

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

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

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

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Menurut Rotua & Siregar (2015), penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat.

##### **2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula. Menurut Setyowati (2021), Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan. Menurut Rotua & Siregar (2015), tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima, dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

### 3. Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi

Menurut Rotua & Siregar (2015), jenis penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari 3 jenis yaitu:

- a) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (bersifat komersial)

Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapat keuntungan yang sebesar-besarnya. Bentuk usaha ini seperti *restaurant, snack bars, cafeteria, dan catering*. Usaha penyelenggaraan makanan ini bergantung pada cara menarik konsumen sebanyak-banyaknya dan manajemennya harus dapat bersaing dengan penyelenggara makanan lain.

- b) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non-komersial)

Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada disatu tempat, yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non-komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan. Berbeda dengan penyelenggaraan makanan komersial, penyelenggaraan makanan institusi non-komersial berkembang sangat lama. Keterbatasan dalam penyelenggaraan makanan institusi non-komersial, seperti pelayanan yang tidak berlatih dan biaya serta peralatan yang terbatas menyebabkan penyelenggaraan makanan institusi non-komersial lambat dalam mengalami kemajuan. Hal ini yang menyebabkan penyelenggaraan makanan diberbagai institusi seperti panti asuhan, lembaga pemasyarakatan, bahkan di asrama-asrama pelajar selalu terkesan kurang baik.

- c) Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat semi komersial

Semi komersial adalah organisasi yang dibangun dan dijalankan bukan hanya untuk tujuan komersial, tetapi juga untuk tujuan sosial (masyarakat yang kurang mampu).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk peningkatan keadaan gizi konsumennya untuk memenuhi prinsip penyelenggaraan makanan. Menurut Taqhi (2014), Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi.

## **B. Daya Terima Makanan**

### **1. Pengertian**

Daya terima merupakan produk akhir dari makanan yang digunakan untuk menilai kepuasan konsumen dalam suatu jasa boga. Daya terima biasa diukur sebagai sisa makanan yang dikonsumsi. Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan menimbang dan mempersentasikannya dengan bentuk makanan yang disajikan.

Penerimaan makanan didasarkan pada jumlah makanan yang dihabiskan setiap kali penyajian pada ukuran porsi masing-masing. Menurut Rachmadhani et al. (2018), ada dua cara yang biasanya digunakan, yaitu dengan taksiran visual dan penimbangan. Taksiran visual salah satunya dilakukan dengan skala comstock sedangkan penimbangan didasarkan pada berat yang dapat dihabiskan.

### **2. Faktor-faktor yang Memengaruhi Daya Terima Makanan**

Menurut Aryanti (2021), Faktor yang memengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi dua, yaitu :

#### **a) Faktor Internal**

##### **1) Nafsu Makan**

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Pada umumnya bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makannya akan menurun.

## 2) Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan konsumen dapat memengaruhi 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.

## 3) Rasa Bosan

Rasa bosan biasanya timbul bila konsumen mengonsumsi makanan yang sama secara terus menerus atau mengonsumsi makanan yang sama dalam jangka waktu yang pendek, sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga dapat timbul bila suasana lingkungan pada saat makan tidak berubah.

## b) Faktor Eksternal

Faktor eksternal yaitu faktor makanan yang disajikan terutama yang menyangkut dengan kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan. Cita rasa dapat dinilai dari indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap.

### 1) Penampilan Makanan

Penampilan makanan merupakan penentu cita rasa makanan yang meliputi komponen warna, konsistensi, bentuk dan cara penyajian makanan.

### 2) Rasa Makanan

Rasa makanan bisa dirasakan dengan indra pengecap. Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, bumbu, tekstur dan tingkat kematangan.

### 3) Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Hal yang harus diperhatikan untuk menarik penampilan makanan yaitu pemilihan alat saji, cara penyusunan makanan, dan *garnish*.

## 3. Cara Mengukur Daya Terima Makanan

Daya terima dapat diukur dengan menggunakan beberapa cara yaitu:

a) *Weighed Plate Waste*

Metode ini biasa digunakan untuk mengukur total sisa makanan setiap jenis hidangan atau untuk mengukur total sisa makanan pada individual maupun kelompok. Kelebihan dari metode ini yaitu dapat memberikan informasi yang lebih akurat/teliti sedangkan kelemahan metode penimbangan ini yaitu membutuhkan waktu.

b) *Observational Method*

Sisa makanan dapat diukur dengan cara menaksir banyaknya sisa makanan untuk setiap jenis hidangan. Hasil taksiran bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan gram datai dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran

c) *Self-Reported Consumption*

Pengukuran sisa makanan individu dengan cara menanyakan kepada responden tentang banyaknya sisa makanan dengan cara menaksir sisa makanan menenggunakan skala taksiran visual yang dilakukan responden.

### **C. Kecukupan Zat Gizi Kelompok Usia 7-9 Tahun**

Kecukupan Gizi yaitu suatu kecukupan rata-rata zat gizi yang dikonsumsi setiap hari oleh seseorang menurut golongan umur, jenis, kelamin, ukuran tubuh dan aktivitas untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama. Demi tercapainya sumber daya manusia yang berkualitas diperlukan konsumsi pangan yang bergizi. Kecukupan gizi sangat diperlukan oleh setiap individu, termasuk kelompok anak usia sekolah. Kelompok anak usia sekolah (7-9 tahun) merupakan salah satu kelompok rentan gizi.

Tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal antara lain dipengaruhi oleh jumlah dan kualitas asupan zat gizi yang diberikan dalam makanannya. Pada usia 7-9 tahun melewati sebagian besar waktu hariannya diluar rumah, seperti bermain dan olahraga. Kekurangan gizi pada anak sekolah akan mengakibatkan anak menjadi lemah, cepat leah

dan mudah terserang penyakit, sehingga anak sulit untuk mengikuti dan memahami pelajaran sekolah dengan baik.

Gizi yang diperoleh seorang anak melalui konsumsi makanan setiap hari berperan penting untuk kehidupan anak tersebut. Gizi yang cukup memberikan peran yang penting selama masa sekolah untuk menjamin bahwa anak-anak mendapatkan pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan yang maksimal. Seorang anak yang mengalami defisiensi zat gizi akan berakibat berbagai aspek fisik maupun mental. Masalah gizi anak usia sekolah merupakan dampak dari ketidak seimbangan antara asupan makan dan zat gizi yang dikeluarkan oleh tubuh.

Keadaan yang banyak dijumpai pada anak usia sekolah, yaitu sebesar 41,2% anak sekolah mengonsumsi makanan di bawah kebutuhan minimal. Berdasarkan tabel angka kecukupan gizi yang dianjurkan per orang per hari untuk anak umur 7-9 tahun menurut Permenkes No. 28 tahun 2019 tabel 1 berikut.

**Tabel 1. Tabel Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan**

Golongan Umur	Berat (kg)	Tinggi (cm)	Energi (kcal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Zink (mg)	Vitamin C (mg)
7-9 tahun	27	130	1650	40	55	250	10	5	45

Sumber: Pemenkes No.28 tahun 2019

Menurut Purnamasari (2020), konsumsi energi yang cukup menjamin seorang anak untuk dapat menjalankan aktifitasnya dengan baik. Energi yang tercukupi dapat untuk memenuhi metabolisme basal, kecepatan pertumbuhan, dan aktivitas. Aktivitas fisik memberi kontribusi terhadap pengeluaran energi. Seorang anak dengan aktivitas fisik tinggi membutuhkan energi yang lebih banyak dibanding anak dengan aktifitas. Maka dari itu diperlukan kecukupan gizi yang sesuai anak sekolah diantaranya:

1. Energi

Energi merupakan salah satu metabolisme karbohidrat, protein dan lemak. Menurut Sumarlin (2021), energi berfungsi sebaga zat tenaga untuk metabolisme, pertumbuhan, pengaturan

suhu dan kegiatan fisik. Kebutuhan energi bagi anak sekolah perlu diperhatikan karena mempengaruhi laju pertumbuhan. Kebutuhan energi pada setiap anak tergantung pada usia, berat, dan tinggi tubuh, serta besar aktivitas yang dilakukan oleh anak.

## 2. Protein

Protein merupakan zat makanan yang berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. Kebutuhan protein sangat diperlukan karena digunakan untuk pemulihan jaringan maupun penambahan masa otot. Menurut Prameswari (2018), jika anak sekolah mengalami kekurangan protein maka akan berakibat terhambatnya pertumbuhan fisik karena pada usia ini pertumbuhan anak terutama penambahan tinggi badan sangat pesat dan untuk itulah diperlukan protein. Selain itu, kekurangan asupan protein pada anak usia sekolah juga akan berakibat pada terhambatnya perkembangan sel otak karena otak membutuhkan protein untuk membangun dan menjaga sel-sel otak. Anak sekolah yang kekurangan protein juga akan mempunyai daya tahan tubuh yang kurang, karena protein dibutuhkan untuk antibodi atau kekebalan tubuh terhadap penyakit.

## 3. Lemak

Konsumsi lemak cukup pada anak sekolah sangat diperlukan karena lemak berfungsi sebagai sumber energi yang lebih besar dari karbohidrat. Selain itu, lemak dibawah kulit dapat berfungsi untuk menjaga suhu tubuh. Kekurangan lemak juga akan mengakibatkan penurunan berat badan dan mengakibatkan pertumbuhan terganggu karena kurangnya vitamin-vitamin yang larut lemak. Selain itu, kelebihan konsumsi lemakberlebih dalam waktu lama dapat mengakibatkan peningkatan berat badan dan berlanjut menjadi kegemukan (obesitas). Kejadian obesitas termasuk salah satu masalah gizi yang bisa terjadi pada usia anak sekolah.

## 4. Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber energi utama tubuh. Karbohidrat berfungsi sebagai cadangan energi bagi tubuh. Konsumsi karbohidrat pada anak sekolah juga sangat diperlukan untuk kecukupan zat gizi makro. Kekurangan karbohidrat

mengakibatkan lemak dan protein digunakan sebagai sumber energi. Konsumsi karbohidrat yang cukup dapat digunakan sebagai *protein sparer*, yang melindungi penggunaan protein sebagai penghasil energi

#### 5. Zat besi & Zink

Zat besi (Fe) dan seng (Zn) merupakan salah satu mikronutrien yang berfungsi dalam perkembangan otak terutama pada fungsi sistem penghantar syaraf (*Neurotransmitter*) sehingga berperan dalam peningkatan kecerdasan otak dan kemampuan belajar pada anak. Menurut penelitian Wadhani & Yogeswara (2017), terdapat hubungan yang signifikan antara asupan zat besi dengan daya konsentrasi yang terjadi pada anak dan akan berdampak pada kurangnya penyerapan informasi pada proses belajar sehingga berpengaruh terhadap prestasi belajar.

#### 6. Vitamin C

Vitamin C merupakan zat gizi yang diperlukan tubuh dalam jumlah sangat sedikit namun sangat penting karena tidak dapat dibuat oleh tubuh. Menurut Zulaekah (2007), dalam metabolisme besi, vitamin C mempercepat absorbs besi di usus dan pemindahannya ke dalam darah. Vitamin C berfungsi sebagai antioksidan dalam tubuh yang membantu melindungi sel-sel dari kerusakan, menjaga daya tahan tubuh agar anak tidak mudah terkena penyakit.

### **D. Perencanaan Menu**

#### 1. Pengertian Menu

Menu adalah susunan yang dimakan oleh seseorang satu kali makan atau untuk sehari. Menurut Lina et al. (2018), menu yang sederhana terdiri dari makanan pokok dan sedikit lauk, sedangkan menu lengkap terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan buah-buahan. Menu untuk satu kali makan tersebut sudah termasuk makanan gizi seimbang. Menurut Rotua & Siregar (2015), dalam penyelenggaraan makanan institusi, menu dapat disusun untuk jangka waktu yang cukup lama.



Menu yang memenuhi kriteria dari sudut pandang konsumen adalah mencukupi kebutuhan gizi, warna yang menarik, konsistensi hidangan serari, rasa yang enak, bentuk potongan bervariasi, makanan yang disajikan sesuai suhu, penyajian menarik, kebersihan, dan besar porsi sesuai. Menurut Lina et al. (2018) satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, misal 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan, atau 1 tahun.

## 2. Tujuan Perencanaan Menu

Menurut Rotua & Siregar (2015), tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dapat digunakan sebagai alat penyuluhan yang baik.

## 3. Penilaian Menu

Menu dapat dikatakan baik dari sudut pandang konsumen jika memenuhi kriteria sebagai berikut (Rotua & Siregar, 2015)

- a) Mencukupi kebutuhan gizi konsumen
- b) Warna dan kombinasi makanan menarik
- c) Tekstur dan konsistensi hidangan serasi
- d) Rasa dan aroma makanan enak berdasarkan hasil penelitian organoleptik
- e) Ukuran dan bentuk potongan bervariasi
- f) Makanan disajikan sesuai dengan suhu
- g) Sesuai dengan selera konsumen

## E. Daya Terima Modifikasi Menu

### 1. Pengertian

Modifikasi menu merupakan salah satu cara untuk meningkatkan daya terima makanan yang dapat ditinjau dari penampilan, cita rasa yang berbeda. Modifikasi bisa digunakan untuk mengurangi rasa bosan serta jenuh terhadap pasien atau konsumen. Modifikasi menu dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi masakan sekaligus meningkatkan daya terima pasien atau konsumen.

Modifikasi menu dapat berupa memodifikasi macam menu, variasikan bahan, maupun bentuk makanan.

Menurut Rotua & Siregar (2015), terdapat beberapa jenis menu sebagai berikut :

- a) Menu bebas, adalah menu yang disusun sesuai dengan keinginan konsumen/klien/pasien
- b) Menu pilihan, adalah jenis menu yang menyajikan pilihan jenis makanan sehingga konsumen/klien dapat memilih makanan sesuai dengan mereka.
- c) Menu standar atau *master menu*, yaitu susunan menu yang digunakan selama jangka waktu yang cukup panjang antara 3 hingga 10 hari.

## 2. Cara Modifikasi Menu

Modifikasi menu adalah proses mengembangkan resep dengan melakukan perubahan dari resep yang telah ada. Menurut (Rotua & Siregar, 2015), terdapat tiga macam modifikasi resep yang digunakan untuk pengembangan menu:

- 1) Modifikasi segi bahan makanan  
Modifikasi yang dilakukan dengan cara menambah, mengurangi, mengganti dengan suatu bahan makanan, bumbu.
- 2) Modifikasi segi teknik memasak  
Modifikasi yang dilakukan dengan cara mengubah teknik memasak panas basah, panas kering, berlemak.
- 3) Modifikasi porsi yang akan disediakan  
Modifikasi yang dilakukan dengan cara mengubah porsi.

Pada ketiga jenis modifikasi akan mendapatkan perubahan nilai gizi, bentuk makanan, penampilan makanan dan merubah rasa makanan.

## 3. Manfaat Modifikasi Menu

Menu yang telah dimodifikasi dapat mengurangi rasa bosan atau jenuh terhadap masakan yang sering disajikan. Menurut (N. A. Purnamasari, 2019), manfaat modifikasi menu yaitu:

- 1) Meningkatkan keanekaragaman masakan bagi konsumen
- 2) Meningkatkan nilai gizi pada masakan
- 3) Meningkatkan daya terima konsumen terhadap masakan.