

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Daya Terima**

##### **1. Pengertian Daya Terima**

Daya terima makanan merupakan setiap penyajian makanan yang bisa diterima bagi konsumen. Makanan yang disajikan dapat diterima dengan tidak adanya sisa makanan yang ditinggalkan merupakan tolak ukur keberhasilan dari suatu penyelenggaraan makanan (Bektiningrum 2020). Menurut Ruelly (2007) dalam (Widi et al. 2020) menjelaskan bahwa daya terima makanan didefinisikan sebagai kemampuan individu dalam menghabiskan makanan yang diberikan. Penyelenggaraan makanan dapat dikatakan mencapai keberhasilan apabila dapat dihabiskan dan diterima. Daya terima makanan juga dapat dikatakan sebagai kemampuan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Tanaka, 1998 dalam Oktaviani *et al.*, 2019). Berdasarkan uraian tersebut maka dapat dijelaskan bahwa daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang dalam menghabiskan makanan yang dihidangkan.

##### **2. Indikator Daya Terima**

Daya terima makanan dapat dilihat dari sisa makanan yang ditinggalkan dengan kata lain tolak ukur daya terima makanan bisa dinilai dari sisa makanan. Semakin banyak sisa makanan yang ditinggalkan maka daya terima makanan dinilai kurang sedangkan semakin sedikit sisa makanan yang ditinggalkan maka daya terima dinilai baik.

Sisa makanan adalah data yang berebentuk kuantitatif yang bisa dimanfaatkan dalam mengevaluasi keefektifan program diet dan konseling gizi yang diterima oleh pasien (Mifisoni, 2009 dalam Fatmawati, Nirbaya and Setyaningrum, 2020). Sisa makanan adalah bahan makanan yang tidak dikonsumsi oleh konsumen. Terdapat 2 (dua) jenis sisa makanan, yakni meliputi ketika persiapan dan pengolahan terdapat kehilangan bahan makanan, serta terdapat makanan yang tidak habis dimakan setelah penyajian (Hirch dalam Deby, Rahardjo and Rumengan, 2018).

Menurut Kemenkes RI nomor 129 tahun 2008 menyebutkan sisa makanan diartikan sebagai makanan yang tidak bisa dihabiskan pasien. Adapun kategori dari sisa makanan, yaitu meliputi  $\geq 20\%$  yang berarti sisa banyak, dan  $< 20\%$  yang berarti sisa sedikit (Amalia 2020). Sisa makanan merupakan cerminan dari daya terima pasien terhadap makanan yang bisa berdampak pada peningkatan risiko masalah gizi.

### 3. Cara mengukur Daya Terima

Daya terima makanan diukur dengan nilai sisa makanan dan data sisa makanan bisa didapatkan dengan menggunakan metode penimbangan makanan yang tidak habis, lalu di rata-ratakan berdasarkan jenis makanan. Menurut Kemenkes RI nomor 129 (2008) menjelaskan perhitungan persentase dari sisa makanan yaitu dengan melakukan perbandingan pada sisa makanan dengan standar makanan kemudian dikali dengan 100% seperti sebagai berikut:

$$\frac{\Sigma \text{makanan yang tersisa (gr)}}{\Sigma \text{standar porsi makanan untuk pasien (gr)}} \times 100\%$$

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam mengukur daya terima pasien yaitu :

a. Penimbangan makanan (*weight method / weight plate waste*)

Menurut Supriasa dalam Widarini, (2021) metode penimbangan merupakan ke dalam metode survey konsumsi makanan yang tergolong kuantitatif. Metode penimbangan diterapkan agar dapat mengetahui asupan zat gizi individu dengan akurat. Metode ini sangat membantu dalam penetapan konsumsi makanan pada suatu institusi atau tempat dimana seseorang tinggal bersama-sama dengan tepat dan benar.

Hal tersebut dikarenakan sekelompok orang tersebut telah mengetahui jenis, porsi, ukuran, dan komposisi dari makanan yang dikonsumsinya dengan pencatatan serta penimbangan oleh petugas. Hasil dari penimbangan tersebut menunjukkan hasil yang aktual atau sebenarnya. Kelemahan dari metode ini yaitu membutuhkan waktu yang lama, alat khusus, petugas yang kompeten, dan kerja sama yang baik dengan sampel (Ekasari et al. 2014).

Penimbangan ini bertujuan agar dapat mengetahui asupan gizi dengan akurat dengan penimbangan yang dilakukan oleh petugas selama periode waktu tertentu. Penimbangan dilakukan ketika awal serta akhir agar mendapatkan hasil yang lebih efektif. Timbangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Timbangan digital dengan ketelitian 0.1 gr.

b. Metode Taksiran *Visual Comstock* (*Visual Method*)

Metode penilaian konsumsi makanan yang telah dikembangkan yaitu metode taksiran *Visual Comstock*. Pengukuran pada metode tersebut yaitu dengan melakukan taksiran dengan visual terhadap sisa makanan berdasarkan setiap

jenisnya. Hasil dari panaksiran yaitu berupa skor dengan skala pengukuran maupun bentuk satuan gram (Nuryati dalam Widarini, 2021).

Kelebihan dari metode ini yaitu waktu yang termasuk singkat, tidak membutuhkan alat yang rumit dan banyak, biaya yang hemat, serta dapat menggambarkan sisa makanan (Kurniawan 2019)

#### **4. Faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima**

Secara garis besar, beberapa faktor yang berpengaruh terhadap daya terima yakni meliputi:

##### **a. Faktor internal**

Faktor internal merupakan ciri khusus atau faktor yang didapatkan dari dalam diri yakni meliputi faktor psikologis dan jasmani yang dapat berupa sikap maupun sifat yang telah dimiliki oleh pasien, yaitu antara lain:

##### **1) Umur**

Menurut AKG (Angka Kecukupan Gizi) yang direkomendasikan yakni semakin bertambahnya usia maka terdapat sedikit perbedaan dalam kebutuhan energi dan zat gizi. Pada seseorang yang berada pada fase pesatnya pertumbuhan yaitu pada saat bayi hingga remaja yang mempunyai kebutuhan gizi yang meningkat. Sedangkan, pada fase dewasa zat gizi dibutuhkan dalam bekerja, mengganti sel tubuh yang telah rusak, yaitu merombak dan membentuk sel baru. Selanjutnya, pada usia lanjut, asupan zat gizi dimanfaatkan dalam pemeliharaan hingga akhirnya memasuki usia 65 tahun terdapat pengurangan kebutuhan gizi hingga 30% dibandingkan ketika remaja maupun dewasa (Kemenkes RI, 2014 dalam Kurniawan, 2019).

Menurut Dewi dalam Wirawan (2021) pada lanjut usia (lansia) asupan

energi dan zat gizi hanya untuk pemeliharaan. Asupan konsumsi juga bergantung pada cita rasa yang dimiliki makanan, yakni mencakup aroma, rasa, serta rangsangan mulut. Penurunan dalam kemampuan merasakan cita rasa dapat menyebabkan terganggunya selera makan hingga berpengaruh terhadap kurangnya asupan gizi dan mengakibatkan adanya sisa makanan.

## 2) Jenis kelamin

Jenis kelamin dapat berpengaruh terhadap daya terima makanan yang dapat dilihat dari sisa makanan. Hal tersebut dikarenakan energi laki-laki dengan perempuan memiliki perbedaan yakni perempuan memiliki kebutuhan energi basal yang lebih rendah sebanyak 5% hingga 10% dibandingkan dengan kebutuhan energi basal pada laki-laki. Selain itu, perbedaan juga dapat diamati pada susunan tubuh serta tingkat aktivitas yang dimiliki, yakni perempuan lebih jarang beraktivitas menggunakan otot dibandingkan dengan laki-laki. Selain itu AKG (angka Kecukupan Gizi) laki-laki lebih tinggi dibandingkan dengan perempuan sehingga dapat lebih banyak menghabiskan makanan daripada perempuan.

## 3) Keadaan Fisik

Menurut Moehji dalam Wirawan (2021) kondisi fisik merupakan keadaan pasien terkait dengan kesadaran maupun dalam kondisi yang lemah. Kondisi fisik pasien berperan sebagai penentu diet yang akan diberikan dalam proses penyembuhan. Kondisi fisik antara lain, nadi, respirasi, tekanan darah, serta suhu tubuh pada saat proses perawatan pasien.

## 4) Kebiasaan Makan

Kebiasaan makanan memberikan gambaran pola konsumsi dan perilaku

yang berkaitan dengan makanan seperti, frekuensi, kebiasaan, keyakinan terhadap makanan (pantangan), serta tata krama makan (Dewi yang dikutip Wirawan, 2021).

b. Faktor eksternal

1) Penampilan makanan

Sangat diperlukan untuk memperhatikan penyajian makanan karena penampilan penyajian yang menarik berpengaruh terhadap daya terima makanan oleh pasien.

2) Variasi makanan

Variasi makanan adalah urutan dari golongan bahan makanan yang terdapat pada satu hidangan yang berbeda saat setiap kali disajikan.

3) Tekstur makanan

Tekstur atau konsistensi makanan adalah aspek yang juga berperan dalam penentuan cita rasa makanan. Hal tersebut dikarenakan indera memiliki sensitivitas yang dipengaruhi konsistensi makanan. Penyajian makanan dapat berupa tekstur lunak, basah, lembut, garing, dan renyah yang disesuaikan dengan menu yang dihidangkan. Cara memasa dan durasi pengolahan menentukan tekstur makanan.

4) Bentuk makanan

Bentuk makanan yang menarik dapat mengakibatkan meningkatkan ketertarikan pada penyajian makanan. Bentuk penyajian setiap makanan disesuaikan kepada kondisi pasien yakni antara lain, bentuk cair, bentuk saring, lunak, serta bentuk makanan biasa.

5) Penyajian makanan

Penyajian makanan memiliki peran terpenting dalam penampilan suatu makanan. Penyajian yang baik pada makanan akan memberikan rangsangan pada indera yakni khususnya penglihatan yang berkaitan dengan cita rasa dari makanan tersebut. Beberapa aspek penting yang wajib diperhatikan pada penyajian makanan yakni antara lain:

- a) Alat yang dipilih untuk menyajikan makanan
- b) Penyusunan pada tempat penyajian makanan
- c) Garnish yang memberikan hiasan pada makanan

6) Porsi makanan

Porsi yang terlalu banyak maupun terlalu sedikit dapat berdampak pada daya tarik konsumen untuk mengonsumsi makanan yang dihidangkan. Patokan kecukupan yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam penepatan porsi baku makanan di Indonesia yaitu dengan anjuran yang telah dirancang Departemen Kesehatan yang dapat diterapkan dalam institusi serta rumah sakit.

7) Rasa makanan

Rasa makanan adalah faktor yang menjadi penentu cita rasa makanan berdasarkan penilaian dari indera pengecap dan juga indera penciuman. Rasa makanan dapat didefinisikan sebagai perasaan yang muncul ketika sudah menelan makanan. Rasa makanan yang dihidangkan berpengaruh terhadap tingkat asupan makanan pasien.

8) Suhu makanan

Suhu makanan berpengaruh pula terhadap sisa makanan pasien. Hal tersebut dikarenakan suhu memiliki peran yang penting untuk menentukan cita

rasa makanan. Suhu harus sesuai berdasarkan jenis makanan yang disajikan.

9) Kebersihan alat

Kebersihan alat makanan adalah suatu kondisi terbebasnya alat makanan dari cemaran berupa kotoran, debu, kimiawi, maupun mikrobiologi. Kebersihan dari alat makan adalah salah satu syarat dalam hygiene sanitasi makanan sebagai upaya pencegahan risiko yang mengganggu kesehatan.

10) Waktu penyajian

Waktu penyajian makanan sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan oleh masing-masing rumah sakit. Waktu pembagian serta jarak waktu makan yang tepat dapat memengaruhi sisa makanan. Keterlambatan penyajian makanan kepada pasien dapat menyebabkan menurunnya selera makan.

## **B. Variasi makanan**

### **1) Pengertian**

Variasi makanan merupakan urutan penggolongan bahan makanan pada satu hidangan yang berbeda saat setiap kali disajikan (Moehyi dalam Dewi, 2021). Variasi yang dimaksud dalam makanan yaitu antarlain warna serta jenis bahan makanan yang dihidangkan yang dapat memberikan kenikmatan dari indera penglihatan. Terdapat kemungkinan bahwa komposisi warna dapat membantu meningkatkan maupun menurunkan penilaian dari penampilan makanan sehingga penting untuk memperhatikan penggunaan warna yang tidak berlebihan dan pemanfaatan warna alamiah.

Variasi makanan juga dapat dikatakan sebagai keberagaman dalam penggunaan bahan, bumbu, serta teknik memasak, resep dan variasi makanan

pada suatu penyajian. Bervariasi artinya tidak terdapat hidangan yang sama diulang dalam satu siklus atau tidak terdapat metode pengolahan makanan yang sama dalam satu kali penyajian makanan. Variasi makanan bisa memberikan rangsangan terhadap nafsu makan yang berdampak pada dihabiskannya makanan yang telah disajikan (Depkes RI dalam Widnyana *et al.*, 2020).

## **2) Indikator Variasi makanan**

Menurut penelitian terdahulu Adeliasani (2019) dan Dewi, (2021) menyebutkan bahwa variasi makanan terdiri atas susunan hidangan yang meliputi:

- a. Hidangan makanan pokok secara umum yang meliputi nasi. Disebut sebagai makanan pokok dikarenakan makanan tersebut memberikan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia.
- b. Hidangan lauk pauk yakni hidangan yang dibuat dari nabati atau hewani maupun gabungan dari hewani dan nabati. Bahan makanan hewani contohnya yaitu ayam, sapi, ikan, serta beragam hasil lautan lainnya. Lauk hewani biasanya bersumber dari kacang-kacangan seperti tahu dan tempe. Pengolahan bahan makanan lauk biasanya dengan dioreng, dibakar, dipanggang, berkuah, tanpa kuah, maupun teknik pengolahan lainnya.
- c. Hidangan sayur-sayuran yang biasanya dalam bentuk penyajian berkuah yang memiliki fungsi dalam membasahi nasi supaya lebih mudah untuk ditelan. Hidangan sayuran dapat berupa gabungan dari beberapa hidangan yang disajikan lebih dari satu jenis makanan.
- d. Hidangan berupa buah-buahan dalam bentuk buah segar maupun yang telah terolah seperti jus atau sari buah.

e. Hidangan snack yang pada umumnya disajikan dalam beraga rasa dan bentuk seperti snack yang bercitarasa asin, manis, dan gurih. Hidangan snack merupakan hidangan selingan yang dikonsumsi antara sarapan dengan makan siang ataupun makan siang dengan makan malamnya. Makanan yang disajikan haruslah beragam karena makanan yang diberikan kepada konsumen dengan jenis yang sama berkali-kali akan menimbulkan rasa bosan.