sementara secara rutin dalam institusi tertentu, minimal dalam kurun 5 – 10 jam setiap harinya.

Seorang “pemilik / staf manajemen” institusi dapat mengelola makanan bagi pekerjanya / karyawannya sesuai dengan kemampuan sumber daya manusia dan non manusia. Banyak factor yang mempengaruhi mengapa komunitas di dalam lembaga tertentu perlu dilayani kebutuhan makannya yang dikelola sendiri atau “system kontrak ke perusahaan Katering yang professional” khusus melayani kebutuhan makan individu warga lembaga itu. Khusus pada institusi yang mempekerjakan karyawan memandang bahwa menyediakan makanan bagi karyawannya akan memberikan dampak rasa aman yang berpengaruh pada peningkatan produktifitas kerja. Waktu istirahat kerja dijadikan sebagai pemulihan kondisi fisik sehingga perlu ada asupan energi dan zat gizi lainnya untuk mengkondisikan keadaan fisik seseorang lebih siap dalam melakukan fungsinya. Efek ikutan dari adanya makan bersama di “ruang makan tempat kerja” akan memberikan peluang pemulihan secara psikologis karena ada kondisi kontak social dan komunikasi antar persona di antara individu warga institusi tertentu sehingga dari sini bisa dibangun kebersamaan kerja tim dalam mencapai visi dan misi lembaga. Filosofinya adalah bahwa manusia sebagai mahluk social yang membutuhkan orang lain untuk melaksanakan kehidupannya. Manusia memerlukan kebutuhan dasar untuk kelangsungan hidupnya seperti dari makanan. Manusia membutuhkan pengakuan orang

lain dan memiliki harga diri yang pantas untuk dikondisikan di dalam pemenuhannya secara wajar dan proporsional.

- Prinsip yang mendasar di dalam pengelolaan makanan institusi adalah :
- Tanggungjawab penyelenggaraan yang berkesinambungan
 - Menyediakan makanan sesuai dengan konsep kecukupan gizi dan ragam bahan pangan bagi golongan usia tertentu.
 - Penerimaan makanan dari konsumen baik berdasarkan nilai-nilai agama dan social budaya yang dianutnya, maupun persepsi tingkat kepuasan konsumen pada umumnya.
 - Memiliki cita rasa yang tinggi
 - Diproses dengan memenuhi standar kesehatan makanan dan sanitasi hygiene makanan yang layak.
 - Harga makanan terjangkau

Tujuan penyelenggaraan makanan Institusi adalah tersedianya makanan yang memuaskan bagi “ klien” dan atau “ Pasien”, dengan manfaat yang optimal bagi Institusi. Secara khusus penyelenggara makanan Institusi dituntut untk :

- Menghasilkan makanan berkualitas yang baik dipersiapkan dan dimasak dengan layak.
- Pelayanan yang cepat , akurat dan menyenangkan.
- Menu seimbang dan bervariasi
- Harga layak serasi dengan pelayanan yang diberikan
- Standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Makanan yang baik bermuara dari pasokan bahan pangan yang memenuhi standar kelayakan kualitas. Bahan makanan ditangani sesuai dengan tuntutan mutu bahan pangan yang dikelompokan berdasarkan (1) bahan makanan kebutuhan harian/ daly product- artinya daya tahan simpan bahan pangan tersebut akan terjaga mutunya apabila digunakan dalam kurun waktu 24 jam setelah *pemanenen.*”(2) Bahan pangan kering yang tahan lama. (3) Bahan pangan yang mudah rusak. Penyiapan , pemasakan dan penyajian makanan diperlakukan dengan benar sesuai konsep kesehatan makanan.

Pelayanan makanan yang cepat dan menyenangkan berkaitan dengan distribusi makanan yang dikelola dengan prinsip kecepatan dan keakuratan, didukung oleh fasilitas yang layak - seperti alat makan dan alat distribusi makanan. Untuk kepentingan ini perlu pengembangan cara-cara pendistribusian makanan yang efisien dalam menjamu jumlah minimal 50 orang pada waktu yang relative bersamaan sehingga tidak terjadi antrian yang bisa memboroskan waktu istirahat jam makan karyawan. Model Cafeteria pada umumnya diterapkan oleh institusi yang memberikan makan bagi komunitas yang memiliki waktu istirahat jam makan siang terbatas. Mekanismenya setiap karyawan memiliki kupon makan atau kartu makan yang ditunjukan pada “ staf pramusaji” kemudian mereka mengambil jatah makanan dalam plater atau alat makan lainnya yang telah diporsi oleh pihak pengelola kafeteria, langsung menuju ruang makan yang telah disiapkan.

Menu yang seimbang dan bervariasi perlu mendapat tekanan dari pihak penyelenggara makanan. Pedoman umum yang dianjurkan oleh Departemen Kesehatan RI bagi pengelola makanan institusi adalah ada dalam lembar “ Anjuran Makan Satu Hari” yang disertai pedoman penukaran bahan pangan, dengan pola menu 4 sehat. Menu untuk Makanan Institusi dibuat berdasarkan “ Rotasi menu” dalam jarak 10 hari yang bertujuan meminimalkan rasa bosan mengkonsumsi makanan yang sejenis secara berulang. Syarat menyusun menu perlu memperhatikan variasi bahan makanan yang digunakan, musim bahan makanan, variasi rasa masakan, variasi warna- aroma- tekstur- dan konsistensi makanan, serta kemampuan tenaga pelaksana dan pesawat dapur yang memadai untuk mengejar jam waktu makan yang tepat.

Harga yang layak dalam makanan institusi menjadi pertimbangan penting lainnya meningat pemberian makan dalam periode waktu yang cukup lama bahkan hampir sepanjang waktu dimana karyawan itu berada di lembaganya. Anggaran untuk makan biasanya dialokasikan oleh perusahaan sebagai bagian dari kesejahteraan yang diberikan untuk karyawannya, seyogyanya tidak dipotong dari upah harian karyawan. Bagi lembaga tertentu semacam rumah sakit anggaran makan disatukan dengan biaya perawatan bagi yang rawat inap sebagai fasilitas “ sewa tempat tidur” atau “ sewa kamar”

Standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi dalam menyelenggarakan makanan untuk institusi pada dasarnya berkaitan dengan pemecahan masalah rantai penyakit yang potensial dimunculkan oleh makanan. Sanitasi itu sendiri bermakna memutus mata rantai kerusakan dan keracunan makanan oleh mikroorganisme patogen dan lainnya penyebab infeksi, dan keracunan makanan pada manusia. Untuk kepentingan kesehatan makanan pihak pelaksana produksi dan distribusi makanan perlu memiliki kemampuan yang berkaitan dengan sanitasi dan hygiene makanan.

Klasifikasi Gizi Institusi

1. Pelayanan Gizi Institusi Industri (tenaga kerja)
2. Pelayanan gizi institusi social (PANTI SOSIAL)
3. Pelayanan Gizi Institusi Asrama
4. Pelayanan Gizi Institusi Sekolah
5. Pelayanan Gizi Institusi Rumah Sakit
6. Pelayanan Gizi Institusi Komersial
7. Pelayanan Gizi Institusi Khusus (Pusdiklat ABRI, Pusdiklat Olah Raga, Asrama Haji, Penampungan transmigrasi, Narapidana).
8. Pelayanan Gizi untuk keadaan darurat