

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sistem Penyelenggaraan Makanan

1. 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 penyelenggara 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.

2. Penyelenggaraan Makanan Asrama

Pelayanan makanan di asrama termasuk dalam kegiatan penyelenggaraan makanan kelompok. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Penyelenggaraan makanan asrama bertujuan untuk menyediakan makanan

yang berkualitas bagi masyarakat asrama dan mengatur diet yang tepat agar makanan yang disediakan dapat memenuhi kecukupan gizi konsumen (Ningtyas, dkk 2018).

Penyelenggaraan makanan asrama siswa merupakan penyelenggaraan makanan yang diadakan oleh asrama pada suatu sekolah tertentu. Penyelenggaraan makanan pada asrama siswa sebaiknya juga memperhatikan prinsip penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dan disesuaikan dengan kebutuhan gizi penghuni asrama agar dapat menjaga status gizi, meningkatkan status kesehatan dan diharapkan dapat berdampak pada tingkat kehadiran siswa serta meningkatkan prestasi belajar siswa (Miranti, 2016).

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.

Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni asrama (Kemenkes RI, 2018).

B. Daya Terima Makanan

1. Tingkat kepuasan konsumen

Menurut priansa (2017). Menyatakan bahwa kepuasan siswa adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang muncul setelah membandingkan antara kinerja (hasil) produk yang diperkirakan terhadap kinerja (atau hasil) yang diharapkan. Jika kinerja dibawah harapan, konsumen tidak puas. Jika kinerja memenuhi harapan, konsumen puas. Jika kinerja melebihi harapan, konsumen amat puas/senang.

2. Pengertian daya terima

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan. Tolak

ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan. Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan pasien (Amalia, 2020).

Daya terima makan pasien dapat diukur dengan menggunakan metode penimbangan, yaitu mempresentase makanan sebelum dan sesudah dikonsumsi sisa makanan yang tersisa dipiring. Bila asupan makanan pada pasien <80% maka daya terima makanan dikategorikan menjadi daya terima rendah, tetapi jika asupan makanan pada pasien >80% maka daya terima makanan pasiennya baik.

1. Faktor – faktor yang mempengaruhi daya terima

Beberapa faktor yang mempengaruhi daya terima tingkat kepuasan seseorang terhadap makanan yaitu :

a. Kebiasaan makan

Kebiasaan makan merupakan suatu perilaku yang berhubungan dengan tata karma makan, frekuensi makan seseorang, pola makan, kepercayaan tentang makanan (pantangan), distribusi makanan di antara anggota keluarga, penerimaan terhadap makanan (timbulnya suka dan tidak suka) dan cara pemilihan bahan makanan yang hendak dimakan (Sutanti, 2014).

b. Cita rasa

Cita rasa didapatkan dari rangsangan berbagai indra di dalam tubuh manusia hasil dari kerja sama kelima macam indra manusia. Cita rasa memiliki dua aspek yaitu aspek penampilan dan rasa. Penilaian dari aspek penampilan meliputi warna dan bentuk. Penilaian dari aspek rasa baru dapat dilakukan setelah makanan tersebut dimakan meliputi rasa, aroma, suhu, dan tingkat kematangan (Wayansari, 2018).

Bau makanan banyak menentukan kelezatann bahan makanan tersebut, rasa makanan banyak menggunakan panca indra lidah sehingga seseorang dapat merasakan empat rasa yaitu asin, asam, manis dan pahit (Kusumawardhani, 2016).

Cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Selain rasa makanan, penampilan juga dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan (Anggraeni, 2017).

Cita rasa makanan merupakan faktor kedua yang terpenting dalam memberikan kepuasan kepada siswa. Cita rasa makanan terdiri dari tiga komponen yaitu bau, rasa dan rangsangan mulut. Bau makanan banyak menentukan kelezatann bahan makanan tersebut, rasa makanan banyak menggunakan panca indra lidah sehingga seseorang dapat merasakan empat rasa yaitu asin, asam, manis dan pahit (Kusumawardhani, 2016).

Cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Selain rasa makanan, penampilan juga dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. (Anggraeni, 2017)

c. Waktu makan

Waktu makan yang tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien juga akan mempengaruhi daya terima, misalnya pada jam 7 pagi makanan di rumah sakit sudah dihidangkan sedangkan di jadwal makan pagi pada pasien disajikan sekitar pukul setengah 9, hal ini menyebabkan pasien masih belum merasakan lapar dan tidak selera makan karena jam makan terlalu awal. Sedangkan makanan yang dihidangkan sudah terlalu lama akan menyebabkan cita rasa berubah sehingga asupan makan pasien juga menurun karena cita rasa nya sudah berubah (Ambarwati, 2017).

d. Makanan dari luar asrama

Makanan dari luar asrama juga berpengaruh terhadap daya terima makanan. Siswa yang merasa kurang puas dengan makanan yang disajikan di arama, contohnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang tidak bervariasi, tidak enak dan waktu tunggu makan yang cukup lama sehingga dapat menyebabkan siswa akan makan makanan dari luar asrama.

C. Menu Makanan

Menu adalah susunan makanan yang dimakan oleh seseorang untuk satu kali makan atau untuk sehari. Menu yang sesuai gizi seimbang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran dan buah-buahan (Kemenkes RI, 2013).

Menu berkaitan dengan variasi menu yang harus dihidangkan dalam suatu hidangan. Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan yang berbeda pada setiap kali penyajian. Menu juga dapat diartikan sebagai rangkaian jenis makanan dan minuman yang tersedia dan yang akan dihidangkan. Perencanaan menu merupakan pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan yang baik (Widyastuti, dkk 2018).

Dalam sistem penyelenggaraan makanan, tingkat keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga perlu dibuat perencanaan menu sebelumnya. Menu yang terencana dengan baik berfungsi sebagai katalisator yang mendorong semua fungsi operasional (anjati, 2021).

Untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggaraan harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut :

- a. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen
- b. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi
- c. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan
- d. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen (kemenkes, 2018)

D. Standar Makanan

a. Penampilan makanan

Penampilan makanan adalah penampakan pada makanan yang terlihat saat penyajian makanan waktu disajikan di meja makan yang dipengaruhi yaitu:

1. Warna Makanan

Warna dari makanan dapat membuat seseorang tertarik untuk mencobanya karena warna makanan memiliki peranan yang penting dalam makanan. Makanan yang tidak mempunyai warna yang menarik untuk dimakan dapat membuat berkurangnya nafsu makan seseorang. Pengolahan makanan dengan cara alami yang disarankan oleh departemen kesehatan dan juga bahan tambahan makanan yaitu pewarna yang dapat ditambahkan namun memiliki standarnya sendiri (Sibuea, 2015).

2. Tekstur dan Bentuk Makanan

Tekstur dan bentuk makanan memiliki pengaruh terhadap daya terima seseorang. Makanan yang memiliki tekstur atau konsistensi yang padat atau kental juga mempengaruhi suatu daya tarik seseorang untuk memakannya. Konsistensi dan bentuk makanan dipengaruhi oleh makanan olahan makanan yang dibuat seperti satu bahan makanan diolah berbagai tekstur yaitu ada yang digoreng, direbus, dikukus dan dipanggang (Sari, 2015).

3. Besar Porsi

Besar porsi adalah seberapa besar makanan yang disajikan. porsi makanan setiap orangnya memiliki jumlah yang beragam dari individu lain terhadap lainnya. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan dan daya tarik seseorang. Jika porsi terlalu besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik maka mengurangi rasa daya tarik untuk mengkonsumsi makanan. Standart porsi perlu diperhatikan oleh petugas. Pasien merasa kurang puas dengan standart porsi yang tidak tepat (Han, et. al, 2019).

b. Rasa Makanan

Rasa makanan yang terdapat dalam makanan merupakan faktor yang menentukan daya terima makanan setelah penampilan. Rasa makanan dipengaruhi oleh rangsangan yang diterima dari makanan terhadap indra pengecap dan pencium. Rasa yang manis, asin, pahit dan asam dari makanan berpengaruh dari jenis bahan makanan yang diolah

(Yuliantini, 2002). Berbagai komponen yang berpengaruh dari rasa makanan:

1. Aroma

Aroma makanan yang dihasilkan dari bahan makanan atau perpaduan bahan makanan yang telah dimasak dan menghasilkan suatu uap yang merangsang sistem saraf khusus pada bagian kecil membran mukosa yang berhubungan dengan rongga hidung. Aroma yang dihasilkan dari bahan makanan dihasilkan berbeda-beda tergantung dari pengolahan (Goleman, 2019).

2. Keempukan Makanan

Keempukan makanan merupakan faktor dari rasa makanan dimana berpengaruh dengan daya terima suatu makanan. Makanan yang memiliki tingkat keempukan yang sesuai akan lebih mudah dicerna di dalam mulut, maka proses pengolahansangan diperhatikan. Seperti halnya daging yang keras bila dimasak dengan suhu dan waktu yang yang tidak sesuai maka tidak akan mendapatkan hasil yang sesuai. Namun, proses yang banyak dilakukan untuk proses keempukan makanan menggunakan suhu yang tinggi dan waktu yang lama yang menyebabkan zat gizi yang ada di dalam makanan ikut memuai (Fatmawati, 2021).

E. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah faktor daya tarik terakhir saat makanan sudah matang. Penyajian makanan atau yang disebut plating merupakan penyempurna sajian makanan. Pemilihan tempat atau wadah untuk sajian makanan jadi yang dilihat dari jumlah volume, cara penyusunan makanan pada tempat saji yang biasanya diberikan hiasan menarik atau garnish (Smith, 2016).

Ada beberapa cara penyajian makanan yaitu :

1. Penyajian makanan di atas meja makan

Pelayanan akan menyajiakan makanan yang diperlukan setelah konsumen duduk di kursi yang tersedia di sekitar meja makan. Dengan demikian, konsumen tidak mengambil sendiri makanan yang

diperlukannya. Makanan yang disajikan dapat hanya untuk satu orang atau dapat juga untuk dua sampai enam orang sekaligus. Biasanya disesuaikan dengan jumlah kursi yang tersedia di sekeliling meja makan itu. Makanan yang disajikan dapat terpisah-pisah menurut porsi masing-masing, tetapi dapat juga dalam bentuk porsi untuk dua orang atau lebih. Cara ini biasa digunakan dalam penyelenggaraan makanan di asrama, panti asuhan, atau tempat lain yang konsumennya saling mengenal. Biasanya penyelenggaraan makanan di kantin-kantin juga menggunakan cara ini. Selain itu, cara ini juga digunakan dalam penyelenggaraan makanan untuk jamuan makan.

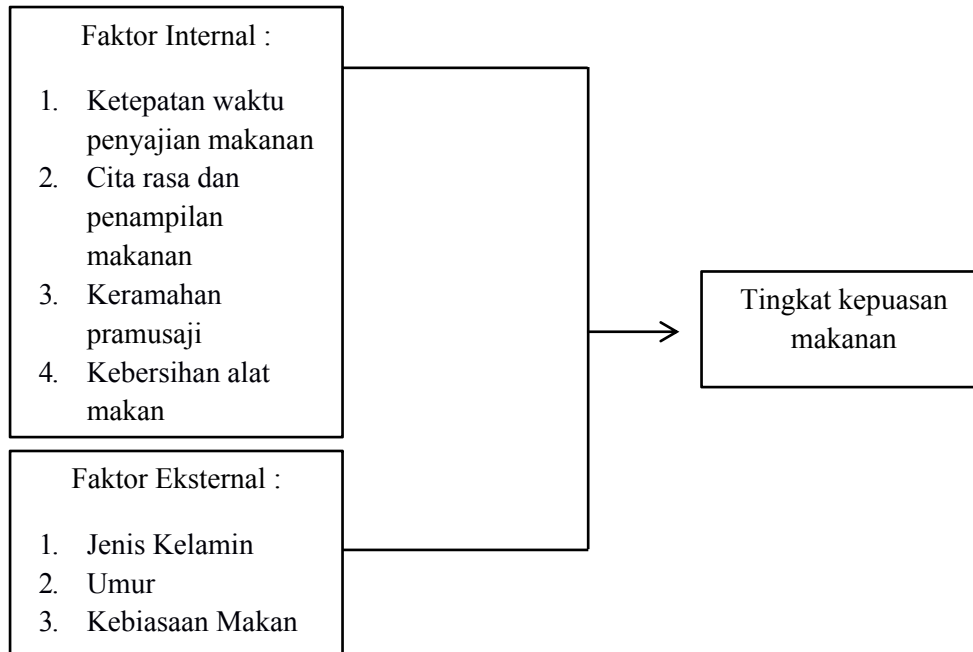
2. Penyajian makanan dengan cara prasmanan

Makanan disajikan kepada konsumen di suatu tempat khusus dalam jumlah banyak. Makanan ditata letaknya sedemikian rupa, pada suatu ujung meja biasanya ditempatkan nasi yang diikuti dengan penempatan berbagai macam lauk-pauk, sayur-mayur, hidangan penutup. Konsumen memilih sendiri makanan yang disenangi dan besar porsi makanan yang dikehendaknya.

3. Penyajian makanan dengan cara kafeteria

Penyajian makanan dengan cara kafeteria memungkinkan konsumen mengambil dan memilih sendiri makanan yang disukainya. Akan tetapi berbeda dengan cara prasmanan dalam hal berikut. Ruang untuk penyajian makanan dibuat dan diatur secara khusus sehingga waktu konsumen mengambil makanan harus mengikuti urutan tertentu yang dimulai dari pengambilan alat-alat makan (baki, piring, sendok, garpu, pisau, dsb), kemudian baru mengambil makanan yang dimulai dari nasi, lauk pauk, sayur dan hidangan penutup seperti buah-buahan. Setelah mengambil makanan konsumen harus melalui kasir tempat pembayaran makanan yang diambilnya.

E. Kerangka Teori

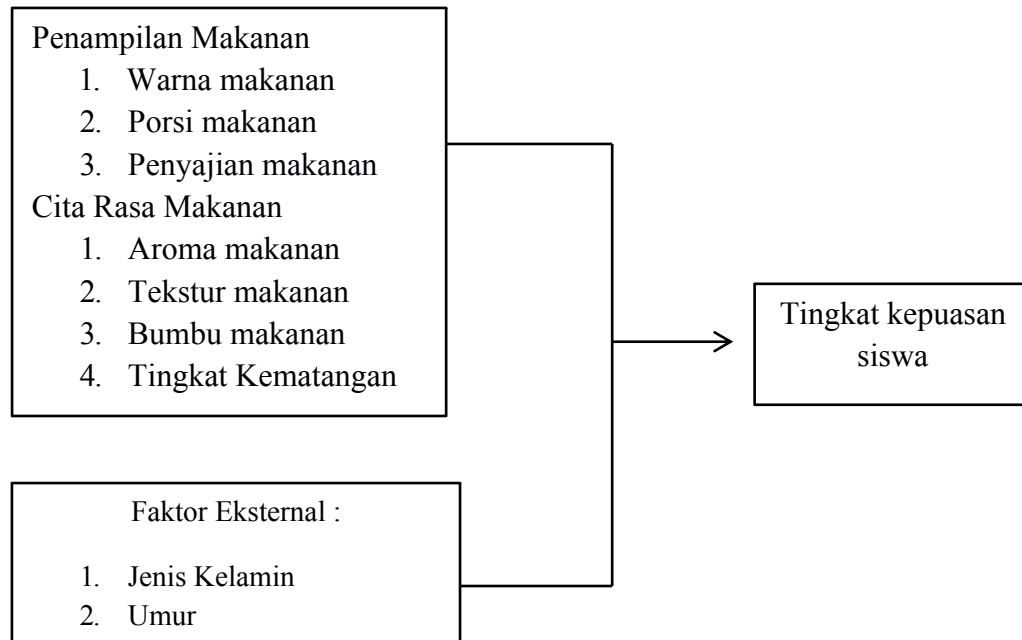


Gambar 1.

Kerangka Teori

Sumber : PGRS (Kemenkes RI, 2013), Han (2019)

F. Kerangka Konsep



Gambar 2.
Kerangka Teori

G. Definisi Oprasional

Tabel 1.
Definisi Oprasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Umur	Semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi zat gizi semakin sedikit. Bagi orang yang periode pertumbuhan yang cepat memiliki peningkatan kebutuhan nutrisi.	wawancara	kuisisioner	19 – 29 tahun (AKG, 2019)	Rasio
2.	Jenis Kelamin	Jenis kelamin dapat menjadi penyebab terjadinya sisa pada makanan. Hal ini disebabkan kebutuhan energi antara perempuan dan laki – laki.	wawancara	kuisisioner	1. laki – laki 2. Perempuan (AKG, 2019)	Nominal
3.	Tingkat Kepuasan	Tingkat kepuasan terhadap makanan yang disajikan terdiri dari penampilan makanan dan cita rasa makanan.	Angket	Kuisisioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal

4.	Penampilan Makanan	Penilaian responden terhadap makanan yang disajikan, meliputi aspek warna, besar porsi dan penyajian makanan yang dinyatakan dengan persentase.	Angket	Kuesioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal
	a. Warna Makanan	Penilaian responden terhadap kombinasi warna makanan dalam menu yang disajikan.	Angket	Kuesioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal
	b. Porsi Makanan	Penilaian responden terhadap ukuran atau bentuk makanan yang disajikan.	Angket	Kuesioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal

	c. Penyajian Makanan	Penilaian responden terhadap cara menyuguhkan makanan oleh petugas dengan melihat kelengkapan makanan dalam penyajian, kebersihan, serta penghias hidangan yang digunakan.	Angket	Kuesioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal
5.	Cita Rasa Makanan	Penilaian responden mengenai aroma, tekstur, bumbu dan tingkat kematangan.	Angket	Kuisisioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal
	a. Aroma Makanan	Penilaian dilakukan responden menggunakan indra penciuman terhadap makanan yang disajikan.	Angket	Kuisisioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal

	b. Tekstur Makanan	Penilaian responden dengan penentuan kelunakan atau kekenyalan dan kekerasan makanan yang disajikan.	Angket	Kuisisioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal
	c. Bumbu Makanan	Penilaian responden terhadap bahan yang ditambahkan dalam bentuk halus atau yang dapat memberikan rasa pada makanan.	Angket	Kuisisioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal
	d. Tingkat Kematangan	Penilaian responden terhadap mentah atau matangnya hasil pemasakan pada setiap jenis bahan makanan yang dimasak	Angket	Kuisisioner	1 = kurang, total persentasenya <60 %. 2 = cukup, total persentasenya 60 % - 80%. 3 = baik, total presentasenya >80% Sumber : Isma , 2019	Ordinal