

Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta

Kukuh Probo Sukmawati¹, Setyowati², Th. Ninuk Sri Hartini³

^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden Gamping Sleman
(Email: kukuhprobo@yahoo.com)

ABSTRACT

Background: Using of herbs and spices greatly affect the taste of foods, although the ingredients used are the same, different formulations of herbs will produce different flavors. Standardized seasonings are needed to produce a relatively similar food taste.

Objective: The research aims to determine the use of herbs in animal and plant proteins.

Method: This research was an observational research with cross sectional approach at Panembahan Senopati Hospital Bantul. The objects of this research were standardized seasonings in animal and plant proteins in the menu cycle of 10 days in June 2015. The data were analyzed descriptively and presented in tabular form and textual.

Result: Standardized Seasonings in animal protein were B for satay and C for semur. Standardized seasonings in plant protein were B for bali, terik, rujak and D for bacem. The percentage of the use of seasoning than standardized seasoning for satay (148,7%), bali (130,3%), rujak(372%), for semur, terik and bacem the conformity are not known because the standardized seasonings unwritten. The conformity of ingredient herbskind for satay (66,7%), semur (100%), bali (54,5%), rujak (50%), bacem (100%) and terik (100%).

Conclusion: The conformity of herbs weight for animal protein (124,3%) and plant protein (175,5%). The conformity of ingredient herbskind for animal protein (83,3%) and plant protein (76,1%). Standardized seasonings used were B, C and D.

Keywords: standardized seasonings, animal protein, plant protein

ABSTRAK

Latar Belakang: Penggunaan bumbu dan rempah sangat mempengaruhi rasa makanan, walaupun bahan yang digunakan sama namun jika formulasi bumbu yang berbeda maka akan dihasilkan rasa yang berbeda. Upaya untuk menciptakan makanan yang relatif sama cita rasanya perlu adanya standar bumbu.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan bumbu masakan lauk hewani dan nabati.

Metode: Penelitian ini adalah penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional* di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Objek penelitian adalah standar bumbu pada masakan lauk hewani dan lauk nabati dalam siklus menu 10 hari pada Juni 2015. Analisa data secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabular dan tekstual.

Hasil: Standar bumbu pada lauk hewani adalah B untuk masakan sate dan C untuk masakan semur. Standar bumbu lauk nabati adalah B untuk masakan bali, terik, rujak dan D untuk masakan bacem. Persentase penggunaan bumbu dibanding standar bumbu untuk masakan sate (148,7%), bali (130,3%), rujak(372%), semur, terik dan bacem kesesuaian tidak diketahui karena standar bumbu tidak tertulis. Kesesuaian jenis bahan dasar bumbu untuk masakan sate (66,7%), semur (100%), bali (54,5%), rujak (50%), bacem (100%) and terik (100%).

Kesimpulan: Kesesuaian berat bahan bumbu masakan lauk hewani sebesar (124,3%) dan masakan lauk nabati (175,5%). Kesesuaian jenis bahan dasar bumbu masakan lauk hewani (83,3%) dan masakan lauk nabati (76,1%). Standar bumbu yang digunakan adalah B, C dan D.

Kata Kunci: standar bumbu, masakan lauk hewani, masakan lauk nabati

PENDAHULUAN

Rumah sakit adalah salah satu tempat yang menyediakan makanan bagi konsumen (pasien) dalam jumlah banyak. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi tanpa mengurangi cita rasa yang enak sehingga dapat mempercepat penyembuhan pasien. Instalasi Gizi Rumah Sakit menyelenggarakan makanan untuk pasien dengan tujuan memperpendek hari rawat pada pasien rawat inap. Tujuan lain dari penyelenggaraan makanan sendiri yaitu untuk menciptakan makanan yang menarik, enak, bergizi dan aman untuk dikonsumsi^{1,2}.

Pemenuhan kebutuhan protein pada orang sakit terkait dengan fungsi protein sebagai zat pembangun tubuh, sebagai zat pengatur dalam tubuh, mengganti bagian tubuh yang rusak, serta mempertahankan tubuh dari serangan mikroba penyebab penyakit³. Hidangan menu lauk merupakan sumber utama protein dalam hidangan baik protein hewani dan nabati⁴. Cita rasa makanan, berpengaruh terhadap terpenuhinya kebutuhan seseorang, sehingga diperlukan cita rasa yang dapat memuaskan konsumen baik dari segi penampilan dan rasa.

Upaya untuk menciptakan mutu atau kualitas makanan yang relatif sama cita rasanya perlu adanya standar bumbu dalam proses pengolahan. Standar bumbu adalah ketetapan pemakaian ukuran bumbu-bumbu sesuai dengan ketentuan dalam standar resep⁵.

Penelitian yang dilakukan Probosiwi (2011) menunjukkan 10,5% bumbu yang dibuat kurang dari target porsi dan 84,2% masakan sayur dibuat melebihi target porsi yang dibutuhkan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ahli gizi, dapat diketahui bahwa penyelenggaraan makanan RSUD Panembahan Senopati dalam pengolahan makanan sudah mengacu pada standar bumbu yang ada setiap memasak, meskipun tidak semua masakan memiliki standar bumbu tertulis. Namun pada kenyataannya petugas membuat bumbu sesuai selera dan kebiasaan dalam pembuatan bumbu. Bahan dasar yang digunakan oleh petugas untuk satu masakan dapat sama atau berbeda. Ada yang lebih suka menggunakan banyak rempah, ada yang menambah atau mengurangi bahan dasar. Pembuatan bumbu dilakukan satu kali per hari yang dibuat digunakan untuk masakan menu makan siang, makan sore dan makan pagi hari berikutnya. Pembuatan bumbu dilakukan oleh petugas masak yang bersedia membuat bumbu, karena tidak ada petugas khusus membuat bumbu. Penulis tertarik untuk meneliti mengenai penggunaan standar bumbu masakan lauk hewani dan nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti mengenai penggunaan standar bumbu masakan lauk hewani dan nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta.

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional dengan *design cross sectional*. Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul pada bulan Juni 2015.

Objek penelitian ini adalah standar bumbu masakan lauk hewani dan lauk nabati. Total masakan yang menjadi objek penelitian sebanyak 6 masakan. Berdasarkan menu lauk hewani ada dua masakan yang menjadi objek penelitian, yaitu masakan bumbu sate dan semur. Berdasarkan menu lauk nabati ada empat masakan yang menjadi objek penelitian, yaitu masakan bumbu bacem, bali, terik dan rujak. Menu yang diteliti dalam 1 siklus (10 hari) terdapat 3 kali penggunaan.

Variabel penelitian ini adalah standar bumbu lauk hewani RS, standar bumbu lauk nabati RS, berat bahan bumbu pada standar bumbu, berat penggunaan bahan bumbu, kesesuaian berat penggunaan bahan bumbu menu lauk hewani dan nabati dengan berat bahan bumbu pada standar bumbu RS, kesesuaian penggunaan jenis bahan dasar bumbu menu lauk hewani dan nabati dengan jenis bahan dasar bumbu pada standar bumbu RS. Standar bumbu lauk hewani dan nabati RS diperoleh dengan cara menyamakan bahan dasar bumbu yang tercantum pada standar resep dengan jenis bahan bumbu pada standar bumbu PGRS, kemudian dikelompokkan menjadi standar A, B, C, D dan E. Berat bahan bumbu pada standar bumbu diperoleh dengan cara melihat berat bahan bumbu pada standar resep. Berat penggunaan bahan bumbu diperoleh dengan cara penimbangan bahan bumbu. Kesesuaian berat penggunaan bahan bumbu diperoleh dengan cara membandingkan rerata berat realisasi dengan berat bahan pada standar bumbu. Dikatakan sesuai jika hasil perbandingan mencapai 90-100%. Kesesuaian penggunaan jenis bahan dasar bumbu diperoleh dengan cara membandingkan bahan dasar yang digunakan selama tiga kali pengamatan dengan bahan dasar yang ada pada standar bumbu. Dikatakan sesuai jika bahan digunakan selama tiga kali pengamatan dan bahan dasar tersebut tercantum pada standar bumbu.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir kesesuaian bumbu, alat tulis, kalkulator, timbangan makanan dengan kapasitas 5 kilogram dan ketelitian 1 gram, wadah, plastik, sendok. Analisis data secara deskriptif dalam bentuk tekstual dan tabular.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menu lauk hewani yang menjadi objek penelitian ada dua masakan, yaitu masakan bumbu sate dan semur. Berdasarkan menu lauk nabati ada empat masakan yang menjadi objek penelitian ada empat masakan, yaitu masakan bumbu bacem, bali, terik dan rujak.

Standar bumbu Rumah Sakit Panembahan Senopati tercantum pada standar resep setiap masakan, namun tidak semua masakan memiliki standar resep yang tertulis, sehingga standar bumbu beberapa masakan tidak dapat

diketahui. Masakan dari menu lauk hewani yang memiliki standar bumbu tertulis yaitu masakan sate, sedangkan menu lauk nabati yaitu masakan bali dan rujak. Masakan dari menu lauk hewani yang tidak memiliki standar bumbu tertulis yaitu masakan semur, sedangkan menu lauk nabati yaitu terik dan bacem.

Standar bumbu menurut terbagi atas 5 macam, yaitu standar bumbu A (bumbu dasar merah), standar bumbu B (bumbu dasar putih), standar bumbu C (bumbu dasar kuning), standar bumbu D (bumbu dasar tumis), standar bumbu E (bumbu dasar kacang). Berdasarkan menu lauk hewani standar bumbu yang digunakan adalah standar bumbu B dan C. Standar bumbu B digunakan pada masakan bumbu sate, sedangkan standar bumbu C digunakan pada masakan semur. Penentuan standar bumbu C ini berdasarkan jenis bahan dasar pada standar resep masakan sup, karena bahan dasar yang digunakan sama dengan masakan semur⁶.

Berdasarkan menu lauk nabati standar bumbu yang digunakan adalah standar bumbu B dan D. Standar bumbu B digunakan pada masakan bumbu bali, terik dan rujak. Standar bumbu D digunakan pada masakan bacem. Penentuan standar bumbu untuk masakan terik dan bacem ini berdasarkan realisasi penggunaan jenis bahan dasar bumbu, karena standar resep untuk masakan terik dan bacem tidak tercantum.

Apabila ditinjau dari jenis bahan dasar bumbu pada standar resep RS untuk masakan yang menjadi objek penelitian, bahan yang digunakan lebih banyak dibandingkan dengan standar bumbu PGRS. Bahan yang tercantum pada standar bumbu PGRS tidak semua digunakan pada bumbu masakan yang menjadi objek penelitian. Jenis bahan dasar bumbu menurut standar bumbu RS ada perbedaan dengan standar bumbu PGRS, karena bahan dasar bumbu yang tercantum pada PGRS adalah bahan yang pada umumnya digunakan pada tingkat nasional, sedangkan pada standar bumbu RS adalah bahan yang sering digunakan dalam pengolahan yang didasarkan pada kebiasaan dalam membuat bumbu dan budaya makan masyarakat setempat.

Pembuatan bumbu dilakukan satu kali per hari. Bumbu yang dibuat digunakan untuk masakan menu makan siang, makan sore dan makan pagi hari berikutnya. Pembuatan bumbu tersebut dilakukan oleh petugas masak yang bersedia membuat bumbu karena tidak ada petugas khusus pembuat bumbu, sehingga dalam pembuatan setiap bumbu, petugas yang membuat bumbu dapat sama atau berbeda.

Bumbu dasar yang digunakan pada menu lauk hewani dan nabati untuk pasien diet dan non diet adalah sama, yang membedakan adalah penggunaan gula dan garam. Gula dan garam untuk pasien diet adalah gula rendah kalori dan garam rendah natrium.

Rasa makanan dapat mempengaruhi selera makan konsumen. Selera makan ini akan berpengaruh terhadap daya terima makanan konsumen. Penggunaan bumbu yang tepat dapat mempengaruhi rasa masakan⁷.

Standar bumbu B terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar dan gula merah, sedangkan di RSUD Panembahan Senopati bahan dasar bumbu B untuk masakan sate sama dengan bahan dasar bumbu berdasarkan PGRS, ditambah daun salam, daun jeruk dan lengkuas⁶. Standar bumbu C terdiri dari bawang merah, bawang putih dan lada, selain jenis bahan dasar bumbu tersebut, juga ditambahkan kunyit, kemiri dan gula merah⁸. Di RSUD Panembahan Senopati yang menggunakan standar bumbu C adalah masakan bumbu semur, bumbu dasar sama dengan standar bumbu PGRS yang terdiri dari bawang putih, bawang merah dan lada, namun ditambah gula merah dan garam.

Masakan lauk nabati yang menggunakan standar bumbu B adalah bumbu terik, bumbu rujak dan bumbu bali, bumbu dasar putih ini sama dengan bumbu putih yang dibuat oleh RSUD Panembahan Senopati. Bumbu yang digunakan juga telah sesuai dengan resep yang juga digunakan di RSUD Wonosari pada penelitian yang dilakukan yaitu menggunakan bawang merah, bawang putih dan kemiri⁹.

Standar bumbu D terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabe merah, gula merah, daun salam, laos, tomat dan terasi^{1,2}, sedangkan di RSUD Panembahan Senopati masakan lauk nabati yang menggunakan standar bumbu D adalah masakan lauk nabati bumbu bacem, bumbu dasar yang terdiri dari bawang merah iris, bawang putih iris, gula merah, daun salam dan laos, tidak menggunakan cabe merah, tomat dan terasi, namun berdasarkan penelitian sebelumnya tahu bacem termasuk dalam standar bumbu B¹⁰.

Bumbu yang diperlukan harus disesuaikan dengan jumlah porsi dan macam hidangan yang akan diolah, supaya masakan yang diolah memiliki rasa yang konsisten dan dapat diterima oleh konsumen¹¹. Walaupun bahan-bahan yang digunakan sama namun jika formulasi bumbu yang berbeda maka akan dihasilkan cita rasa masakan yang berbeda pula¹².

Tabel 3. Penggunaan Bumbu Sate Berdasarkan Berat Bahan antara Realisasi dengan Standar Bumbu RS untuk 50 Porsi

No	Realisasi di RS		Standar Bumbu RS		Selisih (g)	% Realisasi/ Standar
	Bumbu	Jumlah (g)	Bumbu	Jumlah (g)		
	a	b	c	d		
1	Bawang putih	65,5	Bawang putih	30	35,5	218,2
2	Bawang merah	57,2	Bawang merah	40	17,2	143,05
3	Ketumbar	3,7	Ketumbar	5	-1,3	74
4	Daun Jeruk	8,1	Daun jeruk	Secukupnya		
5	Daun salam	0	Daun salam	Secukupnya		
6	Lengkuas	0	Lengkuas	Secukupnya		
7	Gula merah	160,4	Gula merah	150		106,94
8	Garam	43,7	Garam	Secukupnya		
9	Kemiri	4,2				
					10.4	
Jumlah (Σ)		334,7	225			
% Realisasi/Standar (Σb/Σd) x 100			148,7			

Realisasi penggunaan bumbu didapat dari hasil rata-rata berat bahan bumbu sate per porsi kemudian dikalikan 50 porsi. Persentase realisasi penggunaan bumbu dibanding standar bumbu diperoleh dengan cara menjumlah berat realisasi penggunaan bahan dan menjumlah berat bahan pada standar bumbu RS, kemudian dibandingkan. Bahan yang jumlahnya hanya tertulis secukupnya tidak ikut dijumlahkan.

Dari tabel 3 dapat diketahui hasil dari perbandingan penggunaan bumbu berdasarkan berat bahan dibandingkan dengan standar bumbu hanya gula merah yang sesuai penggunaannya karena hasil perbandingan antara 90-110%, sedangkan untuk bawang merah, bawang putih tidak sesuai karena hasil perbandingan melebihi 110% dan untuk ketumbar juga tidak sesuai karena hasil perbandingan kurang dari 90%. Daun jeruk, daun salam, lengkuas dan garam tidak dapat diketahui kesesuaiannya karena pada standar bumbu hanya digunakan secukupnya dan tidak dicantumkan berapa berat bahan yang digunakan untuk 50 porsi. Kemiri tidak tercantum pada standar bumbu dan dari tiga kali penggunaan bumbu hanya satu kali menggunakan kemiri, sehingga untuk kemiri tidak dapat diketahui kesesuaiannya. Hasil dari persentase perbandingan realisasi penggunaan bumbu dengan standar bumbu adalah 148,7% melebihi 110%, hal ini dapat berisiko terjadinya pemborosan dalam pembelian bahan bumbu.

Pada pengamatan masakan bumbu sate penggunaan bawang putih dan bawang merah lebih dari standar bumbu RS. Senyawa dalam bawang putih adalah allisin, senyawa tersebut secara efektif menghambat degradasi, yaitu proses pemecahan protein menjadi molekul-molekul sederhana (seperti asam amino)¹³, menurunkan kolesterol darah, mengurangi kecenderungan pembentukan bekuan darah dalam pembuluh darah¹⁴.

Pada standar bumbu masakan sate tidak tercantum penggunaan kemiri, namun pada realisasinya terdapat penggunaan kemiri meskipun hanya digunakan sekali, kemiri yang digunakan untuk 50 porsi adalah 4,2 gram. Kemiri merupakan bahan yang mempunyai nilai gizi tinggi yaitu dalam 100 gram memiliki energi 675 kkal, protein 19 gram, lemak 63 gram, karbohidrat 8 gram, fosfor 200 mg dan tiamin 0,06 mg¹⁵.

Standar bumbu semur tidak tertulis sehingga kesesuaian tidak dapat diketahui. Bumbu semur sama dengan bumbu sup sehingga petugas terkadang membuat bumbu sekaligus untuk beberapa jenis masakan yang bumbu dasarnya sama. Berdasarkan wawancara dengan petugas masak, biasanya bumbu semur ditambah dengan pala, namun saat pengamatan tidak ada petugas masak yang menggunakan pala. Berdasarkan hasil pengamatan berat bahan bumbu semur untuk 50 porsi dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Penggunaan Bumbu Semur Berdasarkan Berat Bahan untuk 50 Porsi

No	Realisasi di RS	
	Bumbu Semur	Jumlah (g)
1	Bawang putih	41,8
2	Bawang merah	35,7
3	Merica	1,9
4	Gula merah	117,6
5	Garam	27,9

Standar bumbu semur tidak tertulis, sehingga kesesuaian penggunaan berdasarkan berat tidak dapat diketahui. Hasil pengamatan berat bahan bumbu semur ini dapat dijadikan sebagai dasar standar bumbu tertulis, karena belum ada standar bumbu.

Pada penelitian ini masakan dari menu lauk nabati yang menjadi objek penelitian adalah masakan bumbu bacem, bali, terik dan rujak. Kesesuaian antara realisasi penggunaan bumbu berdasarkan berat bahan bumbu dibandingkan dengan standar bumbu RS dapat dilihat pada tabel 5 dan tabel 6 di bawah ini.

Tabel 5. Penggunaan Bumbu Bali Berdasarkan Berat Bahan antara Realisasi dengan Standar Bumbu RS untuk 50 Porsi

No	Realisasi di RS		Standar Bumbu RS		Selisih (g)	% Realisasi/Standar
	Bumbu	Jumlah (g)	Bumbu	Jumlah (g)		
	a	b	c	d		
1	Bawang putih	40,6	Bawang putih	40	0,6	101,15
2	Bawang merah	44,4	Bawang merah	50	-5,6	88,8
3	Kemiri	6,5	Kemiri	20	-13,5	32,5
4	Kunyit	11,5	Kunyit	15	-3,5	76,67
5	Daun Jeruk	0,3	Daun jeruk	Secukupnya		
6	Daun salam	0,9	Daun salam	Secukupnya		
7	Lengkuas	9,0	Lengkuas	Secukupnya		
8	Sereh	11,3	Sereh	Secukupnya		
9	Garam	18,4	Garam	Secukupnya		
10	Gula merah	58,2				
11	Ketumbar	1,7				
	Jumlah (Σ)	162,9		125		
	% Realisasi/Standar ($\Sigma b / \Sigma d$) x 100					130,3

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui hanya bawang putih yang sesuai penggunaannya karena hasil antara 90 - 110%, sedangkan untuk bawang merah, kemiri, kunyit tidak sesuai karena hasil perbandingan kurang dari 90%. Daun jeruk, daun salam, lengkuas, sereh dan garam tidak dapat diketahui kesesuaiannya karena pada standar bumbu tidak dicantumkan berapa berat bahan yang digunakan untuk 50 porsi. Hasil persentase perbandingan penggunaan bumbu adalah 130,3% melebihi 110%. Hal ini dapat berisiko terjadi penyimpangan rasa pada masakan. Gula merah tidak tercantum pada standar bumbu padahal gula merah digunakan dalam jumlah banyak.

Pada pengamatan masakan bumbu bali penggunaan daun jeruk, daun salam, lengkuas, serai dan garam tidak diketahui kesesuaiannya, meskipun tidak

diketahui kesesuaiannya beberapa bahan bumbu tersebut memiliki manfaat bagi masakan ataupun konsumen. Daun salam mengandung sekitar 1-3,5% senyawa fenolik dengan komponen utama *cineole*, *eugenol*, *geraniol*, *α -pinene*, *α -phellandrene*, *λ -linalool*, *λ - α -terpinol^β*. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh tim peneliti di IPB misalnya telah membuktikan bahwa lengkuas merah yang muda memiliki aktivitas antimikroba yang tinggi, yaitu dengan daya hambat rata-rata 38,3%. Lengkuas ini mampu menghambat pertumbuhan mikroba patogen dan perusak padapangan khususnya terhadap *Bacillus cereus*. Kadar garam bumbu pada umumnya cukup rendah yaitu antara 1-2,6%, penambahan garam sebagai penambahan rasa pada bumbu¹³.

Tabel 6. Penggunaan Bumbu Rujak Berdasarkan Berat Bahan antara Realisasi dengan Standar Bumbu RS untuk 50 Porsi

No	Realisasi di RS		Standar Bumbu RS		Selisih (g)	% Realisasi/ Standar
	Bumbu	Jumlah (g)	Bumbu	Jumlah (g)		
	a	b	c	d		
1	Bawang putih	38,3	Bawang putih	25	13,5	153,2
2	Ketumbar	2,6	Ketumbar	5	-2,4	52
3	Kemiri	13,7	Kemiri	25	-11,3	54,8
4	Daun salam	1,0	Daun salam	Secukupnya		
5	Sereh	9,2	Sereh	Secukupnya		
6	Garam	22,2	Garam	Secukupnya		
7	Bawang merah	40,7				
8	Kunyit	16,6				
9	Jahe	4,9				
10	Lengkuas	20,7				
11	Daun jeruk	0,7				
12	Gula merah	66,4				
Jumlah (Σ)		204,6		55		
% Realisasi/Standar (Σb/Σd) x 100			372			

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bawang putih yang digunakan tidak sesuai karena melebihi standar bumbu yaitu mencapai lebih dari 110%, sedangkan penggunaan ketumbar dan kemiri tidak sesuai karena hasil perbandingan kurang dari 90%. Hasil dari persentase perbandingan penggunaan bumbu adalah 372% melebihi 110%, hal ini dapat berisiko terjadinya penyimpangan rasa pada masakan dan pemborosan pembelian bahan bumbu.

Pada pengamatan masakan bumbu rujak penggunaan bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, daun jeruk, gula merah, tidak tercantum pada standar bumbu. Penggunaan bahan-bahan tersebut memiliki beberapa manfaat seperti bawang merah seperti menurunkan kadar lemak dalam darah, mencegah penggumpalan darah, menurunkan tekanan darah¹⁸. Jahe dapat mencegah oksidasi LDL untuk mencegah timbulnya penyakit jantung koroner³. Kunyit berfungsi sebagai kolagogum (menstimulasi dinding kantong empedu untuk meningkatkan sekresi cairan empedu yang berperan dalam pemecahan lemak), hipolipidemic (menurunkan kolesterol darah), hepatoprotektor (melindungi hati dari toksik) dan sebagai tonikum (penyegar)¹⁴. Menurut Penelitian sebelumnya, daya antioksidan ekstrak lengkuas antara 5-10% pada daging giling segar dan olahan, menunjukkan bahwa ekstrak lengkuas 10% mempunyai efektifitas sebanding dengan a-tokoferol 0,1% dan BHT 0,02%¹³.

Tabel 7. Penggunaan Bumbu Bacem Berdasarkan Berat Bahan untuk 50 Porsi

Realisasi di RS		
No	Bumbu Bacem	Jumlah (g)
1	Bawang putih iris	35,1
2	Bawang merah iris	55
3	Lengkuas	14,5
4	Daun salam	2,4
5	Gula merah	370,9
6	Garam	24,8

Standar bumbu bacem tidak tertulis, sehingga kesesuaian penggunaan berdasarkan berat tidak dapat diketahui. Hasil pengamatan berat bahan bumbu bacem ini dapat dijadikan sebagai dasar standar bumbu tertulis untuk masakan bacem, karena belum ada standar bumbu.

Tabel 8. Penggunaan Bumbu Terik Berdasarkan Berat Bahan untuk 50 Porsi

Realisasi di RS		
No	Bumbu Terik	Jumlah (g)
1	Bawang putih	60,8
2	Bawang merah	63,6
3	Ketumbar	3,3
4	Kemiri	12,7
5	Daun jeruk	1,0
6	Daun salam	2,1
7	Lengkuas	23,5
8	Serai	13,7
9	Gula merah	66,7
10	Garam	27,4

Standar bumbu terik tidak tertulis, sehingga kesesuaian penggunaan berdasarkan berat tidak dapat diketahui. Hasil pengamatan berat bahan bumbu terik ini dapat dijadikan sebagai dasar standar bumbu tertulis untuk masakan terik, karena belum ada standar bumbu.

Dalam proses enkulturasi ini dapat terjadi perubahan, seperti penerimaan jenis-jenis bahan makanan baru, modifikasi resep, penerimaan resep baru, namun perubahan itu tidak mengubah pola tradisional makanan inti (jenis makanan pokok berikut bahan-bahan lauk pauk khusus yang diolah dengan bumbu-bumbu dasar tertentu)¹⁶. Suatu resep baru akan mengalami modifikasi atas dasar selera masyarakat yang bersangkutan, dapat pula bahan makanan baru diolah dengan resep tersendiri sesuai kesukaan.

Pada penelitian ini kesesuaian jenis bahan dasar diperoleh dengan cara menyamakan jenis bahan antara realisasi dengan jenis bahan dasar pada standar bumbu. Jenis bahan dasar dikatakan sesuai jika bahan yang digunakan selama 3 kali pengamatan tercantum pada standar bumbu, dikatakan tidak sesuai jika jenis bahan yang digunakan tercantum pada standar bumbu namun tidak digunakan selama 3 kali pengamatan dan jika bahan yang digunakan tidak tercantum pada standar bumbu.

Tabel 9. Kesesuaian Penggunaan Bahan Dasar Bumbu Sate antara Realisasi dengan Bahan Dasar Bumbu Standar Bumbu RS

Bahan Dasar Bumbu Sate	Kesesuaian			
	Sesuai		Tidak Sesuai	
	n	(%)	n	(%)
1 Bawang putih	3	100	0	0
2 Bawang merah	3	100	0	0
3 Ketumbar	3	100	0	0
4 Daun jeruk	3	100	0	0
5 Daun salam	0	0	3	100
6 Lengkuas	0	0	3	100
7 Gula merah	3	100	0	0
8 Garam	3	100	0	0
Bahan bumbu lain yang tidak tercantum di Std. bumbu				
9 Kemiri	1	33,33	2	66,67

Tabel 9 menunjukkan sebanyak 6 jenis bahan dasar bumbu sate yaitu bawang putih, bawang merah, ketumbar, daun jeruk, gula merah dan garam sesuai dengan jenis bahan dasar pada standar bumbu RS. Diketahui bahwa

bahan dasar yang sudah sesuai sebanyak 66,7%. Bahan dasar yang tidak sesuai sebanyak 3 jenis bahan dasar, yaitu daun salam, lengkuas dan kemiri. Diketahui bahwa bahan dasar yang tidak sesuai sebanyak 33,3%.

Bumbu sate selain menggunakan bahan seperti tabel diatas juga menggunakan kemiri yang disangrai terlebih dahulu, tetapi tidak menggunakan lengkuas melainkan daun salam¹⁷. Bumbu sate juga menggunakan kecap manis, namun pada penelitian ini kecap manis tidak dijadikan objek penelitian. Perbedaan ini dapat disebabkan selera dan kebiasaan dalam membuat bumbu.

Kesesuaian penggunaan bumbu berdasarkan jenis bahan dasar untuk bumbu semur dibandingkan dengan standar bumbu tidak dapat diketahui karena standar bumbu RS tidak tercantum. Berdasarkan hasil pengamatan selama tiga kali diketahui jenis bahan dasar bumbu semur antara lain bawang putih, bawang merah iris, lada, gula merah, garam dan kecap manis, sehingga bahan yang digunakan selama 3 kali pengamatan adalah sama dan sesuai (100%).

Penggunaan bumbu dan rempah sangat mempengaruhi rasa makanan. Untuk dapat mencapai hasil masakan yang memuaskan dan serasi, yang harus diingat adalah penguasaan teknik-teknik memasak yang baik, pilihan bahan yang akan dimasak serta penggunaan bumbu dan rempah-rempah yang tepat⁴.

Tabel 10. Kesesuaian Penggunaan Bahan Dasar Bumbu Bali antara Realisasi dengan Bahan Dasar Bumbu Standar Bumbu RS

Bahan Dasar Bumbu Bali	Kesesuaian			
	Sesuai		Tidak Sesuai	
	n	(%)	n	(%)
1 Bawang putih	3	100	0	0
2 Bawang merah	3	100	0	0
3 Kemiri	3	100	0	0
4 Kunyit	3	100	0	0
5 Lengkuas	3	100	0	0
6 Daun salam	2	66,67	1	33,33
7 Sereh	3	100	0	0
8 Daun jeruk	1	33,33	2	66,67
9 Garam	0	100	0	0
Bahan bumbu lain yang tidak tercantum di Std. bumbu				
10 Ketumbar	3	100	0	0
11 Gula merah	3	100	0	0

Dari tabel 10 diketahui sebanyak 6 jenis bahan dasar bumbu bali yaitu bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, lengkuas dan sereh sesuai dengan jenis bahan dasar pada standar bumbu RS. Diketahui bahwa bahan dasar yang sudah sesuai sebanyak 54,5%. Bahan dasar yang tidak sesuai sebanyak 5 jenis bahan dasar, yaitu daun salam, daun jeruk, garam, ketumbar dan gula merah. Diketahui bahwa bahan dasar yang tidak sesuai sebanyak 45,5%.

Pada menu ke VII dan II tanggal 12 Juni 2015 menggunakan daun salam namun tidak menggunakan daun jeruk, sedangkan pada menu II tanggal 2 Juni 2015 petugas menggunakan daun jeruk namun tidak menggunakan daun salam. Hal ini dikarenakan petugas tidak pernah melihat standar bumbu sebelum melakukan persiapan membuat bumbu, sehingga bumbu yang seharusnya digunakan terlewatkan. Jenis bahan dasar lain yang tidak tercantum pada standar bumbu RS adalah ketumbar dan gula merah, ketumbar dan gula merah digunakan pada tiga kali pengamatan yaitu pada menu II, VII dan II.

Tabel 11. Kesesuaian Penggunaan Bahan Dasar Bumbu Rujak antara Realisasi dengan Bahan Dasar Bumbu Standar Bumbu RS

	Bahan Dasar Bumbu Rujak	Kesesuaian			
		Sesuai		Tidak Sesuai	
		N	(%)	n	(%)
1	Bawang putih	3	100	0	0
2	Ketumbar	3	100	0	0
3	Kemiri	3	100	0	0
4	Kunyit	3	100	0	0
5	Daun salam	3	100	0	0
6	Sereh	2	66,67	1	33,33
7	Garam	3	100	0	0
	Bahan bumbu lain yang tidak tercantum di Std. bumbu :				
8	Bawang merah	3	100	0	0
9	Jahe	2	66,67	1	33,33
10	Lengkuas	3	100	0	0
11	Daun jeruk	2	66,67	1	33,33
12	Gula merah	3	100	0	0

Berdasarkan tabel 11 diketahui sebanyak 6 jenis bahan dasar bumbu bali yaitu bawang putih, ketumbar, kemiri, kunyit, sereh dan garam sesuai dengan jenis bahan dasar pada standar bumbu RS. Diketahui bahwa bahan dasar yang sudah sesuai sebanyak 50%. Bahan dasar yang tidak sesuai sebanyak 6 jenis bahan dasar, yaitu daun salam, bawang merah, jahe, lengkuas, daun jeruk dan gula merah. Bahan dasar yang tidak sesuai sebanyak 50%.

Pada menu ke IV petugas tidak menggunakan jahe, daun jeruk dan sereh. Hal ini dikarenakan petugas yang saat itu membuat bumbu adalah petugas yang memiliki

pengalaman kerja lebih muda bila dibandingkan petugas yang membuat bumbu pada menu ke IX dan X, serta belum pernah membuat bumbu rujak sebelumnya, hal tersebut dapat diketahui pada saat pembuatan bumbu petugas tersebut bertanya bahan apa saja yang digunakan kepada petugas yang lain dan mengatakan bahwa belum pernah membuat bumbu rujak sebelumnya. Jenis bahan dasar lain yang tidak tercantum pada standar bumbu RS adalah bawang merah, lengkuas dan gula merah, jenis bahan dasar tersebut digunakan pada tiga kali pengamatan yaitu pada menu ke IV, IX dan X, sedangkan jahe dan daun jeruk digunakan pada menu IX dan X.

Kesesuaian penggunaan bumbu berdasarkan jenis bahan dasar untuk bumbu terik dan bacem tidak dapat diketahui karena tidak ada standar bumbu RS untuk masakan terik dan bacem. Berdasarkan hasil pengamatan selama tiga kali diketahui jenis bahan dasar bumbu terik antara lain bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, daun jeruk, daun salam, lengkuas, sereh, gula merah, dan garam, sehingga bahan yang digunakan selama 3 kali pengamatan adalah sama dan sesuai (100%). Jenis bahan dasar bumbu bacem antara lain bawang putih, bawang merah, lengkuas, salam, gula merah dan garam, sehingga bahan yang digunakan selama 3 kali pengamatan adalah sama dan sesuai (100%).

KESIMPULAN DAN SARAN

Masakan yang menjadi objek penelitian untuk menu lauk hewani adalah masakan sate dan semur. Masakan yang menjadi objek penelitian untuk menu lauk nabati adalah masakan bali, rujak, terik dan bacem. Rumah Sakit menggunakan standar bumbu B dan standar bumbu C untuk memasak menu lauk hewani. Rumah Sakit menggunakan standar bumbu B dan standar bumbu D untuk memasak menu lauk nabati. Kesesuaian berat bahan bumbu masakan lauk hewani sebesar 124,35%. Kesesuaian berat bahan bumbu masakan lauk nabati sebesar 175,5%. Bahan dasar bumbu masakan untuk lauk hewani yang sesuai dengan bahan dasar bumbu pada standar bumbu rumah sakit adalah (83,35%). Bahan dasar bumbu masakan lauk nabati yang sesuai dengan bahan dasar bumbu pada standar bumbu rumah sakit adalah (76,13%).

Pihak instalasi gizi sebaiknya menyusun dan mendokumentasikan standar bumbu seperti masakan semur, bacem dan terik. Hasil pengamatan berat bahan bumbu semur, bacem dan terik ini dapat dijadikan sebagai dasar standar bumbu tertulis oleh pihak instalasi gizi. Bahan yang digunakan secukupnya tetap dicantumkan berapa berat bumbu untuk 50 porsi dan penggunaan gula merah pada masakan bumbu rujak sebaiknya dicantumkan berapa berat bahan yang digunakan untuk 50 porsi. Ahli gizi sebaiknya memilih petugas masak yang memiliki keterampilan dan yang sudah lama bekerja untuk menjadi petugas khusus pembuat bumbu atau

menyusun jadwal petugas khusus pembuat bumbu. Perlu mensosialisasikan dan mendokumentasikan standar bumbu yang telah dibuat untuk 50 porsi.

DAFTAR PUSTAKA

1. Departemen Kesehatan RI. (2005). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
2. Departemen Kesehatan RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen kesehatan RI.
3. Winarno, F. G dan Kartawidjajaputra, F. (2007). *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor: M-BRIO PRESS.
4. Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Putra.
5. Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
6. Departemen Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
7. Santoso, S dan Rianti, A. L. (2004). *Kesehatan & Gizi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
8. Ekawatiningsih, P, Kokom, K, Sutriyati, P . (2008). *Restoran*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
9. Probosiwi, P. (2011). Standar Bumbu Pada Masakan Sayur di RSUD Wonosari. *Jurnal Nutrisia*, vol 13, no 2, September 2011: 57 – 63.
10. Pratika, F. A. (2013). Tingkat Penerimaan Menu Lauk Dan Sayuran Dari Berbagai Standar Bumbu Masakan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta: *Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta*
11. Bakri, B, Hakimah, N, Kristianto, Y.(2013). *Buku Ajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Malang: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Malang.
12. Sutomo, B. (2010). *Mengenal Jenis Dan Kegunaan Bumbu Dapur Indonesia Dan Eropa*. Diunduh 14 Juli 2015 dari bumbu-dapur-indonesia-dan-eropa.pdf
13. Widaningrum dan Winarti, C. (2007). Pemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Pengawet Alami Pada Daging. *Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Diunduh 14 Juli 2015 dari perpustakaan-puslitbangnak.blogspot.com
14. Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
15. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
16. Koentjaraningrat dan Loedin, A. A. (1985). *Ilmu-Ilmu Sosial Dalam Pembangunan Kesehatan*. Jakarta: Gramedia.
17. Riyo. (2014). *Resep Sate Ati Ampela*. Diunduh 1 Juli 2015 dari resepmasakanpedia.com
18. Bangun, A. P. (2003). *Vegetarian: Pola Hidup Sehat Berpantang Daging*. Jakarta: Agromedia Pustaka.