

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan. Adapun yang dimaksud dengan penyajian makanan adalah suatu teknik untuk menyuguhkan makanan kepada orang untuk di santap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang di atur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari penyelenggaraan makanan. Penyajian makanan yang kurang baik dan etis dapat mengakibatkan nafsu makan menurun dan mempermudah kontaminasi bakteri. Dalam penyajian makanan terdapat dua komponen penting yaitu penampilan makanan yang meliputi; rasa, aroma, tekstur, variasi, porsi, alat penyajian dan sikap penyaji makanan/pramusaji, meliputi penampilan, keterampilan, keramahan, perhatian penyaji dan ketepatan waktu penyajian (Rotua, 2015)

B. Faktor-Faktor yang harus diperhatikan terhadap penyajian makanan

1. Rasa makanan.

Rasa makanan adalah faktor yang sangat berperan untuk meningkatkan cita rasa suatu makanan. Komponen yang berperan dalam rasa makanan yaitu bahan, bumbu dan bahan penyedap, keempukan makanan, kerenyahan makanan, tingkat kematangan, dan temperatur makanan. Pemilihan bahan yang baik dapat meningkatkan kualitas makanan tersebut. Sedangkan bumbu dan bahan penyedap sebagai penambah rasa dan membangkitkan selera. Keempukan bahan makanan ditentukan oleh bahan yang digunakan dan proses memasak yang diterapkan pada bahan tersebut. Kerenyahan makanan, tingkat kematangan, dan temperatur waktu disajikan memegang peranan dalam meningkatkan cita rasa makanan.

2. Variasi bahan makanan.

Variasi bahan makanan adalah keragaman jenis bahan makanan yang digunakan dalam menyusun menu makanan, sehingga dapat menghasilkan suatu makanan yang mempunyai daya tarik bagi pasien. Warna bahan makanan yang agak pucat dikombinasikan dengan warna bahan makanan yang cerah dapat membuat tampilan makanan lebih menarik.

3. Aroma makanan.

Aroma makanan adalah faktor yang dapat meningkatkan selera makan. Aroma makanan yang sedap dan khas akan langsung diterima oleh indera penciuman. Apabila aroma makanan busuk, secara otomatis selera makan akan menurun dan pasien enggan untuk mencicipi makanan yang disajikan.

4. Tekstur makanan.

Tekstur makanan merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan. Tekstur mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan dan ditentukan oleh cara memasak dan waktu memasak. Apabila menu yang disusun memiliki tekstur yang monoton (serba lembek atau serba keras) maka akan menimbulkan kebosanan bagi pasien.

5. Porsi makanan

Porsi makanan adalah jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Porsi makanan sering kali menjadi hal yang salah saat menyajikan makanan. Porsi makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan juga dapat mempengaruhi jumlah sisa makanan (Liza, 2011).

C. Alat Penyajian

Alat penyajian makanan di rumah sakit adalah alat-alat yang digunakan untuk menyajikan makanan kepada pasien rawat inap di bangsal pasien, meliputi alat makan dan alat minum. Adapun hal yang harus diperhatikan pada penyajian alat antara lain:

1. Kelengkapan alat

Kelengkapan alat penyajian yaitu tersedianya alat-alat makan yang dibutuhkan oleh penikmat makanan, dalam hal ini pasien mendapat alat

makan yang lengkap dan sesuai untuk mengonsumsi atau menyantap makanan yang disajikan.

2. Kebersihan alat

Kebersihan alat penyajian merupakan salah satu faktor penting dalam penyajian atau penyelenggaraan makanan karena dapat mempengaruhi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Kebersihan alat penyajian meliputi: permukaan alat utuh, tidak rusak, tidak adanya benda-benda asing yang menempel pada alat penyajian makanan.

3. Kesesuaian alat

Kesesuaian alat penyajian merupakan faktor penting dalam penyajian dan penyelenggaraan makanan karena dapat mempengaruhi daya terima terhadap makanan yang disajikan (Moehyi dalam Purnita, 2017).

D. Pramusaji

Pramusaji rumah sakit adalah seseorang yang bekerja dalam bidang penyajian makanan dan minuman kepada konsumen atau pasien di rumah sakit. Pramusaji merupakan petugas yang setiap hari berinteraksi dengan pasien, pada saat mengantarkan makanan dan minuman (Ernalina, 2014). Adapun hal-hal yang harus pramusaji perhatikan antara lain:

1. Penampilan pramusaji

Penampilan penyaji merupakan salah satu faktor penunjang yang cukup penting terhadap penerimaan makanan oleh klien. Penampilan penyaji meliputi kebersihan diri, pakaian dan seluruh badan penyaji. Penampilan penyaji dikatakan baik apabila dalam berpakaian selalu rapi dan bersih, tidak berbau badan yang menyengat, tidak memakai make up dan deodorant yang mencolok (Soekresno, 2008).

2. Keterampilan pramusaji

Keterampilan pramusaji adalah kemampuan penyaji dalam menghasilkan suatu makanan yang berkualitas, seperti cara penyajian atau penataan hidangan yang menarik sehingga dapat meningkatkan selera makan klien untuk mengonsumsi makanan yang akan disajikan (Soekresno, 2008).

3. Keramahan pramusaji

Keramahan pramusaji merupakan kemampuan seorang pramusaji dalam menyajikan makanan pada klien dengan baik, seperti memberikan petunjuk maupun keterangan mengenai makanan yang disajikan (Puja, 1995).

4. Perhatian penyaji

Perhatian penyaji merupakan kemampuan penyaji dalam memberikan perhatian terhadap klien pada saat klien sedang mengonsumsi makanannya. Perhatian penyaji juga dapat dilihat dari kemampuan penyaji dalam meyakinkan kliennya untuk mengonsumsi makanannya (Moehyi, 2010).

5. Ketepatan waktu penyajian

Ketepatan waktu penyajian makanan merupakan kemampuan penyaji dalam menyajikan makanan kepada klien dengan tepat waktu, sesuai dengan jam makan yang sudah ditentukan. Komposisi makanan dan porsi makanan disesuaikan dengan jam makan (Soekresno, 2008).

E. Bentuk Makanan Rumah Sakit

Standar makanan umum rumah sakit (Suharyati dkk, 2019)

1. Makanan biasa

Makanan biasa merupakan makanan yang diolah dan disajikan dengan menggunakan aneka ragam bahan makanan serta memperhatikan tekstur, rasa dan aroma seperti makanan sehari-hari di rumah. Pola makan mengacu pada gizi seimbang dan angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan untuk orang dewasa sehat.

2. Makanan lunak

Makanan lunak adalah makanan semi padat dengan tekstur yang lebih lembut apabila dibandingkan dengan makanan biasa. Makanan lunak dapat dari makanan biasa yang dimasak/dicincang untuk mengubah tekstur sehingga mudah dikunyah dan mudah dicerna. Dalam berat yang sama, makanan lunak memiliki kandungan energi, makro dan mikro yang lebih sedikit dibandingkan dengan makanan biasa.

3. Makanan saring

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus dibandingkan makanan lunak, tetapi lebih kental dari makanan cair. Makanan saring diberikan kepada pasien pascaoperasi pada infeksi akut saluran cerna, serta pasien kesulitan mengunyah dan menelan.

4. Makanan cair

Makanan cair adalah makanan yang memiliki konsistensi cair dengan komposisi zat gizi yang sederhana hingga lengkap, yang diberikan melalui rongga mulut ke saluran gastrointestinal, melalui luang. Diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan perencanaan makanan karena adanya penurunan kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna serta pra dan pasca bedah.

F. Makanan Biasa

Makanan biasa merupakan makanan yang sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet) tetapi tetap diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang pada saluran cerna. Tujuan makanan biasa adalah memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh (Almatsier, 2010).

Tabel 1.
Standar porsi makanan biasa menurut Instalasi Gizi Dan Penuntun Diet

Waktu Makan	Bahan makanan	Instalasi gizi	Penuntun diet
Pagi	Nasi Lauk hewani Sayuran Minyak	150gram 50gram 50gram 5gram	150gram 50gram 50gram 5gram
Snack	Kue	1 biji	-
Siang	Nasi Lauk hewani (daging/penukar) Lauk nabati (tempe/penukar) Sayuran Minyak Buah/penukar	150gram 50gram 50gram 75gram 10gram 100gram	250gram 50gram 50gram 75gram 10gram 100gram
Snack	Bubur kacang hijau/penukar	1gelas	1gelas
Sore	Nasi Lauk hewani (daging/penukar) Lauk nabati (tahu/penukar) Sayuran Minyak	150gram 50gram 50gram 75gram 10gram	200gram 50gram 50gram 75gram 10gram

Sumber :Penuntun Pemberian Makan Rumah Sakit (PPMRS) tahun 2014 penuntun diet tahun 2010

G. Jenis Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit

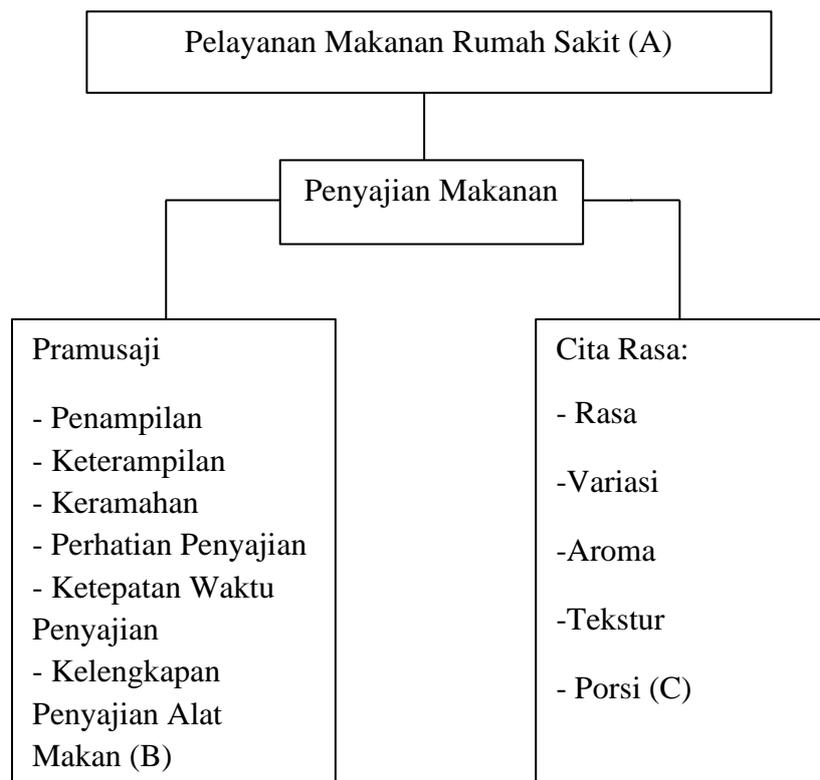
Penyelenggaraan makanan institusi menurut konsumennya mempunyai 9 klasifikasi, dan menurut tujuannya terdiri dari komersial, semi komersial dan non komersial. Dari ke 9 (sembilan) klasifikasi tersebut ada yang bertujuan komersial, semi komersial dan non komersial (sosial). Institusi komersial contohnya adalah restoran, rumah makan, restoran di hotel, warung dan sebagainya. Sedangkan yang semi komersial adalah rumah sakit, industri, asrama, sekolah dan lain-lain. Sedangkan yang non komersial adalah panti asuhan, pondok pesantren, panti sosial lainnya. Berdasarkan tipe produksinya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 4 (empat) yaitu: *conventional*, *commisary*, *ready prepared* dan *assembly/serve*. Tipe produksi yang digunakan oleh setiap institusi penyelenggara makanan massal, tergantung dari tujuan dari institusi tersebut dan kemampuan SDM masing-masing (Bakri & Intiyati, 2019).

H. Pelayanan Gizi Rawat Inap

Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, dan konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi. Pelayanan gizi rawat inap bertujuan memberikan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan, dan meningkatkan status gizi (Kemenkes RI, 2013).

I. Kerangka Teori

Komponen penting dalam kesuksesan pelayanan makanan rumah sakit adalah berorientasi pada pelayanan penyajian makanan. Pelayanan dalam penyajian Makanan di rumah sakit meliputi beberapa hal diantaranya indikator penyajian makanan (Rasa, Aroma, Tekstur, Porsi dan variasi makanan), ketepatan penyajian makanan, dan keramahan pramusaji. Kerangka teori pada penelitian ini dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

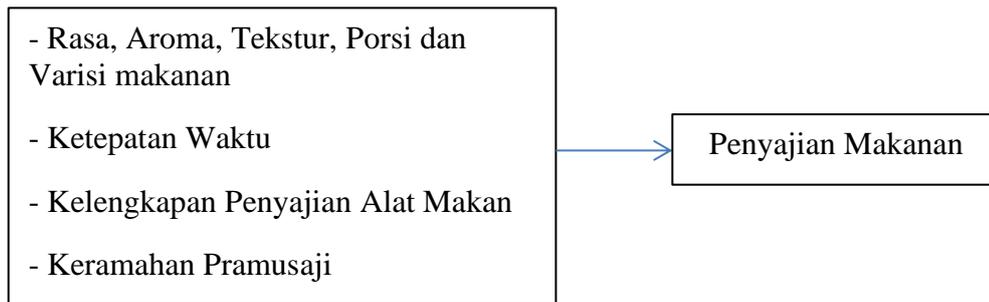


Gambar 1. Kerangka Teori

Sumber : A = (Kemenkes RI, 2013) ; (Soekresno, 2008) ; (Dwirianasari, 2015)

J. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian ini merupakan kerangka yang akan diteliti. Penelitian ini difokuskan untuk melihat gambaran penyajian makanan biasa pada pada pasien kelas II di rumah sakit DKT Bandar Lampung. Berdasarkan tinjauan pustaka, maka yang menjadi kerangka konsep penelitian ini adalah:



Gambar 2. Kerangka Konsep

K. Definisi Operasional

Tabel 2.
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	CaraUkur	Alat Ukur	HasilUkur	Skala
1.	Penyajian Makanan	<p>Merupakan suatu Teknik untuk menyuguhkan makanan kepada pasien dengan memperhatikan penampilan makanan yang disuguhkan antara lain :</p> <p>a. Rasa Merupakan factor yang menentukan citarasa makanan yang ditentukan oleh ransangan terhadap indra penciuman dan indra pengecapan</p> <p>b. Aroma Penilaian responden mengenai bau makanan yang disajikan</p> <p>c. Porsi Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan</p>	Kuesioner dan lembar checklist	Wawancara	<p>1 = Enak, jika jumlah skor $\geq 60\%$ 2 = Tidak Enak, jika jumlah skor $< 60\%$ (Lumbantoruan, 2012)</p> <p>1 = Sedap, jika jumlah skor $\geq 60\%$ 2 = Tidak sedap, jika jumlah skor $\leq 60\%$ (Lumbantoruan, 2012)</p> <p>1 = Sesuai, jika jumlah skor $\geq 60\%$ 2 = Tidak sesuai, jika</p>	Ordinal

		<p>pada pasien setiap kali makan</p> <p>d. Tesktur Penilaian responden mengenai kepadatan makanan yang disajikan</p> <p>e. Variasi Hidangan yang terdiri dari berbagai macam masakan yang dipadukan dan disajikan dengan warna, bentuk dan rasa yang berbeda-beda</p>			<p>jumlah skor $\leq 60\%$ (Lumbantoruan, 2012)</p> <p>1 = Sesuai, jika jumlah skor $\geq 60\%$ 2 = Tidak sesuai, jika jumlah skor $\leq 60\%$ (Lumbantoruan, 2012)</p> <p>1 = Sesuai, jika jumlah skor $\geq 60\%$ 2 = Tidak sesuai, jika jumlah skor $\leq 60\%$ (Lumbantoruan, 2012)</p>	
2.	Ketepatan Waktu Penyajian	Kesesuaian terhadap waktu makanan disajikan berdasarkan peraturan yang telah di tetapkan oleh rumah sakit.	Kuesioner	Observasi dan Wawancara	1 = tidak tepat ($< 90\%$) 2 = tepat ($\geq 90\%$)	Ordinal
3.	Kelengkapan Alat Makan	Peralatan yang digunakan untuk menyajikan, dan memakan makanan	Kuesioner	Wawancara	1 = Baik jika : skor $\geq 80\%$ 2 = Cukup : jika skor 60-79% 3 = Kurang : jika skor $< 60\%$ (Kementrian Kesehatan, 2013).	Ordinal

4..	Keramahan Pramujaji	Merupakan keterampilan seorang pramusaji dalam menyajikan makanan pada klien dengan baik, seperti memberikan petunjuk maupun keterangan mengenai makanan yang disajikan.	Kuesioner	Wawancara	<p>1 = Baik jika: skor \geq 80%</p> <p>2 = Cukup : jika skor 60-79%</p> <p>3 = Kurang: jika skor $<$60%</p> <p>(Kementrian Kesehatan, 2013).</p>	Ordinal
-----	---------------------	--	-----------	-----------	---	---------