

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. LANDASAN TEORI**

##### 1. Perencanaan

Perencanaan mengacu pada proses untuk menentukan apa yang harus dilakukan dan bagaimana melakukannya. Perencanaan terjadi pada banyak tingkatan. Setiap hari keputusan dibuat oleh individu, keluarga, sampai pada keputusan kompleks oleh para pembisnis dan pemerintah. Perencanaan mengandung dua unsur penting, yaitu hal yang ingin dicapai dan cara untuk mencapainya. Perencanaan memiliki dimensi ruang dan waktu, sehingga perlu kajian tentang fenomena masa lalu dan masa depan serta distribusi spesialnya. Hal mendasar dalam tujuan perencanaan adalah kepentingan pembangunan manusia secara berkelanjutan.<sup>(5)</sup>

##### a. Definisi perencanaan

Menurut Davidoff dan Reiner (1978) dan Glasson (1990) mendefinisikan perencanaan sebagai proses untuk menentukan aksi masa depan yang tepat melalui urutan-urutan pilihan. Pengertian ini diadopsi dalam dokumen peraturan tentang perencanaan di Indonesia. Undang-Undang RI nomor 25 tahun 2004 tentang sistem Perencanaan Pembangunan Nasional mendefinisikan perencanaan sebagai suatu proses yang menentukan tindakan masa depan yang tepat, melalui urutan pilihan, dengan memperhitungkan sumber daya yang tersedia.<sup>(5)</sup>

Definisi perencanaan menurut Erly Suandy (2002) adalah secara umum perencanaan merupakan proses penentuan tujuan organisasi (perusahaan) dan kemudian menyajikan (mengartikulasikan) dengan jelas strategi-strategi (program), taktik-taktik (tata cara pelaksanaan program) dan operasi (tindakan) yang diperlukan untuk mencapai tujuan perusahaan secara menyeluruh. <sup>(6)</sup>

Perencanaan mengandung pertimbangan dari faktor-faktor yang mempengaruhi suatu situasi dan menentukan suatu arah tindakan. Suatu rencana yang lengkap biasanya akan merinci pekerjaan apakah yang akan dilakukan, bagaimana dan dimana hal itu akan dilakukan, kepada siapa bertanggungjawab. <sup>(7)</sup>

Jadi , perencanaan adalah pemilihan sekumpulan kegiatan dan keputusan selanjutnya apa yang harus dilakukan, kapan, bagaimana dan oleh siapa. Perencanaan yang baik dapat dicapai dengan mempertimbangkan kondisi diwaktu yang akan datang dalam mana perencanaan dan kegiatan yang diputuskan akan dilaksanakan, serta periode sekarang pada saat rencana dibuat. <sup>(8)</sup>

b. Manfaat Perencanaan<sup>(9)</sup>

Ada beberapa manfaat yang di dapat diperoleh pimpinan dan staf jika organisasi memiliki perencanaan yang baik. Mereka akan mengetahui:

- 1) Tujuan yang ingin di capai organisasi dan cara mencapainya
- 2) Jenis dan struktur organisasi yang dibutuhkan

- 3) Jumlah dan jenis staf yang diinginkan, termasuk uraian tugasnya
- 4) Bentuk kepemimpinan yang efektif
- 5) Bentuk dan standar pengawasan yang diperlukan

Selain itu, institusi pelayanan kesehatan akan memperoleh keuntungan jika perencanaan dapat didokumentasikan dengan baik:

- 1) Perencanaan akan menyebabkan berbagai macam aktivitas organisasi dapat dilakukan secara teratur untuk mencapai tujuan
- 2) Perencanaan akan mengurangi atau bahkan menghilangkan kegiatan yang tidak produktif
- 3) Perencanaan dapat dipakai untuk mengukur hasil kegiatan dengan menetapkan berbagai standar
- 4) Perencanaan memberikan suatu landasan pokok fungsi manajemen yang lain, terutama fungsi pengawasan

Yang perlu juga dipahami oleh pimpinan dan staf organisasi adalah perencanaan memiliki kelemahan:

- 1) Ada keterbatasan untuk mengkonsumsi sesuatu yang terjadi di masa mendatang secara akurat
- 2) Diperlukan jumlah dana untuk mengimplementasikan perencanaan
- 3) Ada hambatan psikologis yang dialami pimpinan dan staf ketika mereka harus menunggu hasil yang akan dicapai

- 4) Ada hambatan terhadap inisiatif baru. Gagasan untuk mengadakan perubahan harus ditunda lebih dulu sampai terjadi tahapan perencanaan selanjutnya
- 5) Ada hambatan terhadap tindakan baru yang harus diambil oleh staf selain tindakan yang sudah ditetapkan dalam perencanaan

c. Langkah-langkah perencanaan

Pada setiap proses perencanaan setidaknya-tidaknya terdapat empat langkah pokok yang harus dilalui. Empat langkah pokok yang dimaksud adalah : <sup>(10)</sup>

1) Penilaian status kini

Pada langkah ini harus dilakukan upaya untuk mengetahui atau menilai situasi atau masalah yang sering dihadapi. Pengamatan situasi ini (present condition atau the existing condition) dapat dilakukan dengan cara pengamatan langsung di lapangan atau dengan mengumpulkan informasi atau data dari laporan-laporan atau publikasi yang ada. Pengamatan langsung dapat dilakukan dengan mengadakan suatu survei atau penelitian di wilayah-wilayah yang akan termasuk di dalam lingkup perencanaan, untuk memperoleh data yang aktual dan lebih mutakhir. Dari data yang dihadapi, dan terhadap masalah-masalah tersebut perlu diidentifikasi urutan besar dan luasnya persoalan. Dari sini kemudian dapat

disusun urutan prioritas agar dapat menunjukkan kepada rencana-rencana yang harus dirumuskan. Dari permasalahan yang ditemukan harus diidentifikasi faktor-faktor apa yang menyebabkannya, sehingga terapi masalah akan dapat lebih terarah.

## 2) Penetapan tujuan dan sasaran

Berpijak pada penemuan dan pengetahuan yang dimiliki serta hasil dari analisis situasi kini sebagaimana diurai di atas, maka dapat dirumuskan tujuan yang akan dicapai serta sasarnya. Dari apa yang ingin dicapai tersebut kemudian dapat dijabarkan ke bentuk sasaran-sasaran (target). Istilah target dimaksudkan sebagai suatu tafsiran yang konkret daripada tujuan dalam wujud yang nyata dari kebutuhan dasar yang harus dicapai oleh pembangunan. Target (sasaran) menggambarkan tentang apa yang seharusnya dicapai dan berapa besarnya.

## 3) Penyusunan strategi program

Untuk dapat mencapai tujuan dan sasaran-sasaran yang diharapkan diperlukan cara-cara atau strategi yang kemudian harus dituangkan dalam program-program. Dalam penyusunan strategi ini harus dapat dikemukakan satuan paket-paket program bagi pembangunan bidang yang dimaksudkan secara menyeluruh dan luas. Agar strategi dapat

dipilih atau ditentukan dengan lebih tepat maka cara yang sebaiknya ditempuh adalah dengan menggambarkan secara lengkap dan terperinci masalah-masalah yang ditemukan, kemudian dibahas dari berbagai aspek dan dimensi. Atas dasar tujuan-tujuan yang ingin dicapai dan strategi-strategi yang dipilih, disusunlah program-program yang akan dilaksanakan. Program-program tersebut perlu mempertimbangkan beberapa hal sebagai format of reference point antara lain: sasaran (target), pihak pemakai program atau yang akan dimanfaatkan, pihak pelaksana dan organisasinya, lokasi prioritas, kebutuhan tenaga, pembinaan program.

#### 4) Tahap pelaksanaan

Langkah ini merupakan rencana implementasi program-program atau proyek-proyek yang telah disusun, menjadi tahap-tahap yang harus dilalui oleh program dan proyek, sehingga merupakan suatu tata waktu atau jadwal kegiatan. Dalam tahap pelaksanaan ini harus dicantumkan pula kegiatan evaluasi dan monitoring dari program dan proyek yang dianjurkan. Dalam hal ini teknik-teknik analisis rangkaian kerja, penahapan kerja, kaitan kerja dan sebagainya merupakan unsure-unsur yang perlu diperhatikan dan pengelolaan (manajemen) program dan proyek.

## 2. Bahan pangan

Bahan pangan adalah bahan yang memungkinkan manusia tumbuh dan mampu memelihara tubuhnya serta berkembang biak. Manusia memerlukan bahan pangan untuk menunjang kelangsungan kehidupannya, misalnya untuk membangun sel-sel tubuh dan menjaga agar tubuh sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. <sup>(11)</sup>

### a. Definisi Pangan

Menurut Soekirman, Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air. Baik yang di olah maupun tidak, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam hidup dan kehidupan. Pangan meliputi pertanian, peternakan, pengolahan lingkungan, teknologi pangan, produksi dan keamanan pangan. <sup>(12)</sup>

Definisi pangan menurut peraturan pemerintah RI nomor 28 tahun 2004 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan,

dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.<sup>(13)</sup>

### 3. Bahan makanan

#### a. Definisi bahan makanan

Menurut pengertian umum, bahan makanan adalah bahan alamiah yang dapat menjadi sumber kalori atau dapat memberikan bahan-bahan yang diperlukan untuk berlangsungnya proses-proses kehidupan. Bahan-bahan makanan tersebut sangat erat kaitannya dengan status gizi-pangan atau nutrisi suatu organisme hidup seing disebut sebagai nutrient. Disamping nutrient bahan makanan juga mengandung bahan lain yang tidak langsung berkaitan dengan status gizi-pangan, namun lebih berkaitan dengan selera makan , kenampakan ataupun sifatnya selama penyimpanan.<sup>(14)</sup>

#### b. Penggolongan bahan makanan

##### 1) Berdasarkan sumber<sup>(15)</sup>

Secara garis besar bahan makanan dapat dibedakan menjadi dua berdasarkan dari sumbernya yaitu bahan makanan hewani dan bahan makan nabati.

- i. Bahan makanan hewani adalah bahan makanan yang merupakan produk dari hewan atau bahan makanan olahan yang berasal dari hewan. Kebanyakan merupakan sumber protein dan lemak bagi tubuh.

Contohnya : susu, telur ayam, daging hewan, ikan, cumi, udang dan lain lain

- ii. Bahan makanan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau bahan makanan yang berbahan dasar dari tumbuhan. Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak dan protein. Contohnya : ubi, jagung, beras, kacang-kacangan dan lain lain

## 2) Berdasarkan fungsi zat gizi<sup>(16)</sup>

Setiap zat gizi memiliki fungsi yang spesifik. Masing-masing zat gizi tidak dapat berdiri sendiri dalam membangun tubuh dan menjalankan proses metabolisme. Namun zat gizi tersebut memiliki berbagai fungsi yang berbeda.

### i. **Sumber energi**

Sebagai sumber energi zat gizi bermanfaat untuk menggerakkan tubuh dan proses metabolisme di dalam tubuh. Zat gizi yang tergolong kepada zat yang berfungsi memberikan energi adalah karbohidrat, lemak dan protein. Bahan pangan yang berfungsi sebagai sumber energi antara lain: nasi, jagung, talas merupakan sumber karbohidrat; margarine dan mentega merupakan sumber lemak; ikan, daging, telur dan sebagainya merupakan sumber protein. Ketiga zat gizi ini memberikan

sumbangan energi bagi tubuh. Zat-zat gizi tersebut merupakan penghasil energi yang dapat dimanfaatkan untuk gerak dan aktifitas fisik serta aktifitas metabolisme di dalam tubuh. Namun penyumbang energi terbesar dari ketiga unsur zat gizi tersebut adalah lemak.

ii. **Pertumbuhan dan mempertahankan jaringan tubuh**

Zat gizi ini memiliki fungsi sebagai pembentuk sel-sel pada jaringan tubuh manusia. Jika kekurangan mengkonsumsi zat gizi ini maka pertumbuhan dan perkembangan manusia akan terhambat. Selain itu zat gizi ini juga berfungsi untuk menggantikan sel-sel tubuh yang rusak dan mempertahankan fungsi organ tubuh. Zat gizi yang termasuk dalam kelompok ini adalah protein, lemak, mineral dan vitamin. Namun zat gizi yang memiliki sumber dominan dalam proses pertumbuhan adalah protein.

iii. **Pengatur atau regulasi proses di dalam tubuh**

Proses metabolisme di dalam tubuh perlu pengaturan agar terjadi keseimbangan. Untuk itu diperlukan sejumlah zat gizi untuk mengatur berlangsungnya metabolisme di dalam tubuh. Tubuh perlu keseimbangan, untuk itu proses metabolisme yang terjadi di dalam tubuh perlu di atur dengan baik. Zat gizi

yang berfungsi untuk mengatur proses metabolisme di dalam tubuh adalah mineral, vitamin air dan protein. Namun yang memiliki fungsi utama sebagai zat pengatur adalah mineral dan vitamin. Untuk dapat lebih memahami peranan dari sumber zat gizi tersebut dapat dilihat skema pada gambar di bawah ini.

### 3) Berdasarkan tingkat kerusakan

Penggolongan bahan makanan ditinjau dari daya tahannya terhadap kerusakan digolongkan menjadi 4, yaitu : Cepat rusak (Highly perishable) Kerusakan bahan makanan jenis ini dapat terjadi dalam waktu 1-6 jam. Contoh : air susu, ikan, daging ayam, jeroan, dan lain-lain . Mudah rusak (Perishable) Kerusakan dapat terjadi dalam waktu 1-2 hari, tergantung pada cara penanganannya. Contoh : sayur-sayuran, buah-buahan. Agak mudah rusak (Semi perishable) bahan makanan yang dapat tahan hingga beberapa minggu Contoh : bawang putih, biji melinjo, kentang, waluh . Tidak mudah rusak (Non perishable) BM yang dapat disimpan hingga beberapa bulan Contoh : kacang-kacangan, biji-bijian.<sup>(17)</sup>

#### c. Pemilihan bahan makanan

Sebelum dilakukan pengolahan bahan makanan perlu dilakukan proses pemilihan bahan makanan. Proses pemilihan ini dilakukan dengan tujuan menghindarkan terjadinya keracunan, mempermudah

penanganan dan mempertahankan kualitas bahan makanan. Bahan makanan yang baik nantinya akan menghasilkan hasil olahan yang berkualitas baik dan sehat untuk dikonsumsi. Jika tidak dipilih secara hati-hati bahan pangan dapat membahayakan kesehatan konsumen yang menyantapnya.

Pemilihan bahan pangan yang baik memperhatikan beberapa aspek , yaitu: <sup>(18)</sup>

1) Mengandung cukup zat gizi

Makanan yang sehat adalah makanan yang secara kimia mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Zat yang dimaksud adalah karbohidrat sebagai sumber energy utama, protein sebagai komponen pembangun sel dan jaringan tubuh, lemak sebagai komponen sel dan jaringan sebagai pelarut vitamin dan cadangan energy, vitamin sebagai komponen yang memperlancar proses metabolisme didalam sel, mineral sebagai komponen yang larut serta membangun struktur tubuh dan ikut memperlancar proses fisiologis di dalam sel, serat untuk membantu kelancaran mekanisme pencernaan di dalam pencernaan dan air sebagai pelarut berbagai zat gizi yang lain.

2) Tidak mengandung zat-zat berbahaya

Suatu makanan terkadang tampak sehat atau segar jika dilihat sepintas, namun kondisi seperti itu belum menjadi jaminan jika

makanan tersebut benar-benar sehat. Segar memang diperlukan untuk menjamin ketersediaan zat gizi di dalamnya, tetapi jika kesegaran yang tampak tersebut disebabkan oleh faktor lain yang merupakan perlakuan khusus pada bahan makanan tersebut. Sebagai contoh bahan makanan dari tumbuhan yang tampak segar karena pertumbuhannya dibantu oleh pemberian pestisida yang berlebihan. Atau bahan makanan olahan yang tampak segar karena pemberian zat-zat pengawet. Hal-hal itu sesungguhnya dapat merugikan di dalam tubuh.

### 3) Bahan pengawet

Bahan pengawet yang ditoleransi oleh BPOM dalam jumlah terbatas adalah *benzoate*, *propionate*, *nitrit*, *nitrat*, *sorbet*, dan *sulfit*. Dan yang berbahaya adalah *formalin* dan *boraks*. Kedua pengawet terakhir ini banyak digunakan untuk mengawetkan makanan sehingga dapat bertahan lama.

### 4) Bahan pewarna

Bahan pewarna untuk memberi tampilan yang menarik pada makanan. Bahan ini ada yang alami dan sintesis. Bahan alami biasanya diambil dari *klorofil* (zat hijau daun) untuk memberi warna hijau atau *karoten* dari wortel untuk memberi warna orange. Pewarna sintesis diambil dari zat kimia yang dibuat

melalui serangkaian reaksi kimia seperti warna kuning : *tartrazin, sunset yellow*, warna merah : *allura, eritrosin, amaranth*, warna biru : biru berlian.

Beberapa zat pewarna yang sesungguhnya tidak untuk makanan tetapi digunakan mewarnai makanan tertentu. Zat tersebut merupakan pewarna tekstil seperti *Rodamin B*. bahan pewarna buatan berbahaya jika di konsumsi secara terus menerus dan secara berlebihan.

#### 5) Zat penyedap rasa

Penyebab rasa ada yang alami dan sintetis. Penyedap alami seperti cuka, merica, garam, gula dan lain sebagainya lebih aman dan relative tidak menimbulkan efek samping kecuali bila dikonsumsi secara berlebihan.

Penyedap rasa buatan mengandung monosodium glutamate (MSG) adalah penyedap sintetis yang banyak digunakan secara luas di berbagai jenis makanan. MSG adalah zat kimia yang dapat mempengaruhi kerja saraf. Konsumsi yang terus menerus akan menyebabkan daya ingat seorang menjadi lebih lambat.

#### 6) Segar

Makanan yang dikonsumsi belum terlalu lama waktu berselang antara waktu di panen dengan waktu konsumsi. Hal

ini untuk menjamin ketersediaan zat gizi yang terkandung didalamnya.

Ada beberapa jenis bahaya dalam pangan, yang dikelompokkan ke dalam tiga jenis, yaitu: <sup>(12)</sup>

#### 1) Bahaya biologis

Bahaya biologis adalah bahaya berupa cemaran mikroba penyebab penyakit (patogen), virus, dan parasit yang dapat menyebabkan keracunan atau penyakit jika termakan oleh manusia. Cemaran mikroba ini dapat berasal dari udara, tanah, air, dan tempat-tempat lainnya yang kotor. Umumnya cemaran mikroba dibawa oleh serangga seperti lalat, kecoa, dan binatang pengerat seperti tikus, dan binatang pembawa penyakit lainnya. Oleh karena itu, bahan pangan mudah sekali diserang mikroba jika berada pada lingkungan yang kotor. Cemaran mikroba patogen dan mikroba penghasil racun ini merupakan bahaya biologis dalam pangan.

#### 2) Bahaya kimia

Bahaya kimia adalah bahaya berupa cemaran bahan-bahan kimia beracun yang dapat menyebabkan keracunan atau penyakit jika termakan oleh manusia, seperti residu pestisida, logam berbahaya, racun secara alami terdapat dalam bahan pangan dan cemaran bahan kimia lainnya. Bahan pangan seperti sayuran dan buah-buahan dapat

tercemar pestisida di kebun karena penggunaan pestisida dengan takaran yang berlebihan. Sayuran dapat tercemar logam berbahaya karena selalu disiram dengan air sungai yang tercemar oleh logam berbahaya dari buangan industry kimia. Beberapa jenis ikan laut mengandung racun alami yang dapat membahayakan manusia jika termakan.

### 3) Bahaya fisik

Bahaya fisik adalah bahaya karena adanya cemaran-cemaran fisik seperti benda-benda asing yang dapat membahayakan manusia jika termakan, seperti pecahan gelas, pecahan lampu, paku, potongan kawat, kerikil, streples, dan benda asing lainnya. Bahan pangan atau makanan yang kotor akrena tercemar benda-benda asing sepertipotongan tulang, potongan kayu, rambut, kuku, sisik dan sebagainya.

## 4. Perencanaan bahan makanan Rumah Sakit<sup>(19)</sup>

### a. Pengertian perencanaan bahan makan

Serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

### b. Tujuan

Tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit.

c. Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan:

1) Susun macam bahan makanan yang diperlukan, lalu golongan bahan makanan apakah termasuk dalam :

- i. Bahan makanan segar
- ii. Bahan makanan kering

2) Hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara :

- i. Tetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani
- ii. Hitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (misalnya : 5, 7 atau 10 hari).
- iii. Tetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun)
- iv. Hitung berapa siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender. Contoh : Bila menu yang digunakan adalah 10 hari, maka dalam 1 bulan (30 hari) berlaku 3 kali siklus. Bila 1 bulan adalah 31 hari, maka berlaku 3 kali siklus ditambah 1 menu untuk tanggal 31.
- v. Hitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun)
- vi. Masukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasinya. Secara umum dapat

pula dihitung secara sederhana dengan rumus sebagai berikut (contoh menu 10 hari) :

Rumus kebutuhan bahan makanan untuk 1 tahun:

$$(365 \text{ hari}/10 \text{ hari}) \times \sum \text{konsumen rata-rata} \times \text{total macam dan } \sum \text{makanan 10 hari}$$

### 3) Pengaturan bahan makanan<sup>(20)</sup>

#### a) Kebutuhan bahan makanan

Kurun waktu dari perencanaan, taksiran ini bergantung pada perjanjian jual beli antara rumah sakit dan rekanan. Biasanya perjanjian jual beli bahan makanan ini bervariasi tiap bulan, setiap tiga bulan, setiap enam bulan ataupun setahun sekali.

Perhitungan kebutuhan bahan makanan ini hendaklah dibuat antara dua sampai enam minggu sebelum dilakukan proses jual beli bahan makanan, untuk kebutuhan yang diperhitungkan tersebut maka perlu dipersiapkan data : peraturan pemberian makanan yang berlaku di rumah sakit, jumlah dan kelas pasien dan atau pegawai yang diberi makan, menetapkan menu standar, menyiapkan petunjuk pelaksanaan menu, membuat petunjuk teknis porsi hidangan, menetapkan standar resep, petunjuk penyusutan bahan makanan dan sisa makanan matang yang tidak dapat dimakan, jumlah dan

macam hari pelayanan, dan adanya ketetapan pada hari-hari khusus.

b) Pembelian bahan makanan

Persiapan yang perlu dilakukan sebelum menghadapi penawaran pembelian bahan makanan antara lain seperti : mempersiapkan daftar jumlah pasien selama 1-2 tahun terakhir, mempersiapkan harga bahan makanan 1-2 tahun sebelumnya dan memperhitungkan kenaikan harga, daftar kebutuhan makanan pasien, menu makanan pasien (menu utama dan menu-menu lain yang dipakai), standar porsi yang ditetapkan, daftar standar harga pasar pada saat itu, laporan tentang konduite (kemampuan, perlakuan) rekanan yang ada pada saat itu, perencanaan pemesanan bahan makanan. Pada umumnya pola yang digunakan seperti pada pemasukan dilakukan seperti harian, duak kali seminggu, satu kali seminggu, dua kali sebulan, satu kali sebulan, satu kali tiga bulan, pesanan menurut kebutuhan tak terduga.

c) Penampungan

Syarat ruang penyimpanan bahan kering (gudang) yang harus diperhatikan dalam menjaga keamanan ruangan penyimpanan bahan kering adalah sebagai berikut : bahan makanan harus ditempatkan teratur menurut macam, golongan, ataupun urutan pemakaiannya, menggunakan bahan

yang diterima lebih dahulu, pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan, termasuk kartu stok bahan makanan, harus segera diisi tanpa ditunda, Diletakkan pada tempatnya serta dicek dan teliti secara kontinu, gudang harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan, serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan, pegawai yang keluar masuk gudang hanya pegawai yang ditentukan. Semua bahan makanan yang terletak diatas rak bertingkat, makanan yang berbobot besar ditempatkan diatas rak yang cukup kuat; 15 cm dari lantai, 10 cm dari dinding, serta 50 cm dari langit-langit. Bahan makanan yang berat ini hendaklah disusun berseling adar ada sirkulasi udara yang baik. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup dan terbungkus rapat serta tidak berlubang. Khususnya untuk bahan yang segar, sebelum disimpan hendaknya bagian yang rusak atau tidak terpakai dibersihkan dan dicuci , selanjutnya dimasukan dalam plastik. Bila mungkin, setiap plastik berisi bahan makanan dalam jumlah tertentu. Bahan makanan yang jatuh atau yang tumpah segera dibersihkan. Sampah dari kertas harus segera dibuang. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21°C. pembersihan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodic dengan mempertimbangkan keadaan

ruangan. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, bila terjadi kerusakan oleh binatang pengerat harus segera diperbaiki.

d) Persiapan bahan makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam rangka mempersiapkan bahan makanan serta bumbu-bumbu sebelum dilakukan kegiatan pemasakan. Kegiatan dalam penanganan bahan makanan meliputi proses mencuci, meracik, memotong tipis, mengupas, mengayak, mengocok, menepung, mengaduk, membanting, merendam, dan sebagainya.

Dalam pembuatan bumbu-bumbu dilakukan proses menggoreng, menyangrai, merebus, menumis, membakar dalam abu, dan merendam; kemudian diikuti proses berikutnya yaitu menghaluskan, menggiling, mengiris tipis, mememarkan, memukul-mukul, atau dipakai utuh. Disamping itu perlu pula diperhatikan cara atau teknik dalam mencampur bumbu, sehingga dapat menghasilkan bumbu yang tepat dan cara kerja yang benar.

e) Pengaturan pemasakan makanan

Hidangan yang dimasak dengan baik dan berpenampilan menarik akan banyak membantu keadaan dan perkembangan

kejiwaan pasien dalam mencoba menghabiskan makanan yang disajikan di rumah sakit. Salah satu citra yang menggambarkan mutu pelayanan rumah sakit adalah citra masyarakat terhadap makanan yang disediakan. Apakah makanan disajikan dalam peralatan makan yang menarik ataupun makan disajikan memang memenuhi selera, sehingga pasien berkeinginan untuk menghabiskan makanan yang disajikan, hal-hal ini perlu dipertimbangkan oleh seorang pelaksana gizi di rumah sakit.

Menu yang telah disusun dan dipersiapkan dengan seksama, dengan melibatkan berbagai unsure yang terkait dan dianggap dapat memberikan saran-saran yang bermanfaat, akan menghasilkan makanan yang sebagian besar akan diterima pasien. Teknik-teknik tertentu dibutuhkan untuk diterapkan sejak bahan makanan dipersiapkan, dicampur, atau diberi bumbu-bumbu, serta memberi bentuk bahan makanan sesuai dengan resep hidangan.

#### 5. Perencanaan Logistik Rumah Sakit

Sebuah perencanaan yang baik ibarat kata adalah sebuah desain dari suatu pekerjaan yang akan dilakukan oleh seseorang. Demikian pula jika Rumah Sakit memerlukan logistik dalam rangka menjalankan operasinya untuk memberikan pelayanan kesehatan, maka seorang perencana akan memikirkannya dari semua segi hal-hal yang berhubungan dengan logistik Rumah Sakit tersebut. Dari perencanaan

yang baik pula inilah maka akan dapat menekan suatu biaya dalam operasional Rumah Sakit. Oleh karena itu perencanaan sangat erat sekali hubungannya dengan aspek-aspek lain yang ada dalam lingkaran sebuah organisasi. Aspek-aspek yang sangat berperan dalam membuat suatu perencanaan adalah: <sup>(1)</sup>

a. Kebijakan (policy)

Kebijakan ini biasanya datang dari pimpinan organisasi atau Direktur Rumah sakit. Kebijakan ini akan menjadi dasar dari pedoman dalam setiap pemikiran dan tindakan para stafnya. Oleh karenanya dalam membuat perencanaan diberikan ruang dalam menafsirkan dalam mempertimbangkan, sehingga tidak bertentangan dengan kebijakan yang ada.

b. Prosedur

Dalam membuat perencanaan tentu ada akhirnya akan sampai pada pemilihan suatu tindakan yang harus diambil kelak. Tahapan kegiatan secara hierarkis ini dinamakan prosedur, sehingga perencanaan yang akan dibuat juga harus selalu memperhitungkan prosedur kerjanya.

c. Anggaran

Salah satu ikhtisar yang selalu diharapkan adalah adanya pengeluaran yang dialokasikan untuk mencapai hasil yang diharapkan, dan dicatat dalam bentuk angka dan jumlah. Kepentingan ini dilakukan dalam rangka membuat suatu budget atau alokasi

anggaran atau biaya yang disediakan untuk dapat menyelaraskan dengan perencanaan.

d. Program

Program ini lahir dari adanya campur antara sebuah kebijakan dan prosedur yang akan didukung oleh anggaran, serta dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu. Maka perencanaan selalu saja akan terkait dengan ada yang namanya program tersebut.

6. Sumber Daya Manusia

SDM atau human resources adalah penduduk yang siap, mau dan mampu member sumbangan terhadap usaha pencapaian tujuan organisasional. SDM berkualitas tinggi adalah SDM yang mampu menciptakan bukan saja nilai komparatif, tetapi juga nilai kompetitif-generatif-inovatif dengan menggunakan energi tertinggi seperti intelligence, creativity, dan imagination; tidak lagi semata-mata menggunakan energi kasar seperti bahan mentah, lahan, air, tenaga otot dan sebagainya<sup>(21)</sup>.

Sumber daya manusia di Rumah Sakit adalah semua personil organisasi atau rumah sakit yang terdiri dari tenaga administrator, teknisi, medic, paramedic perawatan dan paramedic non perawatan. Sumber daya manusia di rumah sakit adalah sumber daya yang paling bernilai tinggi. Dalam organisasi rumah sakit sumber daya manusia merupakan hal paling dicari karena keahliannya tidak memiliki banyak orang,

disamping itu rumah sakit merupakan organisasi yang memberikan pelayanan sebagai penghasil dana.

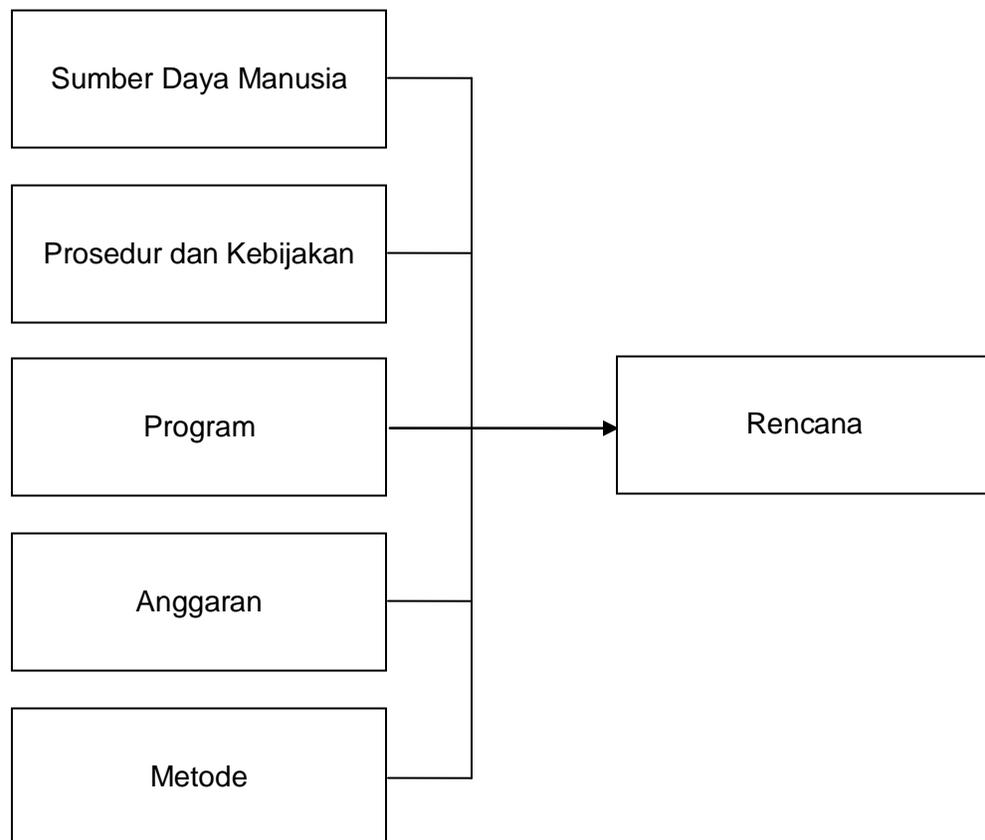
## 7. Metode

Metode yang berarti cara atau jalan yang ditempuh. Sehubungan dengan upaya ilmiah, maka metode menyangkut masalah cara kerja untuk dapat memahami objek yang menjadi sasaran ilmu yang bersangkutan. Cara yang telah dipikirkan secara matang yang dilakukan dengan mengikuti langkah-langkah tertentu demi tercapainya sebuah tujuan.

Metode dalam instalasi gizi adalah suatu cara untuk menentukan suatu proses perencanaan persediaan bahan makanan. Untuk membuat suatu perencanaan terdapat hal-hal yang diperhatikan yaitu jumlah pasien yang di rawat inap, hal ini berguna untuk memperhitungkan jumlah bahan makan yang akan dipesan dan di beli. Selain itu jenis makanan yang dimakan masing-masing pasien juga mempengaruhi dalam proses perencanaan bahan makanan, karena setiap pasien memiliki diet makanan yang berbeda sesuai dengan jenis penyakitnya.

## B. Kerangka Teori

Dalam penelitian ini yang dijadikan kerangka teori adalah modifikasi teori perencanaan logistik rumah sakit dari Moch Imron yaitu perencanaan ditentukan dari aspek Anggaran, Program, Kebijakan dan prosedur. Dengan menambahkan Sumber Daya Manusia serta Metode.



Gambar 2.1 kerangka konsep

( Sumber : Modifikasi Drs. Moch Imron )