

GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PANTI ASUHAN AL-ANSHOR AMBON

Mahmud

(Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku; mahmudgizi61@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Di Indonesia masih sering terjadi keracunan makanan seperti kasus di Boyolali provinsi Jawa Tengah, sebanyak 55 anak penghuni Balai Pelayanan Sosial Asuhan Anak Pamardi Utomo di bawah ke Rumah Sakit. **Tujuan:** Untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Anshor Ambon. **Metode:** Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif, Populasi penelitian yaitu semua pegawai yang berada di Panti Asuhan Al-Anshor berjumlah 4 orang, Sampel penelitian adalah total sampel berjumlah 4 orang yaitu 1 orang kepala dapur dan 3 orang juru masak di Panti Asuhan Al-Anshor Ambon. **Hasil:** Setelah dilakukan penelitian di Panti Asuhan Al-Anshor Ambon, peneliti menemukan bahwa Sistem Penyelenggaraan Makanan mulai dari perencanaan menu, penyimpanan bahan makanan dan pengolahan bahan makanan dikategorikan kurang baik. Sedangkan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, persiapan bahan makanan, hingga pendistribusian makanan dikategorikan baik. Dalam pendistribusian bahan makanan menggunakan sistem gabungan (sentralisasi dan desentralisasi). **Kesimpulan:** Sistem Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Al-Anshor tergolong kurang baik karena penyelenggaraan makanan yang dilakukan belum sesuai standar yang ada. **Kata kunci:** Penyelenggaraan makanan, Panti Asuhan

PENDAHULUAN**Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi pencatatan dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Penyelenggaraan makanan institusi yaitu penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga pemasyarakatan, pusat transito, pesantren dan lain-lain (Depkes, 2009).

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula. Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Setyowati, 2008).

Di Indonesia masih sering terjadi keracunan makanan seperti kasus di Boyolali provinsi Jawa Tengah, sebanyak 55 anak penghuni Balai Pelayanan Sosial Asuhan Anak Pamardi Utomo dibawa ke Rumah Sakit. Mereka mengeluhkan mual-mual, pusing dan muntah diduga mereka mengalami masalah setelah paginya sarapan dengan lauk daging olahan sisa makanan malam hari yang telah dihangatkan (Oktrizanita, 2015).

Makanan merupakan kebutuhan utama makhluk hidup, termasuk anak asuh di Panti Sosial yang masih dalam keadaan tumbuh kembang. Agar makanan yang diselenggarakan memenuhi sasaran, maka penyediaan makanan di Panti Sosial Asuhan Anak (PSAA) perlu diselenggarakan seefisien mungkin. Untuk itu penyelenggaraan makanan di PSAA mempunyai tujuan menyediakan makanan bagi anak asuh dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa dan selera anak asuh, menyediakan makanan yang memenuhi standar sanitasi dalam batas sumber dana dan fasilitas panti asuhan dan melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat (Depkes, 2003).

Sistem penyelenggaraan makanan di panti meliputi sumber daya manusia, dana penyelenggaraan makanan dan sarana fisik dan peralatan. Sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan di panti dapat dilihat dari beberapa aspek, seperti pembagian dalam bekerja, status pendidikan tenaga pengolah serta kesesuaian jumlah tenaga pengolah (Depkes 2011). Untuk penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak seperti Panti Asuhan perlu ada organisasi yang dikelola yang terdiri atas ketua, pengurus, dan anggota. Sebagai ketua atau pemimpin diharapkan mempunyai pengetahuan manajemen gizi penyelenggaraan makanan yang meliputi pengetahuan ilmu gizi dasar, pengetahuan tentang pengadaan bahan pangan, termasuk penyimpanan, pengolahan, penghidangan, evaluasi dan pelaporan. Sebagai pengurus diharapkan terampil dalam mengelola keuangan, pembelanjaan bahan pangan dan alat, penyimpanan bahan pangan dan pengolahan bahan pangan. Sebagai anggota sebaiknya dipilih yang terampil dalam pelaksanaan pengolahan bahan pangan (Depkes RI, 2007).

Menurut Depkes (2011) sarana fisik dapat diukur dengan melihat ada/tidaknya pembagian ruang dalam proses penyelenggaraan makanan, memperhatikan luas bangunan yang digunakan dan juga konstruksi, pencahayaan serta pertukaran udara selama proses penyelenggaraan makanan berlangsung sedangkan Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelayakan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis agar terhindar dari bahaya yang dapat di timbulkan.

Berdasarkan pengambilan data awal pada Panti Asuhan Al-Anshor ditemukan adanya permasalahan diantaranya pada distribusi makanan (penyajian) yang diberikan kepada anak-anak panti untuk makan siang terkadang terlambat (tidak tepat waktu), kibatnya anak-anak kebingungan antara mau makan tapi terlambat ke sekolah atau mau kesekolah tapi tidak makan.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan tersebut, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut : “Bagaimana Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Al-Anshor Ambon”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Dekriptif yang bertujuan untuk mengetahui sistem penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Anshor kota Ambon. Penelitian ini di laksanakan pada tanggal 27-31 Januari 2019 di Panti Asuhan Al-Anshor Ambon. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pegawai yang berada di Panti Asuhan Al-Anshor, berjumlah 4 orang. Sampel adalah total sampel berjumlah 4 orang yaitu 1 orang kepala dapur dan 3 orang juru masak di Panti Asuhan Al-Anshor Ambon. Data primer dikumpulkan dengan cara observasi dan wawancara tentang perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan (higiene penjamah dan sanitasi peralatan) dan pendistribusian makanan. Data sekunder yang dikumpulkan adalah gambaran umum Panti Asuhan Al-Anshor Kota Ambon. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan check list. Pengolahan dan analisis data dalam penelitian menggunakan teknik non statistik melalui pengambilan kesimpulan umum berdasarkan hasil-hasil observasi dan wawancara. Data yang terkumpul dilakukan editing, kemudian dilakukan entry data lalu di analisa kemudian disajikan dalam bentuk narasi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian ini diketahui penyelenggaraan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor adalah sebagai berikut:

Perencanaan Menu

Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas dapur Panti Asuhan Al-Anshor diperoleh hasil bahwa dalam perencanaan menu tidak menggunakan siklus menu karena anggaran yang terbatas tetapi makanan yang dibuat tergantung dari apa yang dibeli oleh koordinator panti dengan memperhatikan ketersediaan bahan sesuai musim di pasaran.

Menu makanan yang dibuat akan disesuaikan dengan bahan makanan yang ada seperti sayuran, telur, ikan dan lain-lain. Bahan makanan yang akan diolah akan disesuaikan dengan anggaran pada

Panti Asuhan Al-Anshor yang diperoleh dari adanya beberapa usaha dari panti maupun bantuan dari luar panti tersebut tanpa memperhatikan kebiasaan makan anak-anak.

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan institusi. Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lain dalam sistem tersebut seperti anggaran belanja, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dalam variasi bahan makanan. Menu seimbang perlu untuk kesehatan, namun agar menu yang disediakan dapat dihabiskan, maka perlu disusun variasi menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, rupa dan kombinasi masakan yang serasi (Mukrie, 2006).

Merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karena setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makan yang saling berbeda (Bachyar Bakri, 2008).

Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang perencanaan menu pada Panti Asuhan Al-Anshor tergolong kurang baik.

Pembelian Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara tentang pembelian bahan makanan yang dilakukan oleh Panti Asuhan Al-Anshor adalah pembelian secara langsung ke pasar tanpa melalui perantara apapun yaitu petugas dapur yang sudah ditugaskan melalui transaksi pembelian langsung ke pasar, dengan pembelian bahan makanan basah 3-4 kali dalam seminggu sedangkan untuk pembelian bahan makanan kering seperti beras, bawang merah, bawang putih, telur dan lain-lain dilakukan 1 minggu sekali. Hal ini dilakukan agar bahan makanan yang akan dibeli bisa terjangkau dan terjamin mutu kesegarannya.

Pembelian bahan makanan yang ada di Panti Asuhan Al-Anshor dilakukan sendiri oleh kepala dapur apabila stok penyimpanan mulai berkurang. Pembelian dilakukan dengan baik dengan memperhatikan kualitas dan kuantitas serta mutu dari berbagai bahan yang akan di beli, tidak merusak cita dan rasa dari makanan yang akan diolah.

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/policy yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar. Dalam pembelian bahan makanan dapat diterapkan berbagai prosedur tergantung dari ketentuan, kondisi, besar/kecilnya institusi serta kemampuan sumber daya institusi yang bersangkutan (Depkes RI, 2007).

Prosedur atau sistem pembelian yang sering dilakukan antara lain: 1) Pembelian langsung ke pasar (The Open Market Of Buying), 2) Pembelian dengan musyawarah (The Negotiation Of Buying), 3) Pembelian yang akan datang (Future Contract), 4) Kontrak tanpa tanda tangan (Unsigned Contract/Auction), 5) Pembelian melalui tender/pelelangan (The Formal Competitive)

Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang pembelian bahan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor tergolong baik.

Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi tentang proses penerimaan bahan makanan yang dilaksanakan pada Panti Asuhan Al-Anshor Ambon adalah secara buta dimana bahan makanan yang datang akan langsung dibawa untuk dilakukan pengolahan lebih lanjut tanpa menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor. Petugas penerimaan langsung mengecek, menimbang dan menghitung bahan makanan yang akan diolah.

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasinya yang telah ditetapkan (PGRS, 2013). Cara penerimaan bahan makanan ada 2 macam cara yaitu: 1) *Blind receiving* atau cara buta, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor, 2) *Convention* atau konvensional, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya.

Tujuan tersedianya bahan makanan yang siap untuk diolah persyaratannya: a) Tersedianya macam pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang diterima, b)

Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan langkah-langkah penerimaan bahan makanan, c) Setelah bahan makanan diambil dari gudang logistik kemudian diperiksa satu persatu untuk mengetahui bila ada barang yang tidak ada, kurang atau lebih, d) Kemudian bahan makanan disimpan dalam gudang penyimpanan bahan makanan sesuai jenis barang, e) Esok harinya masing-masing bagian pengolahan mengambil bahan makanan sesuai dengan kebutuhannya.

Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang penerimaan bahan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor tergolong baik.

Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi tentang sistem penyimpanan bahan makanan yang terdapat di Panti Asuhan Al-Anshor Ambon terdapat ruang sistem penyimpanan bahan makanan terbagi atas 2 ruang penyimpanan yaitu: 1) Ruang penyimpanan bahan makanan kering seperti beras, telur, mie, bawang merah, bawang putih dan aneka bumbu lainnya, 2) Ruang penyimpanan bahan makanan basah seperti daging dan ikan disimpan dalam lemari es/frezeer.

Namun baik penyimpanan bahan makanan kering maupun makanan basah tidak menggunakan sistem FIFO dan tidak memperhatikan suhu ruangan. Hal ini tidak sesuai dengan prinsip penyimpanan bahan makanan. Untuk penyimpanan bahan makanan kering di gabungkan dengan penyimpanan ala-alat dapur, disimpan menggunakan plastik maupun kardus sedangkan untuk penyimpanan bahan makanan segar menggunakan kantong plastik kemudian dimasukkan kedalam lemari es tetapi kurang memperhatikan kebersihan tempat penyimpanan.

Waktu yang dibutuhkan untuk menyimpan bahan makanan yaitu masing-masing selama 3 hari untuk makanan segar seperti: sayur, ikan dan daging sedangkan untuk bahan makanan kering seperti aneka bumbu disimpan selama 2 minggu.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya (Instalasi Gizi, 2010).

Syarat-syarat bahan makanan kering: 1) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan, 2) Menggunakan bahan makanan yang diterima lebih dahulu, 3) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan, kartu stock, serta pencatatan lain digudang harus segera dilaksanakan tanpa di tunda, 4) Gudang hanya dibuka pada jam tertentu dan terkunci bila pelayanan bahan makanan selesai, 5) Semua bahan makanan terletak pada wadahnya dan diatur pada rak bertingkat dan kekuatan rak sesuai dengan bobot bahan makanan, 6) Semua bahan makanan disimpan dalam tempat yang tertutup dan tidak berlubang, 7) Penyemprotan dan pembersihan disesuaikan dengan suhu bahan makanan kering yaitu 19-20°C.

Syarat-syarat bahan makanan basah: 1) Suhu ruangan sesuai dengan suhu yang dibutuhkan bahan makanan, 2) Suhu ruang penyimpanan diperiksa dua kali sehari dan pembersihan dilakukan setiap hari, 3) Semua bahan makanan terbungkus dalam plastik/kertas berlapis lilin atau kertas timah, 4) Bahan makanan yang berbau keras tidak ditempatkan bersama bahan makanan yang netral, 5) Harus diperhatikan bila penyimpanan sayuran, suhu harus betul-betul tepat

Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang penyimpanan bahan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor tergolong kurang baik.

Persiapan Bahan Makanan

Proses persiapan bahan makanan yang dilakukan oleh petugas panti asuhan Al-Anshor Ambon selalu disesuaikan dengan penanganan bahan makanan seperti memisahkan bahan makanan yang sudah rusak, membersihkan/mencuci bahan makanan dari kotoran pada air yang mengalir kemudian dipotong/dikupas, direndam dan lain-lain. Persiapan bahan makanan yaitu menyiapkan semua bahan makanan yang diperlukan sebelum dilakukan pengolahan.

Proses persiapan bahan makanan yang dimaksud yaitu suatu kegiatan yang spesifik dalam rangka mempersiapkan bahan makanan dan peralatan sebelum dilakukan kegiatan pemasakan (PGRS, 2013). Tujuan persiapan bahan makanan untuk memberikan penanganan terhadap bahan makanan seperti membersihkan, memotong, mengupas dan sebagainya (Depkes, 2006).

Tujuannya mengurangi resiko kehilangan zat gizi, bahan makanan, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan bebas dari organisme dan zat yang berbahaya bagi tubuh (Utari, 2009).

Prasyarat pengolahan bahan makanan adalah tersedianya siklus menu, tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan, tersedianya bahan makanan yang akan diolah, tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan, tersedianya aturan penilaian, tersedianya prosedur tetap pengolahan.

Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang persiapan bahan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor tergolong baik.

Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi bahan makanan siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi (Depkes, 2006).

Berdasarkan wawancara dan observasi pengolahan bahan makanan yang dilakukan pada panti asuhan Al-Anshor dilakukan oleh petugas dapur tanpa adanya standar resep, dalam pengolahan bahan makanan dilakukan dengan teknik-teknik tertentu. Proses pengolahan bahan makanan dimasak dengan cara direbus, ditumis dikukus maupun dibakar. Sebelum melakukan proses pemasakan bahan makanan terlebih dahulu dibersihkan, dipotong, dikupas, dikocok, direndam, digiling dan di aduk.

Pengolahan bahan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor tidak memiliki peraturan-peraturan yang dianjurkan untuk melakukan pengolahan seperti juru masak harus menggunakan celemek, topi penutup kepala, sedangkan untuk peralatan pengolahan belum sesuai dengan kebutuhan pemasakan seperti memasak nasi masih menggunakan tungku api.

Proses pengolahan bahan tidak memiliki standar waktu dan teknik pengolahan setiap jenis makanan dalam proses pengolahan bahan makanan hanya berdasarkan pengalaman juru masak saja. Hal ini beresiko menyebabkan bahan makanan terlalu matang, mentah atau makanan tidak matang secara merata selain itu pemasakan yang terlalu lama dapat menghilangkan zat gizi seperti vitamin.

Pengolahan bahan makanan di Panti Asuhan Al-Anshor dikerjakan oleh 3 orang petugas dapur yaitu 3 orang juru masak pengolahan dilakukan berdasarkan jadwal pemberian makanan santri yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam.

Menurut Utari, 2009 yang mengutip Pedoman Teknis Proses Penyediaan Makanan dalam Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Depkes, 2006) prasyarat pengolahan bahan makanan adalah sebagai berikut: 1) Tersedianya siklus menu, 2) Tersedianya peraturan penggunaan bahan makanan pangan, 3) Tersedianya bahan makanan yang akan diolah, 4) Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan, 6) Tersedianya aturan penilaian, 5) Tersedianya prosedur tetap pengolahan

Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang pengolahan bahan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor tergolong kurang baik.

Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (Depkes RI, 2006). Setelah bahan makanan mengalami proses pemasakan, selanjutnya bahan makanan tersebut disalurkan untuk disampaikan kepada konsumen. Sistem penyaluran yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, perlengkapan dan peralatan yang ada.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pendistribusian makanan di Panti Asuhan Al-Anshor dilakukan oleh petugas dapur dan dibantu oleh santri yang ditugaskan berdasarkan jadwal piket yang telah dibagikan oleh koordinator panti. Pendistribusian makanan di Panti Asuhan Al-Anshor menggunakan sistem gabungan (sentralisasi dan desentralisasi) dimana ketika makanan selesai diolah akan dibagi dan disajikan dalam alat makan di tempat pengolahan makanan untuk perempuan sedangkan untuk pembagian makanan laki-laki akan dibawa oleh petugas piket laki-laki dari tempat pengolahan ke ruang makan khusus laki-laki, dalam jumlah banyak/besar, untuk selanjutnya disajikan dalam alat makan masing-masing.

Makanan yang disajikan kepada anak-anak panti telah diatur, untuk makan pagi pukul 07.00 WIT, makan siang 12.30 WIT dan makan malam pukul 08.00 WIT. Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang pendistribusian makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor tergolong baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada Panti Asuhan Al-Anshor Ambon terhadap sistem terhadap sistem penyelenggaraan makanan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Panti Asuhan Al-Anshor tidak menggunakan perencanaan maupun siklus menu.
2. Pembelian bahan makanan pada Panti Asuhan Al-Anshor Ambon menggunakan pembelian secara langsung.
3. Penerimaan bahan makanan Panti Asuhan Al-Anshor menggunakan sistem buta.
4. Penyimpanan bahan makanan di Panti Asuhan Al-Anshor tidak memperhatikan suhu baik gudang makanan kering maupun segar.
5. Persiapan bahan makanan di Panti Asuhan Al-Anshor sudah memenuhi syarat yang ada.
6. Pengolahan bahan makanan di Panti Asuhan Al-Anshor masih belum cukup baik, mengingat dalam proses pengolahan petugas pengolah tidak menggunakan standar resep hanya berdasarkan pengalaman saja.
7. Pendistribusian makanan di Panti Asuhan Al-Anshor menggunakan sistem gabungan (Sentralisasi dan Desentralisasi).

DAFTAR PUSTAKA

- Bachyar Bakri, 2008. Penerapan Manajemen Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi/Massal, Malang.
- Depkes RI. 2007. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Edisi Revisi. Jakarta:
- Departemen Kesehatan, 2006. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta : Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta : Direktorat Gizi Masyarakat-Depkes
- Instalasi Gizi, 2010 persyaratan Penyelenggaraan Makanan Institusi, Jakarta
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Dirjen Bina Pelayanan Medik Jakarta
- Mukrie dkk, 2005. Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Bekerja Sama Dengan Akademi Gizi, Jakarta
- Oktrizanita, D. (2005). Evaluasi Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Sumatera Utara Tahun 2005. Skripsi Mahasiswa FKM Universitas Sumatera Utara, Medan.
- PGRS.2013.Bahan Makanan. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Setyowati. 2008. "Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat Tni Ad Bogor Jawa Barat". Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Utari R., 2009., Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gonajngrejo Karanganyar. Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa Program D III Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.