

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Asrama merupakan salah satu tempat institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, baik yang dikelola pemerintah maupun badan swasta atau yayasan sosial. Penyelenggaraan makanan non komersial ini tidak bertujuan untuk mencari keuntungan (Moehyi, 1992).

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan berkualitas baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen yang membutuhkannya (Aritonang, 2014).

Sistem penyelenggaraan makanan dapat dilakukan secara swakelola yaitu instalasi unit pelayanan gizi bertanggung jawab melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan dan sistem out-sourcing yakni penyelenggaraan makanan yang diselenggarakan oleh perusahaan jasa boga atau catering (Aritonang, 2012).

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

Proses pemasakan pada institusi berbeda dengan pemasakan jumlah porsi sedikit. Pada sistem penyelenggaraan makanan institusi, dimana bahan makanan yang sudah dipersiapkan dalam jumlah porsi banyak. Agar cita rasa hidangan dipertahankan kualitasnya, diperlukan tahap-tahap yang berbeda bila pemasakan dalam jumlah sedikit (Depkes, 2007).

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat.

Citarasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Moehyi, 1992).

Penampilan makanan dan rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa. Penampilan makanan ini meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian. Sedangkan rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa. Rasa ini meliputi aroma makanan, bumbu, tekstur makanan (Soegeng, 2004 dalam Liah 2015).

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan pada 28 Januari 2016 dengan cara melakukan wawancara pada 10 mahasiswa keperawatan gigitan penjamah makanan yang terdaftar tinggal di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, mengatakan bahwa jika tampilan makanan yang disajikan tidak menarik maka mahasiswa tersebut tidak mengambil makanan yang sudah disajikan. Sedangkan rasa makanan yang tidak sesuai dengan selera mahasiswa menyebabkan makanan yang diambil tidak habis. Berdasarkan ciri cita rasa kesukaan orang Bengkulu dan Malinau adalah rasa asin.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar Belakang diatas dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini yaitu “Bagaimana Tingkat Penerimaan Mahasiswa Bengkulu dan Malinau terhadap cita rasa makanan yang ada di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Tingkat penerimaan mahasiswa Bengkulu dan Malinau terhadap citarasa makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pendapat mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Penampilan makanan (yang meliputi besar porsi dan penyajian) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- b. Untuk mengetahui pendapat mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Rasa Makanan (yang meliputi rasa dan tekstur) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- c. Tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Cita Rasa Makanan (yang meliputi tampilan dan rasa) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **D. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah Tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap makanan ketring di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat praktis bagi institusi

Sebagai bahan pertimbangan dan bahan evaluasi untuk meningkatkan penerimaan makanan dan ketepatan cita rasa makanan yang dihidangkan kepada konsumen.

## 2. Manfaat teoritis

### a. Bagi peneliti

Dapat menambah informasi dan wawasan penyelenggaraan makanan terutama cita rasa makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### b. Bagi Instansi Pendidikan

Sebagai bahan kajian dan perbandingan terhadap peneliti selanjutnya untuk menambah ilmu, wawasan berpikir serta pengalaman tentang penyelenggaraan makanan terutama cita rasa.

## F. Keaslian KTI

1. Puspita (2013) dalam penelitiannya “Hubungan tingkat kepuasan Cita Rasa dengan sisa makanan dan lama rawat inap pasien Diit rendah garam di RS. Pura Raharja Medika Kulon Progo Yogyakarta”. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan dengan cara observasi dan desain *cross sectional*. Subyek penelitian adalah pasien rawat inap dengan diit rendah garam. Variabel dalam penelitian adalah tingkat kepuasan Cita Rasa makanan yang disajikan rumah sakit. Lokasi penelitian ini di Rumah Sakit Pura Rahaja Medika, Kulon Progo. Perbedaannya adalah pada penelitian sebelumnya meneliti tentang kepuasan cita rasa pasien dengan sisa makanan pasien diet rendah garam. Persamaan dari penelitian ini dengan sebelumnya adalah sama-sama meneliti tentang cita rasa makanan. Berdasarkan

hasil penelitian menjelaskan bahwa sebagian besar responden sisa makanan dalam kategori banyak ( $> 25\%$ ) terhadap makanan jenis sayur dan lauk nabati yang disajikan. Untuk itu pihak instalasi gizi perlu melakukan evaluasi dan perbaikan dari segi standar bumbu terutama makanan rumah sakit dengan diit khusus.

2. Lestari (2014) dalam penelitiannya “Tingkat Penerimaan Lauk Nabati dan Sayuran Menu Makan Siang Pada Siswa SD Muhammadiyah Condongcatur Depok Sleman, Yogyakarta”. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain *cross-sectional*. Lokasi penelitian di Sekolah Dasar Muhammadiyah Condongcatur Depok Sleman, Yogyakarta. Variabel dalam penelitian adalah variabel bebas meliputi variasi penampilan dan rasa lauk nabati dan sayur, variabel terikat meliputi tingkat penerimaan lauk nabati dan sayuran menu makan siang pada siswa SD. Perbedaannya adalah pada penelitian sebelumnya meneliti tentang tingkat penerimaan lauk nabati dan sayuran. Persamaan dari penelitian ini dengan sebelumnya adalah sama-sama mengukur tingkat penerimaan makanan pada penyelenggaraan makanan. Berdasarkan hasil penelitian menjelaskan bahwa pada lauk hewani tidak bervariasi, bumbu lauk hewani enak, penampilan porsi cukup dan penampilan penyajian menarik. Pada menu sayuran sudah bervariasi pada bahan makanan, rasa bumbu sayuran enak, penampilan porsi cukup dan penampilan penyajian menarik.