

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

##### **1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi untuk sekali pengolahan. Sehingga jika 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bakri, dkk. 2018).

Agar dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen, maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggaraan makanan hendaknya menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut:

- a. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen.
- b. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi.
- c. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan.
- d. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen.
- e. Harga makanan dapat dijangkau konsumen

Kelima prinsip tersebut akan dapat terpenuhi apabila tim pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu jumlah target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan dan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumennya

dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi.

## 2. Macam Penyelenggaraan Makanan Institusi

Terdapat 2 macam penyelenggaraan makanan institusi, meliputi:

### a. Komersial (berorientasi pada keuntungan)

Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar – besarnya. Bentuk usaha ini seperti restoran, bar, cafetaria, katering. Usaha penyelenggaraan makanan ini tergantung pada bagaimana menarik konsumen sebanyak – banyaknya dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain.

### a. Non Komersial (berorientasi pelayanan)

Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi baik dikelola pemerintah, badan swasta ataupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada di dalam suatu tempat yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersil ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan (Moehyi, 1999).

## B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

### 1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan serta pendistribusian makanan kepada konsumen/ pasien guna mencapai status gizi/ kesehatan yang optimal dengan memberikan diet yang tepat. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk

menyediakan makanan konsumen/ pasien yang bernilai gizi baik, aman, berkualitas, layak konsumsi dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan pasien serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang menjalankan rawat inap (Depkes RI, 2006). Sasaran yang akan diberikan oleh penyelenggaraan makanan dirumah sakit adalah pasien. Untuk pasien dapat menyesuaikan kondisi Rumah Sakit serta dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi pengunjung pasien rawat jalan atau keluarga pasien. Pemberian makanan yang sesuai dan memenuhi gizi seimbang dan telah habis termakan, maka hal tersebut dapat mempercepat proses penyembuhan serta dapat memperpendek hari rawat inap (PGRS, 2006)

## 2. Bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

### a. Sistem Swakelola

Sistem yang bertanggung jawab terhadap seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan dirumah sakit dan yang bertanggung jawab adalah instalasi gizi

### b. Sistem Outsourcing

Sistem outsourcing ini merupakan sistem penyelenggaraan makanan yang memanfaatkan/ menggunakan perusahaan jasa boga catering dalam penyediaan makanan dirumah sakit. Sistem ini terdapat dua kategori, yaitu sistem outsourcing secara penuh (*fullout sourcing*) dan sistem outsourcing sebagian (*semi sourcing*). Pada sistem outsourcing penuh, makanan disediakan oleh pengurus jasa boga yang ditunjuk oleh rumah sakit selaku penyelenggaraan makanan tanpa menggunakan sarana dan prasarana serta tenaga penyelenggaraan makanan berasal dari rumah sakit. Sedangkan pada sistem outsourcing sebagian, pihak perusahaan jasa boga selaku penyelenggaraan makanan

harus menyediakan sarana dan prasarana tenaga milik rumah sakit. Sistem ini biasanya dilakukan untuk penyelenggaraan makanan rumah sakit kelas VIP maupun makanan karyawan.

c. Sistem Kombinasi

Sistem ini merupakan sistem kombinasi dari sistem swakelola dan sistem outsourcing. Sistem ini berjalan agar memaksimalkan segala sumber daya yang ada.

3. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

a. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

Perencanaan anggaran adalah kegiatan perhitungan jumlah biaya yang diperlukan untuk penyediaan bahan makanan bagi konsumen yang dilayani dirumah sakit.

b. Perencanaan Menu

Perencanaan menu yaitu merencanakan susunan dan jumlah makanan atau bahan makanan yang akan dikonsumsi pasien untuk memenuhi susunan gizi yang diharapkan sesuai dengan pedoman angka kecukupan gizi untuk kepentingan tertentu (Fatimah, 2015)

c. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan merupakan serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan di rumah sakit (RSIA Arvita Bunda, 2017)

d. Pengadaan Bahan Makanan.

Pengadaan bahan makanan adalah suatu proses untuk mendapatkan perbekalan. Tujuan pengadaan bahan

makanan ini untuk mendapatkan bahan makanan dengan mutu yang baik, pengiriman barang terjamin tepat waktu, proses berjalan lancar tidak memerlukan tenaga yang berlebihan

Langkah-langkah dalam proses pengadaan bahan makanan dimulai melalui:

- 1) Mereview daftar bahan yang akan diadakan
- 2) Menentukan jumlah masing-masing item yang akan dibeli
- 3) Menyesuaikan dengan situasi keuangan
- 4) Memilih metode pengadaan
- 5) Memilih supplier atau rekanan
- 6) Membuat syarat kontrak kerja
- 7) Pengiriman barang
- 8) Menerima barang dan memeriksa
- 9) Melakukan pembayaran serta menyimpan yang kemudian didistribusikan

e. Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan merupakan penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata, jumlah konsumen atau pasien yang dilayani. Tujuan pemesanan bahan makanan ini untuk menyediakan daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan.

f. Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan merupakan salah satu kewajiban bagi pengelola penyelenggaraan makanan. Pembelian bahan makanan juga merupakan langkah penting yang perlu dipertimbangkan dalam pengawasan harga makanan secara keseluruhan.

Dalam pembelian bahan makanan terdapat beberapa macam proses pembelian bahan makanan yang dapat diterapkan yaitu:

1) Pembelian langsung ke pasar (*the open market of buying*)

Pembelian ini digolongkan sebagai pembelian setengah resmi, karena terdapat banyak hal-hal yang merupakan kesepakatan antara pembeli dan penjual dan tidak dapat dikendalikan secara pasti.

2) Pembelian dengan pelelangan (*the formal competitive of bid*)

Pembelian bahan makanan dengan pelelangan adalah cara pembelian yang resmi dan mengikuti prosedur pembelian yang telah ditetapkan.

3) Pembelian dengan musyawarah (*the negotiation of buying*)

Cara pembelian ini termasuk pembelian setengah resmi pembelian ini hanya dilakukan untuk bahan makanan yang hanya tersedia pada waktu-waktu tertentu, jumlahnya terbatas dan merupakan bahan makanan yang dibutuhkan klien.

4) Pembelian yang akan datang (*future contract*).

Pembelian ini dirancang untuk bahan makanan yang telah terjamin pasti, terpecah mutu, keadaan dan harganya karena produk bahan makanan yang dibatasi, maka pembeli berjanji membeli bahan makanan tersebut dengan kesepakatan harga saat ini tetapi bahan makanan dipesan sesuai dengan waktu dan kebutuhan pembeli dan institusi.

5) Kontrak tanpa tanda tangan (*unsign contract = quotation*)

a) *Firm at the opening of price (FOP)*

Dimana harga bahan makanan ditetapkan menurut harga saat ini.

b) *Subject approval of price* (SAOP)

Dimana harga bahan makanan ditetapkan pada transaksi berlangsung (Mukrie, 1990).

g. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah, serta pencatatan dan pelaporannya. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan ini adalah untuk tersedianya bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan (PGRS, 2006).

h. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dalam penanganan bahan makanan yaitu meliputi berbagai proses antara lain membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam dan sebagainya (PGRS, 2006). Tujuan dari persiapan bahan makanan ini adalah untuk mempersiapkan bahan-bahan makanan serta bumbu-bumbu yang akan digunakan sebelum dilakukan proses pemasakan.

i. Pengolahan Bahan Makanan.

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah atau memasak bahan makanan mentah menjadi makanan matang yang siap untuk dimakan, berkualitas serta aman untuk dikonsumsi. (PGRS, 2006). Tujuan dari pengolahan bahan makanan adalah untuk mengurangi resiko kekurangan zat-zat gizi bahan makanan, meningkatkan nilai bahan makanan,

meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, tekstur dan penampilan warna, serta terbebas dari organisme dan zat berbahaya untuk tubuh. Pada proses pengolahan bahan makanan, hal terpenting yang harus diperhatikan untuk menghindari terjadinya kontaminasi adalah penjamah makanan, cara pengolahan makanan dan tempat pengolahan makanan

j. **Distribusi Makanan**

Distribusi adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani yaitu makanan biasa. Tujuannya adalah agar konsumen mendapat makanan yang sesuai dengan diet dan ketentuan yang berlaku.

### **C. Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

#### **1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien. Menurut Marina Damajanti, 2014 menyatakan bahwa pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit juga sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat mempengaruhi keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk akibat tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh.

Pelayanan gizi di rumah sakit bertujuan untuk terciptanya suatu sistem pelayanan gizi yang bermutu serta paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit dengan menyelenggarakan asuhan gizi terstandar, menyelenggarakan makanan sesuai dengan standar kebutuhan gizi dan layak



konsumsi, menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada pasien maupun keluarganya serta menyelenggarakan penelitian aplikasi bidang gizi sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

## 2. Mekanisme Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Ada beberapa mekanisme pelayanan gizi rumah sakit yang mengacu pada SK Menkes Nomor 983 pada Tahun 1998 mengenai observasi Rumah Sakit dan peraturan Menkes Nomor 1045 MENKES /PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan.

Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit, yang meliputi:

- a. Asuhan Gizi Rawat Jalan;
- b. Asuhan Gizi Rawat Inap;
- c. Penyelenggaraan Makanan;
- d. Penelitian dan Pengembangan.

## D. Perencanaan Menu

### 1. Pengertian Perencanaan Menu

Perencanaan merupakan suatu kegiatan dalam pengambilan keputusan pendahuluan mengenai apa yang harus dikerjakan dan merupakan langkah-langkah sebelum kegiatan dilaksanakan. Dan perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan dalam menyusun suatu hidangan yang akan disajikan dalam jumlah dan variasi yang serasi guna memenuhi kebutuhan gizi seseorang atau sekelompok orang. (W.H. Newman)

Menurut Buku Pedoman Gizi Rumah Sakit, 2013 menyebutkan bahwa terdapat langkah-langkah dalam perencanaan menu, yaitu:

1. Membentuk Tim Kerja  
Membentuk tim kerja perencanaan menu untuk penyusunan menu dengan anggota yang terdiri dari dietisien, kepala masak (*chef cook*) dan pengawasan makanan.
2. Menetapkan Macam Menu  
Sesuai dengan tujuan pelayanan makanan rumah sakit, perlu ditentukan macam menu yang terdiri dari standar menu, menu pilihan, dan kombinasi antar keduanya
3. Menetapkan Lama Siklus Menu dan Kurun Waktu Penggunaan  
Menetapkan macam menu dan yang cocok dengan sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit. Siklus yang dapat dibuat yaitu siklus menu 5 hari, 7 hari, 10 hari, atau 15 hari. Dan kegunaannya dapat dibutar dapat kurun waktu 6 bulan- 1 tahun
4. Menetapkan Pola Menu  
Menetapkan pola menu yang sesuai dengan frekuensi macam hidangan dan sudah direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu kali putaran menu. Penetapan pola menu ini dapat dikendalikan dengan menggunakan bahan makanan yang bersumber zat gizi dengan mengacu pada pedoman gizi seimbang
5. Menetapkan Besar Porsi  
Besar porsi merupakan banyaknya makanan atau golongan bahan makanan yang akan direncanakan untuk setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan
6. Mengumpulkan Macam Hidangan  
Macam hidangan yang dikumpulkan dengan berbagai hidangan untuk makan pagi, makan siang, makan malam dan juga makanan selingan sesuai dengan putaran menu

#### 7. Merancang Format Menu

Format menu yang dimaksud adalah sebuah susunan hidangan yang dibuat sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan rumah sakit. Setiap hidangan yang terpilih akan dimasukkan dalam format menu dan digolongkan sesuai dengan bahan makanan

#### 8. Melakukan Penilaian dan Merevisi Menu

Penilaian menu memerlukan instrumen penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarkan kepada setiap manajer produksi, distribusi dan marketing. Bila terjadi ketidak sesuaian atau ketidak setujuan oleh salah satu pihak manajer, makan perlu dilakukan perbaikan atau merevisi kembali sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh manajer.

#### 9. Melakukan Test Awal Menu

Apabila menu telah selesai disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba langsung diterapkan untuk perbaikan menu

### **E. Makanan Biasa**

#### 1. Definisi Makanan Biasa

Makanan biasa merupakan suatu susunan makanan yang tidak memerlukan diet khusus yang berkaitan dengan penyakit dan susunan makanan biasa sama dengan makanan orang sehat atau makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, rasa dan aroma yang normal, dianjurkan dalam bentuk makanan yang mudah cerna serta tidak merangsang saluran cerna. Standar makanan biasa ini mengacu pada pola menu seimbang dan Angka Kacukupan Gizi (AKG) yang telah dianjurkan bagi orang dewasa dalam keadaan sehat. Makanan biasa ini bertujuan untuk memberikan serangkaian makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh (Almatsier, 2004).

## 2. Menu Makanan Biasa

Berikut merupakan contoh menu sehari pada makanan biasa (Almatsier, 2010)

Tabel 1. Contoh Menu Sehari Makanan Biasa

<b>Pagi</b>	<b>Pukul 10.00</b>	<b>Siang</b>	<b>Malam</b>
Nasi	bubur kacang hijau	nasi	nasi
Telur dadar		ikan bb. acar	daging semur
Ketimun dan tomat iris		sayur asam	tahu goreng
		pepaya	sup sayuran
			pisang

## F. Standar Porsi

### 1. Pengertian Standar Porsi

Dalam memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar makanan yang salah satunya adalah standar porsi. Standar ini dapat menghasilkan makanan yang sama siapapun pengolahnya (Mukrie, 1996). Standar porsi yang biasa digunakan pada unit perencanaan menu, pembelian, pengolahan serta pendistribusian bahan makanan (Bakri, 2013)

Standar porsi juga merupakan suatu rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan. Besar porsi dan banyaknya makanan setiap individu berbeda sesuai dengan kebutuhan makan. Porsi yang terlalu kecil

atau terlalu besar dapat mempengaruhi tampilan makanan yang telah disajikan (Muchatab dalam Nida, 2011)

Tabel 2. Pembagian Bahan Makanan Biasa Sehari

Waktu Makan	Bahan Makanan	Berat (gram)	urt
Pagi	Beras	75	1 gls nasi
	Lauk Hewani (telur ayam)	50	1 btr
	Sayuran	50	½ gls
	Minyak	5	½ sdm
Snack	Bubur Kacang Hijau/penukar	100	1 gelas
Siang	Beras	125	2 gls nasi
	Lauk Hewani (daging/penukar)	50	1 ptg sdg
	Lauk Nabati (tempe/penukar)	50	2 ptg sdg
	Sayuran	75	¾ gls
	Minyak	10	1 sdm
	Buah/penukar	100	1 ptg sdg
Snack	Kue	-	-
Malam	Beras	100	1 ½ gls nasi
	Lauk Hewani (daging/penukar)	50	1 ptg sdg
	Lauk Nabati (tahu/penukar)	50	2 ptg sdg
	Sayuran	75	¾ gls
	Minyak	10	1 sdm
		Buah/penukar	100

Sumber: Penuntun Diet Tahun 2010

## 2. Besar Porsi Makanan

Besar porsi makanan merupakan besarnya porsi bahan makanan per sajian pada tiap kali makan dan berat tiap hidangan yang dihasilkan. Penilaian besar porsi dilakukan dengan metode penimbangan (*food weighing*) terhadap berat matang pada masing-masing hidangan kemudian mempersentasikan nilai besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

## 3. Pengawasan Standar Porsi

Moehyi 1992 menyebutkan bahwa pengawasan standar porsi dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. Bahan makanan padat pengawasan standar porsi dilakukan dengan cara penimbangan
- b. Bahan makanan cair atau setengah cair (susu dan bumbu) pengawasan standar porsi diukur dengan menggunakan gelas ukur, sendok ukur atau alat ukur lainnya yang telah distandarisasi atau bila perlu ditimbang
- c. Ukuran pemotongan bentuk makanan yang sesuai dengan jenis hidangan dipotong menggunakan alat-alat pemotong atau dipotong sesuai petunjuk yang berlaku
- d. Agar persiapan sayuran mudah dilakukan maka sayuran dapat diukur dengan kontainer/panci yang terstandart dengan bentuk yang sama
- e. Untuk mendapatkan porsi yang tepat atau tidak mudah berubah-ubah maka harus menggunakan standar porsi dan standar resep.

#### 4. Food Weighing

Food weighing merupakan metode penimbangan makanan sampel. Petugas menimbang lalu mencatat hasil penimbangan dari seluruh makanan yang telah dikonsumsi selama satu hari.

Terdapat kelebihan metode penimbangan ini, yaitu:

- a. Data yang diterima akan lebih akurat dan lebih teliti
- b. Relatif murah dan lebih sederhana
- c. Dapat dilakukan sendiri oleh responden
- d. Tidak membutuhkan latihan khusus
- e. Dapat membantu untuk menjelaskan hubungan antara penyakit dan kebiasaan makan (Supariasa, 2002)

Serta kekurangan dari metode penimbangan ini adalah

- a. Memerlukan waktu yang lebih lama dan cukup mahal karena memerlukan peralatan
- b. Bila dilakukan dalam kurun waktu yang lama makan responden dapat merubah kebiasaan
- c. Tenaga pengumpul data harus terlatih dan terampil

- d. Memerlukan kerjasama yang baik dengan responden  
(Supariasa, 2002)

## **G. Uji Kesukaan**

### **1. Pengertian Uji Kesukaan**

Uji kesukaan atau uji hedonik merupakan suatu kegiatan yang melakukan pengujian dan dilakukan oleh seorang atau beberapa orang panelis yang mana memiliki tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau tingkat ketidaksukaan konsumen terhadap suatu produk tertentu. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau tingkat ketidaksukaan. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik contoh tingkat tersebut adalah seperti sangat suka, suka, kurang suka dan tidak suka. Uji hedonik paling sering digunakan untuk menilai komoditi sejenis atau produk pengembangan secara organoleptik. Jenis panelis yang bisa digunakan untuk melakukan uji hedonik ini adalah panelis yang tidak terlatih (Hastuti, 1988)

Uji kesukaan atau uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori ini merupakan cara pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat ukur utama. Pengujian ini mempunyai peranan penting dalam pengukuran daya penerimaan terhadap produk atau makanan (Kartika, 2018)

Merupakan tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan apabila makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Uji kesukaan sendiri sebagai tolak ukur kepuasan pasien (Pertemuan Ilmiah Nasional, 2007).

### **2. Faktor yang Mempengaruhi Uji Kesukaan**

Terdapat 2 faktor yang mempengaruhi uji kesukaan makanan, yaitu:

#### **a. Faktor Internal**

Faktor yang berasal dari diri individu yang meliputi :

1) Nafsu Makan

Nafsu makan dipengaruhi oleh keadaan atau kondisi seseorang. Yang pada umumnya bagi seseorang yang sedang sakit, maka nafsu makannya akan menurun. Demikian pula sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehat, maka nafsu makannya akan membaik

2) Kebiasaan Makan

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

3) Rasa Bosan

Rasa bosan biasanya timbul bila pasien mengkonsumsi makanan yang sama secara terus menerus dalam jangka waktu yang pendek, maka rasa bosan akan timbul apabila suasana lingkungan pada saat makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut selain meningkatkan variasi menu juga perlu adanya perubahan suasana lingkungan pada saat makan (Almatsier, 1992).

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yaitu faktor makanan yang disajikan terutama yang menyangkut dengan kualitas makanan yakni cita rasa makanan. Cita rasa terjadi karena adanya



rangsangan terhadap berbagai indra didalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Makanan yang mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan tampilan menarik, mempunyai bau yang sedap dan mempunyai rasa yang lezat (Winarno, 1992).

Cita rasa makanan terdiri dari penampilan makanan saat dihidangkan, rasa makanan saat dimakan, cara penyajian (Moehyi, 1992)

#### 1) Penampilan

Penampilan makanan terdiri dari :

##### a) Warna

Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa pada makanan. Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000).

##### b) Bentuk

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Aula Ellizabet, 2011). Bentuk makanan tertentu yang disajikan dapat

membuat makanan menjadi lebih menarik saat disajikan (Moehyi, 1992)

c) Tekstur atau Konsistensi Makanan

Tektur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa daging, keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakanoleh indra pengecap (Puji, 2008). Tekstur makanan mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat mempengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan (Kurniah, 2010)

d) Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan. Porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil dapat mempengaruhi penampilan makanan (Tatik, 2004)

e) Aroma

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang kuat dan merangsang indra penciuman sehingga dapat membangkitkan selera (Nida, 2011).