

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pengertian penyelenggaraan makanan

Penyelenggaraan makan 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 tepat⁴. Penyelenggaraan makanan adalah program terpadu yang terdiri dari perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penghidangan makanan dalam skala besar (massal) serta pengadaan peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan yang dikordinasikan secara penuh dengan menggunakan lembaga kerja sedikit mungkin, tetapi harus mengutamakan kepuasan pelayanan, kualitas maksimal dan pengontrolan biaya yang baik pada sebuah industri atau institusi¹.

Tujuan adanya penyelenggaraan makanan yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memerhatikan higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan⁵.

Pengelompokkan penyelenggaraan makanan berdasarkan sifatnya terdapat dua³, antara lain :

a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial

Pada penyelenggaraan makanan ini bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Contohnya usaha jasa boga kantin, kafetaria, restoran, dll.

b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial

Pada penyelenggaraan makanan ini tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Contohnya penyelenggaraan makanan di rumah sakit, sekolah, pengungsian, barak militer dan narapidana.

2. Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minuman⁵. Pengertian lain restoran adalah usaha makanan dan minuman yang dikelola secara professional dimasak dan disajikan ditempat yang sama⁶.

Restoran terdapat beberapa tipe⁵, antara lain :

a. A'la Carte Restaurant adalah restoran yang telah mendapat izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi dimana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan.

b. Table D'hote Restaurant adalah suatu restoran yang khusus menjual menu table d'hote, yaitu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan.

- c. Coffee Shop atau Brasserie merupakan suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukupan.
- d. Cafeteria atau Cafe adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake (kue-kue), sandwich(roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
- e. Canteen adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat dimana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makan siang dan coffe break, yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil untuk selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.
- f. Continental Restaurant adalah suatu restoran yang menitik beratkan hidangan continental pilihan dengan pelayanan elaborate atau megah.
- g. Carvery adalah restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sama.
- h. Dining room adalah tempat yang kurang ekonomis dibandingkan dengan tempat makan biasa. Biasanya terdapat di hotel kecil, motel atau Inn.
- i. Discotheque merupakan restoran yang prinsipnya terdapat tempat untuk berdansa sambil menikmati alunan musik.

- j. Fish and Chip Shop adalah restoran yang banyak terdapat di Inggris, pada tempat ini para tamu dapat membeli macam-macam keripik (chips) dan ikan goreng yang dibungkus dengan kertas dan dibawa pergi.
- k. Grill room adalah restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang.
- l. Inn Tavern adalah restoran yang harga terjangkau dan dikelola oleh perorangan yang terdapat di tepi kota.
- m. Night Club/ Super Club adalah restoran yang dibuka menjelang larut malam, menyediakan makanan malam bagi tamu yang ingin bersantai.
- n. Pizzeria adalah restoran yang khusus menjual pizza.
- o. Pan Cake House/ Creperie adalah restoran yang khusus menjual pan cake serta crepe dengan isian berbagai manisan.
- p. Pub adalah tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya. Pengunjung mendapatkan minumannya dari counter.
- q. Snack Bar/ Cafe/ Milk Bar adalah semacam restoran yang bersifat tidak resmi dengan pelayanan cepat, dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas counter kemudian dibawa ke meja makan.
- r. Specialty Restaurant adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan dengan tema.

- s. Terrace Restaurant adalah restoran yang terletak di luar bangunan namun pada umumnya masuk berhubungan dengan hotel maupun restoran induk.
- t. Gourment Restaurant adalah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman.
- u. Family Type Restaurant adalah restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga keluarga ataupun rombongan.
- v. Main Dining Room adalah restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel besar, dimana penyajian makanannya secara resmi, pelan tetapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat.

3. Menu

Menu pada umumnya memiliki tiga macam arti¹, yaitu :

- a. Menu sebagai daftar makanan, (pada umumnya diikuti dengan harga makanannya).
- b. Sebagai makanan yang disajikan.
- c. Menu dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi (*Breakfast Menu*), makan siang (*Lunch Menu*) dan makan malam (*Dinner Menu*)

Menu berasal dari bahasa Prancis Le Menu yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan¹. Menu merupakan

pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut karena menggambarkan tentang cara makanan tersebut dibuat⁵. Menu biasa ditulis pada satu lembar kertas, kertas lipatan, buku, dan lain-lain. Fungsi menu¹, antara lain :

- a. Alat pemesanan
- b. Alat untuk mencapai tujuan finansial institusi
- c. Alat informasi tentang harga makanan, hidangan yang tersedia, teknik produksi dan cara pelayanan
- d. Iklan produk makanan yang ditawarkan
- e. Alat untuk menentukan cara pembelian bahan makanan
- f. Alat untuk menentukan macam peralatan, tata letak, dan perencanaan fasilitas produksi
- g. Alat untuk penjualan produksi
- h. Alat untuk menarik konsumen untuk membeli makanan/hidangan

Perencanaan menu pada umumnya dilakukan oleh satu orang yang ditunjuk khusus ataupun oleh pemiliknya langsung¹. Perencanaan menu tidak semata-mata hanya menyusun menu saja, akan tetapi juga perlu mempertimbangkan faktor-faktor lain yang mempengaruhinya, yaitu kepuasan konsumen, faktor demografi, faktor sosial budaya, standar mutu gizi, angka kecukupan gizi (AKG), tren dan preferensi konsumsi pangan, peraturan pemerintah, biaya, kemampuan produksi dan pelayanan, estetika,

tenaga kerja dan ketersediaan pangan¹. Aspek yang perlu diperhatikan dalam perencanaan menu¹, antara lain :

a. Nilai gizi: nilai gizi dari identifikasi kebutuhan klien/konsumen pada perencanaan menu harus memuat aspek-aspek penilai gizi, yaitu:

- 1) Makanan yang dikonsumsi setiap hari harus beraneka ragam dan agar memenuhi kebutuhan gizi tubuh konsumen/klien, sebaiknya sesuai dengan PUGS.
- 2) Makanan yang dikonsumsi setiap hari harus mengandung zat tenaga, pembangun dan pengatur bagi tubuh.
- 3) Makanan yang dikonsumsi tidak hanya cukup dari segi kuantitas akan tetapi juga dari segi kualitas dari makanan tersebut

b. Cita rasa

Komponen selera terpenting karena berpengaruh dominan dan lebih melibatkan indra pengecap (lidah). Rasa ditimbulkan oleh senyawa yang larut dalam air dan berinteraksi dengan reseptor pada lidah/indra perasa. Pertimbangan yang penting dalam memilih suatu menu adalah rasa makanan. (Ymit, 2000). Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indra penglihatan sehingga dapat membangkitkan selera makanan yang ditentukan oleh rangsangan terhadap indra pengecap.

Menu terdiri dari beberapa macam. Secara umum menu dibagi menjadi lima macam⁵, yaitu :

- a. A'la carte. Menu ini terdapat makanan dengan tiap harganya sendiri dan para tamu bebas untuk memilih.
 - b. Table d'hote. Menu ini terdapat susunan hidangan makanan yang komplit dengan harga tertentu.
 - c. Special party menu. Menu ini terdapat jika party, banquet, coctail, dll yang sering dikatakan dengan menu spesial.
 - d. Menu buffet. Menu ini hidangan secara pasrmanan dimana tamu pengambil sendiri makanan di meja prasmanan dengan bebas.
 - e. Nationality menu
4. Modifikasi Resep

Modifikasi resep merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan citarasa masakan. Menu yang telah dimodifikasi diharapkan dapat mengurangi rasa bosan/ jenuh pada pasien⁴. Dalam melakukan modifikasi menu perlu diperhatikan tujuan dari modifikasi menu⁴. Tujuan modifikasi menu dapat meningkatkan citarasa menu atau meningkatkan daya terima menu tersebut⁴. Modifikasi menu dalam penyelenggaraan makanan dan gizi kuliner terdapat tiga cara⁷ yaitu:

- a. Modifikasi segi bahan makanan

Modifikasi dilihat dari segi bahan makanan merupakan menu lama dirubah dalam segi bahan makanan baik menambah, mengurangi atau menggantikan bahan makanan.

- b. Modifikasi dari segi teknik memasak

Modifikasi dilihat dari segi teknik memasak merupakan menu lama dirubah dalam segi teknik memasak. Contohnya jika dalam suatu resep mengatakan jika kentang direbus akan tetapi yang dilakukan dikukus karena untuk mempertahankan nilai gizi sehingga hal tersebut dilakukan modifikasi dari segi teknik memasak.

c. Modifikasi dari segi merubah jumlah porsi

Modifikasi dilihat segi merubah jumlah porsi merupakan menu lama tersebut diperbanyak atau dikurangi jumlah porsinya. Contohnya jika dalam satu resep dapat menghasil enam porsi akan tetapi yang diinginkan 10 porsi maka hal tersebut perlu adanya modifikasi dari segi merubah jumlah porsi.

5. Sayuran

Sayuran merupakan bahan pangan yang mengandung vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh manusia meskipun jumlahnya relatif sedikit⁸. Vitamin dan mineral berfungsi sebagai pengatur faali tubuh yang harus selalu ada. Disamping itu, kedua zat tersebut tidak dapat dicerna akan tetapi dapat membantu peristaltik usus dan pencernaan makanan. Sayuran dapat dikelompokkan⁸ menjadi berikut :

- a. Jenis sayur daun, misalnya daun bayam, kangkung, daun singkong, lembayung, katuk, genjer, sawi, kenikir, daun ubi, daun jambu mete dan tespong.
- b. Jenis sayur buah, misalnya terong, labu siam, tomat, pare, labu air, dan pare welut.

- c. Jenis sayur bunga, misalnya kembang kol, bungan pisang, bunga pepaya, bunga sedap malam, bunga turi dan nrokoli.
- d. Jenis sayuran kacang muda, misalnya kacang panjang karena dipetik dan digunakan pada saat masih muda.
- e. Jenis sayuran tunas, misalnya taoge dan rebung.
- f. Jenis sayuran akar atau umbi, misalnya wortel, lobak, radis, bit dan kentang.

Macam pengolahan sayuran terdapat beberapa macam⁸, seperti :

- a. Ditumis yaitu sayuran dimasak dengan sedikit minyak.
- b. Digoreng. Contohnya dibuat rempeyek atau terong krispi.
- c. Dibakar yaitu sayuran yang diolah menggunakan panggangan atau oven.
- d. Dikukus dan dipepes yaitu sayuran yang di kukus menggunakan dandang sedangkan jika di pepes maka sayuran dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus.

6. Tingkat Kesukaan

Tingkat kesukaan adalah respon terhadap suatu produk makanan yang dapat menilai suka atau tidak suka pada warna, rasa dan aroma yang dihasilkan dengan setiap orang berbeda persepsi dengan cara melihat dan merasakan prosuk tersebut. Uji tingkat kesukaan ini dapat dilakukan pada setiap orang baik yang terlatih maupun tidak terlatih⁹.

Tingkat kesukaan disajikan dalam penyelenggaraan makanan dapat dilakukan dengan cara uji cita rasa makanan. Cita rasa daat ditimbulkan

oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia seperti indera pengecap, penciuman dan penglihatan. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi merupakan makanan yang disajikan dengan menarik, bau yang lezat dan rasa yang lezat.

a. Penampilan

Penampilan makanan adalah penampakan yang terlihat saat penyajian makanan. Aspek penampilan ini sangat mempengaruhi selera makan konsumen¹⁰.

b. Rasa

Rasa dapat diartikan sebagai rangsangan dari makanan terhadap indera pengecap dan indera penciuman yang dapat menimbulkan sensasi indera tersebut. Rangsangan ini karena makanan terdapat senyawa yang mampu merangsang reseptor-reseptor pada indera pengecap yang mampu menangkap senyawa tersebut¹¹.

c. Aroma

Aroma adalah bau yang berasal dari bahan makanan yang disajikan sehingga merangsang indera penciuman dan muncul selera makan. Aroma setiap bahan makanan berbeda-beda¹². Aroma merupakan bau yang berasal dari bahan makanan yang disajikan sehingga dapat merangsang indera penciuman sehingga memunculkan selera¹².

d. Bumbu

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada hidangan memperoleh rasa dan aroma. Racikan bumbu yang benar dapat menambah selera konsumen serta dapat membuat makanan menjadi lebih awet⁸.

e. Tekstur

Tekstur adalah struktur makanan yang disajikan. Adapun yang dikategorikan tekstur adalah apakah makanan tersebut disajikan dalam keadaan kering, halus, lunak, ataupun kenyal¹².

f. Suhu

Suhu merupakan faktor penting dalam citarasa makanan. Suhu yang terlalu panas akan membuat selera makanan indera pengecap menjadi terbakar sehingga selera makan berkurang. Hal ini dikarenakan indera pengecap mengalami sensitivitas berkurang³.

7. Unit Cost

Unit cost atau biaya satuan adalah biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan satu produk, dan merupakan biaya rata-rata hasil perhitungan dari biaya total dibagi sejumlah biaya produksi (bahan, SDM dan overhead)⁶. Terdapat dua macam biaya satuan⁶, yaitu :

1. Biaya satuan actual (Actual Unit Cost)

Biaya satuan aktual yaitu menghitung biaya berdasarkan atas pengeluaran nyata untuk menghasilkan produk pada kurun waktu tertentu.

Rumus : $UC = TC/Q$

Keterangan :

UC	= biaya satuan
TC	= biaya total pengeluaran nyata di unit produksi
Q	= jumlah produk yang dihasilkan

2. Biaya satuan normatif (Normative Unit Cost)

Biaya satuan normatif yaitu menghitung prediksi seluruh biaya yang melekat pada unit produksi meliputi biaya tetap (SDM) dan biaya variabel (bahan dan overhead) dan masing-masing dibagi dengan jumlah output yang akan diproduksi.

$$\text{Rumus : } UC_n = FC/C + VC/Q$$

Keterangan :

UC_n = unit cost normatif

FC = biaya tetap (biaya tenaga kerja)

VC = biaya tidak tetap (biaya bahan dan biaya variabel)

C = kapasitas/tahun

Q = jumlah produk

Terdapat rumus unit cost lain seperti¹³:

Unit Cost = biaya bahan makanan + biaya tenaga + biaya bahan bakar + keuntungan

Biaya bahan makanan menggunakan rumus biaya bahan makanan per porsi. Biaya bahan makanan per porsi merupakan jumlah semua bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan sayur per porsi termasuk penggunaan bumbu.

Beberapa tahapan yang digunakan dalam perhitungan biaya tenaga yaitu :

a. Biaya tenaga kerja/hari

$$\text{Biaya tenaga kerja/hari} = \frac{(\Sigma \text{tenaga kerja: 30})}{\Sigma \text{pelanggan}}$$

- b. Biaya tenaga kerja/waktu makan

$$\text{Biaya tenaga kerja/waktu makan} = \frac{\text{biaya tenaga kerja/hari}}{\Sigma \text{waktu makan}}$$

- c. Biaya tenaga kerja/jenis makanan

$$\text{Biaya tenaga kerja/jenis makanan} = \frac{\text{biaya tenaga kerja /makan}}{\Sigma \text{jenis makanan}}$$

Perhitungan biaya bahan bakar menggunakan rumus berikut :

- a. Biaya bahan bakar/hari

$$\begin{aligned} \text{Biaya bahan bakar/hari} \\ = \frac{(\text{rata - rata pemakaian bahan bakar/bulan: 30})}{\Sigma \text{pelanggan}} \end{aligned}$$

- b. Biaya bahan bakar/waktu makan

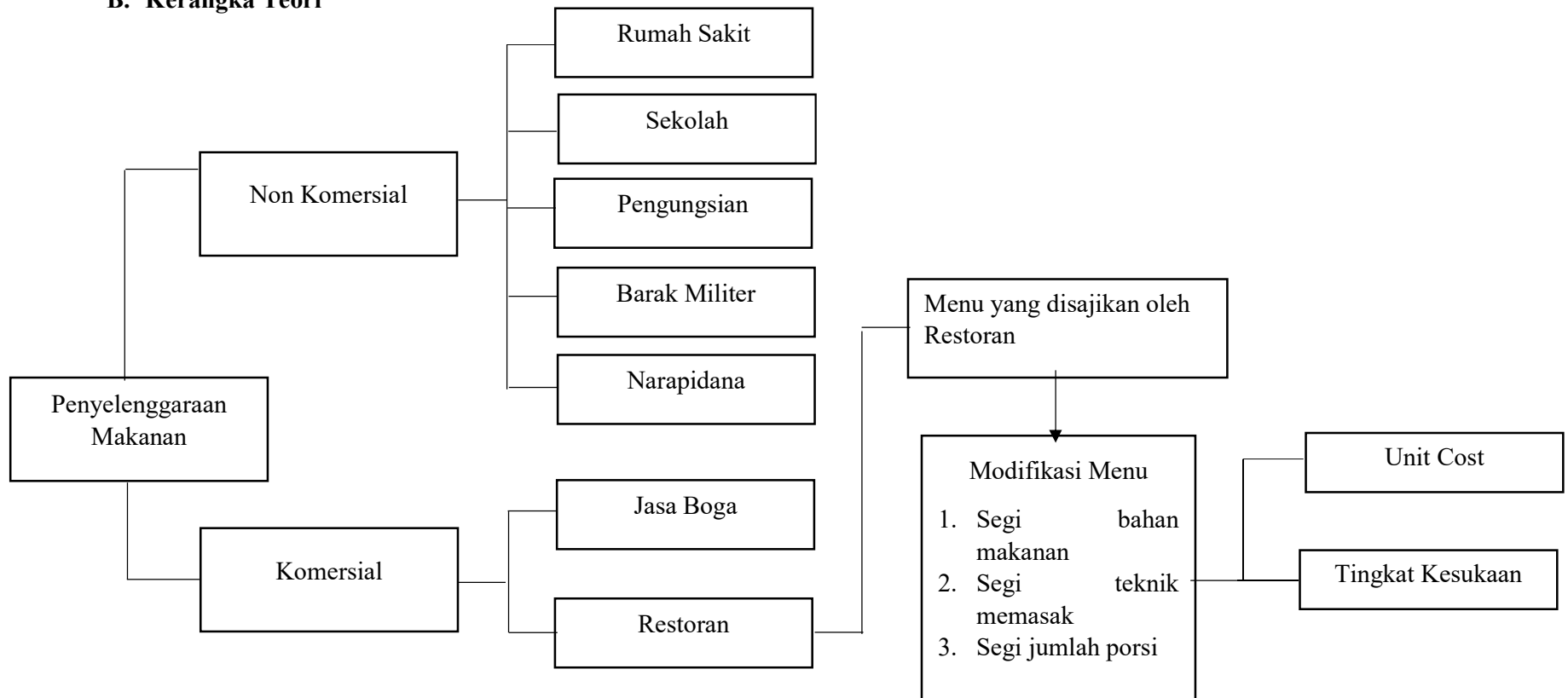
$$\text{Biaya bahan bakar/waktu makan} = \frac{\text{biaya bahan bakar/hari}}{\Sigma \text{waktu makan}}$$

- c. Biaya bahan bakar/jenis makanan

$$\begin{aligned} \text{Biaya bahan bakar/jenis makanan} \\ = \frac{\text{biaya bahan bakar/waktu makan}}{\Sigma \text{jenis makanan yang diolah}} \end{aligned}$$

Unit cost dapat dihitung dengan cara menjumlahkan labor cost, overhead cost, profit cost dan food cost. Berdasarkan *nature cost*, prosentase food cost/ biaya makanan sebesar 40%, labor cost sebesar 19% dan overhead sebesar 19%. Dengan kata lain, mempermudah dengan cara menghitung unit cost dengan cara food cost dikalikan dua¹³.

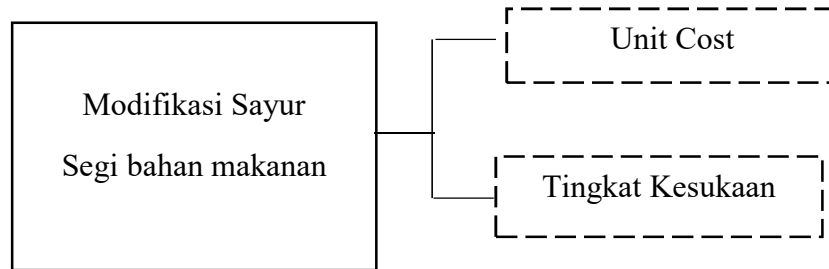
B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Pengaruh Modifikasi Sayur terhadap Tingkat Kesukaan dan Unit Cost

Modifikasi Rotua, Moehyi, Winarno

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Pengaruh Modifikasi Sayur terhadap Tingkat Kesukaan dan Unit Cost

Keterangan :

————— Varibel bebas

----- Varibel terikat

D. Hipotesis Penelitian

Ada pengaruh modifikasi sayur terhadap tingkat kesukaan di Warung Nasi Bakar Wirosaban.