

**BONUS
KELAS +
TRYOUT
PREMIUM**

2025

MENGACU KEPMENKES RI
NO. 342 TAHUN 2020

**Prediksi Soal UKOM
Mahasiswa Pendidikan**

D3 GIZI

Resita Nurbayani, S.Gz., M.K.M., dkk.

Prediksi Soal UKOM Mahasiswa Pendidikan D3 Gizi 2025

Lengkap dengan kunci jawaban dan Pembahasan Terstruktur

Penulis : Resita Nurbayani, S.Gz., M.K.M., Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes., Cast Torizellia, M.Kes., Utami Putri Kinayungan, S.Tr.Gz., M.P.H., Nur Fauzia Asmi, S.Gz., M.Kes., Fitri Wulandari, S.Tr.Gz.,RD., Ginta Siahaan, DCN, M.Kes., Devi Eryanti, S.GZ, Dietisien., M.K.M., Andayu Nareswari, S.Gz., Dietisien., Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz., Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz., Yudianti, S.K.M., M.P.H., Aulia Ramadhani, S.Tr.Gz., M.Gz., Dwi Ayu Lestari, S. Gz., M.Gz., Dandi Sanjaya, S.Tr.Gz., M.Gz.

ISBN : 978-623-8614-58-5
978-623-8614-59-2 (PDF)

Penyunting Naskah : Ala Dira Ariza, S.S.

Tata Letak : Saiful Afrirudin

Desain Sampul : Anselmus Bawaulu, S.Ds.

Penerbit

PT Yapindo Jaya Abadi

Jl. Tanjung Duren Raya No.89 C RT 06/RW 05, Kelurahan Tanjung Duren Selatan, Kecamatan Grogol Petamburan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11470

E-Mail : yapjadi@gmail.com

Website : yapindo.co.id

© Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan pengumuman.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

Ketentuan Pidana Sanksi Pelanggaran Pasal 2 UU Nomor 19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta.

Tim Penyusun

Resita Nurbayani, S.Gz., M.K.M.

Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes.

Cast Torizellia, M.Kes.

Utami Putri Kinayungan, S.Tr.Gz., M.P.H.

Nur Fauzia Asmi, S.Gz., M.Kes.

Fitri Wulandari, S.Tr.Gz., RD.

Ginta Siahaan, DCN, M.Kes.

Devi Eryanti, S.GZ, Dietisien., M.K.M.

Andayu Nareswari, S.Gz., Dietisien.

Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.

Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.

Yudianti, S.K.M., M.P.H.

Aulia Ramadhani, S.Tr.Gz., M.Gz.

Dwi Ayu Lestari, S. Gz., M.Gz.

Dandi Sanjaya, S.Tr.Gz., M.Gz.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya sehingga buku **Prediksi Soal UKOM Mahasiswa Pendidikan D3 Gizi 2025** dapat diselesaikan. Buku ini disusun dengan merujuk pada Permendikbud Nomor 2 Tahun 2020 yang mengatur tentang persentase kelulusan nilai akademik 60% dan Uji Kompetensi 40%, sehingga selama mahasiswa belum lulus uji kompetensi masih menjadi tugas perguruan tinggi untuk membekali mahasiswa tersebut.

Uji kompetensi terdiri dari rangkaian kegiatan yang dimulai dengan beberapa persiapan, *tryout* uji kompetensi, evaluasi *tryout*, pelaksanaan uji kompetensi, evaluasi hasil uji kompetensi, dan pengumuman hasil uji kompetensi.

Diharapkan buku **Prediksi Soal UKOM Mahasiswa Pendidikan D3 Gizi 2025** ini dapat membantu dan meningkatkan kualitas lulus uji kompetensi yang diselenggarakan pemerintah. Ucapan terima kasih kepada para dosen yang telah bersedia menjadi tim penyusun soal dalam buku ini. Akhir kata, semoga buku **Prediksi Soal UKOM Mahasiswa Pendidikan D3 Gizi 2025** ini bermanfaat untuk semua pihak, khususnya mahasiswa yang akan terlibat dalam pelaksanaan uji kompetensi. Panduan ini tidak terlepas dari kekurangan, maka kritik dan saran yang bersifat membangun sangat kami harapkan untuk perbaikan di masa yang akan datang.

Jakarta, Oktober 2024

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
Tips Lulus Uji Kompetensi.....	1
SERI I Landasan Ilmiah Ilmu Gizi dan Pangan	4
SERI II Asuhan Gizi Individu dan Kelompok (Gizi Klinik)	30
SERI III Manajemen Program Pelayanan Pangan dan Gizi (Gizi Masyarakat)	162
SERI IV Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	202
SERI V Etika Moral dan Profesional Gizi.....	240
SERI VI Komunikasi Efektif.....	266
SERI VII Penelitian Terapan/Saintifik.....	277
PROFIL PENULIS.....	300
DAFTAR PUSTAKA.....	308

SERI IV

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan



Kasus 118 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Rumah Sakit S sedang menyajikan makanan untuk pasien. Hidangan yang disajikan hari ini adalah nasi, semur ayam, tempe bacem, terong balado, dan buah pisang. Tenaga gizi harus memastikan bahwa hidangan tersebut dapat meningkatkan nafsu makan pasien dengan memberikan rangsangan sensorik yang sesuai. Mutu organoleptik apa yang harus dievaluasi oleh tenaga gizi dari menu tersebut?

- A. Rasa
- B. Aroma
- C. Warna
- D. Tekstur
- E. Konsistensi

Pembahasan: Uji organoleptik: konsistensi, aroma, rasa, warna, dan tekstur. Menu yang disajikan memiliki kombinasi warna monoton dan cenderung gelap, tidak ada variasi sehingga kurang menarik untuk disajikan kepada pasien yang biasanya mengalami gangguan nafsu makan. Pentingnya memperhatikan kombinasi warna saat akan menyajikan makanan karena penampilan makanan yang menarik akan menggugah selera pasien untuk mau mencicipi hidangan. Aroma makanan memiliki peran penting dalam meningkatkan nafsu makan pasien sehingga perlu dievaluasi secara cermat oleh tenaga gizi.

Kunci jawaban: B. Aroma

Kasus 119 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Rumah Sakit S sedang menyelenggarakan makanan pada pasien, ada beberapa pasien yang menderita penyakit TB paru sehingga ada makanan yang disajikan agak berbeda dengan menu lainnya. Apa yang harus dievaluasi oleh tenaga gizi dari menu tersebut?

- A. Rasa
- B. Aroma
- C. Warna
- D. Tekstur
- E. Konsistensi

Pembahasan: Uji organoleptik: konsistensi, aroma, rasa, warna, dan tekstur. Menu yang disajikan pada pasien biasa tanpa diet adalah makanan biasa. Namun, pada contoh kasus tersebut ada beberapa pasien yang mengalami penyakit TB Paru. Pasien dengan kondisi tersebut biasanya disertai dengan demam dan batuk sehingga bentuk makanan yang diberikan cenderung makanan lunak agar memudahkan pasien untuk mencerna makanan dengan baik. Konsistensi terkait dengan bentuk makanan, yang terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan cair, dan lain-lain.

Kunci jawaban: E. Konsistensi

Kasus 120 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Instalasi gizi Rumah Sakit P mengadakan penerimaan bahan makanan dari rekanan berupa ikan segar. Namun, ditolak oleh petugas penerimaan karena jumlah satuan kilogram tidak sesuai dengan jumlah ekor yang dipesan. Apa yang menyebabkan pengembalian lauk hewani oleh petugas?

- A. Memengaruhi nilai gizi
- B. Memengaruhi estetika
- C. Menyulitkan dalam persiapan
- D. Menyulitkan dalam pemorsian
- E. Memengaruhi dalam pengolahan

Pembahasan: Makanan pasien diberikan sesuai kebutuhan gizi pasien sehingga standar untuk mengukur kebutuhan digunakan standar porsi, untuk setiap jenis makanan yang akan diberikan pada pasien setiap hari. Lauk hewani memiliki standar porsi 50 gram dalam bentuk berat bersih. Namun, karena ikan memiliki tulang sehingga faktor koreksi yang akan diberikan pada pasien menjadi 100 gram (berat kotor). Jika 1 kg ikan berisi 5 ekor, maka berat kotor setiap ekornya menjadi 200 gram. Jika akan melakukan pemorsian pada makanan pasien, maka 1 ekor ikan dipotong menjadi 2 bagian, masing-masing 100 gram. 1 kg menghasilkan 10 porsi untuk 10 orang. Jika berat ikan bervariasi setiap ekornya, maka pada saat akan melakukan pemorsian, bisa berdampak pada nilai estetika. Contoh 1 ekor ikan beratnya 150 gram, ikan yang lain memiliki berat 175 gram. Pada saat melakukan pemorsian, potongan ikan sangat mengganggu penampilan masakan pada saat disajikan karena akan ada 2 potongan ikan dalam 1 porsi dengan potongan ikan yang besar dan kecil, atau ada potongan ikan dengan kepala, sedangkan porsi yang lain akan ada potongan ekor ikan kurang dari standar porsi 100 gram. Hal ini menyebabkan penyajian masakan tidak menarik dan bisa memberi kesan seperti makanan sisa untuk potongan ikan yang kecil.

Kunci jawaban: B. Memengaruhi estetika

Kasus 121 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Instalasi gizi Rumah Sakit P menyelenggarakan makanan pada pasien di hari Sabtu, dan beberapa pasien *complain* terhadap lauk hewani yang disajikan untuk pasien karena hidangan tersebut kurang segar. Apa yang pertama kali harus dilakukan oleh petugas terkait kasus tersebut?

- A. Evaluasi SOP setiap kegiatan
- B. Evaluasi daftar hadir petugas saat itu
- C. Evaluasi sarana/prasarana pendukung
- D. Evaluasi jumlah petugas di setiap kegiatan
- E. Evaluasi kinerja petugas di setiap kegiatan

Pembahasan: Setiap pelaksanaan kegiatan, tentu ada SOP yang menjabarkan tahapan yang akan dilakukan dalam penyelenggaraan makanan, termasuk SOP terkait lauk hewani yang tidak segar. Apakah SOP sesuai atau tidak, perlu dilakukan pengecekan mulai dari SOP pemesanan bahan makanan, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan sampai ke tahap distribusi. Jika SOP sudah dicek dengan baik, maka akan ditemukan permasalahan terjadi pada tahap kegiatan yang mana.

Kunci jawaban: A. Evaluasi SOP setiap kegiatan

Kasus 122 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Instalasi gizi Rumah Sakit P menyelenggarakan makanan pada pasien, salah satunya adalah pasien ginjal. Beberapa buah yang tersedia saat ini adalah apel, pepaya, mangga, buah naga, dan pisang. Buah apa yang sebaiknya tidak disajikan pada pasien tersebut?

- A. Apel
- B. Pisang
- C. Pepaya
- D. Mangga
- E. Buah naga

Pembahasan: Pada kasus tersebut, berkaitan dengan makanan yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi oleh pasien ginjal. Salah satunya, yaitu buah pisang karena mengandung tinggi kalium dibandingkan pilihan buah lainnya.

Kunci jawaban: B. Pisang

Kasus 123 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang *nutritionist* sedang melakukan aktivitas di ruang penerimaan bahan makanan pada kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Guna menghindari risiko bahaya, hendaknya berhati-hati dalam melakukan aktivitas di dapur agar terhindar dari kecelakaan pada saat bekerja

Apa upaya yang harus dilakukan oleh petugas pada kasus tersebut?

- A. Kenakan alas kaki yang baik
- B. Gunakan pisau dengan tepat
- C. Gunakan *trolley* sesuai prosedur
- D. Gunakan oven sesuai prosedur
- E. Bersihkan lantai setelah bekerja

Pembahasan: Kegiatan yang berlangsung di ruang penerimaan adalah mencocokkan bahan makanan yang dipesan melalui rekanan, dengan spesifikasi yang sudah disepakati bersama antara pihak instalasi gizi dengan rekanan. Kemudian, dilakukan penimbangan dan penerimaan bahan makanan tersebut. Untuk memudahkan pengangkutan, maka bahan makanan yang berat disimpan di *trolley* yang kapasitasnya sesuai dengan prosedur. Berdasarkan 5 jawaban yang tersedia, maka yang tepat untuk kegiatan di ruang penerimaan bahan makanan adalah pilihan jawaban C.

Kunci jawaban: C. Gunakan *trolley* sesuai prosedur

Kasus 124 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Rumah Sakit S sedang menyelenggarakan makanan pada pasien. Ada beberapa pasien yang menderita penyakit TB paru dengan gejala batuk, demam, dan kurang nafsu makan. Bagaimana bentuk makanan yang diberikan pada pasien?

- A. Makanan biasa
- B. Makanan lunak
- C. Makanan saring
- D. Makanan cair kental
- E. Makanan cair jernih

Pembahasan: Menu yang disajikan pada pasien biasa tanpa diet adalah makanan biasa. Namun, pada contoh kasus tersebut ada beberapa pasien yang mengalami penyakit TB paru. Pasien dengan kondisi tersebut biasanya disertai dengan demam dan batuk sehingga bentuk makanan yang diberikan cenderung makanan lunak, agar memudahkan pasien untuk mencerna makanan dengan baik.

Konsistensi terkait dengan bentuk makanan, terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan cair, dan lain-lain.

Kunci jawaban: B. Makanan lunak

Kasus 125 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Rumah Sakit S sedang menyelenggarakan makanan pada pasien, ada beberapa pasien yang menderita penyakit TB paru dengan gejala batuk, demam, dan kurang nafsu makan.

Bagaimana menu yang diberikan pada pasien?

- A. Nasi, ayam goreng, tempe mendoan, cah buncis, dan semangka
- B. Nasi lunak, ayam kentucky, tahu isi, sayur sop, dan jeruk manis
- C. Nasi lunak, ikan kuah, pepes tahu, sayur bening, dan pisang
- D. Bubur, ikan panggang, perkedel tahu, tumis pakis, dan jeruk manis
- E. Nasi, ikan goreng, pepes kacang merah, tumis kangkung, dan pisang

Pembahasan: Menu yang disajikan pada pasien biasa tanpa diet adalah makanan biasa. Namun, pada contoh kasus tersebut ada beberapa pasien yang mengalami penyakit TB paru. Pasien dengan kondisi tersebut biasanya disertai dengan demam dan batuk sehingga bentuk makanan yang diberikan cenderung makanan lunak, agar memudahkan pasien untuk mencerna makanan dengan baik. Sebaiknya, menghindari gorengan karena akan merangsang batuk sehingga hidangan masakan lainnya perlu meminimalisir penggunaan minyak. Dari kelima pilihan jawaban yang tersedia, hanya jawaban C yang memiliki menu tanpa digoreng disertai dengan bentuk makanan lunak.

Kunci jawaban: C. Nasi lunak, ikan kuah, pepes tahu, sayur bening, dan pisang

Kasus 126 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Pada restoran L sedang mempersiapkan makanan yang akan disajikan pada konsumen. Salah satu kegiatan yang dilakukan adalah kegiatan di ruang pengolahan makanan, yang berisiko terjadi kontaminasi terhadap makanan yang akan disajikan pada klien.

Kontaminasi apa yang biasanya terjadi pada kasus tersebut?

- A. Ada sisa tanah pada wortel
- B. Penggunaan minyak bekas yang berulang
- C. Air yang digunakan untuk mencuci sayuran agak berbau
- D. Pisau untuk memotong sayuran sama dengan memotong kue
- E. Masih ada sisa nasi yang mengeras pada wadah untuk penyajian makanan

Pembahasan: Kegiatan di ruang pengolahan meliputi kegiatan memasak, menggoreng, menumis, dan lain-lain, atau kegiatan yang mengubah bahan mentah menjadi masakan yang siap untuk dikonsumsi. Pada saat menggoreng terkadang untuk menghemat penggunaan minyak goreng, maka minyak yang digunakan adalah minyak bekas yang sudah dipakai untuk menggoreng bahan makanan lainnya. Penggunaan minyak yang berulang menyebabkan adanya reaksi oksidasi yang memicu terbentuknya radikal bebas, yang dapat menyebabkan terjadinya kerusakan sel dan jaringan tubuh sehingga mengganggu kesehatan. Di antara 5 pilihan jawaban, maka jawaban B yang benar karena sesuai dengan kegiatan yang dilakukan di dapur pengolahan makanan.

Kunci jawaban: B. Penggunaan minyak bekas yang berulang

Kasus 127 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Restoran L sedang mempersiapkan makanan yang akan disajikan pada konsumen, salah satu kegiatan yang dilakukan adalah kegiatan di ruang persiapan makanan yang berisiko terjadi kontaminasi terhadap makanan yang akan disajikan pada klien. Kontaminasi apa yang biasanya terjadi pada kasus tersebut?

- A. Ada sisa tanah pada wortel
- B. Penggunaan minyak bekas yang berulang
- C. Air yang digunakan untuk mencuci sayuran agak berbau
- D. Masih ada sisa nasi yang mengeras pada wadah untuk penyajian makanan
- E. Baskom bekas bahan makanan mentah digunakan untuk menyimpan masakan

Pembahasan: Ruang persiapan bahan makanan meliputi kegiatan membersihkan, memotong-motong bahan makanan, mencuci, termasuk membersihkan sayuran, lauk hewani, nabati, dan lain-lain dari kotoran. Kontaminasi yang terjadi dapat berasal dari air yang digunakan untuk mencuci bahan makanan, yang dilaksanakan di dapur persiapan bahan makanan.

Kunci jawaban: C. Air yang digunakan untuk mencuci sayuran agak berbau

Kasus 128 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Restoran I sedang mempersiapkan makanan yang akan disajikan pada konsumen, salah satu kegiatan yang dilakukan adalah kegiatan di bagian distribusi makanan yang berisiko terjadi kontaminasi terhadap makanan yang akan disajikan pada klien. Kontaminasi apa yang biasanya terjadi pada kasus tersebut?

- A. Ada sisa tanah pada wortel
- B. Penggunaan minyak bekas yang berulang
- C. Air yang digunakan untuk mencuci sayuran agak berbau
- D. Pisau untuk memotong sayuran sama dengan memotong kue
- E. Masih ada sisa nasi yang mengeras pada wadah untuk penyajian makanan

Pembahasan: Kegiatan distribusi makanan dilakukan setelah kegiatan di dapur persiapan dan pengolahan selesai dilaksanakan. Kegiatan distribusi makanan, yaitu kegiatan melakukan pemorsian makanan ke alat makan pasien berupa piring dan mangkok untuk diantar ke pasien. Kontaminasi pada alat makan bisa saja terjadi jika pencucian alat makan kurang diperhatikan dengan baik pada saat pencucian.

Kunci jawaban: E. Masih ada sisa nasi yang mengeras pada wadah untuk penyajian makanan

Kasus 129 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi yang bekerja di puskesmas dengan daerah rawan bencana banjir diminta pemerintah untuk melakukan program perencanaan, yang bertujuan untuk memberikan pelayanan gizi dengan baik ketika bencana itu terjadi.

Apa langkah pertama yang dilakukan ahli gizi pada tahap prabencana pada kasus tersebut?

- A. Melakukan sosialisasi dan pelatihan petugas terkait manajemen gizi bencana
- B. Menghitung kebutuhan energi masyarakat
- C. Pelatihan evakuasi
- D. Merencanakan menu
- E. Koordinasi dengan pihak relawan

Pembahasan: Pada daerah yang rawan bencana, seperti banjir, gempa bumi, dan gunung meletus, perlu diterapkan suatu program manajemen pangan, yang bertujuan untuk mengurangi risiko terhadap kerusakan yang ditimbulkan akibat bencana. Program tersebut dimulai dari tahap persiapan prabencana, tanggap darurat, dan pascabencana. Pada tahap prabencana yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi dan pelatihan petugas terkait manajemen pangan berdasarkan kelompok rawan, pengumpulan data awal daerah rentan bencana, pembinaan teknis, dan pendampingan kepada petugas terkait manajemen pangan.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Melakukan sosialisasi dan pelatihan petugas terkait manajemen gizi bencana = merupakan tahap/langkah pada tahap prabencana sehingga jawaban sesuai.
- B. Menghitung kebutuhan energi masyarakat = masuk dalam tahap tanggap darurat sehingga jawaban kurang sesuai.
- C. Pelatihan evakuasi = bukan termasuk dalam tahap prabencana perencanaan penyelenggaraan makanan sehingga jawaban kurang sesuai.

D. Merencanakan menu = termasuk dalam tahap prabencana, tetapi bukan langkah pertama sehingga jawaban kurang sesuai.
E. Koordinasi dengan pihak relawan = termasuk dalam tahap prabencana, tetapi bukan langkah pertama sehingga jawaban kurang sesuai.

Jawaban: A. Melakukan sosialisasi dan pelatihan petugas terkait manajemen gizi bencana

Kasus 130 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Rumah Sakit S sedang menyelenggarakan makanan pada pasien, untuk itu hidangan yang disajikan adalah nasi, semur ayam, tempe mendoan, cah buncis, jagung, wortel, dan buah pepaya. Mutu organoleptik apa yang pertama kali terlihat menarik pada penyajian hidangan tersebut?

- A. Rasa
- B. Aroma
- C. Warna
- D. Tekstur
- E. Konsistensi

Pembahasan: Uji organoleptik: konsistensi, aroma, rasa, warna, dan tekstur. Hal pertama yang bisa menentukan hidangan yang disajikan menarik atau tidak adalah indra penglihatan. Sajian hidangan yang disajikan dengan variasi warna akan menarik minat dibandingkan dengan warna yang monoton. Indra perasa ataupun penciuman akan menyusul setelah makanan tersebut dimakan atau disentuh. Pentingnya memperhatikan kombinasi warna saat akan menyajikan makanan karena penampilan makanan yang menarik akan menggugah selera pasien untuk mau mencicipi hidangan.

Kunci jawaban: C. Warna

Kasus 131 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Instalasi gizi Rumah Sakit M sedang melakukan penyelenggaraan makanan bagi pasien. Petugas sudah menerima bahan makanan dari gudang penyimpanan basah dan kering, seperti beras, sayur, lauk, bumbu, dan lain-lain. Untuk selanjutnya akan diteruskan di dapur persiapan. Peralatan apa yang dibutuhkan oleh petugas pada kegiatan selanjutnya?

- A. Wajan, panci
- B. Talenan, pisau
- C. Piring, mangkok
- D. Baki, sendok sayur
- E. Sendok makan, garpu

Pembahasan: Ruang persiapan bahan makanan meliputi kegiatan membersihkan, memotong-motong bahan makanan, mencuci, termasuk membersihkan sayuran, lauk hewani, nabati, dan lain-lain, dari kotoran sehingga peralatan yang digunakan, antara lain talenan dan pisau sesuai dengan kegiatan pada tahap tersebut.

Kunci jawaban: B. Talenan, pisau

Kasus 132 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Instalasi gizi Rumah Sakit M sedang melakukan pengolahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan bagi pasien. Bahan makanan yang sedang diolah yaitu sayuran dan lauk hewani. Peralatan apa yang dibutuhkan oleh petugas berdasarkan kasus tersebut?

- A. Wajan, panci
- B. Talenan, pisau
- C. Piring, mangkok
- D. Baki, sendok sayur
- E. Sendok makan, garpu

Pembahasan: Ruang pengolahan bahan makanan kegiatannya terdiri dari memasak, menggoreng, menumis dan lain-lain. Tujuannya mengubah bahan makanan menjadi masakan yang siap disajikan kepada klien/pasien sehingga peralatan yang digunakan untuk mendukung aktivitas pada tahap tersebut yaitu wajan, panci, dan lain-lain.

Kunci jawaban: A. Wajan, panci

Kasus 133 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan di suatu rumah sakit dengan siklus menu 10 hari dan jumlah pasien 100 orang, ingin menyediakan telur mata sapi untuk lauk pasien pada saat sarapan dengan interval pemberian 9x pemberian selama 1 siklus menu. Berapa banyak telur yang dibutuhkan selama 1 bulan pada kasus tersebut?

- A. 270 butir
- B. 2.700 butir
- C. 3.000 butir
- D. 3.600 butir
- E. 9.000 butir

Pembahasan:

Diketahui:

1 siklus menu = 10 hari

1 bulan = 30 hari atau 3 siklus menu

Jumlah pasien = 100 orang

Penggunaan telur mata sapi = 9 butir per siklus menu

Ditanya:

Jumlah telur yang dibutuhkan selama 1 bulan?

Dijawab:

$9 \text{ butir telur} \times 3 \text{ siklus menu} = 27 \text{ butir setiap bulan}$

$27 \text{ butir} \times 100 \text{ orang} = 2.700 \text{ butir}$

Jadi, penggunaan telur selama 1 bulan yaitu 2.700 butir.

Kunci jawaban: B. 2.700 butir

Kasus 134 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Rumah Sakit R sedang menyelenggarakan kegiatan penerimaan bahan makanan di ruang logistik. Salah satu bahan makanan yang diterima petugas adalah lauk hewani dan jenisnya adalah ikan bandeng, dengan jumlah 5 ekor untuk setiap kilogram.

Apa interpretasi yang tepat dari contoh kasus tersebut?

- A. Petugas menerima ikan sesuai dengan jumlah yang dipesan
- B. Petugas menerima ikan yang terlihat besar, dengan jumlah 5 ekor
- C. Petugas menerima ikan dengan berat bervariasi, jumlah 5 ekor per kilogram
- D. Petugas menerima ikan yang tidak mementingkan berat, asalkan jumlahnya sesuai
- E. Petugas menerima ikan dengan berat yang sama, jumlah 5 ekor per kilogram

Pembahasan: Pada saat memesan bahan makanan ke rekanan, hendaknya bahan yang dipesan sesuai dengan spesifikasi yang diharapkan, salah satunya adalah memberikan kemudahan pada saat melakukan pemorsian makanan ke pasien. Ikan yang memiliki berat yang sama setiap ekornya akan memudahkan saat pemorsian. Contohnya, jika ikan memiliki berat 200 gram, maka standar porsi lauk hewani pada ikan dengan tulang menjadi 100 (berat kotor) karena standar porsi untuk lauk hewani biasanya 50 gram (berat bersih). Jika 1 kg ikan berisi 5 ekor dengan berat yang sama, maka berat kotor setiap ekornya menjadi 200 gram. Jika akan melakukan pemorsian pada makanan pasien, 1 ekor ikan dipotong menjadi 2 bagian, masing-masing 100 gram. 1 kg menghasilkan 10 porsi untuk 10 orang. Jika berat ikan bervariasi setiap ekornya, maka pada saat melakukan pemorsian, potongan ikan akan bervariasi. Hal ini menyebabkan penyajian masakan tidak menarik dan bisa memberi kesan seperti makanan sisa.

Kunci jawaban: E. Petugas menerima ikan dengan berat yang sama, jumlah 5 ekor per kilogram

Kasus 135 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Pada Rumah Sakit R sedang dilakukan evaluasi terhadap menu yang dihidangkan pada pasien di ruang perawatan. Ada beberapa pasien yang mengeluh terkait seringnya mengonsumsi ikan tongkol dari instalasi gizi. Berdasarkan kasus tersebut, apa yang harus dilakukan petugas terkait komplain pasien?

- A. Mengubah siklus menu yang sedang berjalan
- B. Komplain ke rekanan penyedia bahan makanan
- C. Modifikasi menu dengan jenis bahan makanan yang sama
- D. Melakukan pengecekan terkait spesifikasi bahan makanan
- E. Melakukan pengecekan di bagian penerimaan bahan makanan

Pembahasan: Permasalahan mendasar yang perlu dipahami adalah bagaimana masakan ikan tongkol yang disajikan ke pasien. Tentunya harus diawali dari perencanaan menu, permintaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan seterusnya sesuai urutannya. Pada lima jawaban yang tersedia tidak ada yang membahas terkait perencanaan menu sehingga pilihan jawaban selanjutnya adalah ke pemesanan bahan makanan. Pada saat memesan, tentu ada spesifikasi bahan makanan seperti apa yang akan dipesan termasuk jenis ikan. Apakah di spesifikasi bahan makanan sudah ditentukan jenis ikan? Jika ada, maka petugas dianggap kurang teliti dalam menerima bahan makanan yang dibawa oleh rekanan. Begitu pun jika di spesifikasi bahan makanan tidak dijelaskan jenis ikan, hanya menyebutkan ikan segar saja, maka petugas tidak bisa komplain ke rekanan.

Kunci jawaban: D. Melakukan pengecekan terkait spesifikasi bahan makanan

Kasus 136 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Pada instalasi gizi Rumah Sakit R sedang dilakukan evaluasi terhadap menu yang dihidangkan pada pasien di ruang perawatan. Beberapa pasien mengeluh terkait seringnya mengonsumsi ikan bandeng dari instalasi gizi sehingga petugas berupaya untuk membuat variasi penampilan dan rasa pada makanan tersebut. Apa modifikasi yang dilakukan pada kasus tersebut?

- A. Perkedel ikan
- B. Ikan panggang
- C. Ikan kuah kuning
- D. Ikan asam manis
- E. Pepes ikan kemangi

Pembahasan: Salah satu tujuan modifikasi cita rasa makanan adalah dengan mengubah teknik memasak yang akan mengubah penampilan dan rasa makanan. Pada lima jawaban yang tersedia, jawaban B, C, D, dan E akan mengubah rasa dari masakan ikan bandeng yang biasa dikonsumsi pasien, tetapi tidak mengubah penampilan dan bentuk ikan. Berbeda dengan jawaban A, bentuk ikan tidak terlihat sehingga pasien tidak tahu kalau perkedel ikan yang disajikan terbuat dari ikan bandeng. Kunci jawaban: A. Perkedel ikan

Kasus 137 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Pada Rumah Sakit R sedang dilakukan evaluasi terhadap menu yang dihidangkan pada pasien di ruang perawatan. Ada beberapa pasien yang mengeluh terkait seringnya mengonsumsi ikan dari instalasi gizi. Terdapat 3 pasien yang komplain adalah pasien dengan kadar purina tinggi berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium. Berdasarkan kasus di atas, apa modifikasi menu yang sebaiknya dihindari bagi pasien?

- A. Sop bola-bola ikan
- B. Pempek dan *cuko*
- C. Sate ikan bumbu belimbing
- D. Siomai ikan bumbu kacang
- E. Perkedel ikan dan sambal bawang

Pembahasan: Salah satu tujuan modifikasi cita rasa makanan adalah dengan mengubah teknik memasak yang akan mengubah penampilan dan rasa makanan. Pada lima jawaban yang tersedia, semua item sudah memenuhi perubahan penampilan dan rasa makanan dibanding sebelumnya. Namun, di antara 5 pilihan jawaban tersebut, hanya 1 jawaban yang memiliki kandungan purina yang tinggi, yaitu jawaban D karena ada penambahan bumbu kacang. Kacang tanah merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki kandungan purina yang cukup tinggi sehingga kurang tepat jika diberikan pada pasien yang mengalami kadar purina tinggi.

Kunci jawaban: D. Siomai ikan bumbu kacang

Kasus 138 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi diminta untuk mengidentifikasi penyebab ikan yang disimpan di lemari es mengalami pembusukan. Ikan tersebut nantinya akan diolah petugas untuk dijadikan menu siang hari. Setelah diidentifikasi, penyebab kejadian tersebut adalah petugas shift sebelumnya lupa untuk mengatur suhu setelah membersihkan lemari es.

Pada suhu berapa derajat Celsius bahan makanan ikan seharusnya disimpan pada kasus tersebut?

- A. 0-4°C
- B. 5-7°C
- C. 10°C
- D. -18°C
- E. 15-21°C

Pembahasan: Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi tergantung jenis bahan, jumlah bahan, dan tempat penyimpanan. Untuk penyimpanan bahan makanan segar di lemari es, suhu yang sesuai adalah 0-4°C, dan pada penyimpanan di *freezer* pada suhu -18°C.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. 0-4°C = suhu penyimpanan yang sesuai untuk bahan makanan ikan di lemari es.
- B. 5-7°C = suhu penyimpanan yang sesuai untuk bahan makanan seperti telur.
- C. 10°C = suhu penyimpanan yang sesuai untuk bahan makanan seperti sayuran dan buah.
- D. -18°C = suhu penyimpanan yang sesuai untuk bahan makanan segar yang disimpan di *freezer*.
- E. 15-21°C = suhu penyimpanan yang sesuai untuk bahan makanan kering.

Kunci jawaban: A. 0-4°C

Kasus 139 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi pada saat mengecek bahan makanan yang akan diolah menemukan bahan makanan tepung terigu dalam kondisi rusak. Setelah diidentifikasi, ternyata tepung tidak disimpan di rak penyimpanan bahan makanan kering, melainkan hanya disimpan di lantai. Berapa jarak minimal rak untuk penyimpanan bahan makanan pada kasus tersebut?

- A. 5 cm dari dinding lantai dan 45 cm dari langit-langit
- B. 10 cm dari dinding lantai dan 50 cm dari langit-langit
- C. 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit
- D. 20 cm dari dinding lantai dan 65 cm dari langit-langit
- E. 25 cm dari dinding lantai dan 70 cm dari langit-langit

Pembahasan: Penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan sesuai SOP, seperti suhu cukup sejuk, ventilasi baik, jarak rak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan, ruangan dalam keadaan bersih, kering, lantai, dan dinding tidak lembap.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. 5 cm dari dinding lantai dan 45 cm dari langit-langit = jarak minimal masih kurang sesuai.
- B. 10 cm dari dinding lantai dan 50 cm dari langit-langit = jarak minimal masih kurang sesuai.
- C. 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit = jarak minimal sudah sesuai dengan SOP penyimpanan bahan makanan kering.
- D. 20 cm dari dinding lantai dan 65 cm dari langit-langit = jarak minimal kurang sesuai.
- E. 25 cm dari dinding lantai dan 70 cm dari langit-langit = jarak minimal kurang sesuai.

Kunci jawaban: C. 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit

Kasus 140 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di penyelenggaraan makanan asrama sekolah sedang diminta untuk melakukan identifikasi makanan siswa yang hampir 30% masih menyisakan makanannya. Diketahui menu makanan tersebut nasi, ayam bacem, tahu bacem, tumis buncis, pisang, dan air putih. Apakah masalah yang menjadi penyebab kasus tersebut?

- A. Bentuk
- B. Warna
- C. Aroma
- D. Rasa
- E. Tekstur

Pembahasan: Pada tahap perencanaan menu penyelenggaraan makanan, perlu memperhatikan dalam variasi menu makanan. Artinya, tidak boleh terjadi pengulangan hidangan yang sama dalam satu siklus menu. Selain itu, pada satu hidangan terkait warna, pengolahan harus bervariasi, dan teknik pengolahan juga harus bervariasi.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Bentuk = tidak memengaruhi dalam masalah kasus tersebut.
 - B. Warna = warna hidangan pada kasus tersebut sebagian besar berwarna coklat (bacem) dan tumis hanya 1 warna yaitu hijau.
 - C. Aroma = aroma tidak memengaruhi dalam masalah tersebut.
 - D. Rasa = rasa tidak memengaruhi dalam masalah tersebut.
 - E. Tekstur = tidak memengaruhi dalam masalah kasus tersebut.
- Kunci jawaban: B. Warna

Kasus 141 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di sebuah panti sosial sedang menghitung anggaran bahan makanan yang akan dibeli untuk 1 bulan ke depan, terutama untuk bahan makanan daging ayam. Jumlah frekuensi menu daging ayam selama 1 bulan sebanyak 7 kali. Jumlah konsumen yang ada di panti sosial sebanyak 50 orang. Harga daging ayam sebesar 40.000/kg. dan berat kotor daging ayam untuk setiap orang sebesar 90 gr. Berapa anggaran dalam satu bulan yang dikeluarkan pada kasus tersebut?

- A. Rp1.260.000,00
- B. Rp1.500.000,00
- C. Rp1.867.000,00
- D. Rp2.500.000,00
- E. Rp3.000.000,00

Pembahasan:

Diketahui:

Jumlah konsumen = 50 orang

Frekuensi penggunaan daging ayam = 7 x/bulan

Harga daging ayam = 40.000/kg

Berat kotor daging ayam = 90 gr/orang

Ditanya:

Berapa anggaran dalam satu bulan yang dikeluarkan untuk membeli daging ayam?

Dijawab:

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{berat kotor (gr)}}{1.000 \text{ gr}} \times \text{harga bahan makanan (kg)} \\ &= \frac{90 \text{ (gr)}}{1.000 \text{ gr}} \times 40.000 \text{ (kg)} \\ &= 3.600/\text{orang} \end{aligned}$$

Sehingga

$$= 3.600 \times 50 \text{ orang} \times 7 \text{ kali} = 1.260.000$$

Kunci jawaban: A. Rp1.260.000,00

Kasus 142 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di asrama sedang melakukan identifikasi terkait sisa pepes ikan yang masih besar, yaitu 50%. Setelah diidentifikasi, ternyata rasa pepes ikan tersebut terlalu asin.

Apakah penyebab sisa makanan pada kasus tersebut?

- A. Standar kualitas makanan
- B. Standar porsi
- C. Standar resep
- D. Standar bumbu
- E. Standar makanan

Pembahasan: Penggunaan bumbu pada pengolahan makanan bertujuan untuk mendapatkan konsistensi rasa hidangan yang diproduksi, dan untuk membantu dalam mempersiapkan bumbu sehingga setiap institusi seharusnya memiliki standar bumbu agar rasa hidangan tetap konsistensi.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Standar kualitas makanan = merupakan hidangan yang menjadi ukuran produk sehingga jawaban tidak sesuai.
- B. Standar porsi = merupakan berat matang suatu hidangan untuk satu porsi per orang sehingga jawaban tidak sesuai.
- C. Standar resep = resep yang sudah dibakukan untuk menciptakan mutu dan porsi relatif sama cita rasanya sehingga jawaban tidak sesuai.
- D. Standar bumbu = bumbu yang sudah terstandarisasi oleh penyelenggaraan makanan sehingga mempermudah dalam persiapan bumbu dan pengolahan sehingga jawaban sesuai.
- E. Standar makanan = kegiatan merancang kebutuhan gizi dengan memperhatikan anggaran dan kecukupan gizi konsumen sehingga jawaban tidak sesuai.

Kunci jawaban: D. Standar bumbu

Kasus 143 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di puskesmas sedang menghitung pengadaan bahan makanan untuk 1 minggu ke depan. Jumlah pasien rawat inap di puskesmas tersebut setiap harinya rata-rata hanya 5 orang saja.

Metode pembelian apakah yang cocok pada kasus tersebut?

- A. Pembelian tanpa tanda tangan
- B. Pembelian melalui tender
- C. Pembelian langsung di pasar
- D. Pembelian dengan musyawarah
- E. Pembelian yang akan datang

Pembahasan: Pengadaan bahan makanan merupakan prosedur untuk memperoleh bahan makanan dengan memperhatikan macam dan jumlah produk, waktu yang tepat serta harga yang sesuai. Untuk pengadaan makanan terdapat beberapa metode di antaranya, pembelian langsung di pasar, pembelian dengan musyawarah, pembelian yang akan datang, pembelian tanpa tanda tangan, dan pembelian melalui tender/pelelangan.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Pembelian tanpa tanda tangan = pembeli memesan bahan makanan sesuai dengan perjanjian di awal.
- B. Pembelian melalui tender = pembeli memilih pemasok bahan makanan yang sesuai dengan ketentuan instansi penyelenggaraan makanan.
- C. Pembelian langsung di pasar = pembelian yang dapat dilakukan apabila jumlah konsumen kurang dari 40 klien.
- D. Pembelian dengan musyawarah = pembelian yang dilakukan untuk bahan makanan yang tersedia pada waktu tertentu saja.
- E. Pembelian yang akan datang = pembelian dengan cara membeli bahan makanan yang mutu dan harganya telah terjamin, pasti, dan terpercaya.

Kunci jawaban: C. Pembelian langsung di pasar

Kasus 144 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Ahli gizi di rumah sakit sedang merencanakan peralatan persiapan yang sedang dilakukan oleh ahli gizi tersebut adalah dengan mempertimbangkan peralatan yang tidak beracun, tidak membahayakan konsumen, dan terbuat dari bahan yang aman. Apa dasar pertimbangan ahli gizi dalam pemilihan peralatan pada kasus tersebut?

- A. Jumlah dan tipe konsumen
- B. Jumlah dan kualifikasi tenaga penjamah makanan
- C. Biaya yang tersedia
- D. Keamanan
- E. Jenis makanan

Pembahasan: Peralatan dalam penyelenggaraan makanan berfungsi untuk memudahkan bahan makanan yang akan diolah siap untuk dimasak. Dalam pemilihan peralatan ada beberapa pertimbangan yang perlu diperhatikan, seperti jenis makanan, jumlah dan tipe konsumen, jumlah dan kualifikasi tenaga penjamah makanan, dan lain-lain.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Jumlah dan tipe konsumen = semakin banyak jumlah dan tipe konsumen yang dilayani akan semakin bervariasi alat persiapan.
- B. Jumlah dan kualifikasi tenaga penjamah makanan = besar kecilnya tenaga penjamah makanan yang menangani bagian persiapan akan memengaruhi jumlah alat yang dibutuhkan.
- C. Biaya yang tersedia = anggaran yang tersedia memengaruhi pengadaan terhadap peralatan.
- D. Keamanan = peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman, tidak beracun, dan tidak membahayakan konsumen, jawaban sesuai.
- E. Jenis makanan = jenis makanan yang berbeda kemungkinan akan memengaruhi peralatan persiapan.

Kunci jawaban: D. Keamanan

Kasus 145 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di asrama sekolah sedang melihat proses penerimaan yang dilakukan oleh petugas penerimaan. Kebetulan rekanan memberikan bonus sayuran brokoli karena sudah bekerja sama cukup lama. Ahli gizi tersebut meminta petugas pengolahan untuk melakukan *blanching* pada sayuran brokoli tersebut. Apa tujuan dari proses *blanching* pada kasus tersebut?

- A. Mengurangi jumlah mikroba
- B. Mematangkan sayuran
- C. Mempermudah petugas pengolahan
- D. Meningkatkan rasa
- E. Agar sayuran tidak terbuang

Pembahasan: Penyimpanan bahan makanan merupakan proses yang penting karena bahan makanan yang digunakan tentu saja dalam jumlah yang banyak pula. Proses *blanching* merupakan proses perlakuan pemanasan awal pada bahan makanan segar, sebelum mengalami proses pembekuan, pengeringan, dan pengalengan. Tujuan proses *blanching* tersebut adalah untuk mengawetkan bahan makanan dan memperpanjang masa simpan.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Mengurangi jumlah mikroba = mengurangi jumlah mikroba merupakan salah satu tujuan dari proses *blanching* untuk mengawetkan bahan makanan sehingga jawaban sesuai.
- B. Mematangkan sayuran = bukan tujuan dari proses *blanching*.
- C. Mempermudah petugas pengolahan = bukan tujuan dari proses *blanching*.
- D. Meningkatkan rasa = bukan tujuan dari proses *blanching*.
- E. Agar sayuran tidak terbuang = bukan tujuan dari proses *blanching*.

Kunci jawaban: A. Mengurangi jumlah mikroba

Kasus 146 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di rumah sakit diminta pimpinan rumah sakit untuk membantu mendesain ruang dapur untuk gedung baru. Ruangan dapur khususnya produksi akan dibangun sangat luas, untuk pengajuan sarana dan prasarana sudah disetujui oleh pimpinan yang mengutamakan keamanan dan cukup lengkap. Namun, keterbatasannya adalah ketersediaan tenaga kerja. Metode distribusi apa yang sesuai pada kasus tersebut?

- A. Metode *blind*
- B. Metode desentralisasi
- C. Metode kombinasi
- D. Metode konvensional
- E. Metode sentralisasi

Pembahasan: Terdapat 3 metode, di antaranya sentralisasi, desentralisasi, dan kombinasi sentralisasi-desentralisasi.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Metode *blind* = bukan termasuk dalam metode distribusi makanan.
- B. Metode desentralisasi = metode dengan kegiatan pemorsian makanan pada porsi besar di ruang produksi dan pemorsian untuk setiap klien dilakukan di *pantry*.
- C. Metode kombinasi = metode dengan kegiatan gabungan dari sentralisasi dan desentralisasi karena dipengaruhi macam menu yang diselenggarakan.
- D. Metode konvensional = bukan termasuk dalam metode distribusi makanan.
- E. Metode sentralisasi = metode dengan kegiatan yang dilakukan pada satu tempat secara lengkap. Metode ini diterapkan pada institusi yang memiliki ruang produksi yang luas, tenaga yang terbatas, dan memiliki sarana dan prasarana yang cukup sehingga jawaban sesuai.

Kunci jawaban: E. Metode sentralisasi

Kasus 147 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi sedang mengevaluasi siklus menu ke-7 rumah sakit untuk diet tinggi kalori tinggi protein, banyak ditemukan sisa makanan pada menu ayam bacem dan tahu goreng. Sisa makanan pada ayam bacem sebesar 35% dan tahu goreng sebesar 40%. Menurut keluhan dari beberapa pasien, hidangan tersebut kurang menarik dan tekstur yang lumayan kurang empuk. Apa tindakan modifikasi yang harus dilakukan ahli gizi pada kasus tersebut?

- A. Modifikasi tekstur makanan
- B. Modifikasi cita rasa makanan
- C. Modifikasi teknik memasak
- D. Modifikasi standar menu
- E. Modifikasi standar porsi

Pembahasan: Konsep modifikasi resep adalah usaha mengubah resep asli menjadi resep baru, dengan tujuan meningkatkan daya terima makanan klien/pasien. Di antaranya, mengubah penampilan makanan, mengubah nilai gizi, mengubah rasa makanan, dan/atau menyesuaikan jumlah porsi. Terdapat 4 metode modifikasi resep, yaitu modifikasi nilai gizi, cita rasa makanan, teknik memasak, dan jumlah atau porsi.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Modifikasi tekstur makanan = jawaban belum bisa menjawab kasus karena hanya tekstur saja sehingga jawaban kurang sesuai.
- B. Modifikasi cita rasa makanan = usaha mengubah dari segi bentuk, teknik memasak, dan bahan makanan sehingga jawaban sesuai.
- C. Modifikasi teknik memasak = usaha mengubah hanya dari segi teknik memasak saja sehingga jawaban kurang sesuai.
- D. Modifikasi standar menu = bukan metode modifikasi resep.
- E. Modifikasi standar porsi = jawaban bukan termasuk dalam metode modifikasi resep sehingga jawaban kurang sesuai.

Kunci jawaban: B. Modifikasi cita rasa makanan

Kasus 148 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Rumah Sakit S sedang menyelenggarakan makanan pada pasien. Untuk itu, hidangan yang disajikan harus menarik sehingga menggugah selera pasien agar berminat untuk makan.

Mutu organoleptik apa yang pertama harus diperhatikan oleh tenaga gizi berdasarkan kasus tersebut?

- A. Rasa
- B. Aroma
- C. Warna
- D. Tekstur
- E. Konsistensi

Pembahasan: Uji organoleptik: konsistensi, aroma, rasa, warna, dan tekstur. Hal pertama yang bisa menentukan hidangan yang disajikan menarik atau tidak adalah indra penglihatan. Sajian hidangan yang disajikan dengan variasi warna akan menarik minat dibandingkan dengan warna yang monoton. Indra perasa ataupun penciuman akan menyusul setelah makanan tersebut dimakan atau disentuh. Pentingnya memperhatikan kombinasi warna saat akan menyajikan makanan karena penampilan makanan yang menarik akan menggugah selera pasien untuk mau mencicipi hidangan.

Kunci jawaban: C. Warna

Kasus 149 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi diminta untuk menghitung perencanaan kebutuhan ransum di daerah yang rawan bencana. Kebutuhan tersebut diperuntukkan untuk orang dewasa, remaja, bayi, dan balita.

Apa yang perlu diperhatikan ahli gizi dalam menghitung perencanaan pada kasus tersebut?

- A. Jenis kelamin
- B. Ras
- C. Asal daerah
- D. Tabu makanan
- E. Usia

Pembahasan: Ransum pada situasi darurat adalah bantuan bahan makanan yang bertujuan supaya korban dapat mempertahankan kehidupan. Dalam menghitung kebutuhan ransum perlu memperhatikan faktor usia, agar kebutuhan energi korban dapat terpenuhi dan tetap dapat mempertahankan status gizi.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Jenis kelamin = jenis kelamin bukan faktor utama dalam menghitung perencanaan kebutuhan ransum darurat bencana.
- B. Ras = ras bukan termasuk faktor dalam menghitung perencanaan kebutuhan ransum darurat bencana.
- C. Asal daerah = asal daerah bukan termasuk faktor dalam menghitung perencanaan kebutuhan ransum darurat bencana.
- D. Tabu makanan = tabu makanan bukan termasuk faktor dalam menghitung perencanaan kebutuhan ransum darurat bencana.
- E. Usia = usia merupakan faktor utama dalam menghitung kebutuhan energi korban sehingga jawaban sesuai.

Kunci jawaban: E. Usia

Kasus 150 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi sedang melakukan koordinasi dengan beberapa relawan terkait pendistribusian makanan, agar distribusi tersebut sesuai dengan kebutuhan korban dan tetap memperhatikan keamanan pangan.

Saran apa yang diberikan ahli gizi kepada relawan agar distribusi tersebut memperhatikan keamanan pangan?

- A. Kebutuhan korban tercukupi
- B. Makanan dikemas dengan aman dan tepat waktu
- C. Mengutamakan distribusi makanan di lokasi yang dekat
- D. Memisahkan antara makanan yang basah dan yang kering
- E. Melebihkan kebutuhan energi

Pembahasan: Sistem pendistribusian saat kondisi darurat bencana sangat membutuhkan kerja sama dan koordinasi dari berbagai sektor. Untuk memastikan distribusi tepat sasaran, maka perlu memastikan dalam hal kecukupan kebutuhan kelompok secepatnya tercukupi dan tetap memperhatikan keamanan pangan, seperti makanan dikemas dengan aman dan pendistribusian dilakukan secara tepat waktu.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Kebutuhan korban tercukupi = jawaban masuk dalam langkah-langkah pendistribusian tepat sasaran. Namun, tidak terdapat hubungan dengan keamanan pangan.
 - B. Makanan dikemas dengan aman dan tepat waktu = jawaban masuk dalam kategori keamanan pangan sehingga jawaban sesuai.
 - C. Mengutamakan distribusi makanan di lokasi yang dekat = jawaban tidak masuk dalam langkah pendistribusian tepat sasaran.
 - D. Memisahkan antara makanan yang basah dan yang kering = jawaban tidak masuk dalam langkah pendistribusian tepat sasaran.
 - E. Melebihkan kebutuhan energi = jawaban tidak masuk dalam langkah pendistribusian tepat sasaran sehingga jawaban tidak sesuai.
- Kunci jawaban: B. Makanan dikemas dengan aman dan tepat waktu

Soal 151 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di sebuah asrama sekolah meminta petugas pengolahan untuk membuat modifikasi resep, yaitu nugget tahu yang resep sebelumnya adalah tahu goreng. Ketika nugget tahu sudah jadi, ahli gizi tersebut meminta tanggapan dari perwakilan siswa terhadap hasil modifikasi resep yang baru. Tujuan dari meminta tanggapan tersebut untuk mengetahui keberhasilan pelayanan makanan. Instrumen apakah yang seharusnya dipilih ahli gizi untuk menilai cita rasa hasil modifikasi resep pada kasus tersebut?

- A. Recall 24 jam
- B. FFQ
- C. Sisa makanan
- D. Uji hedonik
- E. Penimbangan

Pembahasan: Penilaian cita rasa makanan harus dilakukan pada suatu instansi untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan. Penilaian cita rasa makanan dapat menggunakan formulir uji organoleptik seperti uji kesukaan/uji hedonik. Pengembangan dalam pembuatan formulir uji hedonik tersebut disesuaikan dengan kemampuan subjek.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Recall 24 jam = instrumen yang digunakan untuk mengingat apa yang dikonsumsi dalam 24 jam terakhir.
- B. FFQ = instrumen yang digunakan untuk mengetahui frekuensi makanan yang dikonsumsi.
- C. Sisa makanan = instrumen yang dipakai untuk melihat sisa makanan.
- D. Uji hedonik = instrumen yang dipakai untuk melihat penilaian cita rasa makanan sehingga jawaban sesuai.
- E. Penimbangan = metode yang dipakai untuk melihat konsumsi dengan cara menimbang makanan.

Kunci jawaban: D. Uji hedonik

Soal 152 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi sedang mengecek stok penyimpanan tepung terigu di gudang dan menemukan perbedaan data jumlah tepung terigu yang disimpan dengan yang dikeluarkan. Hal tersebut membuat catatan pemesanan menjadi tidak tepat. Setelah diidentifikasi, menunjukkan bahwa petugas lupa untuk mencatat tepung yang diterima dan dikeluarkan dengan benar.

Apa nama dokumen yang diperlukan petugas pada kasus tersebut?

- A. Catatan pemesanan
- B. Catatan permintaan
- C. Daftar bahan makanan
- D. Bon pemesanan
- E. Buku stok bahan makanan

Pembahasan: Bahan makanan yang memenuhi syarat diterima pada proses penerimaan, segera dibawa ke ruang penyimpanan bahan makanan kering maupun basah. Pada proses penyimpanan tersebut, petugas mencatat bahan makanan pada buku stok bahan makanan. Tujuan dari pencatatan tersebut adalah untuk mengontrol stok bahan makanan agar tidak terjadi kesalahan ataupun kelalaian karyawan.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Catatan pemesanan = catatan yang memuat penyusunan pemesanan bahan makanan sehingga jawaban kurang sesuai.
- B. Catatan permintaan = catatan yang memuat penyusunan permintaan bahan makanan sehingga jawaban kurang sesuai.
- C. Daftar bahan makanan = suatu daftar nama bahan sehingga jawaban kurang sesuai.
- D. Bon pemesanan = lembaran permintaan dari institusi sehingga jawaban kurang sesuai.
- E. Buku stok bahan makanan = buku catatan pergerakan stok masuk dan keluar sehingga jawaban sesuai.

Kunci jawaban: E. Buku stok bahan makanan

Kasus 153 – Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

Seorang ahli gizi di rumah sakit menguji kebersihan peralatan makanan yang baru saja dicuci oleh petugas. Ahli gizi tersebut menguji dengan cara mencium alat, apakah tercium bau amis dan menaburkan garam pada piring yang kering.

Apakah nama uji kebersihan alat pada kasus tersebut?

- A. Mikrobiologi
- B. Kimia
- C. Fisik
- D. Fisikokimia
- E. Hedonik

Pembahasan: Peralatan makanan suatu institusi penyelenggaraan makanan harus dalam keadaan bersih sehingga perlu dilakukan uji sanitasi alat makan dengan cara uji kebersihan secara fisik, di antaranya menaburkan tepung pada piring yang sudah dicuci dalam keadaan alat sudah kering, menaburkan garam pada alat yang kering, penetesan air pada alat yang kering, penciuman aroma alat, dan dengan cara uji bakteriologi.

Penjelasan opsi jawaban:

- A. Mikrobiologi = uji yang dilakukan dengan tujuan melihat mutu produk berdasarkan suatu mikroorganisme.
- B. Kimia = uji yang dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi komposisi kimia suatu zat pada produk.
- C. Fisik = uji yang dilakukan dengan tujuan melihat kualitas berdasarkan observasi dan diukur secara objektif berdasarkan penampakan fisik sehingga jawaban sesuai.
- D. Fisikokimia = uji yang dilakukan dengan tujuan melihat kualitas berdasarkan uji kimia, uji fisik, dan uji sensori.
- E. Hedonik = uji yang dilakukan dengan tujuan melihat kualitas berdasarkan analisis organoleptik.

Kunci jawaban: C. Fisik

Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.



Penulis lahir di Klaten, 22 Maret 1996. Penulis telah menamatkan pendidikan S1 Ilmu Gizi di UMS dan S2 Gizi di UNS. Saat ini penulis berdomisili di Janten, 001/004, Baran, Cawas, Klaten dan bekerja sebagai pengajar (dosen). Pesan untuk pembaca: "Selama masih hidup teruslah belajar."

Yudianti, S.K.M., M.P.H.



Penulis lahir di Baubau, 7 Februari 1972. Penulis telah menamatkan pendidikan D3 Gizi di Depkes tahun 1995, S1 FKM di Unhas tahun 2001, S2 IKM di UGM tahun 2011. Saat ini penulis berdomisili di Mamuju, Sulawesi Barat. Penulis bekerja sebagai Tenaga Gizi di Puskesmas Batupanga, Kab. Polmas, Tenaga Gizi di Puskesmas Tinambunga, Kab. Polman, Staf Kesehatan Keluarga di Dinas Kesehatan, Kab. Polman, dan Dosen Prodi D3 Gizi di Poltekkes Kemenkes Mamuju. Pesan untuk pembaca: "Semoga buku kumpulan soal dalam rangka uji kompetensi bagi mahasiswa vokasi ini bermanfaat. Amin."