

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

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. Penyelenggaraan makanan di Asrama dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan berkualitas baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen yang membutuhkannya (Aritonang, 2012).

Penyelenggaraan makanan institusi adalah bentuk penyelenggaraan makanan makanan yang tempat memasak dan menyajikan makanan berada di suatu tempat. Jenis penyelenggaraan makanan ini biasanya bersifat nonkomersial, seperti di Asrama, Rumah Sakit, Panti Asuhan, dan lembaga pemasyarakatan. Karena Asrama, Panti Asuhan, dan Lembaga Pemasyarakatan itu disebut institusi, maka penyelenggaraan makanan di tempat itu di sebut penyelenggaraan makanan institusi (Moehyi, 1992).

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan,

penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya (Depkes RI, 2006).

B. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima atau habis dimakan. Sisa makanan yaitu makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi atau dimakan (Ruelly, 2007).

Tingkat penerimaan menu Asrama adalah tingkat penerimaan konsumen dalam hal makanan yang disajikan di Asrama. Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan menimbang dan mempersentasikan dengan berat makanan yang disajikan. Selisih antara berat makanan yang disajikan dengan berat makanan sisa merupakan berat makanan yang dihabiskan. Daya terima makanan baik jika rata-rata persentase asupan makanan $> 80\%$ hidangan yang disajikan, dan dikatakan kurang jika rata-rata persentase asupan makanan $< 80\%$ hidangan yang disajikan (Supariasa, 2002).

C. Sisa Makanan

Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah (Azwar, 1990). Sisa makanan adalah bahan makanan atau makanan yang tidak dimakan. Ada 2 jenis sisa makanan, yaitu :

1. Kehilangan bahan makanan pada waktu proses persiapan dan pengolahan bahan makanan.
2. Makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan (Hirsch, 1999).

Sisa makanan diukur dengan menimbang sisa makanan untuk setiap jenis hidangan yang ada di alat makan atau dengan cara taksiran visual menggunakan skala Comstock 6 point (Murwani, 2001). Sisa makanan dapat memberikan informasi yang tepat dan terperinci mengenai banyaknya sisa atau banyaknya makanan yang dikonsumsi oleh perorangan atau kelompok (Graves and Shannon, 1993).

Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan (Thompson, 1994).

D. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima

1. Rasa Makanan

Faktor utama yang mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan adalah rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan

tersebut. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan. Kedua aspek ini sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan. Komponen-komponen yang berperan dalam menentukan rasa makanan anatar lain aroma, bumbu dan penyedap, keempukan, kerenyahan, tingkat kematangan, serta temperatur makanan (Moehyi, 1992).

2. Aroma Makanan

Aroma atau bau makanan dapat merangsang keluarnya getah lambung dan banyak menentukan kelezatan dari makanan tersebut. Aroma lebih terpaut pada indera penciuman (Arifiati,2000).

Aroma yang disebarkan oleh makanan adalah daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang menguap. Terbentuknya senyawa yang mudah menguap sebagai reaksi karena pekerjaan enzim, tetapi dapat juga terbentuk tanpa terjadi reaksi enzim. Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda (Moehyi, 1992).

3. Konsistensi Makanan

Konsistensi adalah keadaan yang berkaitan dengan tingkat kepadatan dan kekentalan suatu hidangan. Istilah yang menggambarkan konsistensi adalah cair, kental, dan padat. Susunan hidangan yang baik adalah memiliki kombinasi konsistensi (West& Wood, 1988).

Konsistensi makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat atau kental akan memberikan rangsangan yang lebih lambat terhadap indera kita (Moehyi, 1992).

Konsistensi makanan juga mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Cara memasak dan lama waktu memasak makanan akan menentukan pula konsistensi makanan(Moehyi, 1992).

Tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut. Dari penelitian yang dilakukan diperoleh bahwa perubahan bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor olfaktori dan kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan cita rasa semakin berkurang (Winarno,1992).

Faktor lain yang dapat menyebabkan sisa makanan antara lain penampilan alat makan, sikap petugas pengantar makanan. Cara penyajian merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan berkaitan dengan peralatan yang digunakan, serta sikap petugas yang menyajikan makanan termasuk kebersihan peralatan makan maupun kebersihan petugas yang menyajikan makanan (Depkes RI, 1991).

4. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi konsumen dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila kebiasaan makan sesuai dengan makanan yang disajikan baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka konsumen cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan konsumen, maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian (Mukrie,1990)

E. Menu

Menu adalah hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara makan, baik makan pagi, makan siang maupun makan malam, dengan atau tanpa selingan. Salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya menu yang baik secara kualitas maupun kuantitas. Oleh sebab itu perlu dibuat perencanaan menu yang baik (Moehyi, 1992 dan Yuliati dan Santoso, 1995).

Dalam penyelenggaraan makanan institusi menu dapat disusun dalam jangka waktu yang cukup lama misalnya untuk tujuh hari atau sepuluh hari. Ini tentunya berkaitan dengan variasi menu yang harus dihidangkan dalam suatu hidangan. Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan yang berbeda pada setiap kali penyajian. Variasi menu yang ada di Indonesia umumnya adalah terdiri dari berbagai hidangan sebagai berikut (Moehyi, 1992):

1. Makanan Pokok

Makanan pokok yang ada di Indonesia umumnya adalah nasi. Berbagai variasi makanan pokok dari nasi antara lain, nasi kuning, nasi uduk, dan nasi tim.

2. Lauk Pauk

Lauk pauk merupakan pendamping makanan pokok. Hidangan ini bisa terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya. Bahan makanan hewani yang digunakan dapat berupa daging sapi, daging ayam, ikan, telur, udang. Sedangkan bahan makanan nabati dapat berupa tahu, tempe, atau sejenis kacang-kacangan.

3. Sayuran

Hidangan sayuran biasanya terdiri dari dua macam yaitu hidangan sayuran berkuah dan hidangan sayuran yang tidak berkuah.

4. Buah-buahan

Buah biasanya disajikan dalam bentuk utuh buah segar atau dibuat olahan sebagai minuman seperti jus buah. Buah biasanya hanya berfungsi sebagai pencuci mulut yang dikonsumsi setelah makan.

5. Snack

Hidangan snack merupakan makanan selingan antara makan pagi dan makan siang atau antara makan siang dan makan malam. Biasanya disajikan dalam rasa yang manis, asin, atau gurih.

F. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan kegiatan yang kritis, artinya menu yang ditampilkan mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya. Selain itu perencanaan akan menjadi faktor penentu dan citra dari institusi penyelenggaraan makanan. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya menu sesuai dengan sistem tujuan sistem penyelenggaraan makanan, baik komersil maupun non komersil (Depkes,2007).

1. Jenis Menu

Menu yang ditetapkan adalah standar, maka perlu ditetapkan macam siklus menu yang cocok dengan tipe sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Macam siklus menu 5 hari, 7 hari atau 10 hari.

2. Periode Siklus Menu

Periode siklus menu adalah lamanya siklus menu berlaku dan perlu pengantian atau modifikasi kembali. Pada menu yang baru disusun, dimana keadaan konsumen belum terlalu dipahami oleh manajemen, biasanya diberlakukan lebih cepat misalnya 3 bulan. Pada institusi yang telah lama dibentuk dan pihak manajemen telah melakukan perbaikan-perbaikan dapat diberlakukan lebih lama, misalnya 6 bulan atau 1 tahun.

3. Pola Menu

Pola menu yang dimaksud adalah golongan macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan. Tujuan dibuat pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan sumber zat

gizi yang dibutuhkan konsumen. Selain itu dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan bahan makanan sumber zat gizi yang diperlukan.

4. Besar Porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di katering.

G. Penilaian Konsumsi Pangan Individu

Penilaian konsumsi makanan adalah salah satu metode yang digunakan dalam penentuan status gizi perorangan atau kelompok. Pada awal tahun empat puluhan survei konsumsi, terutama metode recall 24 jam banyak digunakan dalam penelitian kesehatan dan gizi (Supariasa, 2001).

Ada enam metode yang lazim digunakan untuk menilai konsumsi pangan individu, yang masing-masing akan diuraikan berikut ini (Albiner Siagian, 2010).

1. Metode ingatan 24 jam

Peneliti menanyakan kepada subjek tentang jenis dan kuantitas pangan yang dikonsumsinya pada periode 24 jam yang lalu (terhitung mulai saat terakhir subjek mengkonsumsi pangan).

2. Metode pengulangan ingatan 24 jam

Metode ingatan 24 jam dapat diulangi pada kesempatan lain untuk memperkirakan asupan pangan rata-rata pada kurun waktu yang lebih lama (asupan pangan kebiasaan). Frekuensi pengukuran yang diperlukan

tergantung pada tingkat keakuratan hasil yang diinginkan, jenis zat gizi yang diteliti dan kelompok populasi.

3. Metode pencatatan makanan

Prosedur pencatatan, terutama yang berkaitan dengan deskripsi lengkap jenis dan kuantitas pangan, harus dijelaskan kepada subjek atau responden. Umumnya, dengan pencatatan segera ini diharapkan kelupaan akan menjadi minimal. Pada metode ini, subjek atau responden saat konsumsi pangan diminta untuk mencatat semua pangan (termasuk kudapan) yang dikonsumsi pada periode waktu tertentu.

4. Metode penimbangan pangan

Metode ini adalah metode yang paling akurat dalam memperkirakan asupan kebiasaan atau asupan zat gizi individu. Subjek atau responden diminta untuk menimbang semua pangan yang dikonsumsi pada periode waktu tertentu.

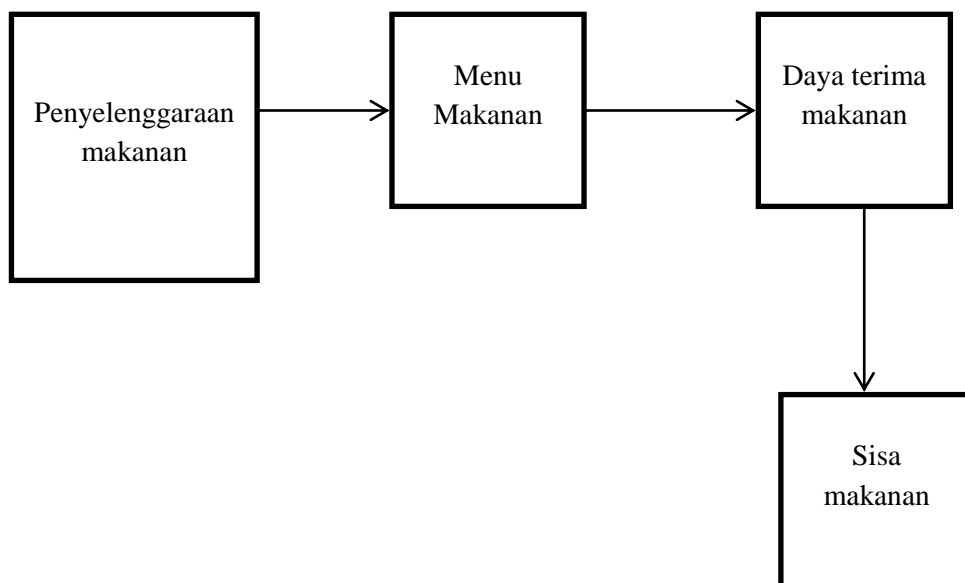
5. Metode riwayat makan

Metode ini adalah metode wawancara yang terdiri atas tiga komponen. Pertama, yaitu ingatan 24 jam dari asupan aktual dan pengumpulan informasi umum akan pola makan menyeluruh. Kedua, berperan sebagai cek silang bagi kebiasaan asupan. Terdiri atas kuesioner frekuensi konsumsi. Ketiga, pencatatan konsumsi pangan selama tiga hari dengan menggunakan ukuran rumah tangga.

6. Metode frekuensi konsumsi pangan

Metode ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi deskriptif kualitatif tentang pola kebiasaan konsumsi pangan. Prinsip pendekatan dalam kaitan antara asupan pangan dengan timbulnya penyakit kita adalah bahwa rata-rata asupan jangka panjang merupakan paparan yang lebih bermakna dibandingkan asupan pada beberapa hari.

H. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori tentang daya terima Berdasarkan Sisa Makanan.

Sumber : Modifikasi Moehyi (1992), Supariasa (2002), dan Ruelly (2007).

I. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

J. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana daya terima berdasarkan sisa makanan yang disajikan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta ?
2. Bagaimana kelengkapan menu makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta ?