

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

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).

Kelompok konsumen yang memerlukan pelayanan makanan diluar lingkungan keluarga biasanya memperlihatkan ciri-ciri berikut :

- a. Umumnya mereka berada jauh dari lingkungan keluarga
- b. Mereka tidak bebas meninggalkan tempat mereka berada sehingga makanan harus disediakan secara khusus untuk mereka
- c. Mereka merupakan satu kesatuan karena berbagai hal, seperti orang sakit di rumah sakit, narapidana, pengungsi, kelompok prajurit yang sedang bertugas atau tinggal di asrama, dan para pekerja disuatu pabrik.

Penyelenggaraan makanan kelompok dapat juga dibedakan berdasarkan tempat masakan dan menyajikan makanan seperti berikut.

- a. Jasa boga (*catering*) adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan.

Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini biasanya bersifat komersial. Makanan jadi diangkut ketempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, jamuan makanan, rapat, pertemuan, kantin, atau kafetarian pada pusat industri. Jasa boga yang melayani keluarga biasanya mengantarkan makanan dengan menggunakan rantang yang lebih dikenal dengan sebutan *makanan rantang*.

- b. Makanan industri (*institutional food service*) adalah bentuk penyelenggaraan makanan yang tempat masak dan menyajikan makanan berbed di suatu tempat. Jenis penyelenggaraann makanan ini biasanya bersifat nonkomersial, seperti di asrama, rumah sakit, panti asuhan, dan lembaga pemasyarakatan. Karena asrama, panti asuhan, dan lembaga pemasyarakatan itu disebut industri, maka penyelenggaraan makanan di tempat itu disebut penyelenggaran makanan institusi. Dengan demikian, penyelenggaraan makanan institusi dapat diartikan sebagai penyelenggaraan makan yang bersifat nonkomersial yang dilakukan di institusi, baik yang dikelola oleh pemerintah maupun oleh badan swasta, atau yayasan sosial.

Penyelenggaraan makanan institusi memperhatikan ciri-ciri berikut :

- (a) Penyelenggaraan makanan dilakukan oleh institusi itu sendiri dan tidak bertujuan untuk mencari keuntungan;

- (b) Dana yang diperlukan untuk penyelenggaraan sudah ditetapkan jumlahnya sehingga penyelenggaraan harus menyesuaikan pelaksanaannya dengan dana yang tersedia;
- (c) Makanan diolah dan dimasak di dapur yang berbeda di lingkungan tempat institusi itu berbeda;
- (d) Hidangan makanan yang disajikan diatur dengan menggunakan menu induk (*master menu*) dengan siklus mingguan atau sepuluh-hari;
- (e) Hidangan makanan yang disajikan tidak banyak berbeda dengan hidangan yang biasa disajikan di lingkungan keluarga.

Baik penyelenggaraan makanan komersial maupun nonkomersial pada dasarnya mempunyai tujuan yang sama, yaitu menyajikan makanan yang kualitas dan cita rasanya tinggi dengan biaya serendah mungkin. Dengan menanamkan rasa tanggung jawab dan motivasi yang lebih baik kepada penyelenggara serta pengelola yang sempurna, maka penyelenggaraan makanan institusi akan menghasilkan makanan yang kualitas dan cita rasanya memuaskan (Moehyi, 1992).

Menurut Depkes (2007), bentuk penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi 3 yaitu :

1. Swakelola

Makanan dimasak sendiri sekaligus melayani distribusi makanan kepada konsumen. Dan penyelenggaraan makanan merupakan tanggung

jawab penuh instalasi gizi dalam pelaksanaan kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksana sampai evaluasi.

2. Out-Sourcing

Makanan disiapkan dan tidak dimasak sendiri, tetapi menyerahkan kepada usaha jasa boga untuk memasok makanan yang diperlukan. Penyelenggaraan makanan bentuk ini dilaksanakan dengan bentuk perusahaan jasa boga atau catering. Out-sourcing dibedakan menjadi dua kategori yaitu *semi out-sourcing* dan *full out-sourcing*.

3. Sistem kombinasi

Sistem kombinasi merupakan perpaduan antara swakelola dan out-sourcing dipilih sebagai upaya memaksimalkan sumber daya yang ada dengan segala keterbatasannya dimana sebagian jenis makanan dikelola oleh pihak jasa boga atau catering. Bisa berdasarkan kelas rawatnya, karena ada ua system pengolahan, maka sebaiknya pencatatan dan pelaporan setiap system dipisahkan agar memudahkan pengawasan dan penyelenggaraan (Moehyi, 1992).

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah konsumen yang dilayani.

Penyusunan berbagai standar berdasarkan Depkes (2007).

1. Standar Resep

Standar resep adalah resep yang telah dites / dicoba berulang-ulang dinila citarasanya oleh panelis (konsumenden manajemen).

Fungsi / manfaat standar resep :

- a. Alat promosi dari Quality Assurance (jaminan mutu)
 - Kualitas seragam, konsisten setiap waktu
 - Pengendalian terjadinya kegagalan
 - Mencegah rahasia resep pada koki / tenaga pemasak
- b. Menghemat waktu produksi dan tenaga manajerial
 - Jumlah jam kerja koki dapat dikurangi
 - Manajer mempunyai banyak waktu untuk tugas-tugas lain dalam rangka peningkatan / pengembangan pelayanan
- c. Penyederhanaan penetapan harga makanan (cost control).

Dengan menggunakan standar resep, dapat dianalisa biaya bahan makanan yang digunakan untuk 1 resep. Dalam 1 resep dihasilkan jumlah porsi tertentu. Harga bahan makanan adalah bahan makanan 1 resep : hasil porsi = harga bahan makanan (unit cost bahan makanan).

- d. Fasilitas training tentang produksi. Dengan direkrutnya tenaga baru di produksi, maka tenaga baru harus mendapat pelatihan untuk lingkup kerjanya.

2. Standar Bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di Institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan (bumbu dasar).

Tujuan standar bumbu :

- a. Untuk konsistensi rasa hidangan yang diproduksi
- b. Penyederhanaan persiapan bumbu

Pada Institusi yang besar, masing-masing mempunyai jenis standar bumbu yang khas dan berbeda untuk setiap Institusinya.

Manfaat standarisasi bumbu :

- Mempermudah dalam peracikan bumbu
- Satu macam dapat digunakan untuk beberapa macam hidangan dan jumlah porsi tertentu.

B. Tampilan Menu Makanan

Citarasa makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi daya terima terhadap makanan yang disajikan (Asih, 2009).

Menurut Moehyi (1992), beberapa faktor yang menentukan penampilan makanan sewaktu disajikan:

1. Warna makanan

Betapapun lezatnya makanan, apabila penampilannya tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan makannya menjadi hilang. Warna makanan memang peranan utama dalam penampilan makanan. Misalnya, warna daging yang sudah berubah menjadi coklat kehitaman, warna sayuran yang sudah tidak menarik dan menghilangkan selera untuk memakannya. Untuk mendapatkan warna makanan yang sesuai dan menarik harus digunakan teknik memasak tertentu.

Untuk mendapatkan warna yang diinginkan di gunakan zat pewarna yang berasal dari bahan alami, seperti daun-daun dan zat warna sintetis yang dapat dibeli diwarung dan apotik. Hindari menggunakan zat warna sintetis karena banyak zat warna yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Zat warna alami yang ada dalam bahan makanan itu sendiri atau yang ada dalam bahan penyedap, seperti kunyit yang memberi warna kuning, daun pandan memberi warna hijau, jauh lebih baik digunakan untuk memberi warna pada makanan.

2. Bentuk Makanan

Membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan waktu disajikan dapat dibedakan menjadi beberapa macam bentuk berikut ini.

- a. Bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan. Misalnya, ikan sering disajikan dalam bentuk aslinya dengan lengkap.
Bentuk yang menyerupai bentuk asli, tetapi bukan merupakan bahan makanan yang utuh. Ayam kodok misalnya, dibuat menyerupai asli ayam.
- b. Bentuk yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanan dengan teknik tertentu atau mengiris bahan makanan dengan cara tertentu.
- c. Bentuk sajian khusus seperti bentuk nasi tumpeng atau bentuk lainnya yang khas.

Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi bagi setiap makanan yang di sajikan (Moehyi, 1992).

3. Besar Porsi Makanan

Besar porsi adalah banyaknya golongan dalam bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makana yang berlaku (PGRS, 2013).

Menurut Muchatab (1991) Besar porsi makanan adalah banyaknya makan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai kebutuhan makan, porsi yang terlalu besar atau terlalu kecil akanmempengaruhi penampilan makanan. Porsi makanan juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan biaya penampilan hidangan yang disajikan (Dalam Liah, 2015).

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 sejenis (Sullivan, 1990, dalam Lumbantorua, 2012).

4. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makana yang siap dan layak santap (Kemenkes, 2013).

Ketepatan penyajian makanan dalah prosentasse ketepatan dan kekurangan makanan yang disajikan sesuai standar yang dipakai (PGRS, 2013).

Ada tiga hal pokok yang perlu diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu sebagai berikut:

1. Pemilihan alat

Alat yang digunakan untuk menyajikan makanan seperti pring, mangkuk, atau tempat menyajikan makanan khusus yang lain.

Alat yang digunakan harus sesuai dengan volume makanan yang disajikan. Makanan yang berkuah banyak tentu tidak sesuai disajikan dengan menggunakan piring ceper. Sebaliknya, makana yang tidak berkuah hendaknya tidak disajikan dengan menggunakan tempat

yang cekung dan dalam, tetapi disajikan dengan menggunakan tempat yang agak datar.

Makanan yang harus dimakan dalam keadaan hangat harus disajikan dengan menggunakan tempat yang tertutup atau dapat menggunakan panci khusus yang dilengkapi alat pemanas. Harus dihindarkan kesan makanan disajikan melimpah ruah karena alat penyaji yang digunakan terlalu kecil. Sebaliknya, jangan memberi kesan makanan disajikan terlalu sedikit.

2. Cara menyusun makanan dalam tempat penyajian makanan.

Irisan daging atau ikan hendaklah disusun serapi mungkin. Ataupun jenis makanan yang banyak makan tempat agak sukar menyusunnya. Makanan yang menggunakan lebih dari satu bahan juga harus disajikan sedemikian rupa sehingga masih terlihat berbagai kombinasi warna dari makanan itu.

3. Penghias hidangan

Memilih hiasan untuk hidangan agar lebih menarik memerlukan keahlian dan rasa seni tersendiri.

C. Rasa Makanan

Komponen berikut ini berperan dalam penentuan rasa makanan.

a. Aroma makanan

Aroma yang disebarkan oleh makanan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera.

Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap. Terbentuknya senyawa yang mudah menguap itu dapat sebagai akibat reaksi karena pekerjaan enzim, tetapi dapat juga terbentuk tanpa terjadi reaksi enzim. Aroma jambu biji yang menyengat timbul karena reaksi enzimatik dalam buah jambu dan membentuk senyawa yang mudah menguap.

Demikian juga aroma yang dikeluarkan oleh rempah-rempah yang ditimbulkan oleh minyak asiri dan senyawa yang mudah menguap. Dan dapat diketahui juga bahwa aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda. Demikian juga dengan cara memasak makanan akan memberi aroma yang berbeda pula. Penggunaan panas yang tinggi dalam proses pemasakan makanan akan memberi aroma yang kuat, seperti pada makanan yang digoreng, dibakar, atau di panggang. Lain halnya dengan makanan yang direbus yang hampir-hampir tidak mengeluarkan aroma yang merangsang dalam hal ini dapat diketahui mungkin karena senyawa yang memancarkan aroma yang sedap itu terlarut dalam air.

Aroma makanan dapat juga ditimbulkan dengan menggunakan *aroma sintetik*. Berbagai macam aroma buah-buahan seperti aroma apel, aroma pisang, bahan aromah teh dan kopi pun sudah ada dapat disintetiskan di

pabrik-pabrik dan dipasarkan dengan harga yang murah. Senyawa-senyawa itu disebut *senyawa flavormatik*.

b. Bumbu masakan

Di samping bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat pula membangkitkan selera makan kita karena rasa makanan yang khas.

Barbagai macam bumbu rempah-rempah yang digunakan seperti bumbu masakan untuk memberi rasa pada makanan. Jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan sebagai bumbu masakan adalah cabai, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, kunyit, serai, lengkuas, kencur, dan sebagainya. Rasa yang diberikan oleh setiap jenis bumbu akan berinteraksi oleh bahan makanan primer yang digunakan dalam masakan sehingga menghasilkan rasa baru yang lebih nikmat.

Adapun beberapa jenis bumbu yang digunakan untuk mendapatkan rasa yang khas, seperti penggunaan asam jawa, asam kandis, atau belimbing waluh untuk memperoleh rasa asam. Penambahan buah kluwak memberikan rasa yang khas pada sayur rawon.

Beberapa macam bahan penyedap yang sering digunakan dalam masakan Indonesia adalah daun seledri, daun kemangi, daun salam, daun jeruk, kecap, terasi dan sebagainya.

Bahan penyedap lain yang juga banyak digunakan adalah bahan penyedap sintetis, yaitu Mono Sodium Glutamat (MSG) yang dijual di pasar dengan nama Ajinomoto, Sasa, dan Miwon. Bahan penyedap ini

selain memberi aroma yang sedap juga dapat memberi rasa yang enak jika dicampurkan dalam makanan. Namun ada yang menentang penggunaannya terutama dalam makanan yang di berikan kepada anak-anak karena dikhawatirkan akan mengakibatkan terjadinya kerusakan pada sel saraf otak. Banyak juga ahli kesehatan yang meragukan pengaruh penggunaan MSG itu terhadap kesehatan.

c. Tekstur makanan

Masakan daging yang empuk lebih dapat dinikmati jika dibandingkan dengan masakan daging yang agak keras.

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak. Daging yang berasal dari hewan yang masih muda jauh lebih empuk jika di bandingkan dengan daging hewan yang sudah tua.

Pemasakan akan mengakibatkan perubahan terhadap sifat fisik protein yang terdapat dalam bahan makanan. Protein akan mengalami penggumpalan atau koagulasi. Apabila bahan makanan, seperti daging, atau telur, dimasak dengan temperatur yang rendah akan menghasilkan daging yang lebih empuk. Penggunaan panas yang lebih tinggi akan menyebabkan terbentuknya gumpalan protein yang lebih keras. Oleh karena itu, telur yang dimasak dalam air dengan temperatur di bawah titik didih akan menghasilkan telur yang lunak. Maka sebaliknya, jika direbus

dalam air mendidih akan menghasilkan telur yang bagian putih dan kuningnya membeku.

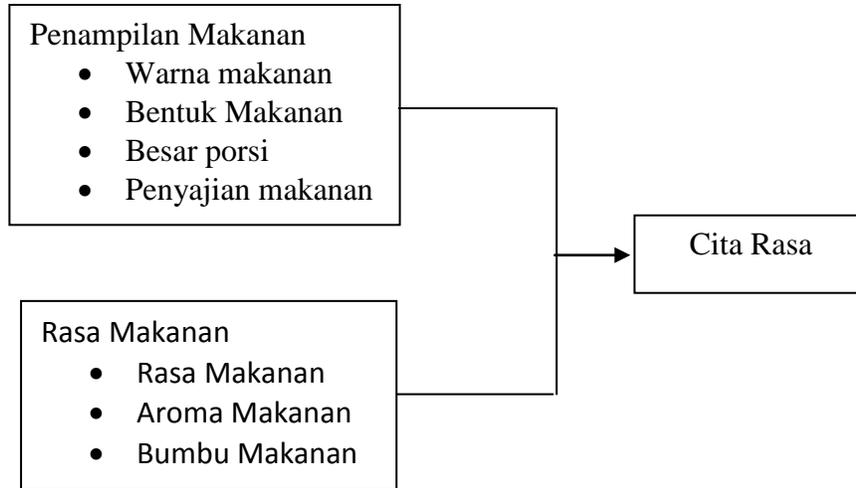
Para ahli memasak menganjurkan untuk mendapatkan daging yang lunak, daging harus dimasak dengan temperatur di bawah 150°C atau kurang dari 300°F. Dengan panas yang rendah, daging yang dimasak itu tidak akan terlalu susut akibat kehilangan air. Hal yang sama juga berlaku untuk daging ikan dan bahan makanan lainnya yang kandungan proteinnya tinggi (Moehyi, 1992).

D. Ketepatan Citarasa

Ketepatan cita rasa adalah prosentase citarasa (aroma, besar porsi, penampilan, rasa dan tekstur) hidangan yang dapat diterima atau sesuai dengan dietnya (PGRS, 2013).

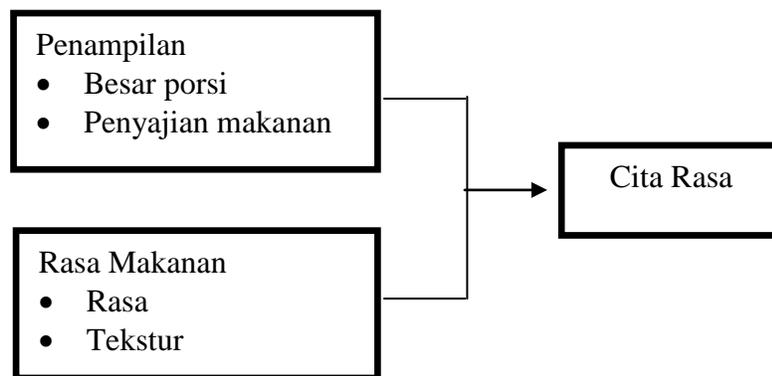
Cita rasa makanan menimbulkan terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera pencium dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberi rasa yang lezat (Soegeng, 20014, dalam Liah, 2015).

E. Kerangka Teori



Gambar 1.
Faktor-faktor yang mempengaruhi cita rasa makanan.(Menurut Moehyi, 1992)

F. Kerangka Konsep



Gambar 2.
Kerangka konsep

G. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pendapat mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Penampilan makanan (yang meliputi besar porsi dan penyajian) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
2. Bagaimana pendapat mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Rasa Makanan (yang meliputi rasa dan tekstur) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
3. Bagaimana tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Cita Rasa Makanan (yang meliputi tampilan dan rasa) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?