

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Aritonang, 2014).

Salah satu mekanisme kegiatan penyelenggaraan makanan adalah proses pendistribusian makanan atau penyaluran makanan. Proses pendistribusian makanan adalah suatu kegiatan yang mencakup pembagian makanan dan penyampaian makanan kepada mahasiswa sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan mahasiswa yang dilayani (Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, 2003).

Salah satu syarat dalam pendistribusian makanan adalah penggunaan peralatan makanan dan sarana pendistribusian makanan atau penyajian makanan. Dalam penyajian makanan, salah satu hal yang perlu diketahui yaitu tentang beragamnya alat penyajian sebagaimana beragamnya hidangan itu sendiri, dimana tiap hidangan sebaiknya disajikan dengan peralatan yang paling sesuai (Bartono, 1981).

Beragam-macam usaha dilakukan orang agar makanan yang dihidangkan menarik. Walaupun makanan yang diolah dengan cita rasa tinggi tetapi bila dalam penyajian tidak dilakukan dengan baik akan menyebabkan nilai makanan tidak berarti karena makanan yang

ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa (Gumala, 2010).

Penyajian yang baik penampilan makanan yang menarik nafsu makan mahasiswa yang nantinya akan mempengaruhi tingkat penerimaan mahasiswa terhadap makanan yang disajikan.

Faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi tingkat penerimaan makanan mahasiswa adalah dari segi warna, garnish dan dari segi rasa meliputi suhu, bumbu, bau/aroma, kerenyahan, keempukan dan kematangan. Penyajian makanan akan menarik apabila factor-faktor tersebut dapat dikombinasikan dengan baik (Depkes RI, 1993. Dalam Gumala, 2010).

Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta merupakan asrama yang bentuk penyelenggaraan makanannya adalah jasa boga (*catering*) mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

Penyajian makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dilakukan oleh tenaga pelaksana jasa boga (*catering*). Mahasiswa yang tinggal di asrama menyatakan makanan yang disajikan pada menu makan malam tidak menarik, bumbu yang kurang terasa sehingga mahasiswa jarang mengkonsumsi makanan yang disajikan oleh pihak *catering* melainkan lebih memilih membeli makanan diluar asrama.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk meneliti tentang kajian persepsi mahasiswa terhadap penyajian makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. Rumusan masalah

Bagaimana persepsi mahasiswa Asrama II Poltekkes terhadap penyajian makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui persepsi mahasiswa terhadap penyajian makanan yang ada di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui persepsi mahasiswa terhadap penampilan makanan.
- b. Untuk mengetahui persepsi mahasiswa terhadap kelengkapan alat makan.
- c. Untuk mengetahui persepsi mahasiswa terhadap kondisi alat makan.
- d. Untuk mengetahui persepsi mahasiswa terhadap kebersihan alat.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi Institusi tentang penyajian makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

E. Manfaat Penelitian

1. Secara teoritis, penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui secara spesifik mengenai penelitian terhadap penyajian makanan yang disajikan oleh suatu penyelenggaraan makanan institusi (asrama).
2. Secara praktis, sebagai informasi kepada asrama/evaluasi terhadap system penyelenggaraan makanan institusi (asrama) khususnya penyajian makanan.
3. Secara metodologi, penelitian ini membantu memberikan gambaran tentang penilaian terhadap penyajian makanan institusi (asrama).

F. Keaslian Penelitian

- a. Murlyanawati (2011) Tingkat Penerimaan Pasien Berdasarkan Penyajian Makanan Di RSUD Wonosari. Hasil penelitian yaitu berdasarkan penilaian 42 responden, tenaga pramusaji handal 62%, waktu penyajian sesuai 90% dan alat yang digunakan sesuai 93%. Tingkat penerimaan responden berdasarkan penyajian makanan dengan analisis *chi square* diperoleh hasil bahwa tidak ada keterkaitan antara tingkat penerimaan pasien berdasarkan tenaga pramusaji, waktu penyajian, dan alat penyajian dengan nilai ($p > 0,05$). Adapun untuk penilaian dalam hal penyajian makanan secara keseluruhan 98,52% responden menilai sudah baik. Persamaan dari penelitian tersebut adalah meneliti tentang penyajian makanan. Sedangkan perbedaan dari penelitian terdahulu adalah meneliti tentang penerimaan pasien

terhadap penyajian makanan yang dimana respondennya merupakan pasien dari RSUD Wonosari.

- b. Kusumawati (2013) Persepsi Tentang Makanan Diet Lunak Berdasarkan Karakteristik Pasien Lansia Di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Hasil penelitian yaitu sebagian besar responden banyak yang berjenis kelamin perempuan yaitu 36 orang (52,95%) dan dalam kategori lansia dini yang berumur 60-74 tahun yaitu 53 orang (77,94%). Responden berpendidikan rendah yaitu tidak sekolah sampai dengan SMA 61 orang (89,70%) dan memiliki gigi tanggal atau ompong atau karies yaitu 62 orang (91,17%). Persepsi responden terhadap makanan diet lunak 80,88% menunjukkan persepsi yang baik. Jenis kelamin, umur, pendidikan, dan kesehatan gigi lansia tidak berhubungan dengan persepsi makanan diet lunak. Persamaan dari penelitian tersebut adalah meneliti persepsi tentang makanan. Sedangkan perbedaan dari penelitian tersebut adalah peneliti terdahulu meneliti tentang persepsi pasien lansia terhadap makanan diet lunak yang dilakukan di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- c. Mahardisatya (2012) Persepsi Variasi Menu Makanan dan Asupan Energi, Protein Pasien Rawat Inap Dengan Terapi Diet Lambung Di RS JIH Yogyakarta. Hasil penelitian yaitu dari 40 orang sampel penelitian dengan terapi diet lambung menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara persepsi variasi menu makanan dengan asupan energy dan protein, hal ini dapat dipengaruhi oleh faktor internal maupun

eksternal yang dapat mempengaruhi persepsi yaitu kebutuhan saat itu dan tampilan pada produk hidangan atau makanan. Tampilan produk dari hidangan yang terdiri dari makanan pokok, lauk nabati, lauk hewani, sayur tumis, sup dan buah yang telah sesuai dengan standar diet dan dengan penampilan, bentuk, rasa dan cara penyajian yang semakin baik dapat mempengaruhi persepsi seseorang dan dapat menimbulkan suatu stimulus dari indera pengecap untuk mengkonsumsi hidangan yang disajikan, apabila menu atau hidangan yang disajikan dirumah sakit dapat dikonsumsi dengan baik bisa memenuhi kebutuhan energi dan protein yang diperlukan bagi penyembuhan terhadap penyakit yang diderita. Persamaan dari penelitian tersebut adalah meneliti tentang persepsi menu makanan. Sedangkan perbedaan dari penelitian tersebut adalah peneliti terdahulu meneliti tentang persepsi pasien terhadap variasi menu makanan dan asupan energi, protein pasien rawat inap dengan terapi diet lambung yang dilakukan di RS JIH Yogyakarta.