

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
<b>BAB II     TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan	5
1. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi	5
2. Definisi Penyelenggaraan Makanan Asrama	5
B. Daya Terima Makanan	6
1. Tingkat Kepuasan Konsumen	6
2. Pengertian Daya Terima Makanan	6
3. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima	6
C. Menu Makanan	9
D. Standar Makanan	9
1. Penampilan Makanan	9
2. Rasa Makanan	10
E. Penyajian Makanan	11
F. Kerangka Teori	13
G. Kerangka Konsep	14
H. Definisi Oprasional	15
<b>BAB III    METODELOGI PENELITIAN</b>	<b>19</b>
A. Rancangan Penelitian	19

	B. Subjek Penelitian	19
	C. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
	D. Pengumpulan Data	21
	E. Pengolahan dan Analisis Data	21
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>27</b>
	A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	27
	B. Hasil Penelitian	30
	C. Pembahasan	38
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP</b>	<b>55</b>
	A. Kesimpulan	55
	B. Saran	55
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>57</b>
	<b>LAMPIRAN</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

		<b>Halaman</b>
Tabel 1.	Definisi Operasional	15
Tabel 2.	Distribusi Jumlah Siswa Siswi Asrama	29
Tabel 3.	Distribusi Ketenagaan Di Dapur Asrama MAN 1	29
Tabel 4.	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden	30
Tabel 5.	Jenis Menu Yang Disajikan	31
Tabel 6.	Distribusi Frekuensi Tingkat Kepuasan	31
Tabel 7.	Distribusi Penampilan Makanan	32
Tabel 8.	Distribusi Frekuensi Warna Makanan	32
Tabel 9.	Distribusi Frekuensi Warna Makanan Pada Waktu Makan	32
Tabel 10.	Distribusi Frekuensi Besar Porsi Makanan	33
Tabel 11.	Distribusi Frekuensi Porsi Makanan Pada Waktu Makan	33
Tabel 12.	Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan	34
Tabel 13.	Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan Waktu Makan	34
Tabel 14.	Distribusi Frekuensi Cita Rasa Makanan	35
Tabel 15.	Distribusi Frekuensi Aroma Makanan	35
Tabel 16.	Distribusi Frekuensi Aroma Makanan Pada Waktu Makan	35
Tabel 17.	Distribusi Frekuensi Tekstur Makanan	36
Tabel 18.	Distribusi Frekuensi Tektur Makanan Pada Waktu Makan	36
Tabel 19.	Distribusi Frekuensi Bumbu Makanan	37
Tabel 20.	Distribusi Frekuensi Bumbu Makanan Pada Waktu Makan	37
Tabel 21.	Distribusi Frekuensi Tingkat kematangan	38
Tabel 22.	Distribusi Frekuensi Tingkat Kematangan Waktu Makan	38

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Kerangka Teori	13
Gambar 2. Kerangka Konsep	14

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Surat Izin Penelitian	61
Lampiran 2. Penjelasan Sebelum Penelitian	62
Lampiran 3. Form Informed Consent	64
Lampiran 4. Siklus Menu	65
Lampiran 5. Kuisisioner Penampilan Makanan Pagi Hari 1	66
Lampiran 6. Kuisisioner Cita Rasa Makanan siang Hari 1	67
Lampiran 7. Kuisisioner Penampilan Makanan Siang Hari 1	68
Lampiran 8. Kuisisioner Cita Rasa Makanan Siang Hari 1	69
Lampiran 9. Kuisisioner Penampilan Makanan Sore Hari 1	70
Lampiran 10. Kuisisioner Cita Rasa Makanan Sore Hari 1	71
Lampiran 11. Kuisisioner Penampilan Makanan Pagi Hari 2	72
Lampiran 12. Kuisisioner Cita Rasa Makanan Pagi Hari 2	73
Lampiran 13. Kuisisioner Penampilan Makanan Siang Hari 2	74
Lampiran 14. Kuisisioner Cita Rasa Makanan Siang Hari 2	75
Lampiran 15. Kuisisioner Penampilan Makanan Sore Hari 2	76
Lampiran 16. Kuisisioner Cita Rasa Makanan Sore Hari 2	77
Lampiran 17. Output Analisis Data	78
Lampiran 18. Hasil Perhitungan Rata - Rata	80
Lampiran 19. Contoh Menu	101
Lampiran 20. Dokumentasi	104

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan berorientasi pada kepuasan konsumen dengan beberapa faktor yang memengaruhinya terdiri dari atas faktor internal yaitu nafsu makan, kebiasaan makan, dan kebosanan sedangkan faktor eksternal yaitu sikap pelayan, ketepatan waktu, suasana lingkungan, penampilan, dan rasa makanan. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan makanan yang dirasakan oleh konsumen dengan melihat sisa makanan ada tidaknya sisa makanan, sehingga sisa makanan dapat dipakai sebagai indikator kepuasan santriwati untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan. Bila makanan yang disajikan dengan baik dapat dihabiskan oleh konsumen berarti pelayanan gizi institusi tersebut sudah tercapai (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

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 (Choiriyah, 2019).

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).

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan yang disajikan dapat diterima. Kemauan konsumen untuk mengkonsumsi suatu makanan ditentukan oleh rangsangan dari indera pengelihatan, penciuman, pencicip serta pendengaran. Faktor utama dalam penilaian cita rasa makanan dipengaruhi oleh penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, ukuran, besar porsi, dan konsistensi. Rasa makanan yang meliputi aroma, tekstur, suhu, rasa dan tingkat kematangan (Kemenkes RI, 2018).

Berdasarkan penelitian Sutyan (2013) mengatakan bahwa tingkat kesukaan siswa terhadap mutu hidangan, sebagian besar siswa menilai pada tingkatan cukup untuk keseluruhan menu yang disediakan oleh asrama dari segi penilaian terhadap warna (72.8%), aroma (68.8%), tekstur (71.0%), kesesuaian porsi (70.8%), rasa (61.0%), dan suhu makanan (66.6%).

Penelitian yang dilakukan oleh Chairiyah (2019) di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi menunjukkan hasil uji organoleptik mayoritas santri kurang menyukai tekstur (67.2%), rasa (73.8%), aroma (50.8%), variasi (68.9%) dan penampilan (49.2%) makan pagi.

Madrasah Aliyah Negeri 1 Bandar Lampung adalah salah satu madrasah yang berada di Jl. Letkol H. Endro Suratmin Kel. Harapan Jaya, Kec. Sukarame, Kota Bandar Lampung. Madrasah ini berdiri pada tanggal 1 Juli 1979. Jumlah siswa siswi asrama MAN 1 Bandar Lampung yaitu 299 siswa siswi Asrama MAN 1 Bandar Lampung, asrama putri terdapat 54 siswi kelas X, 67 siswi kelas XI dan 66 siswi kelas XII, sedangkan asrama putra terdapat 38 siswa kelas X, 36 siswa kelas XI dan 38 siswa kelas XII.

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan di asrama MAN 1 Bandar Lampung. Penjamah makanan yang bekerja terdapat 4 tenaga pemasak, yaitu terdiri dari 2 tenaga pemasak yang bekerja dari pukul 06.00 pagi sampai 18.00 sore dan 2 tenaga pemasak yang bekerja dari pukul 18.00 sore sampai 03.00 malam. Sehingga dari 4 petugas pengolah itulah yang akan nantinya mengolah makanan untuk siswa siswi asrama. Dimana frekuensi pemberian makan siswa siswi asrama yaitu 3 kali sehari, dimana waktu

pemberian makan di pagi hari pukul 06.00 sd 06.30 WIB, Siang 12.00 sd 13.00 WIB, dan sore 17.00 sd 18.00 WIB.

Dari data yang didapat, 4 tenaga pemasak untuk 299 siswa siswi asrama, hal ini belum memenuhi standar kebutuhan tenaga kerja menurut metode *Recommendation Full Time Equivalent* (FTE). Standar kebutuhan tenaga kerja dari perhitungan dalam metode *Recommendation Full Time Equivalent* (FTE) yaitu 16 tenaga kerja pemasak yang dibutuhkan untuk 299 siswa siswi asrama. Jadi di Asrama MAN 1 Bandar Lampung kekurangan tenaga pemasak yaitu kurang 12 tenaga pemasak. Dan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung untuk variasi menu tidak beragam/ bervariasi. Maka hal ini dapat dikatakan bahwa menu yang tidak beragam/ bervariasi bisa terjadi karna tenaga pemasak yang kurang. Oleh karna itu berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin mengetahui gambaran penerimaan siswa siswi terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung .

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan data pendahuluan bahwa di Asrama MAN 1 Bandar Lampung menu makanan yang tidak beragam/bervariasi, hal ini dapat dikatakan kurangnya kebutuhan tenaga pemasak. Standar kebutuhan tenaga pemasak untuk 299 siswa siswi yaitu membutuhkan 16 tenaga pemasak, sedangkan tenaga pemasak saat ini hanya 4 tenaga pemasak, maka peneliti memilih rumusan masalah, yaitu “Bagaimana Gambaran Penilaian Siswa Siswi Kelas 10 Dan Kelas 11 Terhadap Makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023? ”.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran penilaian siswa siswi kelas 10 dan kelas 11 terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui karakteristik responden siswa siswi Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.



- b. Untuk mengetahui tingkat kepuasan terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.
- c. Untuk mengetahui penilaian siswa terhadap penampilan makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.
- d. Untuk mengetahui penilaian siswa terhadap cita rasa makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.

#### **D. Manfaat**

##### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini menambah wawasan dan pengalaman untuk ilmu yang di dapatkan dan menambah pengetahuan dalam bidang ketenagaan.

##### **2. Manfaat aplikatif**

Bagi Asrama MAN 1 Bandar Lampung sebagai masukan untuk meningkatkan pelayanan yang baik dan optimal.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan dengan mengamati dan melakukan wawancara serta pencatatan. Penelitian ini tentang gambaran penilaian siswa siswi terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung, Penelitian ini dilaksanakan selama 2 hari yaitu pada tanggal 08 Mei 2023 sampai 09 Mei 2023, yang akan dilaksanakan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung. Dengan mengambil variabel yaitu penilaian siswa siswi pada tingkat kepuasan, penampilan makanan terdiri dari warna, besar porsi, penyajian dan pada cita rasa terdiri dari aroma, tekstur, bumbu dan tingkat kematangan. Penelitian ini dilakukan dengan mengamati dan melakukan angket dengan bantuan kuisisioner.

## **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 kelezatannya 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 rasanya 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 asrama, 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.

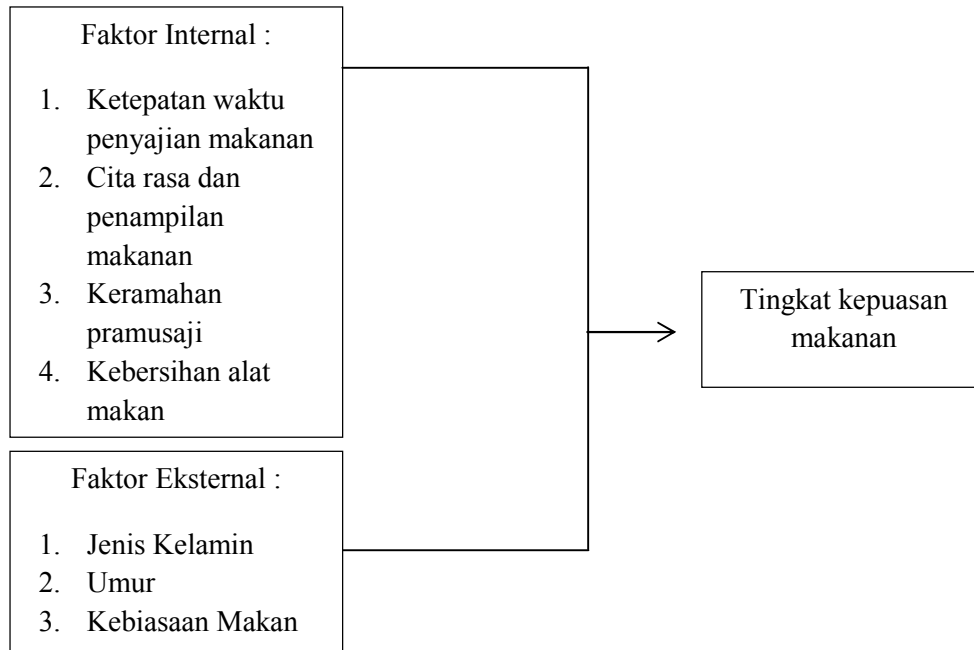
## 2. Penyajian makanan dengan cara prasmanan

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 kafetaria

Penyajian makanan dengan cara kafetaria 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

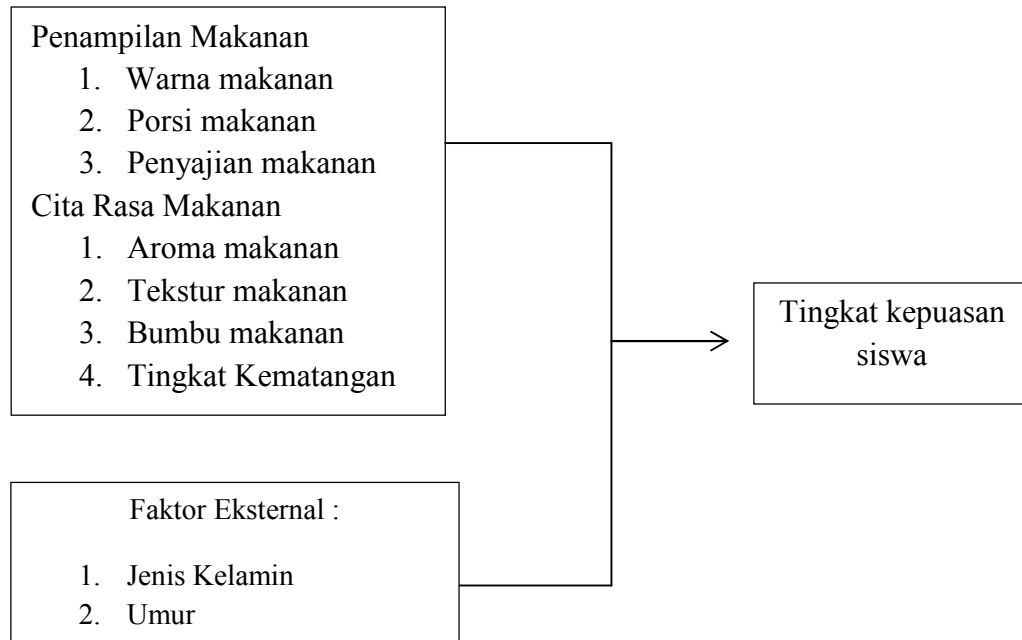


**Gambar 1.**

Kerangka Teori

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

## F. Kerangka Konsep



**Gambar 2.**  
**Kerangka Teori**