

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Definisi 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)

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. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan

Klasifikasi penyelenggaraan berdasarkan sifat dan tujuannya dibagi menjadi 2 (dua) kelompok utama, yaitu kelompok institusi yang bersifat non atau semikomersil (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersil

(*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersil (*service oriented*) yaitu penyelenggaraan makanan di pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus, dan darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat komersil (*profit oriented*) yaitu transportasi, industri dan komersial . (Bakri, Intiyati: Widartika, 2018).

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

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.

C. 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. Tujuan penyelenggaraan makanan asrama yaitu menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang mendapat makanan secara continue, mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien. Karakteristik penyelenggaraan makanan asrama yaitu standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang di asramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada. (Bakri, Intiyati: Widartika, 2018). 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.
6. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni asrama (Kemenkes RI, 2018).

D. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh rangsangan pada berbagai indra di dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi adalah masakan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan ketika dihidangkan dan rasa makanan ketika dimakan. Kedua aspek tersebut sama-sama diperlukan dan perlu diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Siregar, R., dkk 2016).

Faktor-faktor berikut ini yang berkaitan dengan penampilan makanan, antara lain:

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. Penilaian warna masakan meliputi kontras dan kombinasi menarik.
2. Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan, kerapihan dalam memotong dan variasi bentuk potongan makanan, akan meningkatkandaya tarik penampilan makanan. 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. 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 yang tercium akan sangat mempengaruhi citarasa makanan. Kriteria yang dinilai adalah bau yang sedap atau kurang sedap.

Faktor-faktor berikut ini yang berkaitan dengan citarasa makanan, antara lain:

1. 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
2. Tekstur makanan tergantung dari struktur makanan dan dapat dirasakan ketika makanan masuk kedalam mulut. Penilaian tekstur meliputi hal-hal seperti garing, lembut, kasar, halus, keras, liat.
3. Suhu menunjukkan derajat panas suatu makanan atau hidangan. Semakin tinggi suhu nya, berarti makanan semakin panas.
4. Bumbu yang digunakan untuk memasak mempengaruhi citarasa masakan. Bahan makanan yang berkualitas dan harganya mahal pun harus diolah dengan komposisi bumbu yang tepat. Penilaian terhadap bumbu masakan meliputi ketepatan komposisi dan jenis bumbu serta variasi rasa yang dihasilkan seperti pedas, asam, manis, asin, gurih, pahit, hambar.
5. Teknik memasak merupakan aspek yang menentukan penampilan dan rasa makanan. Perbedaan teknik memasak yang digunakan akan berakibat pada citarasa makanan (Siregar, R., dkk 2016).

E. Daya Terima Makanan

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 dimakan dan tidak menimbulkan sisa makanan.

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 dikenal dengan nama metode Comstock. Disebut juga metode observasi karena dalam metode ini pengukuran atau penaksiran dilakukan secara observasi/visual mengenai banyaknya sisa makanan yang ada dipiring setelah responden selesai makan. Penilaian dilakukan untuk setiap jenis hidangan. Sehingga dapat diketahui hidangan mana yang tidak dihabiskan (Wayansari, dkk., 2018)

2. Metode pencatatan sendiri (selfreported consumption)

Dalam metode ini responden mengestimasi sendiri sisa makanannya, dan menuliskannya pada form khusus untuk mencatat sisa dari setiap jenis makanan.

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.

4. Metode penimbangan sisa makanan

Metode ini relative paling akurat dibanding metode lainnya karena mengidentifikasi sisa makanan melalui penimbangan (Kemenkes RI, 2018).

5. Sisa makanan dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut

Keterangan:

$$\frac{\text{Berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\%$$

Berat awal: berat makanan yang dihidangkan

Berat akhir: berat makanan yang tidak dimakan (berat sisa makanan)

Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak dimakan

oleh pasien/konsumen dari yang disajikan oleh rumah sakit atau suatu lembaga menurut jenis makanannya. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien/konsumen meninggalkan sisa makanan lebih dari 20% (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan dibagi menjadi dua yaitu:

- a. Waste, yaitu makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh/diolah atau makanan hilang karena tercecer.
- b. Platewaste, yaitu makanan yang terbuang karena setelah dihidangkan tidak habis dikonsumsi.

F. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Menurut Melinda dkk, (2019) bahwa sisa makanan terjadi karena makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi. Faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan dapat berupa faktor yang berasal dalam diri pasien (Faktor Internal), faktor dari luar pasien (Faktor Eksternal) serta faktor lain yang mendukung Faktor Internal.

Faktor internal yaitu faktor yang berasal dari pasien yang meliputi:

- a. Psikologis

Faktor psikologis merupakan rasa tidak senang, rasa takut karena sakit dan ketidakbebasan karena penyakitnya sehingga menimbulkan rasa putus asa (Lisnawaty, dkk., 2021)

- b. Kebiasaan Makanan

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 (Melinda dkk, 2019)

- c. Kebosanan

Rasa bosan biasanya timbul bila pasien mengonsumsi 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.

1. Citarasa

Citarasa yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan meliputi:

a. Penampilan makanan

Beberapa faktor berikut ini menentukan penampilan makanan:

1) Warna Makanan

Penampilan makanan yang menarik akan membuat selera makanan pasien meningkat. Warna makanan merupakan hal yang paling memengaruhi dalam penampilan makanan. Warna makanan yang menarik diperoleh dari teknik memasak tertentu atau dengan menambahkan zat pewarna baik pewarna alami maupun perwarna buatan (Moehyi, 2014).

2) Bentuk makanan

Bentuk-bentuk tertentu dari makanan yang disajikan dapat membuat makanan menjadi lebih menarik saat disajikan. Berbagai macam bentuk makanan yang disajikan adalah sebagai berikut (Moehyi, 2014).

(1) Bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan, misalnya ikan yang sering disajikan lengkap dalam bentuk aslinya.

(2) Bentuk yang menyerupai bentuk asli, tetapi bukan bahan makanan yang utuh, misalnya ayam kodok yang dibuat menyerupai ayam.

(3) Bentuk yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanan dengan teknik tertentu atau mengiris bahan makanan dengan cara tertentu.

3) Besar porsi

Standar porsi harus ditetapkan untuk setiap jenis makanan. Penggunaan sendok skup, sendok porsi dan piring tertentu dapat berfungsi untuk memorsikan makanan. Sendok skup

dapat digunakan untuk memorsi makanan seperti cookies, muffins, bakso dan beberapa jenis sayuran seperti salad kentang dan makanan sejenisnya (Sullivan, 1990).

4) Penyajian makanan

Penyajian atau pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan yang sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (Depkes RI, 2006). Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga hal pokok yang diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara menyusun makanan dan penghias hidangan (garnish). Hal tersebut harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan itu (Moehyi, 2014).

b. Rasa makanan

Beberapa faktor berikut ini menentukan rasa makanan:

1) Rasa makanan

Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indra penglihatan sehingga mampu meningkatkan selera makan untuk mencicipi makanan itu, maka tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indra pencium dan indra pengecap. Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu makanan (Moehyi, 2014).

2) Aroma

Aroma yang dikeluarkan oleh makanan memberikan daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap. Contohnya, aroma jambu

biji yang menyengat timbul karena reaksi enzimatis dalam buah jambu dan membentuk senyawa yang mudah menguap. Demikian juga aroma yang dikeluarkan oleh rempah-rempah yang ditimbulkan oleh minyak atsiri dan senyawa yang mudah menguap. Terbentuknya senyawa yang mudah menguap disebabkan oleh reaksi enzim, tetapi dapat juga terjadi tanpa terjadi reaksi enzim. Contohnya aroma pada daging kambing atau daging ikan yang dibakar bukan berasal dari reaksi enzim, tetapi karena terpecahnya asam amino dan asam lemak yang terdapat dalam daging kambing atau daging ikan itu (Moehyi, 1992).

- 3) Bumbu Berbagai macam rempah-rempah dapat digunakan sebagai bumbu masakan untuk memberikan rasa pada makanan. Misalnya, cabai, bawang merang, bawang putih dan sebagainya. Rasa yang ditimbulkan oleh setiap jenis bumbu akan bereaksi dengan komponen rasa primer yang diberikan oleh bahan makanan primer yang digunakan dalam masakan sehingga menghasilkan rasa baru yang lebih enak (Moehyi, 1992).

4) Tekstur

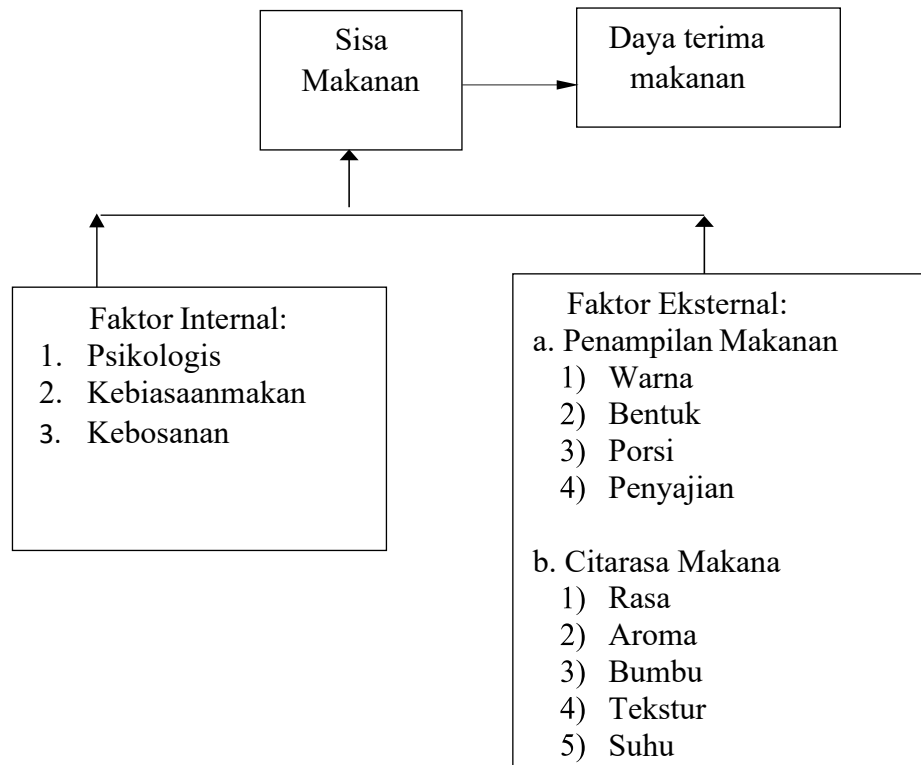
Makanan yang masuk ke mulut dan setelah dikunyah akan menyebabkan keluarnya air ludah yang kemudian menimbulkan rangsangan pada saraf pengecap yang ada di lidah. Makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna akan menghasilkan senyawa yang lebih banyak yang berarti intensitas rangsangan menjadi lebih tinggi. Oleh karena itu daging yang dimasak empuk akan terasa lebih enak (Moehyi, 2014).

5) Suhu.

Temperatur atau suhu makanan saat disajikan memiliki peranan dalam menentukan cita rasa makanan. Makanan

yang terlalu panas atau terlalu dingin akan mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan. Makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas dapat memancarkan aroma yang lebih enak seperti sop, sate dan soto. Pada makanan Eropa ada perbedaan makanan menurut suhu yaitu makanan panas (hot meal) dan ada makanan dingin (cold meal) (Moehyi, 2014).

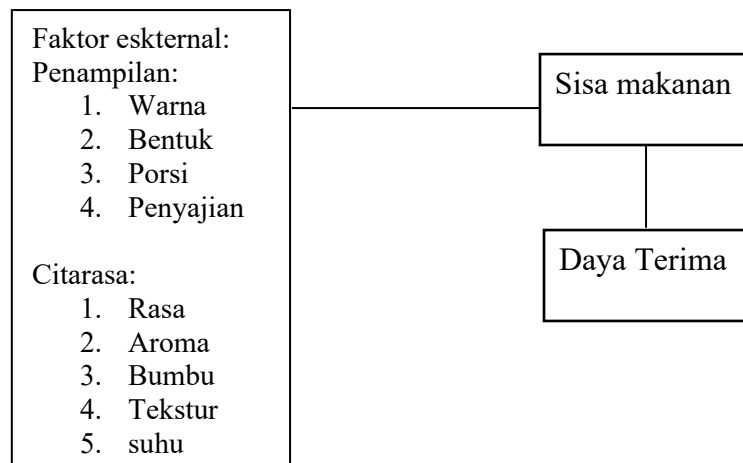
G. Kerangka Teori



Gambar 1 : Kerangka Teori

Sumber: Dimodifikasi dari Siregar (2015) dalam Amalia (2021)

H. Kerangka Konsep



Gambar 2 : Kerangka Konsep

I. Definisi Operasional

Nama Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Daya Terima Makanan	Rata-rata makanan yang dihabiskan oleh responden pada waktu makan pagi, siang, sore dengan melihat sisa makanan lauk hewani, lauk nabati, sayur. Selanjutnya dihitung 100% - % sisa makanan.	Observasi	Kuesioner Comstock	< 80% makanan yang dikonsumsi ≥ 80% makanan yang dikonsumsi Sumber: Wirasamadi, N. L. P,dkk (2015).	Ordinal
Penampilan Makanan	Penilaian secara organoleptic yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan mata terhadap makanan yang disajikan, komponen penampilan makanan yaitu (warna, bentuk, porsi, penyajian).	Perhitungan	Kuesioner	Tidak menarik: jika rata-rata jumlah skor dari (warna, bentuk, porsi, penyajian) ≤ 60% Kurang Menarik: jika rata-rata jumlah skor dari (warna, bentuk, porsi, penyajian) 60% - 80% menarik: jika rata-rata jumlah skor dari (warna, bentuk, porsi, penyajian) >80% Sumber: Rochmah (2017).	Ordinal
• Warna Makanan	Penilaian secara organoleptik yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan indera	Wawancara	Kuesioner	Tidak menarik: jika jumlah skor ≤ 60% Kurang Menarik: jika jumlah	Ordinal

Nama Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
	penglihat yaitu mata terhadap makanan yang disajikan.			skor 60% - 80% menarik: jika jumlah skor >80% Sumber: Rochmah (2017)	
• Bentuk Makanan	Penilaian reponden tentang bentuk makanan yang disajikan untuk setiap individu.	Wawancara	Kuesioner	Tidak menarik: jika jumlah skor $\leq 60\%$ Kurang Menarik: jika jumlah skor 60% - 80% menarik: jika jumlah skor >80% Sumber: Rochmah (2017).	Ordinal
• Besar Porsi	Penilaian reponden tentang porsi makanan yang disajikan untuk setiap individu.	Wawancara	Kuesioner	Kecil: jika jumlah skor $\leq 60\%$ Sedang: jika jumlah skor 60% - 80% Besar: jika jumlah skor >80% Sumber: Rochmah (2017).	Ordinal
• Penyajian Makanan	Penilaian reponden tentang penyajian makanan yang disajikan untuk setiap individu.	Wawancara	Kuesioner	Tidak menarik: jika jumlah skor $\leq 60\%$ Kurang Menarik: jika jumlah skor 60% - 80%	Ordinal

Nama Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
				menarik: jika jumlah skor >80% Sumber: Rochmah (2017).	
Cita Rasa	Penilaian secara organoleptic yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan lidah dan hidung terhadap makanan yang disajikan, komponen cita rasa makanan yaitu (rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu).	Perhitungan	Kuesioner	Tidak enak: jika rata-rata jumlah skor dari (rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu) $\leq 60\%$ Kurang enak: jika rata-rata jumlah skor dari (rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu) 60% - 80% Enak: jika rata-rata jumlah skor dari (rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu) >80% Sumber: Rochmah, (2017).	
• Rasa Makanan	Penilaian responden secara organoleptik yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan mulut terhadap makanan yang disajikan.	Wawancara	Kuesioner	Tidak enak: jika jumlah skor $\leq 60\%$ Kurang enak: jika jumlah skor 60% - 80% Enak: jika jumlah skor >80% Sumber: Rochmah, (2017).	Ordinal

Nama Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
•Aroma Makanan	Penilaian secara organoleptic yang dilakukan oleh responden dengan menggunakan hidung terhadap makanan yang disajikan.	Wawancara	Kuesioner	Tidak enak: jika jumlah skor < 60% Kurang enak: jika jumlah skor 60% - 80% Enak: jika jumlah skor > 80% Sumber: Rochmah, (2017).	Ordinal
•Bumbu Masakan	Penilaian oleh responden terhadap bumbu masakan dengan menggunakan mulut terhadap makanan yang disajikan.	Wawancara	Kuesioner	Tidak enak: jika jumlah skor < 60% Kurang enak: jika jumlah skor 60% - 80% Enak: jika jumlah skor > 80% Sumber: Rochmah, (2017)	Ordinal
•Tekstur Makanan	Penilaian secara organoleptic yang dilakukan oleh responden dengan menentukan kelunakan atau kekenyalan dan kekerasan makanan yang disajikan.	Wawancara	Kuesioner	Tidak sesuai: jika jumlah skor $\leq 60\%$ Kurang sesuai: jika jumlah skor 60% - 80% sesuai: jika jumlah skor > 80% Sumber: Wayansari; Anwar; Amri (2018).	Ordinal

Nama Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Suhu Makanan	Penilaian suhu makanan oleh responden	Wawancara	Kuesioner	1. Tidak sesuai: jika jumlah skor $\leq 60\%$ Kurang sesuai: jika jumlah skor 60% - 80% sesuai: jika jumlah skor $> 80\%$ Sumber: Wayansari; Anwar; Amri (2018)	Ordinal