

PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

Konsep, Proses, dan Pengelolaan Mutu



**Afifa Naura Harahap, Riri Amanda Pratiwi,
Fatmalina Febry, Cita Eri Ayuningtyas,
Reny Rahmawati, Salsabila Nur Azizah Harinda Putri,
Herni Dwi Herawati, Effatul Afifah,
Dinda Yulian Ardiani, Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo,
Windi Indah Fajar Ningsih, Rindi Nuryani,
Khairunisa Ramadhani, Eka Nenni Jairani**

PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

Konsep, Proses, dan Pengelolaan Mutu

**Afifa Naura Harahap, Riri Amanda Pratiwi,
Fatmalina Febry, Cita Eri Ayuningtyas,
Reny Rahmawati, Salsabila Nur Azizah Harinda Putri,
Herni Dwi Herawati, Effatul Afifah,
Dinda Yulian Ardiani, Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo,
Windi Indah Fajar Ningsih, Rindi Nuryani,
Khairunisa Ramadhani, Eka Nenni Jairani**

Sanksi Pelanggaran Pasal 113 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, sebagaimana yang telah diatur dan diubah dari Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002, bahwa:

Kutipan Pasal 113

- (1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).



PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

Konsep, Proses, dan Pengelolaan Mutu

**Afifa Naura Harahap, Riri Amanda Pratiwi,
Fatmalina Febry, Cita Eri Ayuningtyas,
Reny Rahmawati, Salsabila Nur Azizah Harinda Putri,
Herni Dwi Herawati, Effatul Afifah,
Dinda Yulian Ardiani, Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo,
Windi Indah Fajar Ningsih, Rindi Nuryani,
Khairunisa Ramadhani, Eka Nenni Jairani**

**PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI: Konsep, Proses, dan
Pengelolaan Mutu**
Copyrights © 2026

Penulis:

Afifa Naura Harahap, S.Tr.Gz., M.Gz.
Riri Amanda Pratiwi, S.Gz., M.KM.
Dr. Fatmalina Febry, S.K.M., M.Si.
Cita Eri Ayuningtyas., S.Gz., MPH.
Reny Rahmawati, S.Gz., M.Gz.
Salsabila Nur Azizah Harinda Putri, S.Gz., M.Gz.
Herni Dwi Herawati, S.Gz., MPH.
Dr. Effatul Afifah, S.ST., RD., MPH.
Dinda Yulian Ardiani, S. Gz.
Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.
Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., MPH., Dietisien.
Rindi Nuryani, S.Gz., Dietisien., M.K.M.
Khairunisa Ramadhani, S.Gz., M.Pd.
Eka Nenni Jairani, S.KM., MPH.

Editor: Afifa Naura Harahap, S.Tr.Gz., M.Gz.

Setting Layout dan Montase: Haikal Pasha Putra Mulyawan

Desain Cover: Muhammad Rasydan Fathullah

ISBN: 978-634-7342-32-4

viii, 259 hlm, 15,5 x 23 cm

Cetakan Pertama, Januari 2025

Diterbitkan oleh:

LEMBAGA KAJIAN DIALEKTIKA

Jl. Villa Dago Raya No. A257

Telp. (021) 7477 4588

Tangerang Selatan 15418

email: lembagakajian.dialektika@gmail.com

web: <https://www.dialektika.or.id/>

No IKAPI: 059/BANTEN/2021

Hak cipta dilindungi undang - undang.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektronik maupun mekanik, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan menggunakan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis penerbit.



KATA PENGANTAR

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan salah satu bidang yang sering dianggap teknis dan rutin, namun sesungguhnya memiliki peran strategis dalam mendukung kesehatan, produktivitas, serta kepuasan individu yang dilayani. Mulai dari rumah sakit, sekolah, asrama, hingga institusi komersial, kualitas penyelenggaraan makanan sangat menentukan keberhasilan layanan secara keseluruhan. Oleh karena itu, pemahaman yang komprehensif mengenai konsep, proses, dan pengelolaan mutu dalam penyelenggaraan makanan institusi menjadi kebutuhan yang semakin relevan.

Buku *Penyelenggaraan Makanan Institusi: Konsep, Proses, dan Pengelolaan Mutu* hadir sebagai upaya untuk menjembatani kebutuhan tersebut. Buku ini disusun dengan pendekatan yang sistematis dan komunikatif, sehingga dapat dipahami tidak hanya oleh kalangan akademisi, tetapi juga oleh praktisi dan pembaca umum yang memiliki ketertarikan pada bidang jasa pangan. Materi yang disajikan menggabungkan aspek manajerial, teknis, dan mutu, sehingga pembaca memperoleh gambaran utuh tentang bagaimana penyelenggaraan makanan institusi seharusnya dirancang dan dikelola.

Buku ini memiliki kekuatan dalam menyajikan keterkaitan antara perencanaan, pengelolaan sumber daya, dan proses operasional yang berlangsung di dapur institusi. Pembaca diajak untuk memahami bahwa penyelenggaraan makanan bukan sekadar kegiatan memasak dan menyajikan makanan, melainkan sebuah sistem yang menuntut perencanaan matang, koordinasi tim yang baik, serta pengendalian yang konsisten.

Selain itu, buku ini juga menekankan pentingnya efisiensi dan pengendalian biaya tanpa mengabaikan mutu dan keamanan pangan. Di tengah tuntutan layanan yang semakin tinggi dan keterbatasan sumber daya, kemampuan mengelola operasional

secara efektif menjadi kompetensi yang sangat dibutuhkan. Buku ini memberikan sudut pandang yang seimbang antara aspek ekonomis dan tanggung jawab terhadap keselamatan serta kualitas pangan.

Perhatian terhadap keamanan pangan, higiene, sanitasi, serta jaminan mutu dan kehalalan menjadi nilai tambah yang penting dalam buku ini. Isu-isu tersebut tidak hanya berkaitan dengan kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga dengan kepercayaan konsumen dan keberlanjutan layanan. Dengan pemahaman yang baik, pengelola penyelenggaraan makanan diharapkan mampu menerapkan standar yang sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan zaman.

Akhir kata, kami berharap buku ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi mahasiswa, dosen, praktisi gizi, pengelola jasa boga, serta pihak lain yang berkepentingan dengan penyelenggaraan makanan institusi. Kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan buku ini di masa mendatang. Semoga buku *Penyelenggaraan Makanan Institusi: Konsep, Proses, dan Pengelolaan Mutu* dapat memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan kualitas layanan pangan di berbagai institusi.

Januari 2026

Tim Penulis



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Bab 1: Konsep dan Ruang Lingkup Penyelenggaraan Makanan Institusi	1
Bab 2: Struktur Organisasi dan Sumber Daya Manusia dalam Sistem Penyelenggaraan Makanan di Institusi	15
Bab 3: Sarana, Prasarana, dan Tata Letak Dapur	33
Bab 4: Perencanaan Menu dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi	55
Bab 5: Perencanaan Kebutuhan dan Pengadaan Bahan Makan	71
Bab 6: Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan	87
Bab 7: Pengolahan dan Produksi Makanan Institusi	105
Bab 8: Sistem Distribusi dan Pelayanan Makanan	131
Bab 9: Pengendalian Biaya dan Efisiensi Operasional	151
Bab 10: Keamanan Pangan, Higiene, dan Sanitasi Kerja	171
Bab 11: Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	193
Bab 12: Penyelenggaraan Makanan di Berbagai Institusi	207
Bab 13: Manajemen Mutu dan Keamanan Industri Jasa Pang	223
Bab 14: Sertifikasi Halal dan Sistem Jaminan Halal	241



BAB 1: KONSEP DAN RUANG LINGKUP PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

Afifa Naura Harahap, S.Tr.Gz., M.Gz.

BAB 2: STRUKTUR ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA DALAM SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTITUSI

Riri Amanda Pratiwi, S.Gz., M.KM.

BAB 3: SARANA, PRASARANA, DAN TATA LETAK DAPUR

Dr. Fatmalina Febry, S.K.M., M.Si.

BAB 4: PERENCANAAN MENU DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

Cita Eri Ayuningtyas., S.Gz., MPH.

BAB 5: PERENCANAAN KEBUTUHAN DAN PENGADAAN BAHAN MAKANAN

Reny Rahmawati, S.Gz., M.Gz.

BAB 6: PENYIMPANAN DAN PENYALURAN BAHAN MAKANAN

Salsabila Nur Azizah Harinda Putri, S.Gz., M.Gz.

BAB 7: PENGOLAHAN DAN PRODUKSI MAKANAN INSTITUSI

Herni Dwi Herawati, S.Gz., MPH.

BAB 8: SISTEM DISTRIBUSI DAN PELAYANAN MAKANAN

Dr. Effatul Afifah, S.ST., RD., MPH.

BAB 9: PENGENDALIAN BIAYA DAN EFISIENSI OPERASIONAL

Dinda Yulian Ardiani, S. Gz.

BAB 10: KEAMANAN PANGAN, HIGIENE, DAN SANITASI KERJA

Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.

BAB 11: PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT

Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., MPH., Dietisien.

BAB 12: PENYELENGGARAAN MAKANAN DI BERBAGAI INSTITUSI

Rindi Nuryani, S.Gz., Dietisien., M.K.M.

BAB 13: MANAJEMEN MUTU DAN KEAMANAN INDUSTRI JASA PANGAN

Khairunisa Ramadhani, S.Gz., M.Pd.

BAB 14: SERTIFIKASI HALAL DAN SISTEM JAMINAN HALAL

Eka Nenni Jairani, S.KM., MPH.