

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Institusi

a. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya⁽¹⁾.

Menurut Rotua (2013), penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, material, dan berbagai sumberdaya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta citarasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan. Selanjutnya, sistem penyelenggaraan makanan institusi merupakan program terpadu dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan dan minuman, penggunaan sarana serta metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan

tersebut⁽⁷⁾.

b. Tujuan Penyelenggaraan Makanan

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan saran yang digunakan⁽⁷⁾.

Sedangkan menurut Kemenkes RI (2013), tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal⁽¹⁾.

c. Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi

Menurut Rotua (2013), jenis penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari:

- 1) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (berorientasi komersial) yaitu penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya. Seperti pada *restaurant, snack bars, cafeteria, dan catering*.
- 2) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non-komersial) yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh suatu instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan social yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Seperti pada asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain.

3) Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat semi komersial yaitu organisasi yang dibangun dan dijalankan bukan hanya untuk tujuan komersial, tetapi juga untuk tujuan sosial (masyarakat yang kurang mampu)⁽⁷⁾.

2. Makanan di Sekolah (*School Feeding*)

a. Pengertian *School Feeding*

Full day School merupakan suatu sistem pendidikan yang memiliki waktu belajar lebih panjang dibandingkan dengan pendidikan pada umumnya, yang biasanya selama 5 – 6 jam, kegiatan belajar mengajar diselenggarakan mulai dari pukul 07.00 – 15.30 sehingga anak banyak menghabiskan waktu dilingkungan sekolah hingga sore hari, sekolah dasar dengan sistem *full day* ini terdapat salah satu fasilitas yaitu memberikan snack pagi dan makan siang (*school feeding*) yang dirasa sangat penting bagi anak. *School feeding* diharapkan dapat memenuhi kebutuhan zat gizi seperti energi, protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh anak sehingga dapat meningkatkan prestasi belajar anak usia sekolah yang sangat membutuhkan pasokan makanan bergizi untuk mempertahankan kecerdasan⁽²⁾.

School Feeding adalah program pemberian makanan tambahan bagi siswa Sekolah Dasar (SD) yang diberikan setiap hari kepada siswa pada hari sekolah. *School Feeding* ini merupakan tindakan umum yang bisa dilaksanakan untuk memperbaiki keadaan gizi anak-anak sekolah. Makanan anak sekolah perlu mendapatkan perhatian mengingat masih masa pertumbuhan, masa keseimbangan gizinya

harus dipertahankan, supaya tetap sehat. Golongan usia sekolah dasar yaitu 7-9 tahun dan 10-12 tahun. Pada usia 7-9 tahun, anak pandai menentukan makanan yang disukai, karena mereka sudah mengenal lingkungan, untuk itu perlu pengawasan dari orang tua supaya tidak salah memilih makanan karena pengaruh lingkungan. Anak masih dalam tahap pertumbuhan sehingga kebutuhan gizinya harus tetap seimbang. Program ini ditujukan agar anak dapat memilih dan menikmati beragam makanan yang mengandung zat-zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak secara baik dan sehat⁽⁸⁾.

b. Manfaat *School Feeding*

Fasilitas makan siang di sekolah dapat memenuhi kebutuhan energi karena aktifitas di sekolah yang tinggi, selain itu dapat mengurangi paparan anak sekolah terhadap makanan jajanan yang tidak sehat dan tidak aman, serta dapat digunakan berbagai jenis makanan yang mungkin tidak disukai anak ketika disajikan di rumah, tapi anak akan menerima makanan ketika disajikan di sekolah. Hal ini akan mempengaruhi pengenalan anak terhadap bahan pangan⁽⁹⁾.

Sistem pendidikan di Indonesia belakangan ini sedang marak dengan desain waktu belajar yang lebih panjang (*full day*), salah satunya pada jenjang pendidikan Sekolah Dasar dengan model *full day* diantaranya memiliki fasilitas pemberian makanan di sekolah (*school feeding*) berupa makan siang. Secara tidak langsung pemberian makanan di sekolah memberikan pengaruh terhadap keteraturan pola makan pada anak yang

kebanyakan memiliki kebiasaan yang tidak teratur pada saat sarapan dan makan siang. Angka Kecukupan Energi untuk anak usia 7-9 tahun sebesar 1850 Kkal dan untuk usia 10-12 tahun 2050 Kkal. Kandungan zat gizi makanan selingan ditinjau dari besarnya kandungan energi dan protein sebesar 300 kkal dan 5 gram protein. Angka kecukupan gizi sangat berpengaruh terhadap status gizi, karena status gizi merupakan ekspresi dari keseimbangan intake makanan dan pengeluaran dari dalam tubuh⁽¹⁰⁾.

Menurut Prasetyowati dan Gunanti (2003) adanya fasilitas makan siang memiliki kontribusi sebesar 2 per 5 dari total konsumsi makanan dalam sehari dengan asumsi makan siang lebih besar dari makan pagi (1 per 5) dan sama dengan makan malam (2 per 5).⁽²⁾ Model *school feeding* merupakan solusi alternatif penyelesaian masalah gizi kurang pada anak sekolah. Dengan penyelenggaraan makan yang meliputi snack pagi, makan siang dan snack sore diharapkan akan menambah asupan gizi bagi anak sekolah⁽¹¹⁾.

c. Syarat School Feeding

- 1) Mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan anak.
- 2) Higienis dan tidak membahayakan anak.
- 3) Mudah dan praktis dalam pelaksanaan kegiatan makan yaitu mudah dibawa (tidak tumpah), dapat dimakan dengan cepat (tidak perlu mengupas yang sulit atau bertulang/duri halus).
- 4) Dibuat sama jenis hidangan (bisa beberapa jenis) dan porsi yang standar sehingga cukup mengenyangkan anak.
- 5) Efisiensi dan mudah dalam pengelolaan program makan,

persiapan, pengolahan, dan penyajian.

- 6) Porsi makan tidak terlalu besar, untuk anak yang banyak makannya dapat diberikan tambahan makanan.
- 7) Makanan berkuah agar mudah ditelan anak.
- 8) Potongan makanan dan ukuran makanan cukup kecil sehingga mudah dimasukkan ke dalam mulut dan mudah dikunyah.
- 9) Tidak berduri dan bertulang kecil.
- 10) Sedikit atau tidak pedas, asam, dan berbau tajam.
- 11) Bersih, rapi, menarik dari segi warna dan bentuk
- 12) Cukup bervariasi bahan dan jenis hidangannya sehingga anak tidak bosan dan anak belajar mengenal berbagai jenis bahan makanan dan hidangan.
- 13) Gunakan alat makan dengan ukuran yang sesuai, tidak berbahaya (dapat pecah dan tajam seperti kaca), dapat dibersihkan dan disimpan dengan mudah dan baik⁽¹²⁾.

3. Biaya Penyelenggaraan Makanan

a. Pengertian Biaya

Biaya sebagai dasar penentuan harga makanan terdiri dari biaya variabel, biaya semi variabel, dan biaya tetap. Biaya variabel adalah biaya yang akan berpengaruh secara proporsional dengan perubahan atau naik turunnya penjualan. Ada beberapa biaya yang karakternya proporsional dengan volume penjualan yaitu biaya makanan dan minuman (*cost of food and beverage*). Biaya semi variabel adalah biaya-biaya yang tidak dapat dikategorikan sebagai

biaya tetap maupun biaya variabel, dan tidak akan bervariasi dengan volume penjualan secara proporsional, misalnya: biaya pemeliharaan, energi, dan sebagainya. Biaya tetap adalah biaya yang dalam jangka pendek tidak akan terpengaruh oleh volume penjualan seperti upah pegawai, biaya pemasaran, asuransi⁽¹³⁾.

Biaya bahan makanan merupakan unsur biaya bahan baku atau bahan dasar atau bahan langsung dalam rangka memproduksi makanan⁽¹⁾. Sedangkan biaya makan adalah uang yang dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan dan permintaan. Biaya makanan dihitung dengan metode biaya makanan langsung, yaitu: menjumlahkan *food cost* yang diberikan (makan siang). Total *food cost* dalam satu hari sesuai dengan yang ditagihkan ke rumah sakit dibagi dengan jumlah pasien (konsumen), sehingga didapatkan harga makanan per orang⁽¹⁴⁾.

Biaya bahan makanan (*food cost*) adalah komponen utama manajemen keuangan dan sebagai tantangan bagi pihak manajemen dalam mengontrol biaya- biaya sekaligus menjaga agar kualitas produk yang dihasilkan tetap sesuai standar. Manajemen harus berusaha keras agar pengendalian baik kualitatif dan kuantitatif tetap seimbang⁽¹⁵⁾.

b. Metode Perhitungan Biaya Pelayanan Makanan

Menurut Munawar (2007), terdapat beberapa model perhitungan tarif pelayanan makanan, diantaranya:

- 1) Metode biaya makanan langsung

Hanya memperhatikan biaya makanan dan hubungannya dengan harga penjualan. Metode ini dapat diformulasikan:

Harga jual = harga beli bahan makanan dibagi % harga makanan yang diinginkan.

2) Metode biaya rata-rata ditambah keuntungan

Tarif makanan = menjumlahkan semua biaya yang harus dibayarkan + keuntungan yang diinginkan.

3) Metode seluruh biaya ditambah dengan keuntungan

Keuntungan ditentukan dahulu (misalnya 20%) selanjutnya seluruh biaya dijumlahkan dan dipehitungkan sebesar 80% dari harga jual. Metode ini dapat diformulasikan sebagai berikut:

$\text{Tarif makanan} = \text{keuntungan (20\%)} + \{\text{biaya makanan (40\%)} + \text{upah (19\%)} + \text{overhead (21\%)}\}^{(14)}$.

4. Sisa Makanan

Menurut Azwar (1996), yang dimaksud sisa atau *waste* atau sampah adalah sebagian dari benda atau hal-hal yang dipandang tidak digunakan, tidak dipakai, tidak disenangi atau harus dibuang sedemikian rupa sehingga tidak sampai mengganggu kelangsungan hidup⁽¹⁶⁾.

Sedang definisi lain sampah adalah semua zat atau benda yang sudah tidak terpakai lagi baik berasal dari rumah-rumah maupun sisa-sisa proses produksi. Sisa makanan yang mudah membusuk dikategorikan ke dalam sampah jenis *garbage*⁽¹⁷⁾.

Sedangkan menurut Supariasa (2002), bagian bahan makanan yang tidak dikonsumsi oleh keluarga dapat digolongkan menjadi dua, yaitu *refuse*

dan *waste*. *Refuse* adalah bagian makanan yang tidak dapat dimakan seperti biji, kulit buah, tulang ayam, bagian yang keras dari sayur-sayuran. Sedangkan *waste* adalah sisa-sisa makanan yang sebenarnya dapat dimakan tetapi dibuang oleh responden, banyaknya sisa (*waste*) ini harus diperhitungkan dalam menentukan banyaknya konsumsi makanan responden. Sedangkan *refuse* harus diperhitungkan pada saat mengkonversi dari bentuk bahan makanan ke dalam bentuk zat gizi⁽¹⁰⁾.

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan. Analisa sisa makanan merupakan salah satu cara untuk melakukan evaluasi pelayanan gizi yang diberikan, terutama pelayanan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit lebih banyak dihadapkan pada beberapa masalah yang tidak ditemui pada instansi lain. Perhitungan sisa makanan pasien dilakukan dengan penimbangan atau *weighing*⁽¹⁸⁾.

Berikut adalah satu metode untuk mengamati asupan makanan harian adalah metode comstock atau metode taksiran visual. Metode comstock adalah para penaksir (*estimator*) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Prinsipnya adalah para penaksir (*enumerator*) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Hasil estimasi tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam bentuk gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran.

Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran

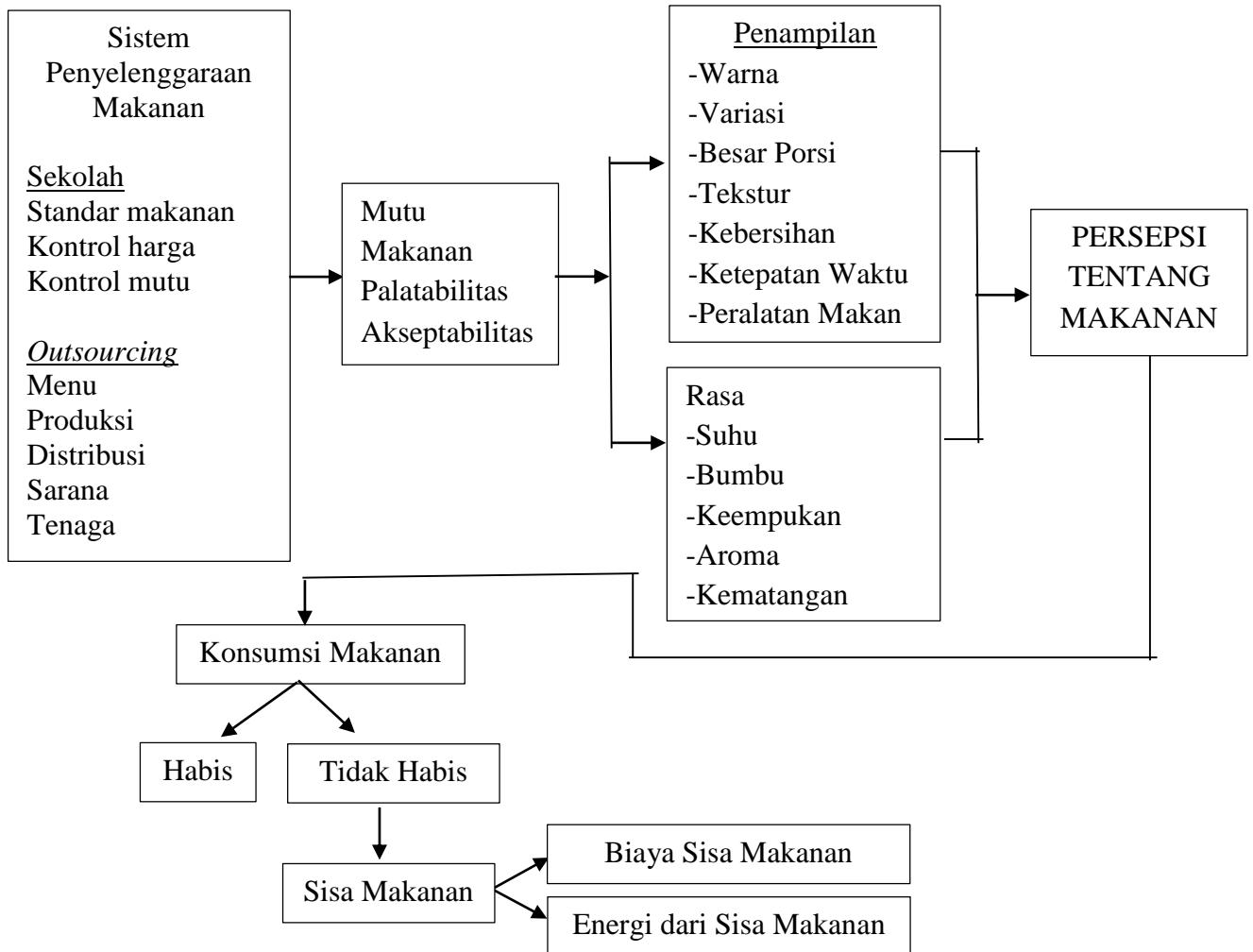
dikembangkan oleh Comstock dengan menggunakan skala 6 *point* (persen sisa makanan), dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Skala 0 jika 100% habis
- b. Skala 1 jika 75% habis
- c. Skala 2 jika 50% habis
- d. Skala 3 jika 25% habis
- e. Skala 4 jika 5% habis
- f. Skala 5 jika 0% habis

Skala Comstock pada mulanya digunakan para ahli biotetik untuk mengukur sisa makanan. Untuk memperkirakan berat sisa makanan yang sesungguhnya, hasil pengukuran dengan skala Comstock tersebut dikonversikan dalam persen dan dikalikan dengan berat awal. Hasil dari penelitian tersebut juga menunjukkan adanya korelasi yang kuat antara taksiran visual dengan persentase sisa makanan⁽¹⁹⁾.

Metode taksiran visual mempunyai kelebihan dan kekurangan. Kelebihan dari metode taksiran visual antara lain waktunya yang diperlukan relatif cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, menghemat biaya dan mengetahui sisa makanan menurut jenisnya. Kekurangan dari metode taksiran visual antara lain diperlukan penaksir (estimator) yang terlatih, terampil, memerlukan kemampuan menaksir dan pengamatan yang tinggi dan sering terjadi kelebihan dalam menaksir (over estimate) atau kekurangan dalam menaksir (under estimate)⁽¹⁹⁾.

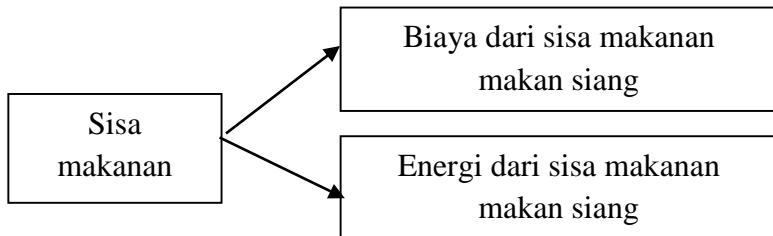
B. KERANGKA TEORI



Gambar 1. Faktor yang Berpengaruh terhadap Persepsi Makanan

(Sumber: Djamaruddin, 2002)⁽²⁰⁾

C. KERANGKA KONSEP



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

D. HIPOTESIS PENELITIAN

1. Sisa makanan makan siang sebanyak $\leq 25\%$
2. Biaya yang terbuang dari sisa makanan makan siang adalah $< \text{Rp } 2.000,-$
3. Energi yang terbuang dari sisa makanan makan siang adalah $< 212,5 \text{ kkal}$