

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makan 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 negara. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak 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 dalam sehari (Bakri, Intiyati; Widartika, 2018).

Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi (misalnya: asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran/rumah makan, warung dan cafe) terutama di perkotaan adalah disebabkan oleh karena kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Di samping itu faktor jarak ke tempat tugas yang jauh, kesulitan dalam perjalanan sehingga makanan yang dibawa menjadi rusak dan kemajuan teknologi menuntut penggunaan jam kerja yang efektif bagi tenaga kerja. Oleh karena itu keberadaan tempat pelayanan makanan di berbagai tempat sudah menjadi sangat penting. Bahkan saat ini semakin banyak kita temukan penjaja makanan (*food vendors*) yang menyediakan makanan di sepanjang jalan baik di kota maupun di pedesaan, sehingga mempermudah setiap orang yang membutuhkan makanan setiap saat (Bakri, Intiyati; Widartika, 2018).

B. Sejarah Perkembangan Penyelenggaraan Makanan Massal

Penyelenggaraan makanan massal sudah dikenal sejak zaman dahulu kala. Dalam pembuatan bangunan seperti kuil, candi, piramida atau benteng untuk melindungi negara dari serangan musuh seperti Tembok Besar Cina, dipekerjakan

puluhan, ratusan, bahkan mungkin ribuan orang. Penyelenggaraan makanan bagi kelompok pekerja bangunan tersebut sudah dilakukan pada zaman itu. Begitu juga pada waktu penyelenggaraan berbagai upacara keagamaan dan upacara adat, kegiatan penyelenggaraan makanan massal merupakan kegiatan yang tidak dianggap remeh. Di Indonesia, pada berbagai upacara adat tersebut, penyajian makanan merupakan suatu kegiatan pokok, baik sebagai ungkapan rasa terima kasih kepada Sang Maha Pencipta maupun sebagai ungkapan rasa hormat kepada tamu yang hadir. Akan tetapi, penyelenggaraan makanan massal yang dilakukan pada masa itu belum dikelola secara profesional dan jauh dari tujuan komersial. Penyelenggaraan pelayanan makanan massal masih bersifat keramah tamahan (*hospitality*).

Penyelenggaraan makanan massal secara lebih profesional baru dimulai pada pertengahan abad ke-17 bersamaan dengan awal revolusi industri di Eropa. Pada masa itu, dirasakan perlu adanya usaha untuk meningkatkan produktivitas kerja pekerja di berbagai industri. Pemberian makanan memenuhi syarat terbukti dapat meningkatkan produktivitas kerja pekerja pabrik. Robert Owen adalah salah seorang tokoh industri di Eropa yang memelopori penyelenggaraan makanan bagi pekerja industri yang dikelola secara efektif dan efisien. Inilah awal dari penyelenggaraan makanan industri (*infant food service*). Karena berjasa mengembangkan usaha penyelenggaraan makanan bagi para pekerja di berbagai pusat industri, Robert Owen dianggap sebagai pelopor penyelenggaraan makanan institusi, terutama di pabrik-pabrik. Upaya itu kemudian menyebar luas bukan saja di daratan Eropa, tetapi juga sampai di Amerika Serikat. Penyelenggaraan makanan institusi mulai dikembangkan di berbagai industri tekstil, bank, dan lainnya. Pada awal abad ke-20, penyelenggaraan makanan yang didasarkan atas kebutuhan karyawan akan zat gizi memperoleh tingkat kesehatan optimal sehingga memungkinkan tercapainya produktivitas kerja maksimal (Rotua; Siregar, 2017).

C. Tujuan penyelenggaraan makanan massal

Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi terutama di perkotaan adalah disebabkan oleh

kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga (Bakri, Intiyati; Widartika, 2018).

Dengan memperhatikan hal tersebut, penyelenggaraan makanan harus menerapkan prinsip-prinsip antara lain:

1. Makanan memenuhi makanan 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 memenuhi prinsip-prinsip tersebut, tujuan penyelenggaraan makanan institusi/massal antara lain:

1. Menghasilkan makanan yang berkualitas baik
2. Memberikan pelayanan yang cepat dan menyenangkan
3. Menyediakan menu seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan konsumen
4. Memberikan pelayanan dengan harga dengan layak
5. Memberikan pelayanan fasilitas yang memadai
6. Mengelola pengadaan makanan dengan menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi

D. Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi

Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya, dibagi menjadi (dua) kelompok utama, yaitu: kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat *service oriented* antara lain: pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus, dan darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat *profit oriented* adalah: transportasi, industri, dan komersial (Bakri, Intiyati; Widartika, 2018).

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

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.

E. Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren

Pondok pesantren merupakan salah satu bentuk lembaga pendidikan keagamaan yang tumbuh dan berkembang di masyarakat dan berperan penting dalam pengembangan sumber daya manusia di Indonesia. Pada umumnya santri yang belajar di pondok pesantren berusia 7-19 tahun, dan di beberapa pondok pesantren lainnya menampung santri berusia dewasa.

F. 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.

1. Tujuan penyelenggaraan makanan asrama
 - a. Menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang mendapat makanan secara continue
 - b. Mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien.
2. Karakteristik penyelenggaraan makanan asrama
 - a. Standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang di asramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada.
 - b. Melayani berbagai golongan umur ataupun sekelompok usia tertentu

- c. Dapat bersifat komersial, memperhitungkan laba rugi institusi, bila dipandang perlu dan terletak di tengah perdagangan/kota.
- d. Frekuensi makan 2-3 kali sehari, dengan atau tanpa selingan.
- e. Jumlah yang dilayani tetap.
- f. Macam pelayanan tergantung dari kebijakan dan peraturan asrama.
- g. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni asrama (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

G. Standar kualitas masakan

Standar kualitas masakan adalah kualitas yang diharapkan untuk setiap hidangan, yang diukur dengan nilai gizi, rupa, rasa, tekstur, warna bahan makanan yang digunakan, standar porsi dan cara penyajiannya (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

H. Daya Terima

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 termakan tanpa meninggalkan sisa makanan (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

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 metode ini dikenal dengan nama metode Comstock. Bisa juga metode observasi karena dalam metode ini pengukuran atau penaksiran dilakukan secara observasi/visual mengenai banyaknya sisa makanan yang ada di piring setelah responden selesai makan. Penilaian dilakukan untuk setiap jenis hidangan, sehingga dapat diketahui hidangan mana yang tidak dihabiskan.

2. Metode pencatatan sendiri

Dalam metode ini responden mengestimasi sendiri sisa makanannya, dan menuliskannya pada form khusus untuk mencatat sisa dari setiap jenis makanan. Sebelumnya responden sudah dijelaskan cara mengisi formulir.

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. Misalnya pada pasien rumah sakit, dimana jumlah makanan yang disajikan sudah diidentifikasi.

4. Metode penimbangan sisa makanan

Metode ini digunakan relative paling akurat dibanding metode lainnya karena mengidentifikasi sisa makanan melalui penimbangan. Alat bantu yang dibutuhkan adalah timbangan dengan ketelitian 1 gram, sarung tangan untuk digunakan pada waktu memilah sisa makanan, formulir/ lembar pencatatan berat makanan yang disajikan dan makanan sisa (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

I. Faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima

Daya terima makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor:

1. Faktor Internal

Faktor internal adalah faktor yang berasal dari dalam diri manusia yaitu:

a. Psikologis

Faktor psikologis merupakan rasa tidak senang, rasa takut karena sakit dan ketidakbebasan karena penyakitnya sehingga menimbulkan rasa putusasa, manifestasi rasa putusasa tersebut sering berupa hilangnya nafsu makan sehingga penderita tersebut tidak dapat menghabiskan makanan yang disajikan.

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 (Almatsier,dkk,2004).

2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yaitu meliputi cita rasa makanan. Cita rasa makanan dapat dibedakan atas dua aspek yaitu aspek penampilan dan aspek rasa makanan. 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 cita rasa 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 (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

a. Penampilan makanan

Penampilan makanan adalah faktor mutu yang sangat mempengaruhi penampakan suatu produk pangan. Penampilan makanan yang baik itu ketika disajikan akan mempengaruhi indera penglihatan. Indera peglihat

sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besar porsi serta penyajian yang disajikan

1) Warna makanan

Warna makanan 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 (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

2) Bentuk makanan

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 (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

3) Besar porsi

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 dan porsi. Kriteria penilaian besar porsi umumnya untuk memperoleh informasi tentang porsi terlalu besar, cukup atau kurang (Wayansari; Anwar; Amri, 2018)

4) Aroma makanan

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 cita rasa 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 (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

b. Rasa makanan

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. Keterampilan 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 (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

1) Tekstur makanan

Tekstur makanan tergantung dari struktur makanan dan dapat dirasakan ketika makanan masuk kedalam mulut. Penilaian tekstur meliputi hal-hal seperti renyah, lembut, kasar, halus, keras, liat. Dalam suatu menu hendaknya terdapat beberapa variasi tekstur masakan. Contohnya makanan yang teksturnya renyah dihidangkan bersama semur ayam yang teksturnya lunak dan rempeyek kacang yang renyah. Tekstur masakan juga tergantung dari jenis bahan makanan dan ketepatan waktu memasak. Bahan makanan yang keras perlu dimasak lebih lama dibanding bahan makanan yang empuk, untuk memperoleh tekstur yang diinginkan. Kriteria penilaian biasanya meliputi kesesuaian dengan tekstur yang diharapkan dan variasi tekstur dalam satu menu (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

2) Bumbu

Bumbu yang digunakan untuk memasak mempengaruhi citarasa 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 (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

3) Suhu

Suhu menunjukkan derajat panas suatu makanan atau hidangan. Semakin tinggi suhunya, berarti makanan semakin panas. Suhu dapat diukur dengan alat thermometer. 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 (Wayansari; Anwar; Amri, 2018).

J. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas penelitian ingin mengetahui Bagaimana gambaran daya terima dan cita rasa makanan di pondok pesantren?

K. Variabel Penelitian

Pada studi ini variabel dependen dan variabel independen yang akan diteliti.

Variabel dependen : Daya terima makanan

Variabel independen : Cita rasa makanan dan sisa makanan