

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Landasan Teori**

##### **1. Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan adalah kumpulan kegiatan yang terdiri atas perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi<sup>11</sup>. Penyelenggaraan makanan institusi dilaksanakan dalam jumlah yang besar atau masal. Batasan-batasan tentang jumlah yang diselenggarakan akan berbeda di setiap negara. Penyelenggaraan makanan di Indonesia sendiri adalah lebih dari 50 porsi untuk sekali pengolahan. Maka dari itu, jumlah porsi yang diselenggarakan dalam sehari adalah 150 porsi untuk 3 kali makan<sup>12</sup>. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas, memenuhi kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen, dan mampu mencapai status gizi yang optimal<sup>11</sup>.

Menurut Rotua & Rohanta<sup>13</sup> penyelenggaraan makanan mengikuti prinsip penyediaan pangan yang sesuai dengan macam

dan kebutuhan zat gizi, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi, dan memenuhi syarat hygiene sanitasi. Sementara itu, prinsip penyelenggaraan makanan menurut Bakri, dkk<sup>12</sup> adalah sebagai berikut:

- (1) Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen.
- (2) Memenuhi syarat hygiene dan sanitasi.
- (3) Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan.
- (4) Memenuhi selera dan kepuasan konsumen.
- (5) Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

Pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu untuk memenuhi prinsip-prinsip tersebut. Perencanaan dan penetapan yang dimaksud adalah target konsumen yang akan dilayani, sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Hal ini termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumen dan tetap memperhatikan kualitas makanan, sehingga aman untuk dikonsumsi<sup>12</sup>.

Penyelenggaraan makanan dibagi menjadi 2 berdasarkan sifat dan tujuannya, yaitu kelompok institusi *service oriented* dan kelompok institusi *profit oriented*. Kelompok institusi *service oriented* sering kali disebut non komersial atau semi komersial

adalah pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus, dan darurat. Sementara untuk kelompok institusi *pofit oriented* komersial adalah transportasi, industri, dan komersial<sup>12</sup>.

Klasifikasi penyelenggaraan berdasarkan jenis konsumen menurut Bakri, dkk<sup>12</sup>, antara lain:

- (1) Penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.
- (2) Penyelenggaraan makanan anak sekolah (*school feeding*).
- (3) Penyelenggaraan makanan asrama.
- (4) Penyelenggaraan makanan institusi sosial.
- (5) Penyelenggaraan makanan institusi khusus.
- (6) Penyelenggaraan makanan darurat
- (7) Penyelenggaraan makanan industri transportasi.
- (8) Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja.
- (9) Penyelenggaraan makanan institusi komersial.

## 2. Penyelenggaraan Makanan Asrama

Asrama menurut KBBI adalah bangunan tempat tinggal untuk kelompok masyarakat untuk sementara waktu. Asrama terdiri atas beberapa kamar dan dipimpin oleh seorang kepala asrama. Asrama merupakan tempat sekelompok tertentu yang diorganisir sekelompok masyarakat yang mendapatkan makanan secara terus

menerus. Kebutuhan dan kepentingan masyarakat tersebut menjadi dasar pendirian asrama dan penyediaan pelayanan bagi penghuni asrama<sup>12</sup>.

Adapun tujuan penyelenggaraan makanan di asrama adalah untuk menyediakan makanan untuk sekelompok masyarakat secara terus menerus dan mengatur menu yang tepat agar dapat menyajikan makanan yang sesuai dengan kebutuhan klien<sup>12</sup>.

Karakteristik penyelenggaraan makanan asrama, yaitu:

- (1) Penyediaan makanan disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat asrama dengan standar gizi.
- (2) Melayani berbagai golongan umur atau sekelompok usia tertentu.
- (3) Dapat bersifat komersil.
- (4) Frekuensi makan yang diberikan adalah 2-3 kali dalam satu hari, dengan ataupun tanpa selingan.
- (5) Jumlah yang dilayani adalah tetap.
- (6) Kebijakan dan peraturan asrama mempengaruhi macam-macam pelayanan yang diberikan.
- (7) Penyediaan makanan diarahkan untuk mencapai status kesehatan masyarakat asrama<sup>12</sup>.

### 3. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara untuk menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering maupun segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku<sup>11</sup>.

Adanya penyimpanan bahan makanan bertujuan agar tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah yang tepat serta kualitas yang tepat pula, sesuai dengan kebutuhan. Tujuan ini dapat dicapai dengan memenuhi prasyarat seperti adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan peraturan, dan tersedianya kartu stok bahan makanan atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan<sup>11</sup>.

Bahan makanan haruslah disimpan sesuai dengan jenis bahan, temperature suhu, dan tempat penyimpanan. Standar dan sistem FIFO atau *First In, First Out* juga harus diterapkan. Bahan pertama yang datang adalah bahan yang pertama keluar. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas bahan makanan, mengurangi terjadinya kerusakan, dan mempermudah dalam penataan bahan makanan<sup>14</sup>.

Ruang penyimpanan memiliki peranan penting untuk menjaga kondisi kualitas dan keamanan makanan. Maka dari itu, perlu

adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering, ruang pendingin, dan ruang pembeku. Luas dan bentuk ruang ini disesuaikan dengan besar kecilnya jasa boga<sup>11</sup>.

Syarat-syarat penyimpanan bahan menurut Kementerian Kesehatan RI<sup>11</sup> adalah:

- (1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi.
- (2) Penyimpanan harus memperhatikan sistem FIFO (*first in, first out*) dan FEFO (*first expired, first out*).
- (3) Wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanannya.
- (4) Ketebalan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- (5) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan adalah 80-90%.
- (6) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik.
- (7) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu > 10 °C.
- (8) Suhu bahan makanan yang disimpan adalah seperti tabel 2.

Tabel 2. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Berdasarkan Jenis Bahan Makanan

No.	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
		< 3 hari	≤ 1 minggu	>1 minggu
1.	Daging, ikan, udang, dan hasil olahannya	-5 sd 0 °C	-10 sd -5 °C	< -10 °C
2.	Telur, buah, dan hasil olahannya	5 sd 7 °C	-5 sd 0 °C	< -5 °C
3.	Sayur, buah, dan minuman	10 °C	10 °C	10 °C
4.	Tepung dan biji-bijian	25 °C	25 °C	25 °C

(9) Tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan ketentuan:

- 1) Jarak bahan makanan dengan lantai adalah 15 cm.
- 2) Jarak bahan makanan dengan dinding adalah 5 cm.
- 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit adalah 60 cm.

Adapun macam-macam tempat penyimpanan bahan makanan berdasarkan jenis bahan makanannya, yaitu<sup>11</sup>:

a. Penyimpanan bahan makanan kering

Penyimpanan bahan makanan kering adalah penyimpanan untuk bahan makanan kering atau yang memiliki *activity water* (AW) yang sangat rendah. AW yang rendah dapat menyebabkan bakteri atau fungi tidak dapat tumbuh. Adapun jenis bahan makanan kering yang dapat disimpan di

penyimpanan ini adalah seperti tepung, mie kering, beras, bumbu kering, pasta, dan sebagainya<sup>15</sup>.

Tata cara penyimpanan bahan makanan kering menurut Kementerian Kesehatan RI<sup>11</sup> adalah:

- 1) Bahan makanan ditempatkan secara teratur menurut golongan atau urutan pemakaian bahan makanan.
- 2) Bahan makanan yang digunakan adalah berdasarkan FIFO dan diberikan tanggal penerimaan bahan untuk memudahkan sistem FIFO ini.
- 3) Pengisian kartu stok bahan makanan harus dilaksanakan setiap melakukan pemasukan dan pengeluaran bahan makanan sebagai bentuk pembukuan dan dokumentasi.
- 4) Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- 5) Semua bahan makanan ditempatkan pada wadah tertutup, terbungkus rapat, dan tidak berlubang. Wadah ini diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- 6) Pintu gudang harus terkunci dan hanya dibuka pada waktu- waktu yang telah ditentukan. Pegawai yang mengakses gudang juga hanyalah pegawai yang

ditentukan.

- 7) Suhu gudang adalah sekitar 19-21°C.
- 8) Gudang dibersihkan secara periodik 2 kali seminggu.
- 9) Penyemprotan ruangan dengan insektisida dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.
- 10) Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa. Jika terjadi kerusakan oleh binatang pengerat, maka harus segera diperbaiki.

b. Penyimpanan bahan makanan basah

Penyimpanan bahan makanan basah merupakan penyimpanan untuk bahan makanan yang masih segar. Bahan makanan basah merupakan bahan makanan yang mudah rusak. Maka dari itu, penyimpanannya harus disesuaikan dengan jenis bahannya. Adapun jenis bahan makanan yang dapat disimpan di penyimpanan ini adalah ikan, daging, sayuran, dan buah<sup>16</sup>.

Tata cara penyimpanan bahan makanan segar menurut Kementerian Kesehatan RI<sup>11</sup> adalah:

- 1) Suhu tempat sesuai dengan keperluan bahan makanan.
- 2) Dilakukan pengecekan suhu dua kali sehari dan

dilakukan pembersihan lemari es/ruangan pendingin setiap hari.

- 3) Jika terjadi pengerasan, segera dilakukan pencairan es pada lemari es.
- 4) Bahan makanan yang akan disimpan di lemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastic atau kertas timah.
- 5) Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama dengan bahan makanan yang tidak berbau.
- 6) Suhu penyimpanan sayur harus diperhatikan. Penyimpanan buah-buahan juga tidak semuanya memerlukan pendinginan.

#### 4. Petugas Penjamah Makanan

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang melibatkan banyak orang dan diperlukan pengorganisasian yang baik untuk mendapatkan hasil yang memuaskan. Jumlah dan kualifikasi tenaga yang dibutuhkan oleh penyelenggaraan makanan dipengaruhi oleh jumlah konsumen yang dilayani, jumlah jari pelayanan, sarana dan prasarana yang tersedia, macam atau jenis menu dan jumlah menu yang disediakan, cara penyajian, tempat penyajian, serta

latihan dan pengalaman pegawai<sup>12</sup>.

Tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan umumnya dibagi menjadi 3, yaitu:

a. Kelompok tenaga pengelola

Tenaga pengelola bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan, dan pengendalian. Hal ini termasuk penyusunan menu, standarisasi kualitas dan cita rasa makanan, efisiensi penggunaan dan daya yang tersedia.

b. Kelompok tenaga pelaksana

Tenaga pelaksana bertanggung jawab atas pelaksanaan produksi dan distribusi kepada konsumen<sup>12</sup>.

c. Kelompok Tenaga Pembantu Pelaksana

Tenaga pembantu pelaksana adalah mereka yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan, tetapi tidak memiliki tanggung jawab khusus.

Tenaga penyelenggaraan di asrama yang melayani sekitar 1350 orang untuk 3 kali makan dalam sehari dengan menu yang ditetapkan, serta dengan pelayanan cafeteria dibutuhkan sebagai berikut:

a. D3 Gizi : 1 orang

b. Pemasak : 2 orang

- c. Pembantu pemasak : 2 orang
- d. Tenaga kebersihan : 2 orang
- e. Pelayan : 2 orang<sup>12</sup>

## 5. Media Promosi Kesehatan

### a. Pengertian Media

Kata media berasal dari bahasa latin dari bentuk jamak *medium* yang berarti perantara. Maka dari itu, diketahui bahwa media adalah perantara antara sumber pesan dengan penerima pesan. Media merupakan sarana untuk menyampaikan pesan kepada sasaran, sehingga mudah dimengerti oleh sasaran/pihak yang dituju. Media juga didefinisikan sebagai semua sarana atau upaya untuk menampilkan pesan atau informasi yang ingin disampaikan, baik melalui media cetak, elektronik, dan media luar ruang, sehingga sasaran dapat meningkatkan pengetahuannya dan dapat berubah perilakunya ke arah positif<sup>17</sup>.

### b. Jenis-jenis media promosi kesehatan

Adapun beberapa jenis media promosi kesehatan, antara lain:

#### 1) Media cetak

Media cetak mengutamakan pesan-pesan visual yang biasanya terdiri atas gambar dan sejumlah kata.

Media cetak memiliki kelebihan, yaitu tahan lama, mencakup banyak orang, biaya rendah, dapat dibawa kemana-mana, tidak perlu listrik, mempermudah pemahaman dan dapat meningkatkan gairah belajar. Akan tetapi, media juga memiliki kelemahan, antara lain tidak dapat menstimulir efek gerak dan efek suara dan mudah terlipat. Adapun contoh media cetak, yaitu *booklet*, *leaflet*, poster, *flyer*, dan lain-lain.

## 2) Media elektronik

Media elektronik merupakan media yang bergerak dinamis, dapat dilihat, dan didengar dalam penyampaian pesan-pesannya. Media ini memiliki kelebihan, yaitu lebih mudah dipahami, lebih menarik, sudah dikenal masyarakat, bertatap muka, mengikutsertakan seluruh pancaindera, penyajiannya dapat dikendalikan dan berulang-ulang, serta jangkauannya lebih besar. Media elektronik juga memiliki kelemahan, antara lain biayanya lebih tinggi, rumit, memerlukan listrik dan alat canggih untuk proses produksi, perlu persiapan matang, peralatan yang selalu berkembang dan berubah, serta perlu keterampilan penyimpanan dan

mengoperasikannya. Contoh media elektronik antara lain televisi, radio, CD, film, dan lain-lain.

### 3) Media luar ruangan

Media luar ruangan adalah media yang penyampaian pesannya dilakukan di luar ruangan secara umum melalui media cetak dan elektronik, seperti reklame, spanduk, pameran, banner, maupun umbul-umbul. Adapun kelebihan media ini adalah lebih mudah dipahami, lebih menarik, sebagai informasi umum dan hiburan, bertatap muka, mengikutsertakan seluruh pancaindera, penyajian dapat dikendalikan, dan jangkauannya lebih besar. Sebaliknya, kelemahan dari media luar ruangan adalah biaya yang tinggi, rumit, perlu alat canggih untuk produksi, perlunya persiapan yang matang, peralatan akan selalu berkembang dan berubah, serta memerlukan keterampilan penyimpanan dan pengoperasionalnya.

#### c. Kegunaan media

Media menurut Notoatmodjo<sup>18</sup> memiliki kegunaan, antara lain:

- 1) Menimbulkan minat sasaran pendidikan
- 2) Mencapai sasaran yang lebih banyak
- 3) Membantu untuk mengatasi hambatan dalam pemahaman
- 4) Merangsang sasaran untuk meneruskan pesan yang diterima kepada orang lain
- 5) Mempermudah penyampaian pesan oleh pendidik atau pelaku kesehatan
- 6) Mempermudah penerimaan informasi oleh sasaran
- 7) Mendorong keinginan sasaran untuk Diketahui, mendalami, dan mendapatkan pengertian yang lebih baik
- 8) Membantu menegakkan pengertian yang diperoleh.

d. Media poster

Poster merupakan media yang membantu dalam penyampaian pengetahuan dalam bentuk gambar cetak dan disertai dengan keterangan ataupun kalimat penjelas. Poster merupakan kombinasi visual dalam rancangan yang kuat, dengan warna dan pesan, serta bertujuan untuk menangkap perhatian dan menanamkan gagasan yang berarti di ingatan. Poster dibuat dengan tampilan yang menarik, *eye catching*, dan dicetak dalam ukuran tertentu<sup>19</sup>.

#### e. Media video

Media audio visual merupakan jenis media pembelajaran yang mengkombinasikan audio, visual, dan gerak sehingga menjadi unsur yang lengkap. Media ini dapat dilihat dan diamati, dibuat dengan gambar yang menarik, serta tulisan dan suara yang mudah dimengerti. Hal ini menyebabkan media video lebih efisien dalam penggunaan untuk peningkatan pengetahuan<sup>20</sup>. Media video dapat memberikan pesan yang diterima lebih merata, menerangkan suatu proses, mengatasi keterbatasan ruang dan waktu, dapat diulang atau diberhentikan sesuai dengan kebutuhan, dan memberikan kesan yang mendalam, serta dapat mempengaruhi sikap yang menontonnya<sup>21</sup>.

#### 6. Pengetahuan

Pengetahuan adalah istilah yang digunakan untuk menyatakan apakah seseorang mengetahui suatu informasi atau tidak. Sesuatu yang menjadi pengetahuan selalu mencakup unsur diketahui serta kesadaran terhadap apa yang ingin diketahui. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa pengetahuan adalah hasil pemahaman manusia terhadap sesuatu, atau hasil setiap tindakan manusia yang bertujuan untuk memahami sesuatu<sup>22</sup>.

Pengetahuan merupakan hasil “tahu” dan terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui panca indra manusia. Pengetahuan juga merupakan domain yang sangat penting bagi terbentuknya tindakan seseorang. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih lama dan dalam dipahami daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan<sup>22</sup>.

Pengetahuan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor menurut Yuliana<sup>23</sup>, yaitu:

a. Pendidikan

Tingkat pendidikan berperan penting dalam proses pembelajaran. Semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah orang tersebut dalam memahami dan menyerap informasi.

b. Media informasi

Perubahan dan peningkatan pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang diterima dari pendidikan formal maupun non formal.

c. Sosial, budaya, dan ekonomi

Perilaku yang didasarkan pada kebiasaan dan tradisi sering kali dilakukan tanpa proses penalaran kritis tentang

nilai kebaikan atau keburukan dari tindakan tersebut.

d. Lingkungan

Lingkungan memberi kontribusi dalam proses perolehan pengetahuan, karena adanya interaksi timbal balik yang diterima sebagai bentuk pengetahuan.

e. Pengalaman

Pengalaman pribadi maupun pengalaman orang lain merupakan cara untuk memperoleh kebenaran suatu pengetahuan.

f. Usia

Usia mempengaruhi pola pikir dan daya tangkap seseorang. Perkembangan pola pikir dan daya tangkap seseorang sejalan dengan bertambahnya usia.

Adapun tingkat pengetahuan menurut Notoatmodjo<sup>24</sup> yaitu:

a. Tahu (*know*):

Tahu adalah kemampuan untuk mengingat informasi yang telah dipelajari sebelumnya, termasuk mengingat kembali terhadap sesuatu yang spesifik dari seluruh informasi yang dipelajari atau rangsangan yang diterima

b. Memahami (*comprehension*):

Memahami adalah kemampuan untuk menjelaskan

dengan benar tentang informasi yang diketahui dan dapat menginterpretasikan informasi tersebut dengan benar.

c. Aplikasi (*application*):

Aplikasi adalah kemampuan untuk menggunakan informasi yang sudah didapat pada kondisi yang sebenarnya, Aplikasi juga dapat diartikan sebagai penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam suatu situasi.

d. Analisis (*analysis*):

Analisis adalah kemampuan untuk menyebarkan informasi ke dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu sama lain.

e. Sintesis (*synthesis*):

Sintesis merupakan kemampuan untuk menghubungkan bagian- bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.

f. Evaluasi (*evaluation*):

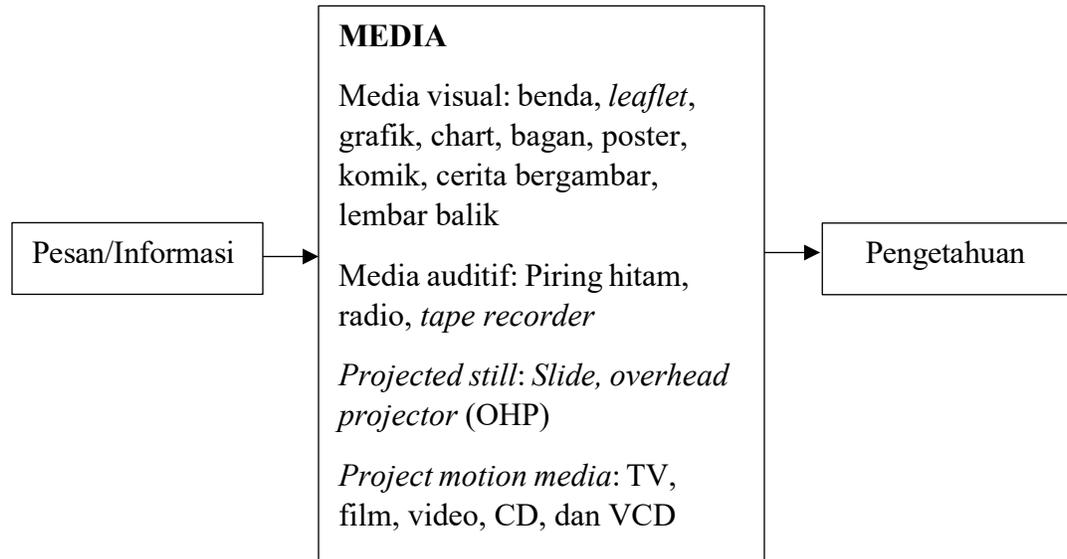
Evaluasi merupakan kemampuan untuk melakukan justifikasi terhadap materi atau informasi.

Pengetahuan dapat dibedakan menjadi 3 kategori, yaitu baik, cukup, dan kurang. Seseorang dapat dikatakan baik pengetahuannya jika mampu menjawab pertanyaan dengan benar

sebesar 75-100% dari jumlah pertanyaan. Dinyatakan cukup jika seseorang mampu menjawab benar 56- 75% dari jumlah pertanyaan. Sementara itu, seseorang yang mampu menjawab benar sebesar 40-50% dari jumlah pertanyaan dianggap kurang. Pengukuran pengetahuan pun dapat dilakukan melalui pengisian kuisisioner atau wawancara tentang materi yang akan diukur kepada responden atau subjek penelitian<sup>22</sup>.

## B. Kerangka Teori

Kerangka teori penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.

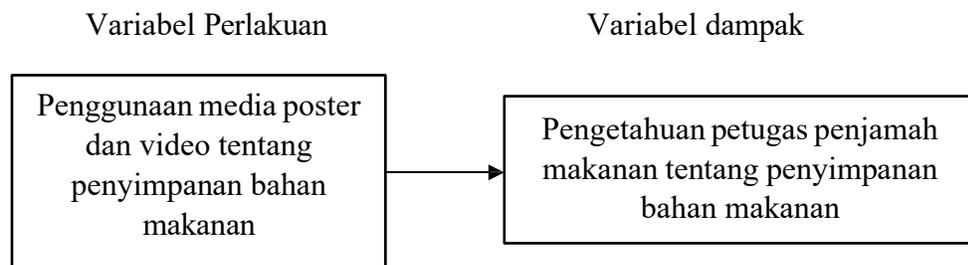


Gambar 3. Kerangka Teori Penelitian

Sumber: Kholid, 2014

### C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kerangka konsep penelitian

### D. Hipotesis

1. Terdapat perbedaan pengetahuan petugas sebelum dan sesudah diberikan poster tentang penyimpanan bahan makanan.
2. Terdapat perbedaan pengetahuan petugas sebelum dan sesudah diberikan video tentang penyimpanan bahan makanan.
3. Terdapat perbedaan peningkatan pengetahuan tentang penyimpanan bahan makanan pada petugas penjamah makanan asrama yang diberikan media poster dan video.