

MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI ASRAMA TNI AL KOBANGDIKAL SURABAYA

Moch. Muchlas Kurniawan

Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

muchlas.kurniawan@yahoo.co.id

Luthfiyah Nurlaela

Dosen Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

Luthfiyahn@yahoo.com

Abstrak

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyelenggaraan makanan dan respon prajurit terkait dengan menu makanan yang disediakan di asrama TNI AL Kobangdikal Surabaya. Fungsi manajemen penyelenggaraan makanan yang dilihat dalam penelitian ini adalah perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, penyajian, dan pengawasan, sedangkan untuk respon prajurit yang dilihat adalah penyajian makanan, pelayanan pegawai dan daya terima konsumen.

Jenis penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini dilakukan di Kobangdikal Surabaya. Metode yang digunakan adalah wawancara, observasi, kuesioner, dan dokumentasi. Subyek penelitian ini terdiri dari kepala dapur, 5 orang staf dapur, 15 orang prajurit TNI AL. Analisis data penyelenggaraan makanan melalui tahap reduksi data, memaparkan dan penarikan kesimpulan.

Penyelenggaraan makanan di asrama TNI AL Kobangdikal Surabaya sudah sesuai dengan perencanaan dan prosedur pengawasan. Pada proses pengorganisasian tenaga kerja masih kurang sesuai, karena belum adanya pembagian jadwal secara tertulis sehingga dapat membingungkan anggota satuan markas (SATMA) yang bekerja di dapur. Laporan jumlah siswa yang berada di Pusat pendidikan (PUSDIK) sering sekali tidak tepat dan berubah, sehingga dapat mempengaruhi jumlah porsi yang akan disediakan dalam proses pelaksanaan.

Kata Kunci: Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Makanan

Abstract

Food implementation of institutional can be used as a way to improve the nutrition status of the citizens, if they fulfill the basic principles of food implementation of institutional. This study aims to determine the organization of the food and the response of soldiers about menu in Kobangdikal Navy Base of Surabaya. The function of the management of food that was seen in this study are planning, organizing, implementing, presentation and supervision, while for the response of soldiers are food serving, employee service and consumer acceptance.

This research is descriptive qualitative. This research was conducted in Kobangdikal of Surabaya. The method used are interview, observation, questionnaire, and documentation. The subjects involved were head of the kitchen, 5 people the kitchen staffs, 15 Navy soldiers. Data analysis are using data reduction, presenting and conclusion.

Food implementation in Kobangdikal Navy Base of Surabaya are in accordance to the planning and monitoring procedures. In the process of labor organizing still less appropriate, because there were no division of schedule in a text, so it makes confuse the members of unit headquarters (SATMA) who working in the kitchen. Report the number of students who are in the education center (Pusdik) often imprecise and changing, so it can affects the amount of the portion to be provided in the implementation processes.

Keywords: Food Implementation, Food Management

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan dalam rangka memenuhi asupan gizi setiap hari. Menurut Almatsier (2002) konsumsi pangan yang mengandung cukup energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh akan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan satu keluarga, tetapi merupakan satu kesatuan dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan institusi (Moehji, 1992). Sifat penyelenggaraan makanan dapat dibedakan menjadi 2 kelompok yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan non komersial (Moehyi, 1992). 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 jasa boga (Depkes, 2007).

Komando Pengembangan dan Pendidikan Angkatan Laut atau disingkat Kobangdikal merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan pendidikan militer. Dalam memenuhi kebutuhan gizi prajuritnya, kobangdikal menyelenggarakan makanan bagi tamtama dan bintara yang tinggal di asrama/barak. Penyelenggaraan makanan di kobangdikal dikelola oleh satuan bekal (Satbek) dan dapur satuan markas (Satma). Masukan gizi yang cukup kuantitas dan kualitasnya, diperlukan untuk pembangunan, baik fisik maupun mental (Depkes, 1991).

Ketersediaan gizi yang cukup belum tentu menggambarkan asupan energi dan zat gizi yang memadai. Hal ini dipengaruhi oleh daya terima makanan selama di asrama itu sendiri apakah menyukai menu makanan yang disajikan atau tidak. Daya terima makanan dapat dilihat dari jumlah makanan yang dihabiskan. Daya terima terhadap makanan menunjukkan hasil penilaian seseorang terhadap menu makanan. Manajemen penyelenggaraan makanan berfungsi sebagai sistem dengan tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik (Mukrieddk, 1990).

Menurut George Terry dalam Sumitro (2009) fungsi manajemen meliputi proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan. Fungsi perencanaan meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan, perencanaan alat, perencanaan anggaran biaya, dan perencanaan tenaga kerja. Fungsi pengorganisasian meliputi pengorganisasian tenaga kerja dan pengorganisasian bahan. Fungsi pelaksanaan meliputi pembelanjaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, pendistribusian, dan penyajian. Fungsi pengawasan meliputi pengawasan makanan, pegawai, biaya, sanitasi lingkungan dan personal hygiene. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka makanan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Setyowati, 2008).

Saat observasi awal penelitian masih ditemukan ketidaksesuaian sistem penyelenggaraan makanan di

asrama TNI AL Kobangdikal Surabaya antara perencanaan dengan pelaksanaan. Pada saat proses pelaksanaan sering sekali tidak sesuai dengan perencanaan menu yang telah disusun, hal ini dikarenakan ketersediaan bahan yang tidak terdapat dipasar. Pemberian daftar belanja kepada rekanan yang terlambat berpengaruh pada saat pembelanjaan dengan waktu yang terbatas sehingga bahan terkadang sulit didapat di pasar dalam jumlah banyak. Permasalahan tersebut membuat rekanan harus mengganti atau menyediakan bahan makanan yang tidak tersedia. Berdasarkan fakta tersebut fungsi manajemen penyelenggaraan makanan di kobangdikal Surabaya masih belum berjalan dengan baik.

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. Berdasarkan hasil observasi, makanan yang harus disediakan di asrama kobangdikal setiap harinya jumlahnya ratusan sampai ribuan porsi dalam setiap kali makan. Kegiatan penyelenggaraan makanan di asrama kobangdikal dengan jumlah besar perlu mendapat perhatian karena banyaknya penyimpangan tentang manajemen penyelenggaraan makanan sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang manajemen penyelenggaraan makanan di asrama TNI AL Kobangdikal Surabaya.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu penelitian dan pemahaman berdasarkan pada metodologi yang menyelidiki suatu fenomena sosial manusia, pada pendekatan ini penelitian membuat suatu gambaran kompleks, meneliti kata-kata, laporan terperinci dari pandangan responden, dan melakukan studi pada situasi yang alami (Creswell dalam Yuliana, 2013).

Penelitian dilakukan di asrama TNI AL Kobangdikal, Bumimoro, Krembangan, Surabaya, selama bulan februari 2015 – agustus 2015 dimulai dari observasi awal hingga pengambilan data. Subyek penelitian ini terdiri dari kepala dapur, 5 orang staf dapur, 15 orang prajurit TNI AL.

Metode pengumpulan data penelitian ini menggunakan metode wawancara, observasi, kuesioner, dan dokumentasi.

1. Wawancara

Pedoman wawancara dibuat dalam bentuk tulisan yang dipegang oleh peneliti dan digunakan sebagai acuan saat melakukan wawancara. Lembar wawancara dalam penelitian ini berisi sejumlah pertanyaan tentang penyelenggaraan makanan di unit dapur kobangdikal surabaya

2. Observasi

Lembar observasi adalah alat bantu berupa kisi-kisi pertanyaan tentang penyelenggaraan makanan di

unit dapur kobangdikal surabaya. Dibuat dalam bentuk tulisan yang dipegang oleh peneliti dan digunakan sebagai acuan saat melakukan observasi/pengamatan tentang sanitasi hygiene di lingkungan dapur.

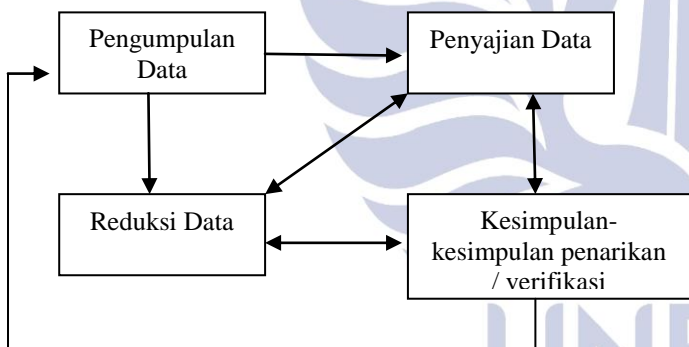
3. Kuesioner

Kuisisioner dalam penelitian ini berupa angket yang berisi sejumlah pertanyaan tertutup tentang respon terhadap penyelenggaraan makanan di asrama TNI AL Kobangdikal Surabaya yang meliputi: pelaksanaan, penyajian, pelayanan, dan hasil jadi makanan.

4. Dokumentasi

Metode dokumentasi merupakan suatu cara untuk mendapatkan data melalui catatan atau agenda yang ada. Pengumpulan data dengan metode ini dilakukan dengan mendokumentasikan data-data yang sudah ada. Dokumentasi pendukung dalam penelitian ini yaitu mengabadikan data berupa gambar dan foto yang digunakan sebagai bahan penunjang serta bukti autentik dalam melaksanakan kegiatan penelitian

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa kualitatif mengikuti konsep yang diberikan Miles dan Huberman (1992). Kegiatan analisisnya dimulai dengan mengumpulkan data lapangan, mereduksi data, menyajikan data, dan akhirnya menarik kesimpulan/verifikasi. Proses analisis data dimasukkan sebagai siklus interaktif dapat dilihat pada Gambar berikut:\



Gambar 1. Alur analisis data interaktif kualitatif
Sumber: Miles & Huberman (1992)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum

Kobangdikal dipimpin oleh seorang komandan (Dankobangdikal). Dalam mengelola sebuah institusi, diperlukan suatu manajemen yang dinamis dan kompetitif agar institusi tersebut dapat mencapai tujuannya. Dalam pelaksanaannya Dankobangdikal tidak dapat melakukan sendiri sehingga perlu pendistribusian beberapa tugas pokok kepada beberapa orang tertentu yang dipandang mampu untuk menangani bidang-bidang yang dimaksud dalam suatu departement atau bagian. Dankobangdikal membawahi beberapa bagian, salah satunya yaitu detasemen markas komando (denmako). Denmako bertugas mengelola seluruh kegiatan selama di markas komando. Denmako membawahi beberapa bagian salah satunya yaitu satuan

bekal (satbek) yang bertugas menyelenggarakan makanan untuk prajurit di kobangdikal. Dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan satbek berkoordinasi dengan bagian-bagian lain yaitu pusat pendidikan (pusdik), pusat koperasi angkatan laut (puskopal) dan dapur satuan markas (dapur satma). Puskopal setiap hari melaporkan jumlah kuota prajurit kepada satbek untuk menginformasikan jumlah porsi yang harus disediakan. Satbek merencanakan daftar semua kebutuhan untuk penyelenggaraan makanan kemudian diserahkan ke pihak puskopal untuk dibelanjakan. Puskopal selaku rekanan membelanjakan semua kebutuhan yang kemudian diserahkan ke dapur satma untuk diproses.

Penyelenggaraan makanan di Kobangdikal Surabaya bertujuan untuk menyediakan makanan bagi para prajurit yang bertugas agar memiliki kemampuan dan keahlian untuk berlatih dan bertempur dengan baik, selain itu dilakukan untuk memenuhi kecukupan asupan kalori dan zat gizi para prajurit. Dalam memenuhi kebutuhan gizi prajuritnya, kobangdikal menyelenggarakan makanan bagi tamtama dan bintara yang tinggal di asrama/barak. Penyelenggaraan makanan di kobangdikal dikelola oleh satuan bekal (Satbek) dan dapur satuan markas (Satma).

Berdasarkan hasil observasi tentang kondisi dapur bangunan tidak lembab, mudah dibersihkan. Dinding dan lantai tempat penyelenggaraan makanan terbuat dari bahan keramik berwarna putih, mudah untuk dibersihkan dan tidak licin. Atap dan langit-langit ruang pengolahan terbuat dari bahan yang kuat, tahan air dan tidak bocor. Hal ini sesuai dengan pernyataan Sumitro (2010) langit-langit atau plafon dapur yang baik hendaknya harus dibuat dari bahan yang tahan lama, tahan air, dan tidak bocor. Ventilasi terdapat di setiap sisi dinding. Menurut Sumitro (2010) ventilasi dan pengatur suhu dalam ruangan pengolahan dapat menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan bahan kontaminasi serta dapat mengatur suhu ruangan. Kondisi dapur Kobangdikal perlu diperhatikan lagi dari segi penerangan yang kurang memadai. Menurut Sumitro (2010) Penerangan yang ideal bagi ruang dapur apabila cahaya dapat didistribusikan ke seluruh medan pandangan, tidak menyilaukan mata, dan tidak menimbulkan bayangan sehingga tidak menimbulkan kecelakaan kerja.

Manajemen Penyelenggaraan Makanan

1. Perencanaan

a. Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan salah satu kegiatan dalam penyelenggaraan makanan yang merupakan tolok ukur keberhasilan dan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan. Menurut Mukrie (1990) untuk menghasilkan menu yang baik perlu diperhatikan variasi menu dan kombinasi hidangan untuk menghindari kebosanan karena pemakaian jenis bahan makanan atau jenis masakan yang berulang. Tujuan dari perencanaan menu adalah tersedianya beberapa macam susunan hidangan atau

menu yang dilengkapi dengan pedoman kebutuhan gizi yang seimbang. Dalam penyelenggaraan makanan di Kobangdikal perencanaan menu dibuat setiap tiga bulan sekali.

Kasi makanan bertanggung jawab dalam penyusunan menu yang kemudian dikonsultasikan dan disetujui oleh ahli gizi dari Pusdik. Siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 10 hari ditambah 1 hari (menu XI) untuk tanggal 31, masa berlakunya siklus menu minimal tiga bulan. Faktor yang perlu diperhatikan dalam penyusunan menu mencakup kebutuhan gizi, kuota siswa, ukuran atau size lauk pauk. Dalam penyusunan menu juga selalu menerapkan prinsip *B2SA* (Bergizi, Beragam, Seimbang, dan Aman). Penyusunan menu dalam penyelenggaraan makanan yang telah dipaparkan dinilai sudah cukup baik, karena penyusunan menu sudah memperhatikan selera, ketersediaan bahan, biaya, perubahan menu dan kombinasi masakan.

b. Perencanaan bahan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan setiap hari oleh kasi makanan. Perencanaan kebutuhan bahan makanan ini dibuat berdasarkan menu yang telah disusun, standar makanan dan jumlah klien yang dilayani, termasuk peserta didik dan pembina sehingga jumlah porsi yang dihasilkan berdasarkan laporan dari Pusdik. Daftar belanja kemudian diserahkan ke Puskopal yang bertugas membelanjakan semua kebutuhan bahan makanan sesuai perencanaan yang telah dibuat oleh Satbek. Hal ini sesuai dengan pernyataan Depkes (2006) perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan kegiatan penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan sesuai dengan menu dan jumlah porsi hidangan yang akan disajikan. Kegiatan ini bertujuan agar tercapainya usulan anggaran dan kebutuhan bahan makanan untuk klien.

c. Perencanaan alat

Bagian logistik bertugas merencanakan alat sesuai dengan kebutuhan untuk pengolahan dan penyajian makanan. Anggaran untuk pemeliharaan alat pengolahan juga disediakan. Inventori alat setiap bulan juga dilakukan untuk mengidentifikasi alat yang hilang atau pecah. Menurut Bartono dan Ruffino (2005) manajemen peralatan memiliki tujuan yang spesifik yaitu memperoleh peralatan yang mendukung produksi secara efektif dan efisien memiliki daya dan hasil guna tinggi, terjamin keawetannya serta memiliki masa pakai yang panjang dan selalu menyesuaikan dengan kemajuan teknologi alat dapur yang setiap tahunnya selalu memunculkan produk-produk baru dengan kemampuan lebih.

d. Perencanaan anggaran biaya

Perencanaan anggaran biaya merupakan serangkaian kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk mengadakan bahan makanan. Tujuan dari perencanaan anggaran belanja makanan

adalah tersedianya usulan belanja makanan yang cukup untuk bahan makanan sesuai dengan ketentuan standar gizi (Direktorat BGM, 1990). Perencanaan anggaran biaya penyelenggaraan makanan di Kobangdikal dilakukan oleh kepala satuan bekal (Kasatbek). Sumber anggaran uang lauk pauk siswa berasal dari negara yang dikelola oleh Puskopal. Puskopal bertugas membelanjakan semua kebutuhan bahan makanan sesuai perencanaan yang telah dibuat oleh Satbek. Sumber anggaran diterima Puskopal setiap tiga bulan sekali.

e. Perencanaan SDM staf dapur

Dalam merencanakan tenaga kerja yang bertugas di dapur tidak ada peraturan yang menjelaskan tentang kriteria untuk menjadi staf dapur, jadi apa yang ada dimaksimalkan oleh kepala dapur. Hal ini kurang sesuai dengan pernyataan Gomes (2003) unsur-unsur SDM meliputi kemampuan (*capabilities*), nilai-nilai (*value*), kebutuhan (*needs*), dan karakteristik demografinya penduduk. Tenaga kerja yang bertugas didalam dapur terdiri dari 8 orang dari anggota satuan markas (Satma), dan 5 juru masak honorer. Anggota Satma yang bertugas di dapur mendapat giliran empat hari sekali, jadi tidak ada jadwal tertulis tentang tenaga kerja yang bertugas di dapur. Sedangkan pegawai honorer bertugas di dapur setiap hari.

2. Pengorganisasian

a. Pengorganisasian tenaga kerja

Berdasarkan hasil wawancara penyelenggaraan makanan di unit dapur Kobangdikal, yang bertugas dalam pembagian tenaga kerja adalah kepala dapur satuan markas. Kepala dapur membagi *job description* berdasarkan menu yang telah disusun. Pembagian *job description* terdiri dari proses persiapan, pengolahan hingga distribusi. Penyelenggaraan makanan di Kobangdikal tidak ada sistem shif, dimana aktivitas yang dilakukan oleh petugas setiap hari dimulai dari pukul 3 pagi dan berakhir pukul 6 sore dengan waktu istirahat sekitar 2 jam yaitu dari pukul 12.00 WIB sampai pukul 14.00 WIB. Menurut Bartono dan Ruffino (2005) tujuan pengorganisasian tenaga kerja yaitu: a) menempatkan pekerja sebagai subyek yang bebas bekerja, bebas stress, kreatif dan inovatif, serta menikmati pekerjaan; b) memperhatikan aspek manusia pekerja dari aspek kognitif dan tingkatan *skill*, serta kecerdasan emosional dan kecerdasan; c) memperhatikan aspek kesejahteraan dalam pengetahuan luas; d) berdasar kondisi tersebut maka tujuan akhirnya adalah optimalisasi produk, maksimal seperti laba dan nilai penjualan, serta hubungan purna jual dengan pelanggan akan berhasil dengan baik.

b. Pengorganisasian bahan

Pengorganisasian bahan makanan dilakukan oleh Kasi makanan. Kasi makanan membuat susunan kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan. Susunan kebutuhan bahan makanan

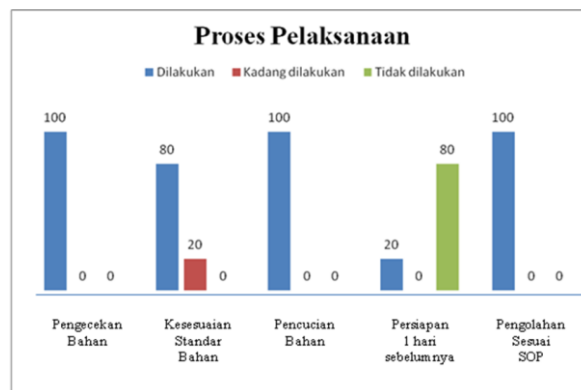
dibedakan menjadi dua yaitu bahan kering dan bahan basah. Pengadaan bahan kering dilakukan setiap seminggu sekali. Sedangkan bahan basah dilakukan setiap hari. Puskopal selaku rekanan membelanjakan kebutuhan bahan sesuai dengan pesanan. Selanjutnya diserahkan kepada tim penerima barang untuk dicek kembali dan dilakukan pencatatan. Setelah bahan makanan sudah diterima oleh tim, selanjutnya diproses menjadi makanan sesuai menu hari itu oleh anggota dapur. Hal ini sesuai pernyataan Depkes (2007) yaitu: a) bahan makanan diperiksa sesuai dengan daftar pesanan (yang memuat satuan dan jumlah volume) dan spesifikasi bahan makanan; b) bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan, bahan makanan kering disimpan di gudang/penyimpanan kering. c) bahan makanan yang tidak langsung dipergunakan saat itu, dilakukan penyimpanan di ruang pendingin (*freezer/chiller*).

3. Pelaksanaan

Pada proses pelaksanaan terkadang tidak berjalan sesuai dengan yang direncanakan. Menu yang direncanakan sering sekali dapat berubah, dikarenakan keterbatasan bahan dan bahan yang dibelanjakan tidak terdapat dipasar. Sehingga dalam pelaksanaan menu dapat berulang-ulang, dan tidak sesuai perencanaan menu yang telah disusun. Hal ini dapat menimbulkan kebosanan terhadap menu tersebut. Laporan jumlah siswa dari Pusdik juga sering sekali berubah, sehingga dapat mempengaruhi jumlah porsi yang akan disediakan dalam proses pelaksanaan.

Proses pengolahan makanan di dapur Kobangdikal dilakukan tiga kali dalam sehari, untuk tiga kali makan yaitu pukul 03.00 – 05.30 WIB untuk makan pagi, pukul 09.00 – 12.00 WIB untuk makan siang, untuk makan sore dan persiapan untuk makan pagi (untuk keesokan harinya) pukul 14.00 – 17.00 WIB. Makanan yang telah disiapkan untuk makan pagi disimpan di lemari khusus kemudian keesokan harinya hanya perlu proses pemasakan dan diberi bumbu.

Bahan makanan yang diolah masih dalam keadaan segar, tidak layu dan tidak busuk. Hal ini dikarenakan bahan makanan segar seperti daging, sayuran dan buah langsung dimasak pada hari tersebut tidak ada yang disimpan. Pengolahan makanan bertujuan untuk mempertahankan nilai gizi makanan, meningkatkan nilai cerna bahan makanan, menambah aroma, serta membunuh kuman yang berbahaya atau menghilangkan racun makanan sehingga terjamin aman untuk dikonsumsi (Mukrie,1990). Pengolahan bahan makanan dilakukan dengan dua tahapan pengerjaan, yaitu persiapan dan pemasakan/pematangan (Mukrie *et al.* 1990).



Gambar 2. Proses pelaksanaan

Proses pengolahan makanan dimulai dari penerimaan bahan Berdasarkan data angket yang telah diisi oleh staf dapur selaku pelaksana, dapat dilihat bahwa bahan-bahan yang digunakan melalui proses pengecekan 100% responden mengatakan dilakukan, bahan yang tidak sesuai standar dikembalikan kepada supplier 80% responden mengatakan dilakukan dan 20% mengatakan kadang dilakukan dikarenakan kebutuhan bahan yang banyak sehingga terkadang bahan yang kurang memenuhi standar dalam jumlah sedikit masih dimaklumi. Menurut Depkes (2007) tentang prinsip dalam penerimaan bahan makanan adalah jumlah yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan, mutu yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi yang disepakati dalam perjanjian, dan harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual beli.

Proses pencucian bahan sebelum dipersiapkan dan diolah 100% responden mengatakan dilakukan, hal ini dilakukan untuk menjamin kebersihan bahan makanan sebelum dipersiapkan di area persiapan. Proses persiapan bahan dilakukan satu hari sebelumnya 20% responden mengatakan dilakukan dan 80% mengatakan tidak dilakukan, dikarenakan laporan jumlah siswa yang berubah-ubah sehingga proses persiapan tidak dilakukan satu hari sebelumnya. Proses persiapan satu hari sebelumnya hanya dilakukan untuk makan pagi saja dan pengolahan sesuai standar operasional 100% responden mengatakan dilakukan.

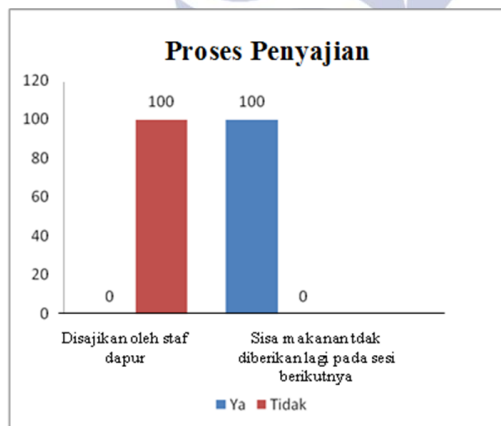
Bahan makanan diolah sesuai dengan menu dan jumlah siswa atau prajurit. Proses pengolahan makanan dilakukan berdasarkan standar resep yang berisi tentang tahapan dalam dalam pengolahan suatu menu makanan. Penggunaan standar resep dalam pengolahan makanan bermanfaat untuk membuat kekonsistenan cita rasa makanan dan standar resep juga memudahkan kerja juru masak karena adanya petunjuk pengolahan bahan makanan. Karena tidak terdapat standar resep pada penyelenggaraan makanan di Kobangdikal, pengolahan makanan dilakukan berdasarkan pengalaman juru masak saja. Setelah makanan siap

atau matang dilakukan *test food* penanggung jawab dapur.

Makanan yang telah diolah didistribusikan dengan cara desentralisasi, yaitu membagi makanan dalam jumlah besar dibagi menjadi porsi-porsi kecil (Mukrie, 1990). Pendistribusian makanan siswa dilakukan oleh perwakilan siswa (penanting) untuk siswa Bintara dan Tamtama, sedangkan untuk siswa Perwira disiapkan oleh pelayan asrama. Penyajian makanan pada siswa dilakukan tiga kali sehari dengan satu kali pemberian makanan selingan. Jadwal pelajaran cukup padat, maka pemberian makanan selingan diberikan bersamaan dengan makan siang. Penyajian dilakukan di meja makan, dengan makanan yang telah dibagi sesuai jumlah siswa. Standar porsi ditentukan berdasarkan jumlah siswa yang berada di asrama.



Gambar 3. Proses penyajian



Gambar 4. Proses penyajian

Berdasarkan data angket yang telah diisi oleh staf dapur tentang proses penyajian, penyajian makanan dibedakan berdasarkan menu 100% dilakukan, dalam proses penyajian menu dibedakan seperti nasi, lauk pauk, dan sayuran disajikan dengan alat hidang yang berbeda. Pemorsian makanan sesuai dengan standar porsi 100% responden mengatakan dilakukan. Proses pemorsian dilakukan sesuai dengan standar porsi yang meliputi ukuran, size lauk pauk dan jumlah porsi sesuai dengan laporan jumlah siswa dari pusat pendidikan. Penyajian makanan prajurit tamtama dan bintara tidak dilakukan sendiri oleh staf dapur, tetapi

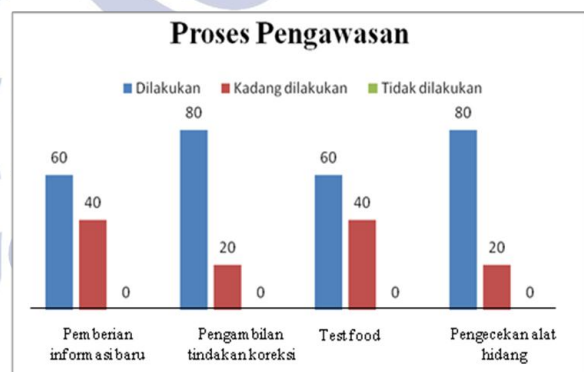
diambil sendiri oleh siswa atau biasa disebut penanting, kecuali untuk siswa perwira penyajian dilakukan oleh pelayan mess. Sisa makanan tidak diperkenankan untuk diberikan lagi pada waktu makan selanjutnya. Karena sisa makanan sudah tidak layak untuk dikonsumsi kembali dan menu yang berulang pada waktu makan berikutnya dapat menimbulkan kebosanan terhadap menu makanan yang dihidangkan.

4. Pengawasan

Proses pengawasan dilakukan oleh penanggung jawab dapur. Pengecekan mulai dari pengecekan bahan sampai pada proses pendistribusian makanan. Pengambilan tindakan koreksi dilakukan dengan cara penanggung jawab dapur langsung mengambil tindakan dengan membicarakan langsung kepada staf dapur yang menyimpang dari standar operasional dan langsung melakukan perbaikan. Wujud pertanggung jawaban atas penggunaan anggaran biaya penyelenggaraan makanan dilakukan setiap tiga bulan sekali oleh pihak Puskopal.



Gambar 5. Proses pengawasan



Gambar 6. Proses pengawasan

Berdasarkan data angket yang diisi oleh staf dapur tentang proses pengawasan dapat dilihat bahwa kepala dapur selalu mengingatkan tentang standart operasional kepada bawahannya 100% responden mengatakan dilakukan setiap hari. Kepala dapur melakukan pengecekan terhadap kebersihan lingkungan dapur 100% responden mengatakan dilakukan setiap hari. Menurut Widyawati (2002) kebersihan lingkungan dapur sangat penting untuk menghindari kontaminasi makanan. Kesehatan dan

kebersihan dapur merupakan kunci keberhasilan dari seluruh tugas dalam melaksanakan bidang *preparation* dan *food production*. Sebab bagaimanapun rapinya organisasi dan teknik bekerja tanpa didukung oleh perhatian dan pengawasan dalam bidang kesehatan dan kebersihan di dapur, hasilnya kurang memuaskan/tidak memenuhi syarat kesehatan, karena timbul kemungkinan makanan makanan yang dihasilkan tidak higienis dan tidak saniter.

Kepala dapur selalu memberikan informasi terkait dengan masalah dan kegiatan baru yang akan dilakukan 60% responden mengatakan dilakukan dan 40% mengatakan kadang dilakukan dikarenakan terkadang adanya miss komunikasi dalam penyampaian informasi dan kegiatan baru. Kepala dapur mengambil tindakan koreksi terhadap pelaksanaan yang menyimpang dari standar 80% responden mengatakan dilakukan dan 20% mengatakan kadang dilakukan dikarenakan kepala dapur sering memaklumi apabila dalam pelaksanaan terkadang sedikit menyimpang. Kepala dapur melakukan pengecekan (*test food*) terhadap hasil jadi makanan untuk prajurit sebelum proses penyajian 60% responden mengatakan dilakukan dan 40% mengatakan kadang dilakukan dikarenakan waktu yang terlalu dekat dengan jam makan sehingga terkadang terburu-buru tanpa pengecekan *test food*. Kepala dapur melakukan pengecekan terhadap makanan dan alat hidang sebelum didistribusikan 80% responden mengatakan dilakukan dan 20% mengatakan kadang dilakukan.

a. Sanitasi Lingkungan

Berdasarkan hasil observasi kepala dapur selalu mengingatkan tentang kebersihan lingkungan dapur mulai dari proses persiapan hingga proses pendistribusian makanan. Kotoran pada lantai biasanya sisa-sisa bahan makanan yang jatuh dari meja persiapan seperti potongan-potongan sayuran dan bumbu. Sebagian besar staf dapur membersihkan lantai tempat pengolahan makanan ketika semua aktivitas proses penyelenggaraan makan selesai.

Air menggunakan air PDAM, kondisi air bersih dan tidak berbau. Saluran pembuangan ditutup dengan jeruji besi yang dapat di ambil sewaktu-waktu saat akan dibersihkan. Hal ini bertujuan agar serangga yang ada di dalam saluran pembuangan tidak naik ke lantai. Disamping itu, adanya jeruji besi bertujuan agar bau dan kotoran tidak keluar dari saluran. Namun, beberapa staf dapur belum paham tentang pemeliharaan saluran tersebut. Sebab, terkadang masih ada sisa kotoran-kotoran kecil yang tertinggal di bak cuci lalu mengalir ke saluran pembuangan yang dapat mengakibatkan saluran tersebut tersumbat. Saluran pembuangan air di dapur cukup baik karena saluran pembuangan masih berfungsi dengan baik hanya saja perlu perhatian kesadaran lagi dari staf dapur untuk tidak

membuang sisa makanan padat pada saluran pembuangan air tersebut.

Fasilitas sanitasi seperti tersedianya toilet yang bersih dan lengkap dengan sabun. Letak toilet berada terpisah dengan dapur dan jaraknya cukup dekat. Fasilitas tempat sampah juga memadai, letaknya berada di setiap sisi lingkungan dapur dan mudah dijangkau.

b. *Hygiene personal*

Berdasarkan hasil observasi dapat dilihat seluruh staf dapur sudah mengenakan pakaian yang bersih pada saat melakukan proses pengolahan bahan makanan, akan tetapi tidak menggunakan pakaian dengan warna yang cerah. Pakaian yang mereka gunakan berwarna gelap seperti abu-abu, hitam dan coklat dan bermotif. Hal ini kurang sesuai dengan pernyataan Widyawati (2002) pakaian yang berwarna gelap dan bermotif tidak dianjurkan dikenakan pada saat menjamah makanan. Hal ini dikarenakan kotoran pada pakaian akan lebih sulit terlihat. Pakaian penjamah makanan harus selalu bersih dan tidak terdapat kotoran yang menempel di permukaan. Apabila tidak ada ketentuan khusus untuk pengguna seragam, pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang lebih mudah terlihat jika terdapat noda di pakaian atau jika pakaian sudah kotor. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian-pakaian sehari-hari.

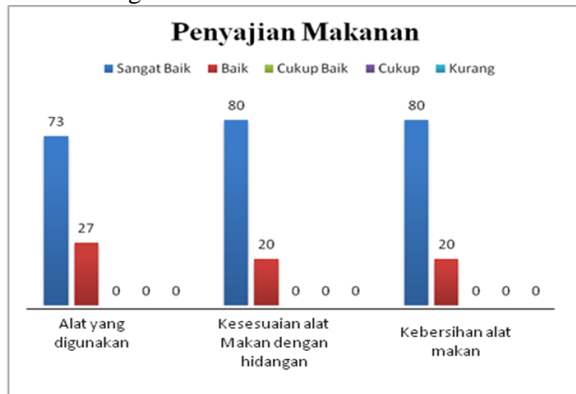
Berdasarkan hasil observasi pada penyelenggaraan makan mengenai kerapian rambut diketahui bahwa sebagian besar sudah memiliki rambut yang berada dalam keadaan rapi dan terikat pada saat pengolahan makanan di dapur. Celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari noda kotoran yang berasal dari makanan maupun dari benda lain yang mengotori pakaian. Sedangkan penutup kepala berfungsi menjaga kerapian rambut, mencegah kotoran rambut jatuh kedalam makanan dan supaya rambut tidak jatuh mengotori makanan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada penyelenggaraan makan diketahui bahwa hanya beberapa orang saja yang menggunakan celemek dan penutup kepala pada saat pengolahan bahan makanan.

Berdasarkan hasil observasi tentang perilaku penjamah makanan seluruh staf dapur melakukan kegiatan mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih setiap kali hendak menangani makanan. Menurut Purnawijayanti (2001) mencuci tangan merupakan salah satu syarat yang penting untuk selalu dilakukan oleh penjamah makanan dalam melakukan proses pengolahan makanan. Hal ini dikarenakan tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, *facces*, atau sumber lain ke makanan. Seluruh staf dapur juga tidak

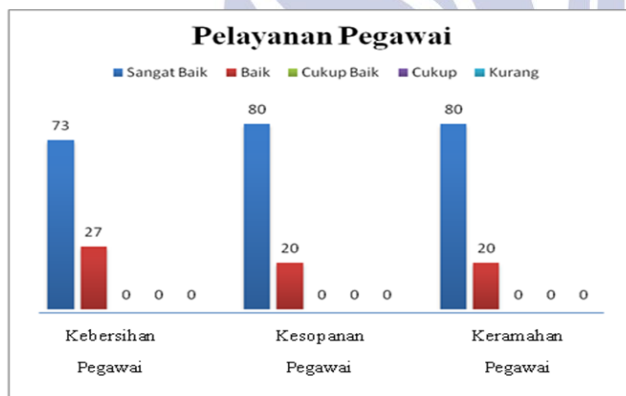
melakukan kegiatan mengorek telinga atau merokok pada saat bekerja.

Respon Prajurit

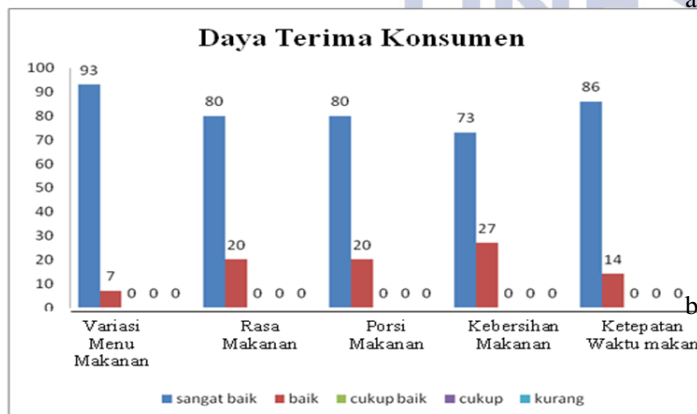
Hasil data respon prajurit terkait dengan penyelenggaraan makanan di Kobangdikal Surabaya meliputi penyajian makanan, pelayanan pegawai, serta hasil jadi makanan (daya terima konsumen) diperoleh dengan mengisi angket yang dilakukan oleh 15 siswa prajurit TNI AL yang sedang pendidikan di asrama adalah sebagai berikut:



Gambar 7. Penyajian makanan



Gambar 8. Pelayanan pegawai



Gambar 9. Daya terima konsumen

Respon prajurit terhadap penyajian makanan di Kobangdikal Surabaya yang meliputi alat yang digunakan untuk menyajikan makanan, kesesuaian alat makan dengan hidangan yang disajikan, dan kebersihan alat makan yang digunakan secara keseluruhan rata-rata

mendapat respon sangat baik. Menurut Soekresno (2000) untuk mendapatkan makanan yang hygiene maka peralatan yang digunakan harus memenuhi standar, kebersihan peralatan harus diperhatikan untuk menghindari kontaminasi makanan.

Respon prajurit terhadap pelayanan pegawai di Kobangdikal Surabaya yang meliputi kebersihan pegawai yang mengantarkan makanan, kesopanan pegawai yang mengantarkan makanan, dan keramahan pegawai yang mengantarkan makanan secara keseluruhan rata-rata mendapat respon sangat baik. Menurut Mukrie (1990) pelayanan yang baik merupakan menyediakan dan mengantarkan makanan dengan cara yang efisien dan dikombinasikan dengan teknik pelayanan yang cepat, penuh perhatian, dan sopan. Pelayanan berkaitan erat dengan hubungan antar manusia. Oleh karena itu pelayanan harus ramah dan memuaskan.

Respon prajurit terhadap hasil jadi makanan di Kobangdikal Surabaya yang meliputi variasi menu makanan, rasa makanan yang dihidangkan, porsi makanan yang dihidangkan, kebersihan makanan yang dihidangkan, dan ketepatan waktu makan secara keseluruhan rata-rata mendapat respon sangat baik. Daya penerimaan terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang ditimbulkan oleh makanan melalui indera penglihatan, penciuman serta perasa atau pengecap bahkan mungkin pendengar. Menurut Moehji (1992) penampilan dan cita rasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan pada saat dimakan. Penampilan makanan yang menarik meliputi warna, ukuran, bentuk, dan tingkat kematangan. Sedangkan cita rasa makanan ditentukan oleh indera pengecap dan indera penciuman.

PENUTUP

Simpulan

1. Manajemen penyelenggaraan makanan di asrama TNI AL Kobangdikal

a. Proses perencanaan dalam penyelenggaraan makanan di Kobangdikal Surabaya meliputi perencanaan menu, perencanaan bahan, perencanaan alat, dan perencanaan anggaran biaya sudah terencana. Sedangkan dari segi perencanaan SDM tenaga kerja masih kurang terencana, karena belum adanya pembagian jadwal secara tertulis sehingga dapat membingungkan anggota satuan markas (SATMA) yang bekerja di dapur.

b. Proses pengorganisasian pada penyelenggaraan makanan di Kobangdikal Surabaya dilakukan oleh kepala dapur. Kepala dapur membagi *job description* dan wewenang terhadap setiap anggota staf dapur mulai dari proses persiapan sampai pendistribusian makanan. Proses pengorganisasian bahan sudah sesuai dengan apa yang dibutuhkan, proses pengadaan bahan kering dan basah sudah dibedakan.

- c. Proses pelaksanaan terkadang tidak berjalan sesuai dengan yang direncanakan. Menu yang direncanakan sering sekali dapat berubah, dikarenakan keterbatasan bahan dan bahan yang dibelanjakan tidak terdapat dipasar. Laporan jumlah siswa dari Pusdik juga sering sekali berubah, sehingga dapat mempengaruhi jumlah porsi yang akan disediakan dalam proses pelaksanaan.
 - d. Proses pengawasan dilakukan secara langsung oleh kepala satuan bekal mulai dari pengecekan bahan sampai pendistribusian makanan. Penanggung jawab dapur juga mengambil tindakan koreksi berupa teguran secara langsung apabila ada pelaksanaan yang menyimpang dari standar operasional.
2. Respon prajurit terhadap penyelenggaraan makanan di Kobangdikal Surabaya yang meliputi penyajian makanan, pelayanan pegawai, serta hasil jadi makanan secara keseluruhan rata – rata mendapat respon sangat baik. Sehingga hasil jadi makanan (daya terima konsumen) dapat diterima dengan baik oleh prajurit.

Saran

1. Bagi Institusi
Laporan jumlah siswa yang berada di Pusat pendidikan (PUSDIK) sebaiknya dilaporkan dengan tepat dan tidak berubah-ubah, sehingga staf dapur dapat merencanakan jumlah porsi yang akan dihidangkan. Perlunya pembagian jadwal secara tertulis, agar anggota satuan markas (SATMA) mengetahui dengan jelas jadwal kerjanya.
2. Bagi Penelitian
Hasil penelitian ini merupakan hasil penelitian studi kasus yang berlaku untuk institusi tersebut dan sebaiknya dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas kerja staf dapur dalam penyelenggaraan makanan di Kobangdikal Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Bartono, Ruffino EM. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi.
- Dep Kes RI. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jendral Pelayanan Medik.
- Dep Kes RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Bina Jenderal Pelayanan Medik.
- Khomsan, Ali. 2004. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta : PT Rajagrafindo Persada.
- Dirjen BGM. 1990. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

- Gomes, Faustino cardoso. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Miles, Matthew B dan Huberman, A. Michael. 1992. *Analisis Data Kualitatif*. Terjemahan oleh Tjetjep Rohendi Rohindi. Jakarta: UI Press
- Moehji, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Mukrie, N.A. 1990. *Manajemen Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Proyek Pembangunan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Bekerjasama Dengan Akademi Gizi Depkes RI.
- Mukrie, N. A., dkk. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi*. Jakarta : Dasar Depkes RI.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- 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
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food And Beverage Service Hotel*. Jakarta : Gramedia.
- Sumitro, Any. 2009. *Layanan Makanan dan Minuman*. Surabaya: University Press
- Sumitro, Any S. 2010. *Manajemen Usaha Layanan Makanan*. Surabaya: Modul tidak dipublikasikan.
- Sumitro, Any S. 2010. *Perencanaan Dapur dan Peralatan Industri Layanan Makanan*. Surabaya: Modul tidak dipublikasikan
- Yuliana, Siti. 2013. *Kajian Pengelolaan Makanan Untuk Santri di Pesantren Progresif Bumi Shalawat Sidoarjo*. Skripsi tidak diterbitkan. Surabaya: PKK FT Unesa