

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan menurut Depkes (2013), adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan system yang terintegritas, terkait satu dengan lainnya. Penyelenggaraan makanan institusi dan industry adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar (Kemenkes RI, 2013). Tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah agar konsumen merasa puas. Kepuasan konsumen merupakan titik awal tumbuhnya loyalitas pelanggan sehingga penting untuk mengetahui penilaian terhadap kepuasan (Tjahyadi, 2006).

B. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah

Penyelenggaraan makanan di sekolah adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswa, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan pagi, siang, dan malam. Penyelenggaraan makanan anak sekolah diselenggarakan di sekolah, dapat dilakukan oleh sekolah itu sendiri atau outsourcing kepada pihak jasa yang mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku (Setyowati, 2008). Penyelenggaraan makanan di sekolah memiliki manfaat dalam hal pencapaian akademik, perbaikan status gizi, dan kehadiran siswa di sekolah. Selain itu, adanya program penyelenggaraan makanan di sekolah diharapkan dapat meningkatkan promosi kesehatan. Anak-anak dapat menerapkan konsumsi makanan yang sehat dan menerapkan kebiasaan makan yang baik di dalam

keluarga melalui pemberian makanan di sekolah dan pendidikan gizi yang diberikan (Ronitawati et al, 2016).

C. Sisa makanan

1. Pengertian sisa makanan

Sisa makanan merupakan makanan yang dibeli, dipersiapkan, diantar, tetapi tidak disajikan karena hilang pada proses penyajian atau sisa dipiring saat dimakan di akhir pelayanan makanan. Sisa makanan harus diperhatikan karena menentukan makanan tersebut disukai atau tidak begitu disukai. Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut menghabiskan makanannya dengan menimbang dan mempresentasikan dengan berat yang disajikan. Selisih antara berat makanan yang disajikan dengan berat makanan sisa merupakan berat makanan yang dihabiskan dibagi dengan jumlah sesungguhnya yang dikonsumsi. Penerimaan makanan didasarkan pada jumlah makanan yang dihabiskan setiap kali penyajian pada ukuran porsi masing-masing.

Makanan yang hilang saat proses penyajian adalah makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh/diolah atau makanan hilang karena tercecer sehingga tidak dapat disajikan kepada klien, tetapi meninggalkan sisa dipiring karena tidak habis dikonsumsi atau dinyatakan dalam persentase makanan yang disajikan (Nareswara, 2017). Volume sisa makanan dapat bervariasi pada masing-masing waktu makan (pagi, siang, malam dan snack). Hal ini harus diperhitungkan ketika memonitor sisa makanan. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan, dan pelayanan makanan serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan.

2. Metode Pengukuran Sisa Makanan

a. Metode Comstok

1) Pengertian

Prinsip dari metode taksiran visual atau comstok merupakan para penaksir menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan (Nida, 2011). Hasil estimasi tersebut bisa dalam

bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam bentuk gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran.

Cara taksiran visual yaitu dengan menggunakan skala pengukuran yang dikembangkan comstok dilakukan dengan kriteria sebagai berikut (Ratnaningrum, 2005) :

- a) Skala 0 jika makanan habis (100% dikonsumsi atau habis)
- b) Skala 1 jika makanan tersisa seperempat porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)
- c) Skala 2 jika makanan tersisa setengah porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
- d) Skala 3 jika makanan tersisa tiga perempat porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
- e) Skala 4 jika makanan hanya dikonsumsi sedikit (kira-kira 1 sendokmakanatau hanya 5%)
- f) Skala 5 jika makanan utuhKelebihan dari metode taksiran visual yaitu: waktu cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, hemat biaya, dan dapat mengetahui sisa makanan menurut jenisnya

2) Kelebihan dan kekurangan

Kelebihan dari metode taksiran visual antara lain: waktu yang diperlukan relative cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, menghemat biaya dan dapat mengetahui sisa makanan menurut jenisnya. Sedangkan kekurangan dari metode taksiran visual antara lain diperlukan penaksir yang terlatih, teliti, terampil, memerlukan kemampuan menaksir dan pengamatan yang tinggi.

b. Metode Penimbangan Makanan (*Food Weighing*)

Penimbangan makanan dan minuman dilakukan dalam bentuk yang sudah siap untuk disajikan. Penimbangan makanan dilakukan sebelum dan sesudah makanan disajikan untuk melihat sisa makanan. Jumlah makanan yang dikonsumsi adalah selisih antara berat makanan awal dikurangi berat makanan sisa. Metode penimbangan makanan, dapat dilakukan

pada instalasi penyelenggara makanan yang terintegrasi dengan pelayanan makanan.

c. Metode Ingatan Makanan (*Food Recall 24 Hours*)

Menurut Tarwendah (2017) dalam Sirajuddin (2018) metode ingatan makanan (*Food Recall 24 Jam*) adalah metode SKP yang fokusnya pada kemampuan mengingat subjek terhadap seluruh makanan dan minuman yang telah dikonsumsi selama 24 jam terakhir. Kemampuan mengingat adalah menjadi kunci pokok pada metode ini. Metode ingatan makanan (*food recall 24 hours*) dapat dilakukan diberbagai tingkatan survey konsumsi, baik di tingkat rumah tangga maupun masyarakat dan rumah sakit atau. Subjek dengan kemampuan mengingatnya lemah sebaiknya tidak menggunakan metode ini karena akan menyebabkan data yang didapatkan tidak aktual. Subjek dengan kemampuan mengingat lemah antara lain adalah lanjut usia, dan anak di bawah umur.

3. Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan

Menurut moehyi (dalam aula 2011) sisa makanan terjadi karena makanan yang disajikan tidak habis dimakan atau dikonsumsi. Faktor utamanya adalah nafsu makan, tetapi terdapat faktor lain yang menyebabkan terjadinya sisa makanan antara lain faktor *eksternal* dan faktor *internal*.

a. Faktor internal

Faktor internal juga berkaitan dengan kebutuhan tubuh akan gizi yang mempengaruhi asupan makan.

a) Selera makan

Selera terbentuk berdasarkan asupan melalui panca indera, yaitu penglihatan, pengecap, pendengaran, dan perabaan. Semakin banyak jenis panca indera mendapat rangsangan yang memberi kesan menyenangkan.

b) Jenis kelamin

Kebutuhan zat gizi yang berbeda antara pria dan wanita. Perbedaan ini disebabkan oleh umur, tinggi badan yang sama mempunyai komposisi tubuh yang berbeda . untuk zat gizi

tertetu wanita memerlukan lebih banyak dari pria (Almatsier, 2006)

c) Kebiasaan makan

Kebiasaan makan adalah suatu istilah untuk menggambarkan kebiasaan dan perilaku yang berhubungan dengan makanan dan makan, seperti frekuensi makan seseorang, pola makan, kepercayaan tentang makanan, tata krama makan, distribusi makanan diantara keluarga, penerimaan terhadap makanan, dan cara pemilihan bahan makanan (Suhardjo, 2003). Kebiasaan makan merupakan suatu pola perilaku makan yang dibangun secara terus menerus, baik dalam hal susunan menu, cita rasa, dan besar porsi makan. Setiap individu mempunyai perilaku makan yang berbeda dan berciri khas. Ketika makanan yang disediakan tidak sesuai dengan kebiasaan makan seseorang, maka seorang tersebut membutuhkan waktu untuk menyesuaikan diri.

b. Faktor Eksternal

Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan tersebut, tahap berikutnya yaitu cita rasa makanan yang ditentukan oleh rangsangan terhadap indera pengecap. Faktor yang menentukan penampilan makanan sewaktu disajikan antara lain:

a) Warna

Warna makanan merupakan penilaian pertama yang diterima oleh indera penglihatan sebelum seseorang menyenturi makanan. Kombinasi warna makanan yang menarik secara alamiah dapat meningkatkan cita rasa makanan. Warna makanan yang tidak sesuai dapat menghilangkan selera makan secara langsung karena dapat menimbulkan kesan negatif terhadap suatu makanan.

b) Cara penyajian

Cara penyajian adalah penyajian makanan yang berhubungan dengan alat makan, cara penyusunan hidangan pada alat makandan hiasan makanan,. Penyajian yang baik apabila alat makan yang digunakan lengkap, bersih, dan sesuai dengan hidangan, serta disusun dengan menarik.

c) Bentuk makanan

Hal yang perlu diperhatikan pada bagian ini adalah makanan yang disajikan harus beraneka ragam bentuknya serta serasi dalam penyajiannya. bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap hidangan yang disajikan. Dilakukan bentuk variasi dengan tujuan untuk menghindari kebosanan pada anak dengan menu yang disajikan, dan meningkatkan selera makan. Contohnya mengenai potongan bahan makanan (dadu, parut, memanjang). Ada beberapa bentuk penyajian makanan, yaitu bentuk makanan yang disajikan sesuai dengan aslinya, bentuk makanan harus dipotong dengan teknik tertentu.

d) Konsistensi Makanan

Konsistensi atau tekstur makanan seperti lunak atau lembek, keras atau kering, kenyal, krispi, berserat, dan halus memengaruhi sensitivitas indera pengecapan. Pada makanan yang berkesan berat, yang dicirikan dengan tekstur yang Nampak padat dan besar akan memberikan persepsi mengenyangkan. Tekstur makanan memengaruhi kecepatan mengunyah yang pada akhirnya berdampak pada banyaknya makanan yang dikonsumsi.