

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen guna mencapai status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat serta bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal (Aritonang, 2012). Jika dikaitkan dengan makanan, maka penyelenggaraan makanan pada hakikatnya merupakan kegiatan mengurus dan mengusahakan masalah makanan, atau proses pengolahan makanan pada satu jenis kegiatan tertentu. Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu sarana penunjang dalam pelayanan kesehatan untuk menghindari masalah gizi kurang pada santri di pondok pesantren dengan menyediakan makanan yang memenuhi standar gizi dan kesehatan.

Sebelum makanan dikonsumsi, makanan telah melalui berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu atau bahan yang akan dibeli sesuai kebutuhan, pengadaan bahan makanan melalui pembelian atau menanam sendiri, pengolahan sesuai kebutuhan ataupun selera. Dengan demikian, mulai dari proses hingga hasil pengolahan makanan tersebut perlu diselenggarakan secara baik agar makanan yang dikonsumsi berkualitas. Dengan penyelenggaraan makanan yang baik diharapkan akan menghasilkan makanan yang baik kualitasnya, enak rasanya dan penghidangan yang diproduksi murah. Hal ini berarti bahwa dalam penyelenggaraan makanan tidak hanya memperhatikan aspek kualitas makanan saja, namun juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya (Pratiwi, 2019).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan di pondok pesantren adalah untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlahnya sesuai dengan kebutuhan para santri serta layak dikonsumsi. Makanan yang disediakan harus memenuhi standar dan kecukupan yang dianjurkan. Disamping memenuhi syarat-syarat gizi, cita rasa dan penampilan makanan juga merupakan bagian dalam penyelenggaraan makanan yang harus diperhatikan. Tingkat kepuasan santri terhadap penyelenggaraan makanan akan mempengaruhi asupan gizi dan status gizi santri (Teti, 2012).

2. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan

Dalam penyelenggaraan makanan terdapat beberapa penyelenggaraan makanan yang dijalankan mulai dari yang bersifat komersial, non komersial hingga semi komersial. Menurut Rotua (2013), jenis penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari:

- a. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (berorientasi komersial), yaitu penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya. Seperti pada restaurant, snack bars, cafeteria, dan catering.
- b. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat nonkomersial), yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh suatu instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan social yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Seperti pada asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain.
- c. Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat semi komersial yaitu, organisasi yang dibangun dan dijalankan bukan hanya untuk tujuan komersial, tetapi juga untuk tujuan sosial (masyarakat yang kurang mampu).

B. Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya (Depkes RI, 2006).

2. Bentuk Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren

Kegiatan penyelenggaraan makan merupakan bagian dari institusi yang terkait. Sistem penyelenggaraan makan swakelola adalah sistem penyelenggaraan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri secara penuh. Kegiatan penyelenggaraan makan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa catering atau jasa boga (Marlenywati dkk, 2017).

a. Penyelenggaraan Makan Sistem Swakelola

Jika penyelenggaraan makan dilakukan dengan sistem swakelola, maka pihak dapur instalasi tersebut bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi (Marlenywati, 2017).

b. Penyelenggaraan Makan Sistem *Outsourcing*

Sistem *outsourcing* yaitu penyelenggaraan makan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau *catering*. Sistem *outsourcing* dapat dibagi menjadi dua kategori yaitu semi *outsourcing* dan *full outsourcing*. Pada sistem semi *outsourcing*, pengusaha jasaboga selaku penyelenggaraan makan menggunakan sarana dan prasarana milik institusi tersebut, sedangkan pada sistem *full outsourcing* pengusaha jasa boga tidak menggunakan sarana dan prasarana milik institusi melainkan milik perusahaannya sendiri (Marlenywati, 2017).

Dalam penyelenggaraan makan dengan sistem semi *outsourcing* maupun *full outsourcing*, fungsi pondok pesantren adalah sebagai perencana menu, penentu standar porsi dan pemesanan makanan. Selain itu pada sistem ini petugas terkait berkewajiban untuk mengawasi kualitas dan kuantitas makanan yang dipesan sesuai dengan spesifikasi standar hidangan yang telah ditetapkan dalam kontrak.

C. Pola Menu

Pola menu makanan adalah cara memilih hidangan yang terdiri dari olahan bahan pangan untuk dikonsumsi (Santoso, 1999). Menu merupakan susunan masakan atau hidangan yang disajikan pada waktu makan (Maryati, 2000). Perencanaan menu ialah serangkaian kegiatan menyusun hidangan yang akan diolah dalam variasi yang serasi untuk memenuhi kebutuhan gizi yang seimbang untuk para konsumen serta memenuhi selera konsumen (Anderson, 1991).

Struktur menu adalah ketentuan frekuensi pemberian makan dan makanan selingan dalam sehari misal 3 kali pemberian makan utama dan 2 kali pemberian makanan selingan. Di Indonesia sendiri semua daerah umumnya struktur hidangan untuk satu kali makan sebagai berikut :

1. Hidangan makanan pokok yang terdiri dari nasi. Makanan ini disebut makanan pokok karena menyediakan sebagian besar zat gizi yang diperlukan tubuh.
2. Hidangan lauk pauk, yaitu masakan yang terbuat dari bahan hewani, nabati, atau gabungan dari keduanya.
3. Hidangan berupa sayur-mayur, biasanya hidangan berupa masakan yang berkuah agar makanan mudah ditelan.
4. Hidangan yang terdiri dari buah-buahan, hidangan ini berfungsi sebagai penghilang rasa yang kurang sedap setelah makan sehingga diberi nama pencuci mulut.

Pedoman pola menu seimbang yang dikembangkan sejak tahun 1950 dan telah mengakar di kalangan masyarakat luas adalah Pedoman Menu 4 Sehat 5 Sempurna. Prinsip 4 Sehat 5 Sempurna yang diperkenalkan oleh Bapak Gizi Indonesia yakni Prof. Poorwo Soedarmo yang mengacu pada prinsip Basic Four Amerika Serikat yang mulai diperkenalkan pada era 1940an adalah: Menu makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran dan buah-buahan, serta minum susu untuk menyempurnakan menu tersebut. Namun slogan tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan perkembangan ilmu dan permasalahan gizi dewasa ini sehingga perlu diperbarui dengan slogan dan visual yang sesuai dengan kondisi saat ini.

Mutu atau kualitas serta kelengkapan zat gizi dipengaruhi oleh keragaman jenis pangan yang dikonsumsi. Semakin beragam jenis pangan yang dikonsumsi semakin mudah untuk memenuhi kebutuhan gizi. Bahkan semakin beragam pangan yang dikonsumsi maka semakin mudah tubuh memperoleh berbagai zat lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu mengonsumsi aneka

ragam pangan merupakan salah satu anjuran penting dalam mewujudkan gizi seimbang. Cara untuk menerapkan gizi seimbang yakni dengan mengonsumsi lima kelompok pangan setiap hari atau setiap kali makan. Kelima kelompok pangan tersebut adalah makanan pokok, lauk-pauk, sayuran, buah - buahan dan minuman. Mengonsumsi lebih dari satu jenis untuk setiap kelompok makanan (makanan pokok, lauk pauk, sayuran dan buah-buahan) setiap kali makan akan lebih baik (Kemenkes, 2014).

D. Kesesuaian Besar Porsi

1. Pengertian Standar Porsi

Standar porsi merupakan jumlah bahan dan rincian bahan makanan dalam jumlah bersih setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga jumlah dan macam hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan dan ukuran alat yang dipakai, jumlah porsi yang dihasilkan, cara membagi, memotong, cara menyajikan dan taksiran harga dalam porsi.

Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu standar porsi dan jumlah bahan makanan yang dihasilkan, hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi yang sesuai dengan rencana sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasien (Mukrie, 1990).

2. Fungsi Standar Porsi

Fungsi dari adanya standar porsi menurut Yudi, dkk (2019), antara lain :

- a. Meningkatkan kepuasan konsumen yang akan berakibat pada peningkatan daya terima terhadap makanan. Dengan porsi yang terstandar, maka konsumen tidak akan membandingkan porsi makanan yang diterimanya dengan konsumen lain sehingga konsumen percaya bahwa porsi yang diterima sesuai dan tidak merasa ditipu.
- b. Menghilangkan kecurigaan antar pegawai ruang makan dan pegawai di dapur. Porsi yang berbeda menimbulkan dugaan bahwa pegawai ingin mendapatkan tips dari konsumen.

- c. Porsi yang terstandar akan menurunkan biaya yang terbuang keluar karena biaya sangat bergantung pada kuantitas sajian, sehingga bila besar porsi tidak seragam maka biaya yang dikeluarkan juga akan berbeda.
- d. Menurunkan keuntungan/profit yang akan diperoleh. Porsi yang tidak standar menyebabkan perbedaan biaya makanan, namun harga jual makanan tidak otomatis berubah sesuai dengan besar porsi, sehingga keuntungan yang akan diperoleh menjadi lebih rendah.
- e. Tercukupinya asupan zat gizi. Standar porsi disusun sesuai dengan standar gizi untuk kelompok konsumen, sehingga dengan porsi yang terstandar akan dapat membantu terpenuhinya asupan zat gizi dari konsumen tersebut.

Tabel 2.1 Standar Porsi Menurut Kecukupan Energi dan Zat Gizi Remaja Perempuan Kelompok Umur 16-18 Tahun Kebutuhan 2125 Kkal

Bahan Makanan	Standar Porsi
Nasi	5 p
Daging	3 p
Tempe	3 p
Sayuran	3 p
Buah	4 p
Minyak	5 p
Gula	2 p

Sumber : Pedoman Gizi Seimbang (2014)

Tabel 2.2 Keterangan Standar Porsi Menurut Kecukupan Energi Remaja Putri Usia 16-18 Tahun

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Energi
Nasi 1 porsi	$\frac{3}{4}$ gelas	150 g	175 kkal
Daging 1 porsi	1 potong sedang	50 g	50 kkal
Tempe 1 porsi	2 potong sedang	50 g	80 kkal
Sayuran 1 porsi	1 gelas	100 g	25 kkal
Buah 1 porsi	1 buah	50 g	50 kkal
Susu sapi cair	1 gelas	200 g	50 kkal
Susu rendah lemak	4 sdm	20 g	75 kkal
Minyak 1 porsi	1 sdt	5 g	45 kkal
Gula	1 sdm	20 g	50 kkal

Sumber : Pedoman Gizi Seimbang (2014)

E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Santri

1. Pengertian Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang telah disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan tersebut dapat diterima dan makanan habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan (Pertemuan Ilmiah Nasional, 2007).

2. Faktor Internal yang Mempengaruhi Sisa Santri

Faktor Internal merupakan faktor yang berasal dari individu itu sendiri, yang meliputi :

a. Nafsu Makan

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan dan kondisi seseorang. Pada umumnya seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makannya akan menurun. Demikian pula sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehat, maka nafsu makannya baik.

b. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi pasien menghabiskan makanan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan pasien baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan, dan sebaliknya.

c. Rasa Bosan

Rasa bosan biasanya timbul bila pasien mengkonsumsi makanan yang sama secara terus menerus atau mengkonsumsi makanan yang sama dalam jangka waktu yang pendek, sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga akan timbul bila suasana lingkungan pada saat makan tidak berubah (Moehyi, 2002).

3. Faktor-Faktor Eksternal yang Mempengaruhi Sisa Santri

Faktor eksternal adalah faktor yang mempengaruhi nafsu makan santri dari luar tubuh dengan berbagai faktor berikut:

a. Citra Rasa Makanan

1) Aroma Makanan

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan dan mempunyai daya tarik yang sangat kuat serta mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera.

2) Bumbu Masakan

Bumbu masakan adalah bahan yang ditambahkan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak dan khas dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa dan aroma pada makanan dan meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak.

3) Tekstur Makanan

Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dalam mulut. Gambaran dari tekstur makanan meliputi empuk, krispi, berserat, halus, kenyal, dan keras. Keempukan dan kerenyahan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasaknya. Berbagai macam tekstur dalam makanan lebih menyenangkan daripada satu macam tekstur.

4) Suhu Makanan

Suhu makanan waktu disajikan memang berperan dalam penentuan citarasa makanan. Namun, makanan yang terlalu dingin atau terlalu panas sangat mempengaruhi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya.

5) Penampilan Makanan

Menurut Soejoeti (2008) yang menyatakan bahwa penampilan makanan terdiri dari :

a) Warna

Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, karena 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 penanganan makanan maupun dalam teknik memasak yang dapat mempengaruhi warna makanan.

b) Bentuk

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

c) Tekstur atau Konsistensi Makanan

Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan stuktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan (Kurniah, 2010).

d) Porsi Makanan

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

4. Faktor Lingkungan yang Mempengaruhi Sisa Santri

Faktor lingkungan yang mempengaruhi sisa antara lain ketepatan waktu penyajian makanan dan penyaji/pramusaji.

a. Ketepatan waktu penyajian makanan

Ketepatan waktu penyajian makanan merupakan kesesuaian waktu pendistribusian makanan ke santri. Waktu penyajian makanan disesuaikan dengan standar operasional yang berlaku di masing-masing pondok pesantren. Waktu pembagian makanan yang tepat serta jarak waktu makan yang sesuai berpengaruh terhadap sisa makanan, makanan yang terlambat datang dapat menurunkan selera makan santri dan menyebabkan sisa makanan semakin banyak (Puspita dan Rahayu, 2011).

b. Penyaji/Pramusaji

Sikap petugas mempengaruhi faktor psikologis dari santri. Berdasarkan hasil survey kepuasan pasien, sikap petugas dalam penyajian makanan diharapkan dapat berkomunikasi baik dalam sikap, ekspresi wajah dan senyum (Supu dkk., 2014). Menurut Ilmah dan (Rohman, 2015) dukungan petugas penyaji akan berpengaruh terhadap kepatuhan santri untuk menghabiskan dan mengkonsumsi makanan yang telah disediakan.