

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak adalah bila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi sehari. Sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

Menurut Bakri (2018), untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggaran harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut:

1. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen.
2. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi.
3. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan.
4. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen.
5. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

Untuk dapat memenuhi ke-5 (lima) prinsip tersebut, pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu, target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumennya dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

B. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan

1. Perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah rangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan makanan tahun sebelumnya dengan mempertimbangkan fluktuasi harga, fluktuasi konsumen. Adanya rencana anggaran belanja berfungsi untuk mengetahui perkiraan jumlah anggaran bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu seperti waktu 1 bulan, 6 bulan, 1 tahun, dan sebagainya (Depkes RI, 2007).

Tujuan penyusunan anggaran belanja makanan adalah tersedianya taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen atau klien yang dilayani sesuai dengan standar kecukupan gizi (Depkes RI, 2007).

Perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah rangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan makanan tahun sebelumnya, mempertimbangkan fluktuasi harga, fluktuasi konsumen. Adanya rencana anggaran belanja berfungsi untuk mengetahui perkiraan jumlah anggaran bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu seperti waktu 1 bulan, 6 bulan, 1 tahun, dan sebagainya (Depkes RI, 2007).

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

bantuan/sumbangan dan ada yang disiapkan menggunakan dana produsen. Baik bahan makanan yang dibeli ataupun bantuan bahan makanan dalam kemasan ataupun bahan makanan segar perlu dicek keamanannya. Untuk bahan makanan segar perlu di cek apakah layak dan aman untuk diolah dan di konsumsi (Kemenkes RI, 2013).

4. Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan dan pembelian bahan makanan adalah penyusunan permintaan atau order bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah pasien yang dilayani. Tujuan tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan (Utari 2009).

5. Penerimaan Bahan Makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya (Kemenkes RI, 2013).

6. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Tujuan: tersedianya bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan. Prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

- a. Adanya sistem penyimpanan barang.
- b. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
- c. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

7. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan Bahan Makanan adalah suatu proses kegiatan dalam menyiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan klien yang dilayani (Kemenkes RI, 2013).

8. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan atau pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya menurut prosedur yang telah ditetapkan dengan menambahkan bumbu standar sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani dan ada tidaknya perlakuan khusus. Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak. (Kemenkes RI, 2018).

Cara pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan. Sementara cara pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan gizi dalam makanan hilang secara berlebihan. Tujuan dari pengolahan makanan meliputi :

- a. Mengurangi risiko kehilangan zat gizi bahan makanan
- b. Meningkatkan nilai cerna dari bahan makanan
- c. Meningkatkan dan mempertahankan warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan makanan
- d. Membebaskan dari mikroorganisme dan zat yang berbahaya bagi tubuh sehingga aman untuk dikonsumsi
- e. Meningkatkan atau menyeimbangkan zat gizi bahan makanan bila bercampur dengan bahan makanan lain.

Perlengkapan/ peralatan yang harus diperhatikan dalam pengolahan makanan yaitu alat yang digunakan untuk memasak diusahakan tidak berkarat dan untuk tempat pengolahan sebaiknya dipisahkan antara dapur basah dan dapur kering (Kemenkes RI, 2013).

9. Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Macam-macam distribusi makanan:

- a. Sentralisasi, yaitu suatu cara mengirim hidangan makanan dimana telah diporsi untuk setiap konsumen. Hidangan hidangan telah diporsi di dapur pusat.

- b. Desentralisasi, yaitu pengiriman hidangan dengan menggunakan alat-alat yang ditentukan dalam jumlah porsi lebih dari satu, kemudian di ruang distribusi disajikan untuk setiap konsumen. Sistem desentralisasi mempunyai syarat yaitu adanya pantry yang mempunyai alat-alat pendingin, pemanas dan alat-alat makan.
- c. Kombinasi, yaitu dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makanan sejak dari tempat produksi, dan sebagian lainnya dimasukkan ke dalam wadah besar yang distribusinya dilaksanakan setelah sampai diruangan. (Kemenkes RI, 2013).

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Makanan yang siap santap harus layak santap (Depkes, 2001). Menurut Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut :

- 1) Harus terhindar dari pencemaran.
- 2) Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya.
- 3) Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- 4) Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih.

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- 1) Ditempat yang bersih
- 2) Meja ditutup dengan kain putih atau plastik
- 3) Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan
- 4) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

10. Pencatatan pelaporan dan evaluasi

Pencatatan dan pelaporan kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari sistem penyelenggaraan makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari sistem penyelenggaraan makanan. Pencatatan dan pelaporan meliputi:

- a. Pemasukan, pemakaian bahan makanan harian.
- b. Pencatatan tentang pemasukan dan pemakaian peralatan dapur.
- c. Pencatatan bahan makanan yang datang setiap hari.
- d. Pencatatan pemakaian dan stok bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

C. Klasifikasi Sistem Penyelenggaraan Makanan

Klasifikasi sistem penyelenggaraan berdasarkan sifat dan tujuannya dibagi menjadi 2 (dua) kelompok utama, yaitu kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersil (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersil (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersil (*service oriented*) yaitu penyelenggaraan makanan di pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus, dan darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat komersil (*profit oriented*) yaitu transportasi, industri dan komersial (Kemenkes RI, 2018).

Berdasarkan jenis konsumennya penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, yaitu:

1. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan.
2. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah/School Feeding.
3. Penyelenggaraan Makanan Asrama.
4. Penyelenggaraan Makanan Di Institusi Sosial.
5. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus.
6. Penyelenggaraan Makanan Darurat.
7. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi.
8. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja.
9. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial.

D. Penyelenggaraan Makanan Asrama

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya. Tujuan

penyelenggaraan makanan asrama yaitu menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang mendapat makanan secara continue, mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien. Karakteristik penyelenggaraan makanan asrama yaitu standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang di asramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada. Karakteristik penyelenggaraan makanan asrama antara lain yaitu :

1. Melayani berbagai golongan umur ataupun sekelompok usia tertentu.
2. Dapat bersifat komersial, memperhitungkan laba rugi institusi, bila dipandang perlu.
3. Frekuensi makan 2-3 kali sehari, dengan atau tanpa selingan.
4. Jumlah yang dilayani tetap.
5. Macam pelayanan tergantung dari kebijakan dan peraturan asrama.
6. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni asrama (Kemenkes RI, 2018).

E. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh rangsangan pada berbagai indra di dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi adalah masakan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan ketika dihidangkan dan rasa makanan ketika dimakan. Kedua aspek tersebut sama-sama diperlukan dan perlu diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Siregar, R., dkk 2016). Faktor -faktor berikut ini yang berkaitan dengan penampilan makanan, antara lain:

1. Warna hidangan akan lebih menarik apabila dalam satu set menu atau dalam sepiring makanan terdiri atas beberapa variasi warna sehingga piring terlihat seperti pelangi, warna dapat diperoleh dari warna asli bahan makanan atau dari penggunaan bumbu. Penilaian warna masakan meliputi kontras dan kombinasi menarik.
2. Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan, kerapihan

dalam memotong dan variasi bentuk potongan makanan, akan meningkatkan daya tarik penampilan makanan. Penilaian bentuk makanan meliputi kerapihan memotong dan variasi potongan yaitu rata, bulat, panjang, cincang, pipih, tebal dan lain-lain.

3. Besar porsi/jumlah makanan dinilai dari banyaknya makanan yang disajikan dalam piring saji. Keserasian antara ukuran piring saji dan jumlah makanan yang di sajikan di piring saji akan mempengaruhi penampilan makanan. Kriteria penilaian besar porsi umumnya untuk memperoleh informasi tentang porsi terlalu besar, cukup atau kurang.
4. Aroma atau bau makanan diperoleh dari hasil campuran zat kimia dalam makanan yang tercampur udara, umumnya dengan konsentrasi yang sangat rendah, yang kemudian diterima manusia melalui indra penciuman. Bau yang tercium akan sangat mempengaruhi citarasa makanan. Kriteria yang dinilai adalah bau yang sedap atau kurang sedap.
5. Rasa makanan dapat bervariasi, antara rasa manis, pedas, asin, gurih, pahit, asam, dan getir. Rasa dapat berupa rasa asli bahan makanan atau hasil campuran dengan makanan atau bumbu yang digunakan. Ketrampilan dalam mengolah makanan dengan menggunakan komposisi bahan makanan dan bumbu yang tepat serta penggunaan teknik memasak yang benar, akan mempengaruhi rasa makanan. Kriteria penilaian rasa makanan meliputi enak dan tidak enak.
6. Tekstur makanan tergantung dari struktur makanan dan dapat dirasakan ketika makanan masuk kedalam mulut. Penilaian tekstur meliputi hal-hal seperti garing, lembut, kasar, halus, keras, liat.
7. Suhu menunjukkan derajat panas suatu makanan atau hidangan. Semakin tinggi suhu nya, berarti makanan semakin panas.
 - a. Bumbu yang digunakan untuk memasak mempengaruhi citarasa masakan. Bahan makanan yang berkualitas dan harganya mahal pun harus diolah dengan komposisi bumbu yang tepat. Penilaian terhadap bumbu masakan meliputi ketepatan komposisi dan jenis bumbu serta variasi rasa yang dihasilkan seperti pedas, asam, manis, asin, gurih, pahit, hambar.

- b. Teknik memasak merupakan aspek yang menentukan penampilan dan rasa makanan. Perbedaan teknik memasak yang digunakan akan berakibat pada citarasa makanan.

F. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis dimakan dan tidak menimbulkan sisa makanan.

Daya terima makanan dapat diukur dengan melihat sisa makanan yang ada. Untuk mengukur sisa makanan dapat menggunakan beberapa metode sebagai berikut :

1. Metode Observasi/Virtual/ Comstock

Metode ini dikembangkan oleh Comstock sehingga dikenal dengan nama metode Comstock. Disebut juga metode observasi karena dalam metode ini pengukuran atau penaksiran dilakukan secara observasi/visual mengenai banyaknya sisa makanan yang ada dipiring setelah responden selesai makan. Penilaian dilakukan untuk setiap jenis hidangan. Sehingga dapat diketahui hidangan mana yang tidak dihabiskan.

2. Metode pencatatan sendiri (*self reported consumption*)

Dalam metode ini responden mengestimasi sendiri sisa makanannya, dan menuliskannya pada form khusus untuk mencatat sisa dari setiap jenis makanan.

3. Metode Recall

Metode ini digunakan dengan tujuan untuk memperoleh informasi tentang asupan makanan seseorang selama 24 jam sehari sebelum di wawancara. Mengukur sisa makanan dengan metode *recall* hanya dapat dilakukan pada responden dengan jumlah makanan yang dihidangkan sudah diketahui sebelumnya.

4. Metode penimbangan sisa makanan

Metode ini relative paling akurat dibanding metode lainnya karena mengidentifikasi sisa makanan melalui penimbangan (Kemenkes RI, 2018).

Sisa makanan dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\%$$

Berat awal : berat makanan yang dihidangkan

Berat akhir : berat makanan yang tidak dimakan (berat sisa makanan)

Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien/konsumen dari yang disajikan oleh rumah sakit atau suatu lembaga menurut jenis makanannya. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien/konsumen meninggalkan sisa makanan lebih dari 20% (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan dibagi menjadi dua yaitu:

- a. *Waste*, yaitu makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh/diolah atau makanan hilang karena tercecer.
- b. *Platwaste*, yaitu makanan yang terbuang karena setelah dihidangkan tidak habis dikonsumsi.

G. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Sisa makanan terjadi karena makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi. Faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan dapat berupa faktor yang berasal dalam diri pasien (Faktor Internal), faktor dari luar pasien (Faktor Eksternal) serta faktor lain yang mendukung (Depkes, 2003).

1. Faktor Internal yaitu faktor yang berasal dari pasien yang meliputi :

a. Psikologis

Faktor psikologis merupakan rasa tidak senang, rasa takut karena sakit dan ketidakbebasan karena penyakitnya sehingga menimbulkan rasa putus asa.

b. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila kebiasaan makan sesuai

dengan makanan yang disajikan baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien, maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian.

c. Kebosanan

Rasa bosan biasanya timbul bila pasien mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga dapat timbul bila suasana lingkungan pada waktu makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut selain meningkatkan variasi menu juga perlu adanya perubahan suasana lingkungan pada waktu makan.

2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan meliputi :

a. Penampilan makanan

Beberapa faktor berikut ini menentukan penampilan makanan:

- 1) Warna Makanan
- 2) Bentuk makanan
- 3) Besar porsi
- 4) Penyajian makanan

b. Rasa makanan

Rasa makanan dipengaruhi oleh suhu dari setiap jenis hidangan yang disajikan, rasa dari setiap jenis hidangan yang disajikan dan keempukan serta tingkat kematangan. Adapun beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu Aroma makanan, Bumbu masakan, Tekstur, Suhu.

c. Faktor Lain

Faktor lain yang dapat menyebabkan sisa makanan antara lain penampilan alat makan, sikap petugas pengantar makanan. Cara penyajian merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan berkaitan dengan peralatan yang digunakan, serta sikap petugas yang menyajikan makanan termasuk kebersihan peralatan makan maupun kebersihan

petugas yang menyajikan makanan.

H. Sikap Petugas

Berdasarkan hasil survey menyebutkan bahwa factor utama kepuasan pasien terletak pada pramusaji. Pramusaji diharapkan dapat berkomunikasi, baik dalam bersikap, baik dalam berekspresi, wajah dan senyum. Hal ini penting karena akan mempengaruhi pasien untuk menikmati makanan, hal ini juga penting untuk meningkatkan asupan makan pasien agar pasien mampu menghabiskan makanannya (Wahyunani, 2017).

I. Ketepatan Waktu Distribusi

Waktu makan adalah waktu dimana orang lazim makan setiap hari. Manusia secara alamiah akan merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga setelah waktu tersebut sudah harus mendapat makanan, baik dalam bentuk ringan atau berat. Penyajian makanan sangat berkaitan dengan waktu penyajian makan. Makanan harus didistribusikan dan disajikan kepada konsumen tepat waktu karena akan mempengaruhi selera makan responden, sehingga dapat menibulkan sisa makanan yang banyak menurut Keputusan Kementrian Kesehatan No. 129 / Menkes / SK / II / 2008 tentang standar pelayanan minimal indicator pemberian makan sebesar $\geq 90\%$ (Depkes, 2008).

J. Peralatan Makan

Dalam proses distribusi makanan ada 2 jenis peralatan yang dibutuhkan yaitu peralatan saji dan peralatan transportasi. Yang termasuk peralatan saji utama yaitu piring, sendok, garpu, gelas, cangkir, dan sebagainya. Peralatan transportasi yang dibutuhkan masing-masing institusi berbeda tergantung jumlah konsumen yang dilayani, jarak dan sebagainya (Kemenkes RI, 2018).

Menurut Wayansari dkk (2018) uraian tentang peralatan makan dan fungsinya :

1. Piring

Fungsi dari piring saji adalah untuk menyajikan makanan.

2. Plato

Plato atau wadah bersekat fungsinya adalah untuk menyajikan makanan.

3. Mangkuk

Fungsi dari mangkuk adalah wadah yang berbentuk cekung yang dapat digunakan untuk menghadirkan makanan berkuah banyak.

4. Sendok makan

Fungsi sendok makan adalah alat bantu untuk mengambil makanan atau minuman dari piring, mangkuk, gelas atau cangkir dan memasukkannya ke mulut.

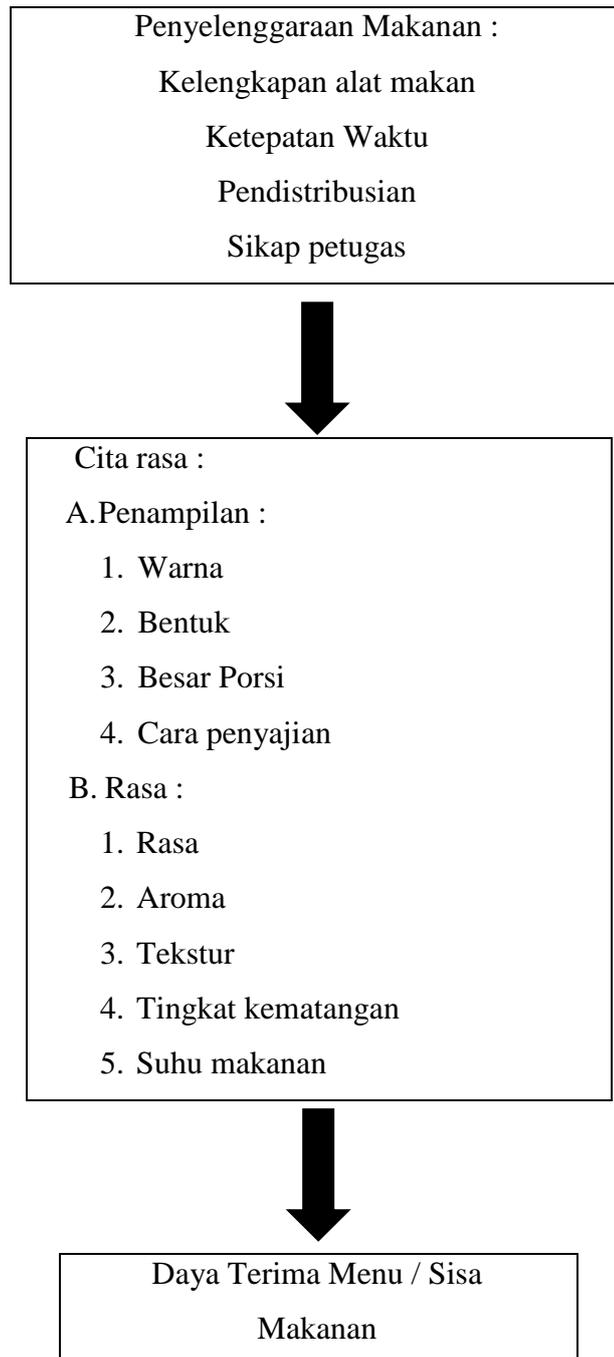
5. Garpu

Fungsi dari garpu adalah alat makan untuk mengambil atau memegang makanan dengan cara menusukkannya.

6. Gelas

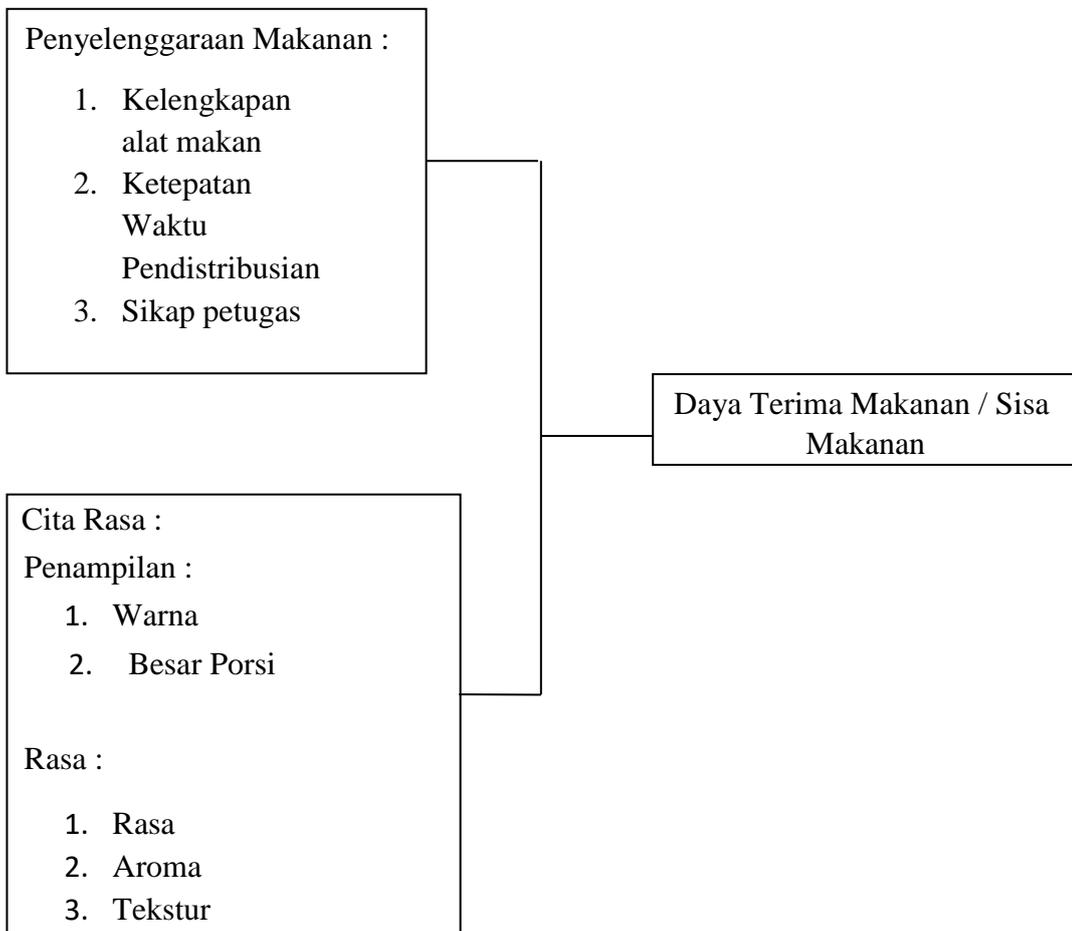
Gelas belimbing yang sering kita gunakan fungsinya untuk wadah air minum.

K. Kerangka Teori



Gambar 1.
Kerangka Teori
(Sumber Siregar, R., dkk 2016)

L. Kerangka Konsep



Gambar 2.
Kerangka Konsep

M. Definisi Operasional

Tabel 1
Definisi Operasional

| Nama Variabel | Definisi | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur | Skala |
|---------------------------------|---|-----------|-------------|--|---------|
| Kelengkapan alat makan | Penilaian responden terhadap kelengkapan alat makan yang dimiliki responden di Asrama SMA Global Madani | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lengkap 2. Kurang lengkap 3. Tidak lengkap <p>Sumber : Rijadi (2012)</p> | Ordinal |
| Ketepatan waktu pendistribusian | Penilaian responden terhadap penyajian makanan, sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan. | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepat : jika penyajian makanan sesuai dengan jadwal 2. Tidak tepat : jika penyajian makanan tidak sesuai dengan jadwal <p>Sumber : Depkes (2008)</p> | Ordinal |
| Sikap petugas | Penilaian responden terhadap sikap petugas penyelenggaraan makanan saat pemberian makan kepada responden. | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ramah 2. Cukup ramah 3. Kurang ramah <p>Sumber : Lumbantoruan (2012)</p> | Ordinal |

| Nama Variabel | Definisi | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur | Skala |
|---------------|--|-----------|-------------|---|---------|
| Warna Makanan | Penilaian secara organoleptik yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan indera penglihat yaitu mata terhadap makanan yang disajikan | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak menarik : jika warna tidak cerah, tidak kontras, dan tidak ada variasi warna 2. Kurang menarik : jika warna kurang cerah, kontras dan kurang variasi warna 3. Menarik : jika warna cerah, kontras dan ada variasi warna Sumber : Wayansari; Anwar; Amri (2018) | Ordinal |
| Besar Porsi | Banyaknya makanan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai dengan kebutuhan makan responden. | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang : jika besar porsi lebih sedikit dari kebutuhan makan responden. 2. Cukup : jika porsi sama dengan kebutuhan makan responden. 3. Besar : jika besar porsi lebih besar dari kebutuhan makan responden. Sumber: Wayansari; Anwar; Amri (2018) | Ordinal |

| Nama Variabel | Definisi | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur | Skala |
|-----------------|---|-----------|-------------|--|---------|
| Rasa Makanan | Penilaian secara organoleptik yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan indera pengecap yaitu mulut terhadap makanan yang disajikan | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak enak : jika rasa tidak sedap dan tidak merangsang selera makan 2. Kurang enak : jika rasa kurang sedap dan kurang merangsang 3. Enak : jika rasa sedap dan merangsang selera makan. <p>Sumber: Wayansari; Anwar; Amri (2018)</p> | Ordinal |
| Tekstur Makanan | Penilaian secara organoleptik yang dilakukan oleh responden dengan penentuan kelunakan atau kekenyalan dan kekerasan makanan yang disajikan | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak sesuai : jika tekstur yang diharapkan tidak sesuai dengan menu yang ada. 2. Kurang sesuai jika tekstur yang diharapkan kurang sesuai dengan menu yang ada 3. Sesuai jika tekstur yang diharapkan sesuai dengan menu yang ada. <p>Sumber : Wayansari; Anwar; Amri (2018)</p> | Ordinal |

| Nama Variabel | Definisi | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur | Skala |
|------------------------------|--|-----------|-------------|--|---------|
| Aroma Makanan | Penilaian secara organoleptik yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan indera penciuman yaitu hidung terhadap makanan yang disajikan | Wawancara | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak enak : jika bau tidak sedap dan tidak merangsang selera makan 2. Kurang enak : jika bau kurang sedap dan kurang merangsang 3. Enak : jika bau sedap dan merangsang selera makan. <p>Sumber : Wayansari; Anwar; Amri (2018)</p> | Ordinal |
| Daya terima/ Sisa Makanan | Jumlah makanan yang tidak dihabiskan oleh responden pada waktu makan dengan cara mengumpulkan sisa makanan biasa yang diberikan di asrama. | Observasi | Kuisisioner | <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisa makanan 0% = makanan habis 2. Sisa makanan 25% = sisa makanan $\frac{1}{4}$ porsi 3. Sisa makanan 50% = sisa makanan $\frac{1}{2}$ porsi 4. Sisa makanan 75% = sisa makanan $\frac{3}{4}$ porsi 5. Sisa makanan 95% = hanya dicicip 6. Sisa makanan 100% = makanan utuh (tidak ada yang dikonsumsi) <p>Sumber : Wirasamadi, N. L. P., dkk (2015)</p> | Ordinal |