

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan

Menurut Moehyi (1992) penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik dilingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan diluar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya dirumah. Mereka itu dapat terdiri dari para karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, para prajurit, orang sakit, penghuni asrama atau panti asuhan, narapidana dan sebagainya.

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. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aritonang, 2014).

Bentuk penyelenggaraan makanan dapat dilakukan secara *swakelola* (secara penuh) atau memanfaatkan jasa catering/perusahaan jasaboga (Aritonang, 2014).

a. Sistem *Swakelola*

Pada penyelenggaraan makanan RS dengan sistem *swakelola*, instalasi gizi/unit gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Dalam

sistem swakelola ini, seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, dana, metoda, sarana dan prasarana) disediakan oleh pihak RS (PGRS, 2013).

b. Penyelenggaraan *system out-sourcing*

Sistem diborongkan yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau *catering* untuk menyediakan makanan RS. Sistem diborongkan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu diborongkan secara penuh (*full out – sourcing*) dan diborongkan hanya sebagian (*semi out – sourcing*).

Pada sistem diborongkan sebagian, pengusaha jasa boga selaku penyelenggaraan makanan menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga milik RS. Pada sistem diborongkan penuh, makanan disediakan oleh pengusaha jasa boga yang ditunjuk tanpa menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga dari RS (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi, makanan komersial, dan jasa boga merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, serta berbagai masukan lainnya. Tujuan akhir yang akan dicapai sebagai hasil rangkaian kerja itu adalah sebagai berikut :

- 1) Kualitas dan cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen

- 2) Biaya penyelenggaraan pelayanan dapat ditekan sampai tingkat yang serendah-rendahnya dan tidak mengurangi kualitas pelayanan.

Efisiensi penyelenggaraan makanan mencakup penggunaan cara efisien faktor-faktor yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan. Efisiensi penyelenggaraan makanan bukan saja terbatas pada penggunaan bahan makanan, tetapi juga penggunaan tenaga kerja, waktu, biaya, serta unsur-unsur yang berkaitan secara efisien. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan yang panjang dan rumit dan masing-masing kegiatan itu mempunyai fungsi tersendiri. Akan tetapi, semua kegiatan itu merupakan satu kesatuan yang menjalin mata rantai kegiatan penyiapan makanan sampai penyajian makanan itu kepada konsumen (Moehyi, 1992).

2. Alat Makan

Peralatan makan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan dengan ketentuan peralatan makan yaitu :

- a. Cara pencucuan, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.
- c. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.

Persyaratan peralatan makan yaitu :

- a. Peralatan tidak rusak, gempel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- b. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan (Tumelap, 2011).

3. Penyajian Makanan

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

Penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang tidak kalah pentingnya karena tanpa memperhatikan cara penyajian makanan, maka makanan akan tampak tidak menarik meskipun telah diperhatikan cara pengolahan yang sebaik-baiknya. 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).

Distribusi dan penyajian makanan yang telah dimasak merupakan kegiatan terakhir dalam proses penyelenggaraan makanan. Hal berikut ini perlu diperhatikan dalam pendistribusian dan penyajian makanan kepada konsumen (Moehyi, 1992).

- a. Proses penyajian makanan yang berkaitan dengan ketepatan waktu dan kondisi makanan haruslah selalu dijaga, dalam hal ini penyajian makanan yang telah dimasak harus disajikan kepada konsumen tepat pada waktunya yaitu tidak boleh disajikan terlalu lambat atau terlalu awal sehingga dapat menyebabkan suhu makanan berubah dan mempengaruhi selera makan konsumen (Prawiningdyah, 2012).
- b. Besar porsi hidangan harus sesuai dengan yang ditetapkan. Besar porsi makanan harus diperhatikan karena makanan yang disajikan terlalu banyak dapat membuat makanan banyak yang terbuang. Sedangkan porsi makanan yang terlalu sedikit dapat mengecewakan konsumen (Ariefuddin, 2007).
- c. Kondisi makanan yang disajikan juga harus sesuai. Dalam hal ini yang perlu diperhatikan adalah temperatur makanan pada waktu disajikan. Makanan yang seharusnya dimakan dalam suhu yang agak hangat hendaklah disajikan dalam keadaan hangat. Sebaliknya, makanan yang seharusnya dimakan dalam keadaan dingin hendaklah disajikan dalam keadaan dingin (Moehyi, 1992).

Ada beberapa cara penyajian makanan, baik dalam penyelenggaraan makanan institusi maupun dalam penyelenggaraan makanan komersial, yaitu sebagai berikut :

- a. Penyajian makanan diatas meja makan

Adalah suatu sistem pelayanan di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun

minuman diantarkan, disajikan kepada para tam.. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter* maupun *Waitress*. Makanan yang disajikan dapat terpisah-pisah menurut porsi masing-masing, tetapi dapat juga dalam bentuk porsi untuk dua orang atau lebih (Mukhtar, 2004)

Cara ini biasa digunakan dalam penyelenggaraan makanan di asrama, panti asuhan, atau ditempat lain yang konsumennya saling mengenal.

b. Penyajian makanan dengan cara prasmanan

Ialah suatu sistem pelayanan di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, *soup*, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas (Mukhtar, 2004).

c. Penyajian makanan dengan cara kafetaria

Merupakan tempat makan dan minum yang terbatas menyajikan roti atau sandwich serta minuman-minuman ringan yang tidak beralkohol, biasanya erat hubungannya dengan kantor. Kafetaria juga tempat untuk makan dan minum dengan sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana yang santai (Marsum, 2005).

d. Penyajian makanan melalui kemasan

Yaitu sistem pelayanan di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam *box* (kotak) untuk dibawa pergi. Jadi makanan tidak dinikmati di tempat itu; mungkin dibawa pulang untuk dinikmati bersama keluarga, dibawa piknik, ke kantor, ke pabrik, ke kampus, dan sebagainya (Mukhtar, 2004).

Adapun makanan yang akan disajikan sebagai makanan manusia haruslah memenuhi dan syarat utama, yaitu (1) cita rasa makanan haruslah memberikan kepuasan bagi yang memakannya dan (makanan harus aman dalam arti makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh yang memakan makanan itu (Moehyi, 1992).

Menurut Subandriyo (1993), hal – hal yang terdapat dalam makanan yang dapat digunakan sebagai bahan penilaian adalah warna, tekstur, bentuk, besar porsi dan penyajian makanan. Persepsi contoh terhadap makanan yang disajikan meliputi persepsi terhadap karakteristik makanan yaitu warna, tekstur, bentuk, besar porsi dan penyajian makanan.

a. Penampilan Makanan

Menurut penelitian Stanga et al (2002) dalam Lumbantoruan (2012) penampilan makanan sangat penting. Beberapa faktor berikut ini menentukan penampilan makanan sewaktu disajikan di meja makan :

1) Warna makanan

Pemilihan makanan untuk dikonsumsi sangat dipengaruhi oleh warna makanan. Warna makanan yang tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan mengkonsumsinya menjadi hilang. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna makanan tidak hanya membantu dalam menentukan kualitas, tetapi dapat pula memberitahukan banyak hal. Warna biasanya merupakan tanda kemasakan atau kerusakan suatu makanan (Munajat, 2003).

2) Konsistensi atau tekstur makanan

Semua makanan memiliki tekstur yang berasal dari bahan makanan itu sendiri baik sebelum diolah atau sesudah diolah (Drummond dan Brefere 2004). Menurut Winarno (1997), tekstur dan konsistensi suatu makanan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan tersebut. Tekstur merupakan rasa garing, keempukan serta kekerasan makanan yang dirasakan oleh indera pengecap. Tektur dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor dan kelenjar air liur. Tekstur dapat digunakan untuk menentukan kualitas makanan dengan merasakan baik dengan jari, lidah, gigi atau langit-langit (Sukarni dalam Munajat, 2003).

3) Bentuk makanan yang disajikan

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

- 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.
- Bentuk yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanan dengan teknik tertentu atau mengiris bahan makanan dengan cara tertentu.
- Bentuk sajian khusus seperti bentuk nasi tumpeng atau bentuk lainnya yang khas (Moehyi, 1992).

4) Porsi makanan

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 memorsikan makanan seperti *cookies*, *muffins*, bakso dan beberapa jenis sayuran seperti salad kentang dan makanan sejenisnya (Sullivan, 1990).

5) Penyajian makanan

Tahap akhir dari sistem 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 makanan konsumen yang dilayani (Depkes RI, 2006).

Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti. Ada tiga hal pokok yang perlu diperhatikan dalam penyajian makanan, yaitu sebagai berikut:

a) Pemilihan alat yang digunakan

Untuk menyajikan makanan, seperti piring, 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, makanan yang tidak berkuah hendaknya tidak disajikan dengan menggunakan tempat yang cekung dan dalam, tetapi disajikan dengan menggunakan tempat yang agak datar.

b) Cara menyusun makanan dalam tempat penyajian makanan

Hal ini harus dilakukan dengan cermat sehingga memberikan kesan menarik. Misalnya, udang goreng hendaklah disusun menurut arah yang sama.

c) Penghias hidangan

Memilih hiasan untuk hidangan agar lebih menarik memerlukan keahlian dan rasa seni tersendiri. Banyak ragam sayur-mayur atau buah-buahan yang dapat digunakan sebagai penghias hidangan. Daun selada, buah tomat masak, lombok besar merah, wortel, daun seledri, daun peterseli, daun pandan, buah mentimun, dan buah jeruk nipis dapat digunakan sebagai penghias hidangan karena dapat menambah menarik penampilan makanan yang disajikan (Moehyi, 1992).

b. Rasa Makanan

Menurut Winarno (1997), rasa merupakan komponen *flavor* yang terpenting karena mempunyai pengaruh yang dominan yang lebih banyak melibatkan indera kecap (lidah). Hal yang sama dikemukakan juga oleh Wijaya (2009), rasa memegang peranan penting dalam cita rasa makanan. Rasa ditimbulkan oleh senyawa yang larut dalam air yang berinteraksi dengan reseptor pada lidah dan indera perasa. Pertimbangan yang paling penting ketika memilih sesuatu untuk dikawan adalah rasa makanan. Rasa makanan dibagi menjadi

lima macam yaitu asin, asam, manis, pahit dan gurih (Drummond dan Brefere 2004).

1) Aroma makanan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1990), aroma atau bau adalah apa yang dapat ditangkap oleh indera penciuman. Aroma yang dikeluarkan makanan berbeda-beda. Perbedaan dalam cara memasak juga akan memberikan aroma yang berbeda pula. Penggunaan panas yang tinggi dalam proses pemasakan, akan menghasilkan aroma yang kuat, seperti pada makanan yang digoreng, dibakar dan dipanggang. Lain halnya dengan makanan yang direbus yang hampir tidak mengeluarkan aroma yang merangsang. Hal ini mungkin karena senyawa yang memancarkan aroma terlarut dalam air (David dan Annie 2009).

2) Bumbu masakan dan bahan penyedap

Disamping bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat pula membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas. Berbagai macam rempah-rempah digunakan sebagai bumbu masakan untuk memberikan rasa pada makanan.

3) Keempukan makanan

Masakan daging yang empuk lebih dapat dinikmati jika dibandingkan dengan masakan daging yang agak keras. Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu makanan yang

digunakan juga ditentukan oleh cara memasak. Daging yang berasal dari hewan yang masih muda jauh lebih empuk jika dibandingkan dengan daging hewan yang sudah tua.

4) Kerenyahan makanan

Kerenyahan makanan memberikan pengaruh tersendiri terhadap cita rasa makanan. Yang dimaksud dengan kerenyahan makanan adalah makanan yang dimasak menjadi kering, tetapi tidak keras sehingga enak dimakan.

5) Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan dalam masakan Indonesia belum mendapat perhatian karena umumnya masakan Indonesia harus dimasak sampai masak benar.

6) Temperatur makanan

Temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Namun, makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan (Moehyi, 1992)

4. Persepsi

Persepsi adalah pengalaman tentang objek, peristiwa, atau hubungan-hubungan yang diperoleh dengan menyimpulkan informasi dan menafsirkan pesan. Persepsi ialah memberikan makna pada stimuli inderawi (*sensory stimuli*). Hubungan sensasi dengan persepsi sudah jelas. Sensasi adalah bagian dari persepsi. Walaupun begitu, menafsirkan

makna informasi inderawi tidak hanya melibatkan sensasi, tetapi juga atensi, ekspektasi, motivasi, dan memori (Desiderato, 1976. Dalam Rakhmat 2008).

Persepsi berlangsung saat seseorang menerima stimulus dari dunia luar yang ditangkap oleh organ-organ bantunya yang kemudian masuk ke dalam otak. Di dalamnya terjadi proses berpikir yang pada akhirnya terwujud dalam sebuah pemahaman. Pemahaman ini yang kurang lebih disebut persepsi (Sarwono, 2009).

Menurut Widayatun (2009) dalam Kusumawati (2013) persepsi atau tanggapan adalah proses mental yang terjadi pada diri manusia yang akan menunjukkan bagaimana kita melihat, mendengar, merasakan, memberi, serta meraba disekitar kita. Pengertian lain persepsi yaitu proses akhir dari pengamatan yang diawali oleh penginderaan, yaitu proses diterimanya stimulus oleh alat indera, kemudian individu ada perhatian dan diteruskan ke otak, selanjutnya individu menyadari tentang adanya sesuatu. Melalui persepsi, individu menyadari dan dapat mengerti tentang keadaan lingkungan yang ada disekitarnya maupun tentang hal-hal yang ada dalam diri individu yang bersangkutan.

Menurut Sobur (2009) dalam Kusumawati (2013) proses persepsi mempunyai tiga komponen utama yaitu :

- a. Seleksi adalah proses penyaringan oleh indera terhadap rangsangan dari luar, intensitas dan jenisnya dapat banyak atau sedikit.

- b. Interpretasi (penafsiran), yaitu proses mengorganisasikan informasi sehingga mempunyai arti bagi seseorang. Interpretasi dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti pengalaman masa lalu, sistem nilai yang dianut, motivasi, kepribadian, dan kecerdasan. Interpretasi juga bergantung pada kemampuan seseorang untuk mengadakan pengkategorian informasi yang diterimanya, yaitu proses mereduksi informasi yang kompleks menjadi sederhana.
- c. Interpretasi kemudian diterjemahkan dalam bentuk tingkah laku sebagai reaksi yaitu bertindak sehubungan dengan apa yang telah di serap yang terdiri dari reaksi tersembunyi sebagai pendapat dan reaksi terbuka sebagai tindakan yang nyata sehubungan dengan tindakan yang tersembunyi (pembentukan kesan).

Pada umumnya pengukuran dapat dibagi dalam tiga cara, yaitu:

- a. Wawancara

Wawancara langsung dilakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang ditanyakan langsung kepada responden.

- b. Observasi

Observasi langsung dilakukan melalui pengamatan langsung tingkah laku individu terhadap suatu obyek.

- c. Kuesioner

Kuesioner digunakan dengan mengukur nilai tertentu dalam obyek di setiap pernyataan. Di sini, setiap responden mengisi langsung tingkat kesetujuan atau ketidaksetujuan terhadap pernyataan yang dibuat.

Skala Likert merupakan salah satu skala favorit atau sering digunakan dalam pengukuran suatu obyek. Skala Likert menggunakan kategori jawaban berkisar sangat setuju hingga sangat tidak setuju. Peneliti dapat menggunakan 5 kategori tingkat persetujuan (sangat setuju, setuju, ragu-ragu, tidak setuju, dan sangat tidak setuju) (Gayatri, 2004).

B. Landasan Teori

Penampilan makanan waktu disajikan akan merangsang indera terutama indera penglihatan yang bertalian dengan cita rasa makanan itu. Apabila penampilannya tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan memakannya menjadi hilang (Moehyi, 1992).

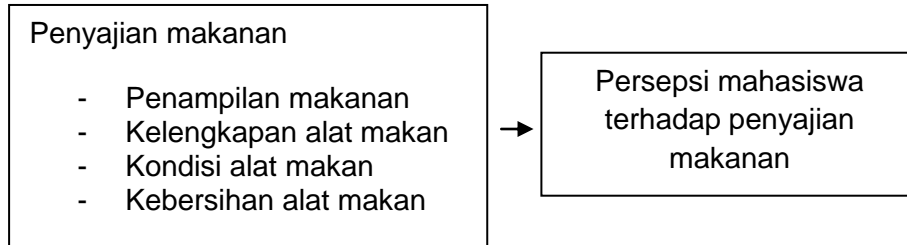
Peralatan makan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan. Makanan yang disajikan sebaiknya memiliki alat makan yang sesuai dengan dietnya seperti pada makanan biasa harus ada tempat nasi, lauk, sayur, buah beserta sendok dan garpu (Lumbantoruan, 2012).

Kondisi alat makan haruslah dalam keadaan baik dan utuh, tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.

Untuk memenuhi persyaratan kebersihan alat makan, cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan makanan harus diperhatikan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan dan peralatan yang digunakan secara kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan (Tumelap, 2011).

Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti (Moehyi, 1992).

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka konsep

D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana persepsi mahasiswa terhadap penampilan makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
2. Bagaimana persepsi mahasiswa terhadap kelengkapan alat makan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
3. Bagaimana persepsi mahasiswa terhadap kondisi alat makan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
4. Bagaimana persepsi mahasiswa terhadap kebersihan alat makan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?