

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penyelenggaraan Makanan

2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah yang besar. Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Aisyah, 2014).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi (Aisyah, 2014).

2.1.2 Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi

Menurut Rotua dan Siregar, 2015. Penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan bagi konsumen dengan memerhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Macam-macam penyelenggaraan makanan institusi Pada dasarnya penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari 2 macam yaitu:

- a. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (bersifat komersial). Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapat keuntungan yang sebesar - besarnya. Bentuk usaha ini seperti restaurant, snack, bars, cafeteria, catering. Usaha penyelenggaraan

makanan ini tergantung pada bagaimana menarik konsumen sebanyak banyaknya dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain.

- b. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non komersial). Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi baik dikelola pemerintah, badan swasta ataupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada didalam satu tempat yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah dan lain lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan. Berbeda dengan penyelenggaraan makanan komersial, penyelenggaraan makanan non-komersial berkembang sangat lambat. Keterbatasan penyelenggaraan makanan non-komersial, seperti pelayanan yang tidak terlatih dan biaya serta peralatan yang terbatas. Hal ini yang menyebabkan penyelenggaraan makanan di berbagai institusi seperti panti asuhan lembaga pemasyarakatan, bahkan di asrama-asrama pelajar selalu terkesan kurang baik.
- c. Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat semi komersial. Penyelenggaraan makanan semi komersial adalah organisasi yang dibangun dan dijalankan bukan hanya tujuan komersial, tetapi juga untuk tujuan sosial (masyarakat kurang mapu) (Rotua dan Siregar, 2015).

2.2 Standar Porsi

2.2.1 Pengertian Standar Porsi

Standar porsi adalah rincian jenis dan jumlah bersih setiap hidangan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di suatu institusi. Porsi penyelenggaraan makanan massal diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan sehingga jenis dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan penakar (seperti sendok sayur, centong atau sendok pembagi) harus di tentukan standarnya. Porsi makanan

akan mempengaruhi daya tarik dari konsumen karena tiap-tiap konsumen memiliki besar porsi makanan yang berbeda dalam setiap aktivitas makannya. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan. Jika terlalu besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik (Wibowo, S dkk, 2018).

2.2.2 Porsi Penyajian

Makanan yang telah diolah, disajikan berdasarkan kebutuhan dan keinginan. Penyajian makanan harus memperhitungkan banyaknya orang yang akan makan. Makanan diberikan dengan adanya porsi. Porsi penyajian adalah jumlah atau ukuran makanan yang disajikan dalam setiap kali makan (Wibowo, S dkk, 2018).

2.3 Daya Terima Makanan

Daya terima adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang di konsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang di konsumsi (Chalida Nur et al., 2015). Untuk mengetahui daya Terima makan seseorang dapat dilihat dari sisa makanan yang tidak dihabiskan.

Daya terima dipengaruhi oleh tingkat kesukaan. Semakin tinggi tingkat kesukaan subjek terhadap makanan yang telah disajikan maka daya terima makanan akan mengikat, begitu juga sebaliknya. Tolak ukur dalam keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habistermakan tanpa meningkatkan sisa makanan (Agustina, 2016).

Daya terima pasien baik dikatakan jika $\geq 80\%$ maka sisa makanan harus $\leq 20\%$ hal ini sesuai dengan Kemenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang pelayanan minimal rumah sakit, yang menyebutkan indikator sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien $\leq 20\%$ (Depkes RI, 2008).

2.4 Sisa Makanan

Sisa makanan merupakan makanan yang masih ada dipiring makan sesudah konsumen selesai makan. Dengan melihat sisa makanan dapat diketahui kemampuan dan kemauan seseorang untuk mengkonsumsi makanan yang disajikan, lalu sisa makanan dapat dikatakan dengan makanan yang dimakan dengan pasien. Semakin banyak sisa makanan yang tidak dihabiskan maka semakin berkurangnya asupan zat gizi yang masuk dalam tubuh (Wayansari, Irfanny, & Zul, 2018).

Indikator keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan salah satunya dikaitkan dengan sisa makanan. Volume sisa makanan dapat bervariasi pada masing-masing waktu makan (makan pagi, makan siang, makan malam, dan snack). Hasil pengamatan harus ditunjukkan dalam persentase total makanan yang disajikan (Kemenkes R.I, 2013).

Dalam Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, ditetapkan bahwa indikator standar pelayanan gizi tentang standar sisa makanan yang termasuk kategori yang menyisakan makanan dalam kategori banyak yaitu $>20\%$ dan kategori sisa makanan sedikit yaitu $\leq 20\%$ (Kemenkes,2013).

2.5 Faktor Eksternal

1. Cita Rasa Makanan

a) Rasa

Rasa Makanan merupakan komponen selera yang terpenting karena berpengaruh dominan dan lebih melibatkan indra pengecap (lidah). Rasa ditimbulkan oleh senyawa yang larut dalam air dan berinteraksi dengan reseptor pada lidah atau indra perasa (Rotua, 2015). Sedangkan menurut Wanyansari, Irfanny & Zul (2018) rasa makanan dapat bervariasi, antara rasa manis, pedas, asin, gurih, pahit, asam, dan getir. Rasa dapat juga 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 masak yang benar, akan mempengaruhi rasa makanan. Dalam kriteria penilain rasa makanan meliputi enak dan tidak enak.

b) Aroma

Aroma makanan, yang dikeluarkan makanan dengan daya Tarik yang sangat kuat dan merangsang indera penciuman (hidung). Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang memiliki sensorik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera makan pada pasien berdasarkan persepsi responden. Kriteria pada aroma yang dinilai adalah bau yang sedap atau kurang sedap (Wayansari, Irfanny, & Zul, 2018).

c) Bumbu

Bumbu masakan dan bahan penyedap adalah bahan yang ditambahkan dalam bentuk halus atau tidak dan dapat memberikan rasa pada makanan berdasarkan presepsi pasien. Bumbu yang tepat memberikan rasa makanan yang khas. Standar bumbu menurut terbagi atas 5 macam, yaitu standar bumbu A (bumbu dasar merah), standar bumbu B (bumbu dasar putih), standar bumbu C (bumbu dasar kuning), standar bumbu D (bumbu dasar tumis), standar bumbu E (bumbu dasar kacang), (Wayansari, Irfanny, & Zul, 2018).

d) Variasi menu

Menu adalah hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara, baik makan pagi, makan siang maupun makan malam, dengan atau tanpa selingan. Salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya menu yang baik secara kualitas maupun kuantitas. Oleh sebab itu perlu dibuat perencanaan menu yang baik. Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam suatu hidangan yang berbeda pada setiap kali penyajian. Variasi menu yang ada di indonesia umumnya adalah terdiri dari berbagai hidangan sebagai berikut (Wanyansari, Irfanny & Zul 2018):

- 1) Makanan Pokok yang ada di Indonesia umumnya adalah nasi. Berbagai variasi makanan pokok dari nasi antara lain nasi kuning, nasi udak, dan nasi tim.
- 2) Lauk Pauk merupakan pendamping makanan pokok. Hidangan ini biasa terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya. Bahan makanan hewani yang digunakan dapat berupa daging sapi, daging ayam, ikan, telur, udang. Sedangkan bahan makanan nabati berupa tahu, tempe, atau sejenis kacang-kacangan.
- 3) Sayuran biasanya terdiri dari dua macam yaitu hidangan sayuran berkuah dan hidangan sayuran yang tidak berkuah.
- 4) Buah – buahan biasanya disajikan bentuk utuh buah segar atau dibuat olahan sebagai minuman seperti jus buah. Buah biasanya hanya berfungsi sebagai pencuci mulut yang dikonsumsi setelah makan.
- 5) Snack merupakan makanan selingan antara makan pagi dan makan siang atau antara makan siang dan makan malam. Biasanya disajikan dalam rasa yang manis, asin, atau gurih.

2. Penampilan

a) Warna Makanan

Dalam warna dan kombinasi makanan yang menarik memiliki peranan yang penting dalam penampilan makanan. Makanan yang warnanya sudah tidak sesuai akan menurunkan selera makan. Untuk mempertahankan warna maka perlu diperhatikan memilih metode pengolahannya. Kombinasi warna adalah hal yang sangat diperlukan dan membantu dalam penerimaan suatu makanan dan secara tidak langsung dapat merangsang selera makan, dimana makanan yang penuh warna mempunyai daya Tarik untuk dilihat, karena warna juga mempunyai dampak psikologis pada konsumen. Makanan yang bergizi, enak dimakan dan aromanya juga enak, tidak akan dimakan apabila warnanya memberikan kesan menyimpang dari warna yang seharusnya (Martha Ardiaria, 2015).

b) **Tekstur Makanan**

Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dimulut. Tekstur dapat mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh suatu bahan atau kombinasi dari beberapa bahan yang berbeda. Tekstur meliputi rasa garing, keempukan dan kekerasan makanan yang dirasakan oleh indera pengecap.

c) **Porsi Makanan**

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan individu, seriap orang berbeda-beda dengan kebiasaan makan ataupun porsi makanannya. Dalam porsi makanan yang terlalu besar atau kecil dapat berpengaruh pada penampilan makanan.

d) **Penyajian Makanan**

Tahap akhirnya dari system penyelenggaraan makanan institusi adalah penyajian atau distribusi makanan untuk dikonsumsi. Penyajian atau pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan yang sesuai dengan jumlah porsi dan jenis pada makanan konsumen yang dilayani (Martha Ardiaria, 2015).

2.6 Faktor Internal

1. **Umur**

Semakin tua umur manusia maka pada kebutuhan energi zat gizi semakin sedikit. Bagi orang yang dalam periode pertumbuhan yang cepat memiliki peningkatan kebutuhan gizi.

2. **Jenis Kelamin**

Jenis kelamin dapat menjadi penyebab terjadinya sisa makanan. Hal ini disebabkan perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki, dimana kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5 – 10% dari kebutuhan laki-laki. Perbedaan ini dapat terlihat pada susunan tubuh, aktivitas, yang mana laki-laki banyak berkerja menggunakan otot dari pada perempuan, sehingga dalam mengkonsumsi makanan maupun

pemilihan jenis pada makanan, perempuan dan laki-laki mempunyai selera yang sangat berbeda.

3. Aktivitas fisik

Aktivitas fisik berpengaruh terhadap kebutuhan gizi, aktivitas fisik pada orang normal berbeda tiap individu sesuai jangka waktunya. Dalam perhitungan kebutuhan zat gizi, nilai faktor aktivitas pada orang sakit dibedakan menjadi dua yaitu istirahat di tempat tidur dan tidak terikat di tempat tidur.

4. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan adalah suatu istilah yang dapat menggambarkan perilaku yang berhubungan dengan makanan, seperti tata krama makan, frekuensi makan seseorang, pola makan yang dimakan, kepercayaan pada pantangan terhadap makanan, distribusi makanan diantara anggota keluarganya, penerimaan terhadap makanan yang hendak dimakan (yang akan timbulnya suka atau tidak suka) dan cara pemilihan pada bahan makanan yang hendak dimakan (Septiandini, 2018).

2.7 Metode Pengukuran Daya Terima

2.7.1 Recall

Menurut Supriasa (2014) metode recall 24 jam adalah salah satu metode survei konsumsi yang menggali atau menanyakan apa saja yang di makan dan di minum responden selama 24 jam yang berlalu baik yang berasal dari dalam rumah maupun diluar rumah. Ruang lingkup dari metode recall 24 jam dapat digunakan dalam skala nasional, rumah tangga, dan individu. Di tempat pelayanan kesehatan seperti rumah sakit, metode ini paling umum digunakan untuk mengetahui asupan makanan/ zat gizi pasien.

2.7.2 Metode Visual

Salah satu cara yang dikembangkan untuk menilai konsumsi makanan pasien adalah metode taksiran visual Comstock. Pada metode ini sisa makanan diukur dengan cara menaksir secara visual banyaknya sisa makanan untuk setiap jenis hidangan. Evaluasi sisa makanan menggunakan metode ini melihat makanan tersisa di piring dan menilai jumlah yang tersisa, dan juga digambarkan dengan skala 6 poin. (Susyani, 2013)

Prinsip dari metode taksiran visual adalah para penaksir (estimator) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Metode taksiran dengan skala pengukuran dikembangkan oleh Comstock dengan menggunakan 6 point, dengan kriteria sebagai berikut :

- 1) Skala 5 jika makanan seluruhnya dikonsumsi (100% dikonsumsi).
- 2) Skala 4 jika tersisa makanan $\frac{1}{4}$ porsi (75% dikonsumsi).
- 3) Skala 3 jika tersisa makanan $\frac{1}{2}$ porsi (50% dikonsumsi).
- 4) Skala 2 jika tersisa makanan $\frac{3}{4}$ porsi (25% dikonsumsi).
- 5) Skala 1 jika hanya dikonsumsi sedikit, kira-kira 1 sendok makan (5% dikonsumsi).
- 6) Skala 0 jika tidak dikonsumsi sama sekali.

Metode taksiran visual Comstock mempunyai kelebihan dan kekurangan. Kelebihan dari metode visual Comstock antara lain:

- 1) Memerlukan waktu yang cepat dan singkat
- 2) Tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit
- 3) Menghemat biaya
- 4) Dapat mengetahui sisa makanan menurut jenisnya

Kekurangan dari metode ini antara lain :

- 1) Diperlukan enumerator yang terlatih, teliti, dan terampil
- 2) Memerlukan kemampuan menaksir dan pengamatan yang cermat
- 3) Sering terjadi kelebihan dalam menaksir (over estimate) atau kekurangan

2.7.3 Metode Food Weighing

Metode penimbangan makanan adalah salah satu metode survei konsumsi kuantitatif. Ini digunakan dengan tujuan mengetahui dengan akurat bagaimana intake zat gizi dari seseorang. Dalam suatu tempat yang khusus, seperti di institusi dimana seseorang tinggal bersama-sama, maka metode ini sangat membantu menetapkan konsumsi makanan secara benar dan tepat (Supariasa, 2014). Hal ini disebabkan karena makanan yang mereka makan sudah tahu jenisnya, porsi, ukurannya, mereknya, komposisinya yang semuanya bisa di catat dan di timbang oleh petugas. Ini adalah menunjukkan asupan yang sebenarnya (Actual intake). Metode ini mempunyai kelemahan yaitu memerlukan waktu yang banyak, peralatan khusus, kerjasama yang baik dengan responden, dan petugas yang terlatih (Nuryati, 2014).

2.8 Panti Asuhan

2.8.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan

Panti Asuhan merupakan lembaga yang bergerak di bidang sosial untuk membantu anak-anak yang sudah tidak memiliki orang tua. Di dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, panti asuhan merupakan sebuah tempat untuk merawat dan memelihara anak-anak yatim atau yatim piatu. Panti asuhan juga menampung anak yang mana orangtuanya tidak mampu membesarkan anaknya dengan layak.

Menurut Bakri dkk, (2018), penyelenggaraan makanan panti asuhan, termasuk dalam penyelenggaraan makanan institusi sosial yang berarti makanan yang dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya. Tanpa memperhitungkan keuntungan, nominal, dari institusi tersebut.

2.8.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan

Panti Asuhan merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan untuk anak terlantar. Tujuan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan yaitu menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasa dan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat.

Panti Asuhan Al Hasanah merupakan penyelenggaraan makanan institusi sosial yang termasuk tidak bersifat komersial dan berasal dari dana yang diberikan oleh Kementerian Sosial Republik Indonesia (Kemensos), atau Departemen Sosial (Depsos), dan Donatur tidak tetap. Panti asuhan melayani dari berbagai golongan umur. Konsumen yang dilayani mendapatkan makanan tiga kali sehari. Disajikan perorangan dan dibagi dengan sama rata kepada seluruh anak panti. Susunan hidangan sederhana dan variasi tergantung dari jumlah dana yang disediakan oleh pihak institusi. Jumlah dana yang disediakan oleh institusi sosial menentukan pilihan dengan mengambil 40 konsumen saja.

Menurut Departemen Sosial Republik Indonesia, tujuan panti asuhan adalah sebagai berikut:

- a. Panti asuhan memberikan pelayanan yang berdasarkan profesi pekerja sosial kepada anak terlantar dengan membantu dan membimbing mereka ke arah perkembangan pribadi yang wajar dan memperoleh keterampilan kerja, sehingga mereka dapat menjadi anggota masyarakat yang dapat hidup layak dan penuh tanggungjawab terhadap dirinya, keluarga, dan masyarakat.
- b. Tujuan penyelenggaraan pelayanan kesejahteraan kepada anak terlantar adalah untuk membuat mereka menjadi anggota masyarakat yang dapat hidup layak.

2.8.3 Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan

Menurut Bakri dkk (2018) karakteristik penyelenggaraan makanan panti asuhan antara lain sebagai berikut :

- a. Mendapatkan dana swakelola dari departemen sosial atau badan amal lainnya.
- b. Melayani kelompok umur bayi, anak-anak, hingga remaja, sehingga memiliki kebutuhan gizi yang berbeda. Dengan demikian perlu dihitung untuk memenuhi masing-masing kelompok umur.
- c. Mempertimbangkan bentuk makanan klien, tingkat kesukaan dengan memperhatikan cara pengolahan.
- d. Harga makanan yang disajikan wajar dan tidak mengambil keuntungan.
- e. Konsumen mendapatkan makanan 2-3 kali dalam sehari dengan ditambahkan makanan selingan 1-2 kali.
- f. Makanan disediakan setiap hari.
- g. Macam dan jumlah yang dilayani tetap.
- h. Susunan hidangan sederhana dan terbatas.

2.8.4 Konsumen Pada Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Putriningtyas dkk pada tahun 2020 di Panti Asuhan Darussalam Singosari, konsumen yang dilayani dalam penyelenggaraan makanan panti asuhan adalah anak dengan rentang usia 6-11 tahun, remaja awal dengan rentang usia 12-16 tahun, dan remaja akhir dengan rentang usia 17-25 tahun (Putriningtyas dkk, 2020).