

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Kegiatan ini merupakan tindak lanjut dari kegiatan pengadaan atau penyediaan makanan dari instalasi gizi, yang dalam kaitannya dengan penyembuhan pasien sangat diperlukan. Tujuan dari kegiatan ini adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Menurut Bakri dkk,(2018) bahwa tujuan penyelenggaraan makanan di rumah Sakit :

1. Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
2. Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas.
3. Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal.

Menurut Bakri dkk,(2018) bahwa karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah:

1. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
2. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya kebijakan rumah sakit.

3. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
4. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
5. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
6. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

B. Persepsi

Persepsi merupakan suatu proses yang didahului oleh proses penginderaan, yaitu merupakan proses diterimanya stimulus oleh individu melalui alat indra atau juga disebut proses sensoris. Proses persepsi tidak dapat lepas dari proses penginderaan, dan proses penginderaan merupakan proses pendahulu dari proses persepsi. Proses penginderaan akan berlangsung setiap saat, pada waktu individu menerima stimulus melalui alat indera, yaitu melalui mata sebagai alat penglihatan, telinga sebagai alat pendengar, hidung sebagai alat pembauan, lidah sebagai alat pengecap, kulit pada telapak tangan sebagai alat perabaan, yang kesemuanya merupakan alat indera yang digunakan untuk menerima stimulus dari luar individu (Saleh, 2018).

Menurut Saleh,(2018) bahwa faktor-faktor yang berperan dalam persepsi dapat dikemukakan adanya beberapa faktor, yaitu:

1. Objek yang dipersepsi

Objek menimbulkan stimulus yang mengenai alat indera atau reseptor. Stimulus dapat datang dari luar individu yang mempersepsi, tetapi juga dapat datang dari dalam diri individu yang bersangkutan yang langsung mengenai syaraf penerima yang bekerja sebagai reseptor.

2. Alat indera, syaraf, dan pusat susunan syaraf

Alat indera atau reseptor merupakan alat untuk menerima stimulus. Di samping itu juga harus ada syaraf sensoris sebagai alat untuk meneruskan stimulus yang diterima reseptor ke pusat susunan syaraf, yaitu otak sebagai pusat kesadaran.

3. Perhatian

Perhatian merupakan pemusatan atau konsentrasi dari seluruh aktivitas individu yang ditunjukkan kepada sesuatu atau sekumpulan objek.

4. Proses terjadinya persepsi

Objek menimbulkan stimulus, dan stimulus mengenai alat indera atau reseptor. Perlu dikemukakan bahwa antara objek dan stimulus itu berbeda, tetapi ada kalanya bahwa objek dan stimulus itu menjadi satu, misalnya dalam hal tertekan. Benda sebagai objek langsung mengenai kulit, sehingga akan terasa tekanan tersebut.

5. Organisasi Persepsi

Individu dalam mempersepsi sesuatu bagiannya lebih dahulu dipersepsi baru kemudian keseluruhannya, ini berarti bagian merupakan hal primer dan keseluruhan merupakan hal yang sekunder sedangkan kalau keseluruhan dahulu yang dipersepsi baru kemudian bagian-bagiannya, maka keseluruhan merupakan hal yang primer, dan bagianbagiannya merupakan hal yang sekunder.

6. Objek Persepsi

Objek yang dapat dipersepsi sangat banyak, yaitu segala sesuatu yang ada disekitar manusia. Manusia itu sendiri dapat menjadi objek perspsi. Objek persepsi dapat dibedakan atas objek yang nonmanusia dan manusia. Objek persepsi yang berwujud manusia ini disebut person perception atau juga ada yang menyebutkan sebagai social perception, sedangkan persepsi yang berobjekkan non manusia sering disebut sebagai nonsocial perception atau juga disebut sebagai things perception.

C. Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai dengan porsi, jumlah dan diet pasien yang dilayani. Kegiatan distribusi mempunyai tujuan utama adalah agar makanan yang telah diproduksi dapat tersalurkan kepada klien atau konsumen sesuai permintaan. Distribusi makanan memiliki 2 kegiatan inti yaitu pembagian

(pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai ke konsumen. Pemorsian adalah suatu cara atau proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Sedangkan penyampaian makanan perlu dipastikan bahwa konsumen atau klien menerima sesuai dengan permintaan (Wayansari dkk, 2018).

Menurut Wayansari dkk (2018) bahwa dalam kegiatan distribusi mempunyai beberapa tujuan yaitu:

1. Makanan sampai kepada konsumen sesuai yang dipesan.
2. Memelihara kualitas makanan, terutama suhu.
3. Menyajikan makanan ke konsumen dengan menarik dan memuaskan.
4. Konsumen menerima makanan sesuai jumlah porsinya.
5. Untuk pasien, pasien menerima sesuai dengan jenis diitnya.

Menurut (Kemenkes RI, 2013) syarat distribusi makanan rumah sakit adalah:

1. Tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit.
2. Tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit.
3. Adanya peraturan pemberian makanan.
4. Adanya daftar permintaan makanan konsumen/pasien.
5. Tersedianya peralatan untuk distribusi makanan dan peralatan makan.
6. Adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan.

Menurut Wayansari dkk,(2018) bahwa karyawan yang bertugas di bagian distribusi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Tidak sedang mengidap sakit atau luka yang bisa menimbulkan kontaminasi pada makanan.
2. Menggunakan APD atau alat pelindung diri yang lengkap.
3. Selalu mencuci tangan sebelum maupun sesudah melakukan pekerjaan, keluar dari toilet.
4. Tidak boleh memegang atau menjamah makan tanpa alat bantu atau langsung menggunakan tangan.
5. Tidak boleh merokok atau sambil makan pada saat bekerja.
6. Tidak boleh menggunakan perhiasan atau kosmetik secara berlebihan.

Macam Distribusi Makanan (Kemenkes RI,2013) :

Sistem distribusi yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, peralatan dan perlengkapan

yang ada. Terdapat 3 (tiga) sistem distribusi makanan di rumah sakit, yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi), sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi), dan kombinasi antara sentralisasi dengan desentralisasi.

1. Distribusi makanan yang dipusatkan.

Umumnya disebut dengan cara distribusi "sentralisasi", yaitu makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan.

2. Distribusi makanan yang tidak dipusatkan.

Cara ini umumnya disebut dengan sistem distribusi "desentralisasi". Makanan pasien dibawa ke ruang perawatan pasien dalam jumlah banyak/besar, kemudian dipersiapkan ulang, dan disajikan dalam alat makan pasien sesuai dengan dietnya.

3. Distribusi makanan kombinasi.

Distribusi makanan kombinasi dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makan pasien sejak dari tempat produksi, dan sebagian lagi dimasukkan ke dalam wadah besar yang distribusinya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

Masing-masing cara distribusi tersebut mempunyai keuntungan dan kelemahan sebagai berikut (Kemenkes RI, 2013) :

1. Keuntungan Cara Sentralisasi

- a. Tenaga lebih hemat, sehingga lebih menghemat biaya.
- b. Pengawasan dapat dilakukan dengan mudah dan teliti.
- c. Makanan cepat disampaikan langsung ke pasien dengan sedikit kemungkinan kesalahan pemberian makanan.
- d. Ruangan pasien terhindar dari bau masakan dan kebisingan pada waktu pembagian makanan.
- e. Pekerjaan dapat dilakukan lebih cepat.

2. Kelemahan Cara Sentralisasi

- a. Memerlukan tempat, peralatan dan perlengkapan makanan yang lebih banyak (tempat harus luas, kereta pemanas mempunyai rak).
- b. Adanya tambahan biaya untuk peralatan, perlengkapan serta pemeliharaan.
- c. Makanan sampai ke pasien sudah agak dingin.

- d. Makanan mungkin sudah tercampur serta kurang menarik, akibat perjalanan dari ruang produksi ke pantry di ruang perawatan.
3. Keuntungan Cara Desentralisasi
 - a. Tidak memerlukan tempat yang luas, peralatan makan yang ada di dapur ruangan tidak banyak.
 - b. Makanan dapat dihangatkan kembali sebelum dihidangkan ke pasien.
 - c. Makanan dapat disajikan lebih rapi dan baik serta dengan porsi yang sesuai kebutuhan pasien.
 4. Kelemahan Cara Desentralisasi
 - a. Memerlukan tenaga lebih banyak di ruangan dan pengawasan secara menyeluruh agak sulit.
 - b. Makanan dapat rusak bila petugas lupa untuk menghangatkan kembali.
 - c. Besar porsi sukar diawasi, khususnya bagi pasien yang menjalankan diet.
 - d. Ruangan pasien dapat terganggu oleh kebisingan pada saat pembagian makanan serta bau masakan.

D. Cita Rasa

Cita rasa terbentuk dari hasil kerja sama kelima macam indra manusia, yakni indra perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran serta merupakan atribut berbagai makanan antara lain meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu. Hidangan hendaknya disajikan dengan padu padan yang menarik, rasa yang berbeda-beda serta penyajian yang apik. Cita rasa seseorang dapat berbeda dan berubah tergantung dari karakteristiknya. Hal ini menyebabkan penilaian terhadap suatu masakan oleh sekelompok orang dapat berbeda-beda (Wayansari dkk, 2018).

Citarasa makanan dapat dibedakan atas dua aspek yaitu aspek penampilan dan aspek rasa. Penilaian dari aspek penampilan dilakukan pada waktu makanan dihidangkan dan belum dimakan, meliputi warna, bentuk, besar porsi/ jumlah, aroma/ bau. Sedangkan penilaian dari aspek rasa baru dapat dilakukan setelah makanan tersebut dimakan atau masuk kedalam mulut, aspeknya adalah rasa, bumbu, tekstur, suhu, tingkat kematangan. Penilaian citarasa makanan merupakan proses yang harus dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan untuk

memastikan pencapaian standar kualitas setiap kali makanan di produksi. Dalam melakukan penilaian cita rasa dapat dibedakan atas penampilan makanan, yaitu pada saat indra penglihatan, penciuman dan perabaan sudah mulai bekerja. Dan penilaian rasa makanan, yaitu ketika indra perasa, penciuman, perabaan, dan pendengaran mulai bekerja. Penampilan makanan dapat di kategorikan atas warna, potongan/bentuk makanan, konsistensi dan besar porsi. Sedangkan rasa terdiri atas rasa, bumbu, suhu, tekstur. Hal lain yang mempengaruhi citarasa makanan adalah teknik pemasakan dan pemilihan bahan makanan (Wayansari dkk, 2018).

Menurut Wayansari dkk, (2018) bahwa agar penilaian citarasa makanan sesuai dengan standar dan selera pengguna, sebaiknya perlu diperhatikan hal-hal berikut:

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.
2. Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan, kerapihan dalam memotong dan variasi bentuk potongan makanan, akan meningkatkan daya tarik penampilan makanan. Saat ini sudah tersedia berbagai alat yang dapat memotong makanan dengan berbagai bentuk yang menarik. Contohnya memotong kentang dapat bentuk kotak, persegi panjang, keriting ataupun berbentuk bulat. 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. Penampilan makanan akan terlihat menarik apabila disajikan pada piring saji yang sesuai ukuran, bentuk ataupun warnanya, dan ditata dengan rapih. Jumlah makanan yang terlalu banyak atau terlalu sedikit dalam piring saji akan mempengaruhi kepuasan konsumen. 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 dapat berupa bau enak maupun tak enak. Istilah aroma biasanya digunakan untuk menggambarkan bau enak. Bau yang tercium akan sangat mempengaruhi citarasa makanan. Terkadang di dalam masakan diberi tambahan bumbu tertentu untuk membuat aroma masakan lebih merangsang selera makan. 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 ke dalam mulut. Penilaian tekstur meliputi hal-hal seperti garing, lembut, kasar, halus, keras, liat. Dalam suatu menu hendaknya terdapat beberapa variasi tekstur masakan.
7. Suhu menunjukkan derajat panas suatu makanan atau hidangan. Semakin tinggi suhunya, berarti makanan semakin panas. Suhu dapat diukur dengan alat termometer. Konsumen menilai suhu pada waktu makanan baru dihidangkan, baik untuk makanan yang harus dihidangkan panas maupun makanan yang harus dihidangkan dingin. Penggunaan panas pada pemasakan akan meningkatkan aroma, warna dan daya cerna makanan serta membuat makanan lebih tahan lama.
8. Bumbu yang digunakan untuk memasak mempengaruhi cita rasa masakan. Bahan makanan yang berkualitas dan harganya mahal pun harus diolah dengan komposisi bumbu yang tepat. Bumbu yang selalu digunakan dalam masakan adalah garam. Masakan yang kurang atau kelebihan garam akan menjadi tidak enak. Selain garam juga ada bumbu

untuk menambah rasa manis (gula), rasa asam (cuka, asam Jawa, jeruk nipis) serta aneka bumbu dapur seperti kunyit, lengkuas, jahe, kencur, temu kunci, sereh, daun salam, daun kunyit dan lain-lain. Penilaian terhadap bumbu masakan meliputi ketepatan komposisi dan jenis bumbu serta variasi rasa yang dihasilkan seperti pedas, asam, manis, asin, gurih, pahit, hambar.

9. Teknik memasak merupakan aspek yang menentukan penampilan dan rasa makanan. Perbedaan teknik memasak yang digunakan akan berakibat pada citarasa makanan. Dalam satu resep dapat digunakan lebih dari satu teknik memasak. Contohnya memasak semur menggunakan dua teknik memasak yaitu menumis (bumbu) dan merebus (bahan dan tumisan bumbu).

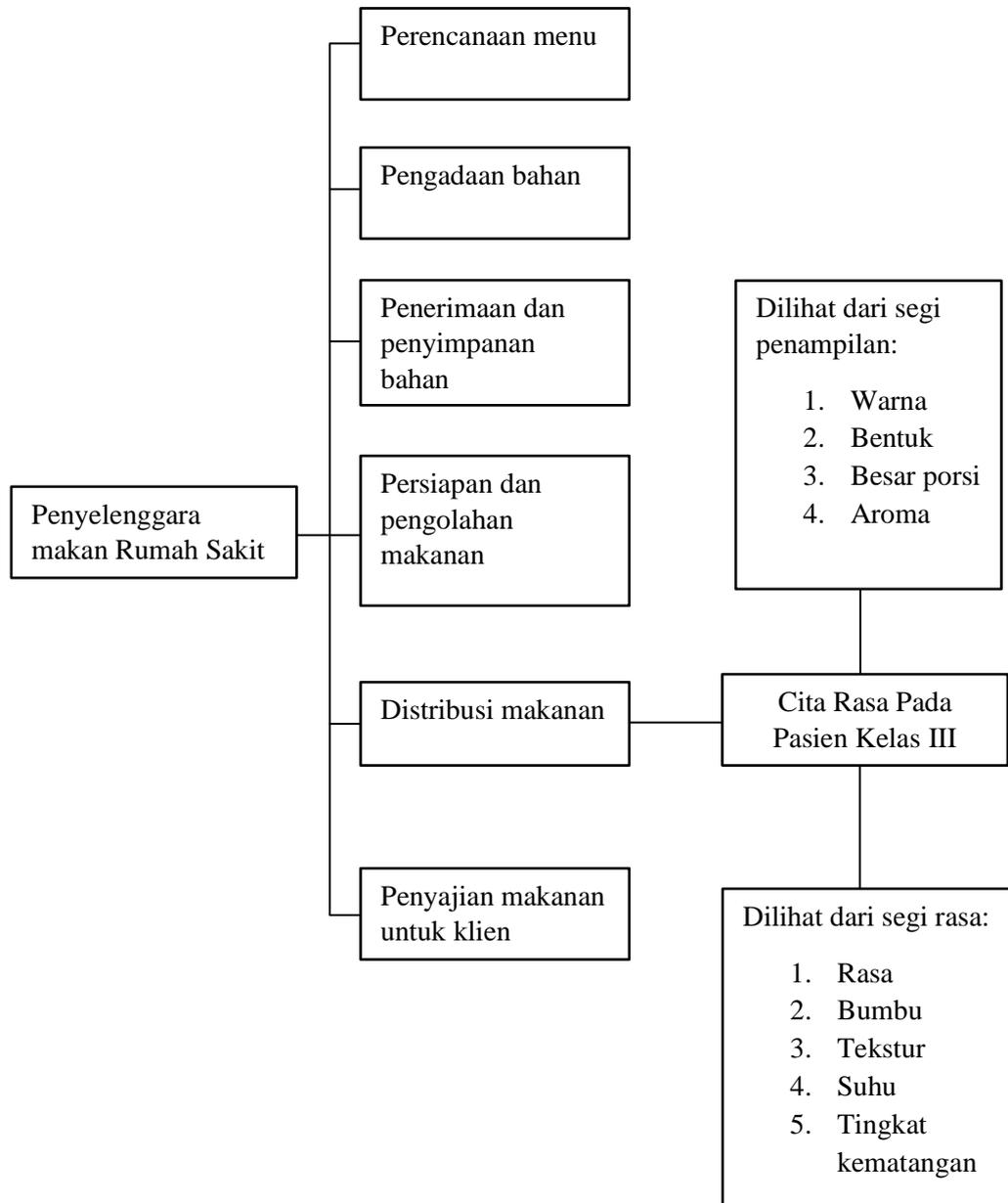
Cita rasa makanan dan distribusi makanan dapat diukur dengan skala likert. skala Likert yaitu skala yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Untuk setiap pilihan jawaban diberi skor, maka responden harus menggambarkan, mendukung pernyataan (positif) atau tidak mendukung pernyataan (negatif) (Sugiyono 2018).

Tabel 1.
Scoring Untuk Jawaban Kuisisioner

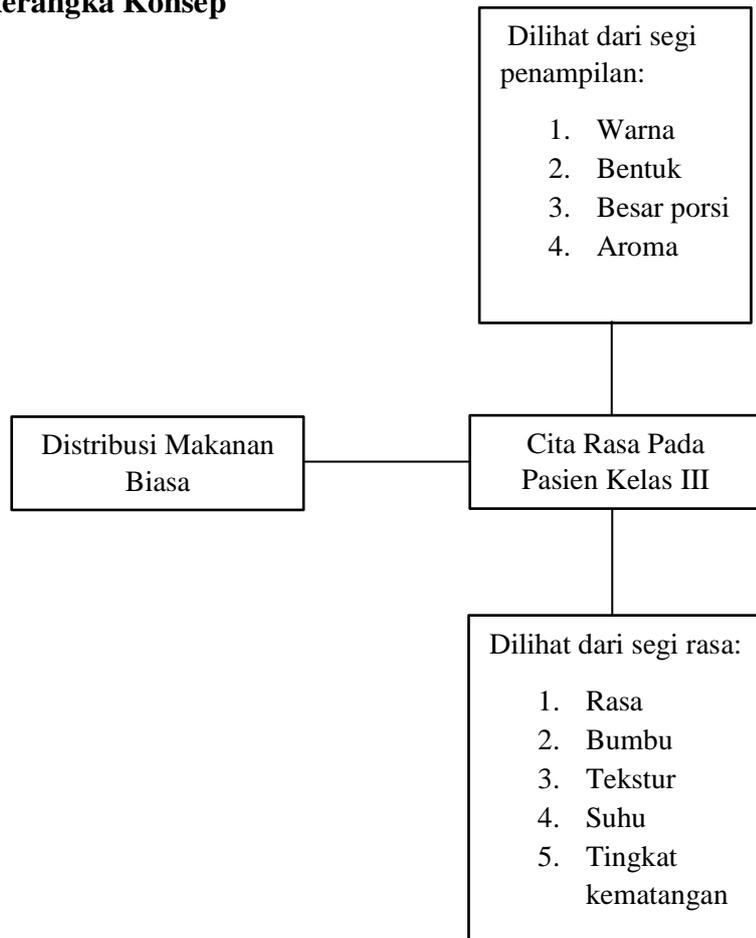
Jawaban Responden	Skor
Tidak sesuai/Tidak suka	1
Kurang sesuai/Kurang suka	2
Sesuai/Suka	3

Sumber : Sugiyono (2018)

E. Kerangka Teori



Gambar 1.
Sumber: Kemenkes RI 2013

F. Kerangka Konsep

Gambar 2.

G. Definisi Operasional

Tabel 2.

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Distribusi makanan	Kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani mulai dari peraturan pengambilan makan, daftar permintaan makanan, peralatan distribusi, dan jadwal pendistribusian makanan.	Kuesioner	Observasi	Tidak sesuai = 33,3% - 55,8% Kurang sesuai = 56,7% - 79,2% Sesuai = 80% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
2	Cita Rasa	Tanggapan Indra pasien terhadap makanan yang disediakan meliputi warna, bentuk, besar porsi, aroma, rasa, tekstur, suhu, bumbu, tingkat kematangan.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
	Penampilan makanan : a. Warna	Pigmen alami dari makanan untuk membangkitkan selera makan	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% -	Ordinal

	b. Bentuk makanan	Disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu untuk membuat makanan lebih menarik.	Kuesioner	Wawancara	78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014) Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
	c. Besar porsi	Banyaknya bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
	d. Aroma	Senyawa yang mudah menguap yang timbul pada saat makanan tersebut disajikan pada pasien.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
	Rasa makanan : a. Rasa	Rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6%	Ordinal

		Rasa makanan dapat dikenali dan bedakan oleh syaraf-syaraf pengecap yang terletak pada papilla pada lidah.			Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	
	b. bumbu	Bahan tambahan pada makanan bertujuan meningkatkan rasa makanan.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
	c. Tekstur	Derajat kekerasan atau kepadatan, kekentalan, cair, kenyal, dan keras yang merupakan karakteristik dari konstitusi.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
	d. Suhu	Termperatur makanan pada saat disajikan pada pasien.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal

	e. Tingkat kematangan	Penampakan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan.	Kuesioner	Wawancara	Tidak baik = 33,3% - 55,6% Kurang baik = 55,9% - 78,1% Baik = 78,5% - 100% (Sugiyono, 2014)	Ordinal
--	-----------------------	--	-----------	-----------	--	---------