

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Klasifikasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya, dibagi menjadi 2 (dua) kelompok utama, yaitu: kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (service oriented) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (profit oriented). Kelompok institusi yang bersifat service oriented antara lain: (1) pelayanan kesehatan, (2) sekolah, (3) asrama, (4) institusi sosial, (5) institusi khusus, dan (6) darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat profit oriented adalah: (1) transportasi, (2) industri, dan (3) komersial (Bakri, 2013).

Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain:

##### **a. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan**

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaganya, jumlah pasiennya dan jumlah dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya.

##### **b. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah.**

Semula program makanan anak sekolah dimaksudkan untuk membantu meningkatkan status gizi anak-anak sekolah yang keluarganya kurang mampu. Namun kebutuhan makanan di sekolah

lambat laun menjadi kebutuhan semua warga sekolah, sebagai akibat waktu sekolah yang cukup panjang ataupun anak tidak sempat sarapan di rumah sebelum ke sekolah.

Dalam pemberian makanan anak sekolah harus juga memperhatikan segi penyajian makanannya yang lebih menarik, karena anak-anak sering mengalami kesulitan makan. Makanan disajikan dengan alat yang menarik bagi anak, diberi bentuk yang memancing anak untuk mau makan. Selain itu anak dibiasakan makan bersama, agar dapat memberi semangat pada masing-masing anak untuk menyukai makan yang disajikan.

c. Penyelenggaraan Makanan Asrama.

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya.

Dalam penyelenggaraan makanan asrama, adanya kontinuitas pelaksanaan merupakan faktor yang penting, karena konsumennya mendapatkan kebutuhan gizi sehari dari penyelenggaraan makanan tersebut. Khusus untuk asrama atlet, angkatan bersenjata, dimana kegiatan mereka dikategorikan sebagai pekerjaan berat, sedang ataupun sangat berat, maka dibutuhkan pengaturan menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan dalam volume kecil tetapi dapat memenuhi kecukupan gizi mereka; karena makanan dengan volume besar sering tidak dapat dihabiskan oleh para penghuni asrama.

d. Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial.

Makanan pada institusi sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut. Contoh institusi sosial adalah: panti asuhan, panti jompo, panti tuna-netra atau lembaga lain yang sejenis yang menampung masyarakat tidak mampu.

e. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus.

Penyelenggaraan makanan yang dibutuhkan untuk golongan masyarakat tertentu untuk mencapai stamina kesehatan maksimal dalam batas waktu yang ditetapkan (tidak bersifat kontinu). Contoh institusi penyelenggaraan makanan khusus adalah: pusat latihan olah raga (atlit), pusat latihan kebugaran, asrama haji, kursus atau pusat pelatihan-pelatihan, lembaga pemasyarakatan, dan lain-lain yang sejenis. Pada dasarnya institusi khusus ini hampir sama karakteristiknya dengan asrama, namun perbedaannya adalah, konsumennya tidak selalu tinggal di institusi/lembaga tersebut, sehingga penyelenggaraan makanan tersebut tidak selalu sepenuhnya sebagai tempat yang menyediakan kebutuhan gizi sehari bagi kliennya. Kecuali untuk asrama haji, klien tinggal untuk beberapa hari saja di asrama tersebut.

f. Penyelenggaraan Makanan Darurat.

Penyelenggaraan Makanan darurat adalah yang disediakan dalam keadaan darurat, yaitu keadaan karena kejadian tertentu akibat bencana yang ditetapkan oleh Kepala Wilayah setempat. Penyelenggaraan makanan darurat bertujuan untuk memenuhi kebutuhan individu atau kelompok yang menjadi korban bencana agar mencapai status kesehatan yang optimal.

g. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi.

Penyelenggaraan Makanan transportasi adalah yang dilakukan untuk menyediakan makanan dan minuman pada suatu perjalanan dalam rangka untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minum penumpang selama di perjalanan. Contohnya adalah: penyelenggaraan makanan untuk pesawat udara (misalnya: ACS), Katering kereta api, kapal Laut, dan rumah makan persinggahan untuk bus-bus malam.

h. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja.

Pelayanan gizi institusi industri atau tenaga kerja, adalah suatu bentuk penyelenggaraan makanan banyak yang sarasannya adalah para tenaga kerja, seperti di pabrik, perusahaan ataupun perkantoran.

Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini biasanya dilakukan dengan beberapa metode, yaitu: a) dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh (swakelola), b) dikontrakkan dengan pemborong makanan

(Outsourcing), ataupun c) dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan atau dengan semi outsourcing. Kadang-kadang kegiatan pengelolaan ini dimodifikasi dengan kombinasi cara-cara yang disepakati bersama oleh perusahaan.

i. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial.

Penyelenggaraan makanan Komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Penyelenggaraan makanan komersial meliputi semua bentuk penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan (profit), seperti restoran, snack bar, dan fast food, baik yang berada di lokasi resort atau di dalam kota. Adapun yang termasuk dalam kategori ini yaitu perusahaan katering komersial yang mengoperasikan penyelenggaraan makanan untuk institusi lain, seperti flight catering, catering KA, party catering, shooting catering, offshores catering (Bakri, 2018).

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi komersial adalah memperoleh keuntungan maksimal, memberikan pelayanan yang optimal kepada konsumen, yaitu makanan yang mengutamakan cita rasa yang menarik dengan harga yang sesuai dengan harapan konsumen, menyenangkan/memberi hiburan kepada konsumen dan menarik konsumen baru (Bakri, 2018).

Karakteristik penyelenggaraan makanan komersial adalah pengelola adalah masyarakat umum dengan manajemen yang jelas menurut perjanjian pemilik, macam dan variasi makanan tidak kontinu, sesuai dengan keinginan pemilik dan konsumen heterogen dengan tanggung jawab kesehatan yang lebih luas, sehingga pemilik sudah harus memperhitungkan target yang ingin dicapai (Bakri, 2018).

Masalah-masalah administrasi yang sering dijumpai pada pengelolaan restoran, cafetaria, dan fast food adalah yang berhubungan langsung dengan tujuan institusi tersebut, seperti keuntungan yang ingin dicapai, pelayanan yang ingin diberikan termasuk entertainment untuk para tamunya agar para tamu mencapai kepuasan yang tertinggi (Bakri, 2013).

Penyelenggaraan makanan di institusi bertujuan untuk memberikan dan menyediakan makanan bagi konsumen dengan sebaik-baiknya, cita rasa yang dapat diterima konsumen, kemampuan daya beli masyarakat pada umumnya. Makanan institusi yang pada hakekatnya dikelola dengan prinsip dasar yang kurang lebih sama. Macam dan jumlah zat gizi yang ditetapkan dipersiapkan sesuai dengan petunjuk yang ada serta memperhitungkan menurut golongan konsumen yang dilayani dan syarat gizi yang berlaku (Mukrie, 1990).

Berdasarkan tempat memasak dan menyajikan makanan menurut Widyastuti (2014), tipe penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua, yaitu:

- a. Jasa Boga, dimana tempat memasak dan tempat menyajikan makanan tidak berada pada satu tempat. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan seperti ke tempat jamuan makan, pesta perkawinan, rapat, kantin atau kafetaria.
- b. Makanan institusi, dimana tempat memasak dan tempat menyajikan makanan berada pada satu tempat. Contoh: penyelenggaraan makanan di panti asuhan, panti jompo, asrama, lembaga pemasyarakatan, rumah sakit dan lain lain. Ciri-ciri penyelenggaraan makanan insitusi antara lain tidak berorientasi pada keuntungan, dana terbatas, makanan diolah di lingkungan institusi, menggunakan master menu dan menyajikan hidangan yang hampir sama dengan lingkungan keluarga.

Berdasarkan sifat penyelenggaraan makanan menurut Widyastuti (2014), tipe penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua, yaitu:

- a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, misalnya karering pernikahan, katering industri, restoran, hotel dan lain-lain.
- b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, misalnya panti asuhan dan panti jompo.

## **B. Jasa Boga**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, pemenuhan kebutuhan akan makanan memegang peranan penting dalam aspek kehidupan manusia. Dewasa ini sebagian kelompok masyarakat memenuhi kebutuhan makannanya di luar rumah. Bagi

konsumen yang mempunyai aktivitas di luar rumah dan jauh dari lingkungan keluarga, tidak bebas meninggalkan tempat kerja dan merupakan satu kesatuan karena berbagai hal seperti halnya konsumen di perusahaan / industri, asrama, sekolah, rumah sakit, panti sosial, pesantren, lembaga pemasyarakatan, dan lain-lain, pelayanan makanan massal merupakan tumpuan untuk memenuhi kebutuhan makan mereka. Berbagai kondisi tersebut telah mendorong tumbuh dan berkembangnya industri pangan di Indonesia, yang lebih dikenal dengan nama industri jasa boga, baik usaha jasa boga dalam skala kecil maupun usaha jasa boga dalam skala besar (Widyastuti, 2014).

a. Pengertian Jasa Boga

Jasa boga dalam arti luas merupakan suatu pelayanan makanan dan minuman di luar rumah tangga, seperti penyelenggaraan makanan oleh katering, hotel, rumah makan, kafe, warung serta pedagang kaki lima. Sementara itu, dalam arti yang sempit, jasa boga merupakan suatu perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan, atau yang biasa disebut dengan katering. Pada ruang lingkup linguistik, pelayanan makanan dalam bahasa Inggris dikenal istilah *food service*. Usaha boga pada dasarnya mengolah makanan dan menyajikannya, baik secara langsung atau melalui proses pengiriman. Jasa boga terus berkembang mengikuti perkembangan sektor konsumennya (Widyastuti, 2014).

Jasa boga (catering) adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghadirkan makanan. bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini biasanya bersifat komersial. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, jamuan makan, rapat, pertemuan, kantin, atau kefetaria pada pusat industri. Jasa boga yang melayani keluarga biasanya mengantarkan makanan dengan menggunakan rantang yang lebih dikenal dengan sebutan *makanan rantang* (Moehyi, 1992).

b. Karakteristik Industri Jasa Boga

Kepuasan konsumen merupakan kunci sukses suatu usaha jasa boga sehingga memberikan pelayanan yang memuaskan konsumen merupakan hal mutlak yang harus diperhatikan. Perlu diketahui bahwa produk dari industri jasa boga tidak dapat dipisahkan dari bagaimana cara penyajiannya. Konsumen akan menilai suatu produk makanan yang dihasilkan secara keseluruhan. Sebagai contoh, bagaimanapun enakny suatu masakan tetapi jika yang disajikan dengan pelayanan yang tidak memuaskan, maka konsumen akan memberikan penilaian yang buruk (Widyastuti, 2019).

Bentuk dari usaha yang berhubungan dengan dunia boga sangat beraneka ragam, antara lain perhotelan, katering, restoran, *bakery*, hingga pedagang kaki lima. Kualitas masing-masing produk yang dihasilkan tergantung dari siapa, kapan, dimana dan bagaimana produk tersebut dihasilkan serta bagaimana cara pelayanannya. Industri jasa boga merupakan suatu industri yang padat karya sehingga perkembangan dari industri tersebut telah membuka lapangan kerja baik di bidang formal maupun informal. Hal tersebut dapat terjadi karena dalam keseluruhan proses penyelenggaraan makan, mulai dari produksi, distribusi dan penyajian membutuhkan tenaga-tenaga tersendiri (Widyastuti, 2014).

c. Jenis-jenis Usaha Jasa Boga

Secara umum menurut Widyastuti (2014), industri jasa boga dapat dikategorikan menjadi:

1. Sektor komersial yang melayani pasar umum terdiri dari:

a) Hotel

Pelayanan makan dan minum di sebuah hotel dilaksanakan dalam berbagai bentuk, seperti pelayanan mandiri (*self service*) untuk makan pagi (*breakfast*) atau *full service* untuk acara-acara resmi seperti jamuan makan malam atau pesta pernikahan. Hotel juga menyediakan *room service*, yaitu pelayanan makan dan minum di dalam kamar.

b) Restoran

Menurut sistem pengelolaannya dan cara penyajian, restoran dibedakan menjadi restoran formal, restoran informal dan *specialities restaurant*. Restoran formal merupakan jasa dengan pelayanan yang eksklusif. Kapasitasnya cukup besar dengan perlengkapan dan fasilitas serta harga makanan dan minuman yang cukup mahal. Tamu-tamu yang datang ke restoran ini mengenakan pakaian resmi sedangkan pelayanan diberikan secara formal. Restoran informal mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Sementara itu, *specialities restaurant* menyediakan makanan khas diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu daerah / negara tertentu.

2. Sektor komersial yang melayani pasar umum terbatas terdiri dari :
  - a) *Travel catering* yang hanya beroperasi pada jalur-jalur perjalanan dan hanya melayani para penumpang dan awak pesawat/kereta api/bus yang bersangkutan.
  - b) Kantin pada institusi pemerintah atau swasta yang melayani karyawan dari kantor/instansi yang bersangkutan.
  - c) Katering untuk acara perhelatan, seperti acara pernikahan, ulang tahun, dan sebagainya.
3. Sektor non komersial yang melayani institusi tertentu, baik institusi pemerintah maupun swasta. Termasuk dalam kategori ini adalah jasa boga yang melayani institusi seperti karyawan di pabrik, sekolah, asrama, panti sosial, rumah sakit, lembaga masyarakat, dan lain-lain.

**C. Waktu Tunggu Makanan**

Waktu tunggu (*holding time*) dalam penyelenggaraan makanan didefinisikan sebagai rentang waktu makanan dari makanan selesai diolah hingga makanan disajikan dan dikonsumsi. Waktu tunggu makanan (*holding time*) perlu diperhatikan karena waktu tunggu makanan yang kurang tepat akan berpengaruh terhadap suhu makanan yang disajikan. Ketidaksesuaian



suhu dari makanan yang disajikan akan berpengaruh pada cita rasa dan selera makan seseorang (Ruqoyah, 2018).

Makanan harus didistribusikan dan disajikan kepada konsumen tepat pada waktunya. Jika makanannya itu diperuntukkan sebagai makanan siang, maka makanan harus didistribusikan dan disajikan tepat pada waktu makan siang. Dengan kata lain, makanan untuk makan siang jangan disajikan terlalu awal atau terlalu lambat (Moehyi, 1992).

Di rumah, makanan biasanya dikonsumsi segera setelah diolah, tetapi mungkin tidak demikian dengan catering komersial atau industri. Kajian tentang jasa boga di sekolah, rumah sakit, dan restoran di banyak negara telah menunjukkan bahwa makanan yang telah dimasak dijaga dalam keadaan hangat selama 0-7,5 jam sebelum makanan dikonsumsi. Di Inggris, sebuah kajian tentang layanan '*Meals-on-Wheels*' menunjukkan bahwa makanan dijaga dalam keadaan hangat selama 50 menit hingga 3,5 jam (Lean, 2006).

Waktu tunggu akan mempengaruhi suhu, penampilan dan cita rasa dari makanan. Waktu tunggu yang terlalu lama dapat menurunkan suhu dari makanan tersebut. Makanan yang seharusnya disajikan dalam keadaan hangat namun disajikan dingin akan mempengaruhi selera makan orang yang mengonsumsinya. Selain itu waktu tunggu makanan yang terlalu lama dalam wadah yang kecil dan sempit akan menyebabkan terjadinya pemasakan makanan setelah proses pengolahan selesai dilakukan (*after cooking*). *After cooking* ini akan mendorong terjadinya penurunan kualitas makanan dari segi penampilan dan cita rasa. Hal ini disebabkan warna makanan yang menjadi kecoklatan dan tidak menarik serta adanya perubahan tekstur pada makanan.

#### **D. Daya Terima Makanan**

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan (Agustina, 2016). Hal yang mempengaruhi daya terima adalah cita rasa atau organoleptik yang ada pada makanan yang disajikan. Komponen cita rasa

dipengaruhi oleh 3 komponen utama yaitu aroma, rasa, dan rangsangan mulut (Moehyi, 1992). Faktor-faktor lain yang mempengaruhi daya terima adalah kebiasaan makan, lingkungan, situasi, faktor biologis, promosi, pengaruh orang lain, konsumsi makanan dari luar, selera dan kualitas makan (Putri, 2017).

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi dua yaitu faktor internal yang meliputi nafsu makan, kebiasaan makan dan faktor eksternal yaitu faktor makanan yang disajikan terutama yang menyangkut dengan kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan (Purnita, 2016).

a. Faktor internal

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang, seseorang itu sakit atau sedang sehat akan berpengaruh pada nafsu makannya. Sedangkan kebiasaan makan juga 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 menghabiskan makanan yang disajikan (Purnita, 2016).

b. Faktor Eksternal

Cita rasa makanan adalah salah satu dari faktor eksternal yang berpengaruh terhadap daya terima. Menurut Widyastuti (2014) faktor eksternal terdiri dari penampilan, penyajian dan rasa makanan.

Penampilan makanan adalah penampakan pada makanan yang terlihat saat penyajian makanan waktu disajikan di meja makan yang dipengaruhi yaitu :

1. Warna makanan

Warna dari makanan dapat membuat seseorang tertarik untuk mencobanya karena warna makanan memiliki peranan yang penting dalam makanan. Makanan yang tidak mempunyai warna yang menarik untuk dimakan dapat membuat berkurangnya nafsu makan seseorang (Widyastuti, 2014).

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna daging yang sudah berubah mejadi coklat kehitaman, warna sayuran yang sudah berubah menjadi

pucat sewaktu disajikan, akan menjadi sangat tidak menarik dan menghilangkan selera untuk memakannya. Kadang-kadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat pewarna yang berasal dari berbagai bahan alami, seperti daun-daun dan zat warna sintetis yang dapat dibeli di warung dan apotik (Moehyi, 1992).

## 2. Tekstur dan bentuk makanan

Konsistensi atau tekstur 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 rangsang yang lebih lambat terhadap indera kita (Moehyi, 1992).

Tekstur dan bentuk makanan memiliki pengaruh terhadap daya terima seseorang. Makanan yang memiliki tekstur atau konsistensi padat atau kental juga mempengaruhi suatu daya tarik seseorang untuk memakannya. Konsistensi dan bentuk makanan dipengaruhi oleh olahan makanan yang dibuat seperti satu bahan makanan diolah dengan berbagai tekstur yaitu ada yang digoreng, direbus, dikukus dan dipanggang (Widyastuti, 2014).

## 3. Besar porsi

Besar porsi adalah seberapa besar porsi yang disajikan. Porsi makanan setiap orangnya memiliki jumlah yang beragam dari individu lain terhadap lainnya. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan dan daya tarik seseorang. Jika porsi terlalu besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik maka mengurangi daya tarik untuk mengonsumsi makanan (Widyastuti, 2014).

Menurut Moehyi (1992), makanan yang disajikan harus sesuai dengan jumlah atau porsi yang telah ditentukan. Pada penyelenggaraan makanan institusi bukan rumah sakit, besar porsi makanan yang disajikan harus sesuai kebutuhan makanan bagi konsumen. Porsi makanan yang terlalu kecil akan mengecewakan konsumen.

Penyajian makanan adalah faktor daya tarik terakhir saat makanan sudah matang. Penyajian makanan atau yang disebut *plating* merupakan penyempurna sajian makanan. Pemilihan tempat atau wadah untuk sajian makanan jadi dilihat dari jumlah volume, cara penyusunan makanan pada tempat saji yang biasanya diberikan hiasan menarik atau *garnish* (Widyastuti, 2014).

Ada beberapa cara penyajian makanan menurut Moehyi (1992), baik dalam penyelenggaraan institusi maupun dalam penyelenggaraan makanan komersial, yaitu sebagai berikut.

a. Penyajian makanan diatas meja makan.

Pelayanan akan menyajikan makanan yang diperlukan setelah konsumen duduk di kursi yang telah tersedia di sekitar meja makan. Dengan demikian, konsumen tidak mengambil sendiri makanan yang diperlukannya. Cara ini biasa digunakan di penyelenggaraan makanan di asrama, panti asuhan, atau di tempat lain yang konsumennya saling mengenal. Biasanya penyelenggaraan makanan di kantin-kantin juga menggunakan cara ini.

b. Penyajian makanan secara prasmanan.

Makanan disajikan kepada konsumen di suatu tempat khusus dalam jumlah banyak. Konsumen memilih sendiri makanan yang disenangi dan besar porsi makanan yang dikehendaknya. Cara ini digunakan dalam penyelenggaraan jamuan makan, seperti pesta perayaan perkawinan, juga digunakan dalam penyelenggaraan makanan komersial seperti di hotel-hotel besar.

c. Penyajian makanan dengan cara kafeteria.

Penyajian makanan dengan cara kafeteria memungkinkan konsumen mengambil dan memilih sendiri makanan yang disukainya. Akan tetapi berbeda dengan cara prasmanan dalam hal berikut. *Ruang* untuk penyajian makanan dibuat dan diatur secara khusus sehingga waktu konsumen mengambil makanan harus mengikuti urutan tertentu. Cara ini praktis sekali terutama untuk

melayani konsumen yang jumlahnya banyak sedangkan waktu yang tersedia untuk makan terbatas.

d. Penyajian makanan melalui kemasan.

Akhir-akhir ini penyajian makanan melalui kemasan mulai populer. Dengan cara ini makanan dimasukkan atau dikemas semuanya dalam satu tempat. Biasanya kotak karton digunakan sebagai pengemas. Cara ini sangat cocok digunakan dalam pelayanan makanan untuk wisatawan dalam perjalanan. Makanan kemasan sering juga disajikan di tempat pertemuan, rapat, dan di tempat lainnya.

Rasa makanan yang terdapat dalam makanan merupakan faktor yang menentukan daya terima makanan setelah penampilan (Widyastuti, 2014).

1. Rasa makanan

Rasa makanan dipengaruhi oleh rangsangan yang diterima dari makanan terhadap indra pengecap dan pencium. Rasa yang manis, asin, pahit, dan asam dari makanan berpengaruh dari jenis makanan yang diolah (Widyastuti, 2014).

2. Aroma makanan

Aroma merupakan salah satu komponen yang berpengaruh dari rasa makanan. Aroma dihasilkan dari bahan makanan atau perpaduan bahan makanan yang telah dimasak dan menghasilkan suatu uap yang merangsang sistem saraf khusus pada bagian kecil membran mukosa yang berhubungan dengan rongga hidung. Aroma yang dihasilkan dari bahan makanan dihasilkan berbeda-beda tergantung dari pengolahan makanan (Widyastuti, 2014).

3. Suhu makanan

Suhu makann saat penyajian memiliki peranan penting dalam cita rasa makanan. Hal ini disebabkan karena penyajian makanan pada suhu yang tidak tepat akan menurunkan selera makan (Ruqoyah, 2018).

Suhu makanan adalah petunjuk panas atau dingin keadaan makanan. Suhu makanan memiliki peranan penting dalam

penyajian makanan terutama makanan yang berkuah. Makanan yang dihidangkan panas dapat memancarkan aroma yang mampu menjadi daya tarik makanan saat dikonsumsi (Widyastuti, 2014).

Makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan. Makanan yang telah dimasak harus segera dibagikan kepada konsumen. Yang perlu diperhatikan dalam pembagian makanan, baik di institusi rumah sakit maupun institusi bukan rumah sakit, adalah makanan yang diterima konsumen dalam keadaan temperatur yang sesuai. Jadi, makanan yang dimakan dalam keadaan hangat, seperti sop dan soto harus diterima konsumen dalam keadaan hangat. Untuk memungkinkan temperatur makanan dapat diterima konsumen dalam keadaan yang sesuai, institusi penyelenggaraan makanan untuk konsumen yang cukup banyak hendaklah menggunakan alat pembawa barang (*conveyor*) yang dilengkapi dengan alat pengatur suhu makanan (Moehyi, 1992).

Menurut Ruqoyah (2018), ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan matang yaitu :

- a. Makanan yang disajikan panas harus tetap disimpan dalam suhu di atas 60°C.
- b. Makanan yang akan disajikan dingin disimpan dalam suhu dibawah 4°C.
- c. Makanan yang disajikan dalam kondisi panas disimpan dengan suhu dibawah 4°C harus dipanaskan kembali sampai 60°C sebelum disajikan.

Sedangkan suhu makanan yang diangkut dari tempat pengolahan ke tempat penyajian harus dipertahankan, yaitu :

- a. Makanan yang akan disajikan lebih dari 6 jam dari waktu pengolahan harus diatur suhunya pada suhu dibawah 4°C atau dalam keadaan beku 0°C.
- b. Makanan yang akan disajikan kurang dari 6 jam dapat diatur suhunya dengan suhu kamar asal makanann segera dikonsumsi dan tidak menunggu.

- c. Pemanasan kembali makanan beku (*reheating*) dengan pemanasan biasa atau *microwave* sampai suhu stabil terendah 60°C.

Suhu internal makanan tersebut bervariasi dari 39° hingga 47°C. Jika makanan disimpan di atas 65°C, mikroorganisme tidak akan bisa tumbuh; di bawah suhu ini, ada kemungkinan pertumbuhan mikroba. Akan tetapi, jika makanan disimpan pada suhu aman di atas 65°C, maka nutrisi (terutama vitamin) yang sensitif terhadap panas akan rusak lebih cepat. Kajian terhadap layanan *Meals-on-Wheels* menunjukkan bahwa 31-54 persen vitamin C hilang pada saat proses memasak selesai dan ketika hidangan disajikan. Baru-baru ini, telah dikembangkan proses masak-beku (*cook-freeze*) untuk layanan makanan bagi para lansia. Dalam proses ini makanan disiapkan, dimasak dan dibekukan hingga 3 hari dan kemudian dipanaskan kembali sebelum dihidangkan. Dimungkinkan vitamin yang labil terhadap panas akan sangat berkurang dari makanan tersebut. Secara umum, vitamin C merupakan vitamin yang paling cepat hilang ketika makanan dalam keadaan panas, tiamin tidak begitu cepat hilang, dan hanya sedikit riboflavin dan niasin yang hilang. Antioksidan flavonoid terjaga dengan baik selama proses memasak (Lean, 2006).