

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Dalam Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan, pengadaan bahan makanan, distribusi, pencatatan pelaporan dan evaluasi. (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien atau konsumen yang membutuhkannya (Kemenkes RI, 2013).

Setiap rumah sakit memiliki pedoman diet dalam memberikan rekomendasi secara spesifik mengenai cara makan yang bertujuan tidak hanya meningkatkan status gizi pasien tetapi juga untuk mencegah permasalahan lain seperti diare akibat intoleransi terhadap makanan tertentu.

1. Standar Makanan Umum Rumah Sakit

Makanan yang diberikan kepada pasien ada beberapa jenis yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, dan makanan cair, disesuaikan dengan penyakit pasien. Berikut adalah jenis-jenis makanan yang diberikan kepada pasien (Almatsier, 2006) :

a. Makanan Biasa

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Komposisi makanan biasa harus sesuai dengan pola Gizi Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan

bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan bagi pasien yang tidak mendapatkan diet khusus;

b. Makanan Lunak

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang lebih halus dari makanan biasa, mudah dicerna, dikunyah, dan ditelan. Menurut keadaan penyakit, makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien seperti pasien pasca operasi, pasien infeksi dengan kenaikan suhu tidak terlalu tinggi, dan pasien yang mengalami kesulitan mengunyah dan menelan. Makanan lunak juga dapat diberikan sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa;

c. Makanan Saring

Makanan saring adalah makanan yang memiliki tekstur lebih halus daripada makanan lunak, sehingga lebih mudah dicerna dan ditelan. Tujuan dari diet makanan saring adalah memberikan makanan yang mendekati kebutuhan gizi pasien dalam jangka waktu sementara sampai pasien dapat beradaptasi terhadap makanan yang lebih padat;

d. Makanan Cair

Makanan cair adalah makanan yang memiliki konsistensi cair hingga kental. Makanan cair dapat diberikan secara oral atau parenteral. Makanan ini diberikan kepada pasien yang tidak dapat mengunyah dan menelan makanan diakibatkan menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna, pra dan pasca operasi.

2. Menu Makanan

Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut karena akan menggambarkan tentang cara makanan itu dibuat (Rotua, 2015).

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang (Depkes RI, 2003). Tujuan dari perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi, dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan baik dapat digunakan sebagai sumber penyuluhan (Rotua, 2015).

Menu makanan meliputi 3 bagian yaitu variasi menu, variasi bahan makanan, dan kesesuaian menu. Menu yang disajikan kepada pasien setiap harinya haruslah bervariasi agar pasien tidak bosan untuk mengonsumsi makanan. Selain variasi menu variasi bahan makanan dalam sebuah menu dapat memberikan kesan yang menarik dan membangkitkan nafsu makan (Wirakusumah, 1998). Kesesuaian menu dalam suatu menu makanan di rumah sakit harus berdasarkan gizi seimbang agar dapat menjamin kecukupan energi, protein, vitamin, dan mineral pasien (Hartono, 1999).

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan suatu proses kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Pengolahan bahan makanan merupakan proses kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan dan bumbu yang diperlukan sesuai resep dengan media air, lemak, udara atau kombinasi lemak, air, udara dalam meningkatkan cita rasa dan nilai cerna makanan. Pengolahan bahan makanan berfungsi melaksanakan proses pengadaan penyediaan makanan untuk konsumen (Aritonang, 2014)

Tujuan pengolahan bahan makanan adalah mengurangi resiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan; meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa keempukan dan penampilan makanan, dan bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh.

Pengolahan bahan makanan dibagi menjadi :

a. Pengolahan makanan pokok

Pengolahan makanan pokok meliputi pengolahan makanan pokok untuk makanan biasa (nasi), makanan lunak (tim, bubur), dan makanan saring;

b. Pengolahan lauk hewani

Pengolahan lauk hewani disesuaikan dengan menu dan standar resep yang berlaku. Standar porsi lauk hewani sering berbeda untuk masing-masing kelas;

c. Pengolahan lauk nabati

Pengolahan lauk nabati disesuaikan dengan menu dan standar porsi pada hari tersebut;

d. Pengolahan sayur

Pengolahan sayur disesuaikan dengan menu. Pengolahan sayur dilakukan dengan cara menumis dengan sedikit minyak dan air, atau merebus dengan banyak air.(Aritonang, 2014)

4. Standar Resep

Resep masakan merupakan suatu formula yang menerangkan secara rinci jenis bahan, jenis bumbu dan bahan penyedap, tata cara mengolah dan memasak suatu masakan sehingga diperoleh citarasa yang diinginkan (Moehyi, 1992). Standar resep merupakan cara mempersiapkan, mengolah, memasak makanan sudah dilakukan uji dan dikembangkan meliputi; bahan yang digunakan, potongan, bahan yang di kehendaki, bumbu yang dipakai baik jenis dan ukuran yang dipakai, porsi, hasil masakan hingga cara hidangan, sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda.

Kebaikan dari standart resep adalah menyangkut mutu produksi makanan dan layanan yang diberikan karena dengan adanya standart resep maka dapat dilakukan beberapa penilaian yaitu:

a. Pengawasan kualitas

Dengan resep yang standart maka akan terjamin hasil masakan akan sama dan konsisten hasilnya dengan pemasak yang berbeda setiap harinya.

b. Pengawasan atas biaya, jumlah, dan porsi

Dapat digunakan untuk menghitung biaya yang dibutuhkan untuk pengadaan makanan, serta dapat digunakan untuk memastikan besar porsi yang harus disajikan (Karina, 2017).

Standar resep merupakan resep yang sudah dibakukan untuk menciptakan kualitas/ mutu dan porsi makanan yang relative sama cita rasanya untuk setiap hidangan. Format standar resep yang baik harus memuat nama masakan, jumlah porsi yang dihasilkan, nilai gizi, komposisi bahan dan jumlahnya, peralatan yang diperlukan, cara membuat/ prosedur pemasakan, waktu pengolahan yang dibutuhkan, suhu pengolahan, cara menyajikan dan taksiran harga dalam porsi (Bakrie, 2017).

Resep harus memudahkan siapapun yang memasak, dan komunikatif. Penulisan resep banyak cara, pada food services, tata cara menulis resep yang tersusun dalam tabel dimana bahan yang digunakan ditulis secara berurutan sesuai dengan urutan perlakuan, serta terdapat keterangan mengenai porsi, hasil akhir, cara menyajikan serta nilai gizi.

Resep memuat berbagai informasi yang diperlukan untuk membuat sebuah hidangan oleh karenanya dalam resep terdapat:

- a. Keterangan tentang tingkat kesulitan resep.
- b. Keterangan porsi yang dihasilkan.
- c. Nama masakan.
- d. Bahan dan jumlah yang tepat yang akan digunakan dalam jumlah berat bersih, takaran berat akan lebih baik dibanding takaran rumah tangga.
- e. Petunjuk cara mempersiapkan bahan :dipotong,dimemarkan dan lain-lain

- f. Cara memasak, dengan temperatur dan lama memasak lama masakan ini dibuat, misalnya panggang dalam waktu berapa menit, tumis bumbu hingga seperti apa dan kira-kira berapa lama.
- g. Peralatan yang dibutuhkan, alat pengukur, panci , wajan dengan ukurannya
- h. Petunjuk menyajikan/menghidangkan serta pelengkap hidangan wadah, garnis.
- i. Analisa nilai gizi dari masakan yang dihasilkan, informasi meliputi; jumlah kalori perporisi, jumlah lemak, karbohidrat, protein, vitamin dan zat gizi lain yang direkomendasikan .

Membaca resep yang baik adalah di baca dahulu secara tuntas, kemudian ulang membaca sambil dimengerti bagaimana langkah-langkah yang harus dikerjakan serta membayangkan hasil akhir masakan yang dibuat. (Karina, 2017).

5.. Modifikasi resep

Merupakan upaya melakukan perubahan suatu resep yang sudah ada sebagai salah satu cara untuk meningkatkan citarasa masakan. Menu yang telah ada dimodifikasi, sehingga dapat mengurangi rasa bosan/ jenuh terhadap masakan yang sering disajikan. Karina (2017). Secara umum modifikasi resep adalah :

- a. Membuat variasi resep lama menjadi resep baru.
- b. Untuk kepentingan gizi dan kesehatan; pengaturan makanan agar sesuai dengan tujuan diet.
- c. Untuk meningkatkan citarasa, bentuk dan penampilan makanan.

d. Untuk meningkatkan mutu layanan makanan dan daya terima masakan

e. Untuk melatih kemampuan pengetahuan dan ketrampilan kuliner

Modifikasi dapat berupa modifikasi bahan pendukungnya, modifikasi bentuk atau cara pengolahannya (Aritonang, 2014). Modifikasi resep adalah proses mencipta resep dengan melakukan perubahan dari resep yang telah ada sebelumnya. Seperti yang disebutkan tujuan memasak yaitu; merubah bentuk penampilan makanan, merubah nilai gizi makanan, merubah nilai cerna menjadi lebih baik, disamping karena dimasak maka berubah aroma, rasa, tekstur. Karina, (2017), dalam bukunya menyebutkan ada 3 macam modifikasi resep dalam penyelenggaraan makanan dan pengembangan kuliner yaitu:

a. Modifikasi dari Segi Bahan Makanan (menambah, mengurangi,

menggantikan dengan suatu bahan makanan, bumbu dan bahan tambahan makanan).

b. Modifikasi dari segi Teknik Memasak (Panas basah, panas kering, lemak).

c. Modifikasi dari segi merubah jumlah porsi yang dibuat.

Pada modifikasi jenis 1 dan 2 lebih terfokuskan dalam aspek kuliner, dari kedua modifikasi ini akan didapatkan hasil :

1). Perubahan nilai gizi

2). Merubah Bentuk Makanan

3). Merubah Penampilan Makanan

4). Merubah rasa makanan

Diluar modifikasi tersebut dapat pula melakukan modifikasi dari sisi penyajian, misalnya menu modern disajikan secara tradisional atau

sebaliknya, atau penyajian pola menu Indonesia ke dalam pola menu kontinental juga sebaliknya, sehingga pengembangan kuliner merupakan hasil melakukan modifikasi resep dari segi penggunaan bahan makan, bumbu dan bahan tambahan, teknik masak yang digunakan dan cara menyajikan makanan. Modifikasi cara ke 3 (Modifikasi jumlah/ porsi) dapat dilakukan dengan cara :

a. Metode Faktor Konversi

Cara melakukan modifikasi jumlah/porsi dengan metode faktor konversi :

- 1). Konversikan semua ukuran bahan dalam ukuran berat.
- 2). Buat faktor konversi dengan cara membagi jumlah porsi yang diinginkan dengan jumlah porsi yang dihasilkan pada resep asli
- 3). Kalikan semua bahan makanan pada resep asli dengan faktor konversi.
- 4). Cek jumlah dengan membandingkan hasil penjumlahan bahan makanan pada resep asli dengan faktor konversi.
- 5). Rubah kembali ukuran berat ke ukuran yang lebih mudah digunakan

b. Metode Persentase

Persentase dari tiap-tiap bahan makanan terhadap total berat bahan makanan merupakan faktor persentase dalam resep baru.

c. Metode Pengandaan Bertahap

Diawali dengan melakukan uji coba resep asli untuk mendapatkan komposisi yang pas, prosedur yang baik dan waktu yang diperlukan, kemudian dievaluasi kembali sebelum dibakukan sebagai standar resep.

Menurut Karina (2017) langkah-langkah dalam melakukan modifikasi resep, adalah :

- a. Ambil satu resep yang akan dibuat atau di modifikasi.
- b. Pelajari dahulu resep tersebut, dari bahan yang digunakan, bumbu, teknik, bahan tambahan makanan, teknik masak, persiapan memasak, cetakan yang digunakan, potongan yang dibuat, teknik memasak, cara menyajikan.
- c. Apa saja yang dapat dan akan dilakukan modifikasi dari resep tersebut; bahannya, bumbunya, cara memasaknya, cara menyajikan dan diperuntukan untuk diit apa.
- d. Lakukan modifikasinya , apakah penambahan, pengurangan, dan menggantikan teknik masak, cara menyajikan.
- e. Lakukan uji coba resep.
- f. Perbaiki lagi bila masih terdapat hal yang kurang cocok, apakah bahan, cara masak, dan lain sebagainya.

6. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan merupakan makanan yang habis dikonsumsi, sedangkan sisa makanan (waste) merupakan makanan yang tidak habis dimakan dan dibuang sebagai sampah (Azwar, 1990), sedangkan menurut Murwani (2001) yang dimaksud sisa makanan adalah semua atau sebagian makanan yang disajikan kepada pasien dan benar-benar dapat dimakan tetapi tidak habis dimakan atau tidak dimakan dan dibuang sebagai sampah. Daya terima terhadap makanan yang disajikan ditentukan oleh penilaian pasien terhadap makanan tersebut.

a. Cara mengukur daya terima makanan

Daya terima terhadap makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang habis dikonsumsi. Penilaian mutu makanan yang disajikan salah satunya dengan evaluasi daya terima klien terhadap makanan yang disajikan (Mukrie, 1996). Daya terima makanan adalah tingkat penerimaan seseorang terhadap makanan yang disajikan dan dapat diukur dari tingkat asupan dan sisa makanan (Suminarsih, 2009).

Daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi, yaitu dengan uji penerimaan, salah satu uji penerimaan yang dilakukan yaitu uji hedonik skala verbal, yaitu mengemukakan tanggapan seseorang tentang senang atau tidaknya terhadap kualitas makanan yang dinilai (Hardinsyah, et. al, 1988). Penilaian cita rasa makanan atau sering dikenal dengan istilah penilaian organoleptik yang dinilai dari cita rasa diantaranya ialah warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur dan rasa. Uji organoleptik adalah suatu proses identifikasi, pengukuran ilmiah, analisis, dan interpretasi atribut-atribut produk melalui lima pancaindra manusia, yaitu indra penglihatan, penciuman, pencicipan, peraba dan pendengaran (Setyaningsih,dkk, 2008). Penampilan makanan terdiri dari beberapa aspek yaitu warna makanan, tekstur atau konsistensi, porsi, dan bentuk (Moehyi, 1996)

Daya terima terhadap makanan juga dapat diketahui melalui :

a. *Weighed Plate Waste*

Metode ini biasa digunakan untuk mengukur sisa makanan setiap jenis hidangan atau untuk mengukur total sisa makanan pada individual maupun

kelompok. Prinsip dari metode ini adalah mengukur secara langsung berat dari setiap jenis makanan yang disajikan dan selanjutnya dihitung persentase. Jadi daya terima dapat dihitung dengan cara mengurangi berat awal dengan berat sisa makanan dan kemudian hasilnya dibagi berat awal makanan tersebut, dapat dituliskan seperti berikut :

$$\text{Daya terima} = \frac{\text{berat awal} - \text{berat sisa makanan}}{\text{berat awal}} \times 100 \%$$

Metode ini mempunyai kelebihan yaitu data yang didapat lebih akurat daripada metode yang lain sehingga dapat mengetahui secara pasti berat sisa setiap jenis makanan yang disajikan . Akan tetapi metode ini juga memiliki kekurangan yaitu; responden merasa terbebani, tidak praktis, memerlukan waktu yang lama, memerlukan tempat yang luas, dan membutuhkan keterampilan pada saat menimbang makanan.

b. *Observational Methode*

Pada metode ini sisa makanan diukur dengan cara menaksir secara visual banyaknya sisa makanan untuk setiap jenis hidangan. Hasil taksiran bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran.

c. *Self Report Consumption*

Pengukuran sisa makanan individu dengan cara menanyakan kepada responden tentang banyaknya sisa makanan. Pada metode ini responden yang menaksir sisa makanan menggunakan taksiran visual.

Beberapa faktor yang mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan adalah faktor internal dan faktor eksternal. Faktor

internal adalah kondisi dalam diri seseorang yang dapat mempengaruhi konsumsi makanannya, seperti nafsu makan yang dipengaruhi oleh kondisi fisik dan psikis seseorang misalnya sedih dan lelah, kebiasaan makan, dan kebosanan yang muncul karena konsumsi makanan yang kurang bervariasi. Kebosanan juga dapat disebabkan oleh tambahan makanan dari luar yang dikonsumsi dalam jumlah yang banyak dan dekat dengan waktu makan utama. Faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari luar pasien. Faktor eksternal yang paling mempengaruhi daya terima makan seseorang berasal dari makanan baik secara kualitas maupun kuantitas (Moehyie, 1992). Faktor-faktor eksternal ini meliputi penampilan makanan, rasa makanan, menu makanan, penyajian makanan, pelayanan penyaji, dan kelas perawatan.

a. Penampilan Makanan

Kesan yang pertama kali dilihat untuk menentukan suatu makanan yang berkualitas adalah dengan melihat penampilan makanan tersebut. Penampilan makanan adalah kondisi suatu makanan saat disajikan kepada seseorang. Menurut Moehyie penampilan makanan terdiri dari beberapa aspek yaitu warna makanan, tekstur/konsistensi, porsi, dan bentuk (Moehyie, 1996). Warna dan bentuk makanan merupakan bagian dari makanan yang tidak dapat dipisahkan..Semakin banyak variasi warna yang dihadirkan dalam suatu makanan maka semakin besar ketertarikan seseorang untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Sama seperti warna makanan, bentuk makanan dapat mempengaruhi penilaian seseorang terhadap suatu makanan.

Tekstur makanan hanya dapat dinilai setelah makanan dikonsumsi. Contoh tekstur yang dapat dirasakan indera perasa yaitu lembut, keras, kering, renyah, kenyal, halus, kasar (Wirakusumah, 1998).

Pengaturan porsi merupakan bagian vital dari sebuah penyelenggaraan makanan di institusi khususnya di rumah sakit. Pengaturan porsi terdiri dari dua hal yang utama yaitu menentukan seberapa banyak porsi yang akan disajikan dan memastikan porsi yang sudah ditentukan dapat disajikan. Jika porsi yang disajikan kepada pasien terlalu besar maka makanan tidak dihabiskan dan menyebabkan sisa makanan. Sebaliknya jika porsi terlalu kecil maka dapat menyebabkan ketidakpuasan pasien.

b. Rasa Makanan

Rasa makanan merupakan faktor yang menentukan daya terima makan seseorang. Penampilan makanan dapat dinilai melalui indera penglihatan sedangkan rasa makanan ditentukan melalui indera perasa dan penciuman. Rasa makanan sangat sukar dinilai daripada menilai tekstur atau warna makanan. Rasa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti suhu, bumbu, aroma, dan tingkat kematangan. Suhu dan tingkat kematangan makanan berperan penting untuk menjaga tekstur, rasa, dan penampilan makanan. Semua makanan panas harus disajikan dalam kondisi yang panas dengan suhu di atas 60 derajat celsius. Sedangkan untuk makanan dingin harus disajikan dalam kondisi dingin dengan suhu dibawah 7 derajat Celcius .

Bumbu makanan dapat meningkatkan nafsu makan seseorang dan memberikan sebuah rasa yang khas pada suatu makanan. Bumbu-bumbu

yang biasa digunakan seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, ketumbar, kencur, serai, dll .

Aroma yang disebarkan oleh makanan menghasilkan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman untuk membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap yang dibantu oleh ezim atau hasil dari reakzi enzim itu sendiri (Winarno, 1997).

7. Tahu

Tahu merupakan makanan tradisional yang dibuat dari kedele, yang kaya akan protein dan rendah sodium, kolesterol dan kalori. Kacang kedele dianggap merupakan salah satu bahan makanan sumber protein nabati yang paling baik. Selain kandungan protein yang cukup tinggi (35%) mutu protein kedele juga cukup baik karena mengandung semua jenis asam amino esensial yang diperlukan tubuh (Moehyi, 1992). Hasil olahan kacang kedele mendapat kedudukan penting dalam menu makanan Indonesia.

Menurut Karina (2017) tahu sebagai sumber protein mempunyai komponen bio aktif flafonoid dan isoflavonoid, fitosterol. Tahu juga sumber kalsium serta mineral Cu, Se, fosfor, omega 3, Fe, Md dan Vit B1 .Tahu merupakan makanan yang rendah kadar lemaknya (4%). Namun kandungan lemak yang ada dalam tahu sekitar 80%nya terdiri dari asam lemak tak jenuh. Kandungan asam lemak jenuhnya rendah serta tidak mengandung kolesterol. Tahu merupakan bahan makanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam hidangan, baik sebagai pelengkap menu makan utama sebagai lauk nabati maupun sebagai makanan selingan. Dengan

demikian konsumsi tahu baik dalam rangka pencegahan penyakit kardiovaskuler.

Karena kandungan karbohidrat dan energinya rendah tahu juga baik bagi orang yang menjalani diet rendah kalori. Setiap 200 gram tahu hanya memberikan sekitar 7,2% dari kebutuhan energi orang dewasa per hari. Ditinjau dari sumbangan energinya, tahu yang diolah dengan cara dikukus atau direbus akan memberikan energy yang lebih rendah dibanding yang digoreng, misalnya tahu bacem goreng (Astawan, 2009). Komposisi zat gizi tahu per 100 gram bahan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Tahu per 100 gram Bahan

Zat Gizi	Nilai
Energi (kkal)	80
Air (g)	80,2
Protein (g)	10,9
Lemak (g)	4,7
Gula (g)	0,8
Serat (g)	0,1
Abu (g)	1,4
Kalsium (mg)	223
Fosfor (mg)	183
Besi (mg)	3,4
Vitamin B1 (mg)	0,01

Sumber : TKPI, 2009

B. Landasan Teori

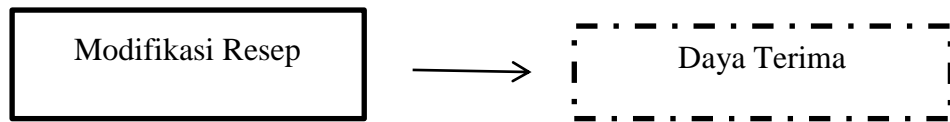
Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen/pasien, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Kemenkes RI, 2013)

Perencanaan menu merupakan langkah awal dalam penyelenggaraan makanan, mulai disusun sebelum waktu pelaksanaan untuk menentukan perencanaan akan kebutuhan bahan makanan. Standar resep dan standar porsi merupakan bagian dari perencanaan susunan menu.

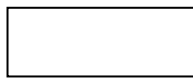
Standar resep merupakan resep yang sudah dibakukan untuk menciptakan kualitas/ mutu dan porsi makanan yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan (Bakrie, 2017). Modifikasi resep adalah menu yang telah ada dimodifikasi, dapat mengurangi rasa bosan/ jenuh terhadap masakan yang sering disajikan ditujukan untuk meningkatkan nilai gizi masakan sekaligus meningkatkan daya terima pasien.

Penilaian mutu makanan yang disajikan salah satunya dengan evaluasi daya terima klien terhadap makanan yang disajikan (Mukrie, 1996). Daya terima makanan adalah tingkat penerimaan seseorang terhadap makanan yang disajikan dan dapat diukur dari tingkat asupan dan sisa makanan (Suminarsih, 2009). Penilaian cita rasa makanan atau sering dikenal dengan istilah penilaian organoleptik. Faktor utama yang dinilai dari cita rasa diantaranya ialah warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Kerangka Konsep



Keterangan :



Variabel Bebas



Variabel Terikat

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

D. Hipotesa

Hipotesa dari penelitian ini adalah:

Ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tahu terhadap daya terima pasien