

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

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

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

Daya terima merupakan produk akhir dari makanan yang digunakan untuk menilai kepuasan konsumen dalam suatu jasa boga. Daya terima biasanya diukur sebagai sisa makanan yang dikonsumsi. 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. Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan konsumen. (Pertemuan Ilmiah Nasional, 2007)

Daya terima makan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi. (Nur Chalida, 2012).

##### **2. Daya Terima Anak Sekolah**

Daya terima anak usia sekolah terhadap makanan dapat dilihat dari jumlah makanan yang menghabiskan. Selain itu daya terima dapat juga dilihat dari jawaban atas pertanyaan - pertanyaan yang diberikan terkait dengan penilaian sensori. Daya terima terhadap makanan menunjukkan hasil penilaian seseorang terhadap menu makanan.

Penilaian anak usia sekolah terhadap suatu menu berhubungan dengan beberapa karakteristik menu yaitu pola menu, warna dan penampakan, tekstur, aroma, bentuk potongan, popularitas makanan, dan suhu penyajian. Selain itu penilaian terhadap makanan juga dipengaruhi oleh kesukaan. (Wari'ah, 2016)

### **3. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Daya Terima Makanan**

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. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan individu maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian (Mukrie, 1990 & Andika, 2012)

##### 3) Rasa Bosan

Rasa bosan biasanya timbul bila konsumen 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 dapat timbul bila suasana lingkungan pada saat makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut selain meningkatkan variasi menu juga perlu adanya perubahan suasana lingkungan pada saat makan. (Mochyi, 1992 & Andika, 2012)

#### b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yaitu faktor makanan yang disajikan terutama yang menyangkut dengan kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan. Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembeli akan meningkat juga (Margareta, Edwin, dan Andika 2012).

Kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan, sehingga akan lebih baik bila dapat meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk. Cita rasa terjadi karena adanya rangsangan terhadap berbagai indra di dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Makanan yang mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan tampilan menarik, mempunyai bau yang sedap dan mempunyai rasa yang lezat. (Dita, 2010 & Andika, 2012)

#### 1) Penampilan makanan

Penampilan makanan merupakan penentu cita rasa makanan yang meliputi komponen warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi makan dan cara penyajian makanan (Mochyi, 1992 & Emy Yuliantini 2013).

#### a) Warna

Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan kualitas pada makanan. Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat memengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000 & Andika, 2012).

#### b) Bentuk

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan. (Aula Elizabet, 2011 & Andika, 2012)

Bentuk makanan tertentu yang disajikan dapat membuat makanan menjadi lebih menarik saat disajikan beberapa macam bentuk makanan yang disajikan seperti:

- Bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan, seperti ikan yang sering disajikan engkap dengan bentuk aslinya
- Bentuk yang menyerupai bentuk asli, tetapi bukan bahan makanan yang utuh seperti ayam kodok yang dibuat menyerupai ayam.
- bentuk yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanan dengan teknik tertentu atau mengiris bahan makanan dengan cara tertentu.
- bentuk yang disajikan khusus seperti bentuk nasi tumpeng atau bentuk lainnya yang khas.

### c) Tekstur atau Konsistensi Makanan

Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat di dalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa daging, keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indra pengecap. Tekstur makanan memengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat memengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan (Kurniah, 2010 & Andika 2012).

### d) Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan. Porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil dapat memengaruhi penampilan makanan (Tarik, 2004 & Andika 2012).

## 2) Rasa Makanan

Rasa makanan ditimbulkan oleh adanya rangsangan terhadap berbagai indra di dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu makanan. (Puji, 2008 & Andika 2012)

### a) Aroma

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang kuat dan merangsang indra penciuman sehingga dapat membangkitkan selera. (Nida, 2011)

### b) Bumbu Masakan

Bumbu masakan adalah bahan yang ditambahkan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak dan khas dalam setiap pemasakan. Berbagai macam rempah-rempah dapat digunakan sebagai bumbu makanan untuk memberikan rasa pada makanan, seperti cabai, bawang merah, bawang putih dan sebagainya. (Nida, 2011)

### c) Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan memengaruhi cita rasa makanan. Makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna dan akan menghasilkan senyawa yang lebih banyak yang berarti intensitas rangasangan menjadi lebih tinggi. Kematangan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan juga ditentukan dengan cara memasak. (Andika, 2012)

### 3) Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga pokok penting yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara penyusunan makanan dan *garnish*. Hal ini harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan. (Lumbantoruan dan Andika 2012)

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu :

- a) Pemilihan alat yang digunakan untuk menyajikan makanan, seperti piring mangkuk atau tempat penyajian makanan khusus lain. Alat yang digunakan harus sesuai dengan volume makanan yang disajikan.
- b) Cara menata makanan dalam tempat penyajian makanan.

- c) Pemilihan *garnish* untuk hidangan agar lebih menarik memerlukan keahlian dan seni tersendiri.

#### **4. Cara Mengukur Daya Terima Makanan**

Daya terima makanan dapat diukur dengan menggunakan beberapa cara :

a. Weighed Plate Waste

Metode ini biasanya digunakan untuk mengukur sisa makanan setiap jenis hidangan atau untuk mengukur total sisa makanan pada individual maupun kelompok. Metode ini mempunyai kelebihan dapat memberikan informasi yang lebih akurat/teliti. Kelemahan metode penimbangan ini yaitu memerlukan waktu, cukup mahal karena perlu peralatan dan tenaga pengumpul data harus terlatih dan terampil.

b. Observasional Method

Pada metode ini sisa makanan diukur dengan cara menaksir secara banyaknya sisa makanan untuk setiap jenis hidangan. Hasil taksiran bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran.

c. Self-Reported Consumption

Pengukuran sisa makanan individu dengan cara menanyakan kepada responden tentang banyaknya sisa makanan. Pada metode ini responden yang menaksir sisa makanan menggunakan skala taksiran visual.

#### **B. Modifikasi Resep**

Menurut Aldera, dkk (2020), Modifikasi resep adalah suatu kegiatan mengubah citarasa baik rasa, penampilan makanan guna meningkatkan daya terima

makanan dan mengurangi sisa makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizinya. Modifikasi resep bertujuan untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen serta menyesuaikan kebutuhan pengelola dalam memproduksi makanan.

1. Modifikasi Nilai Gizi

Modifikasi nilai gizi dilakukan dengan mengganti bahan makanan dan teknik memasak suatu bahan makanan. Misalnya, jika suatu makanan memiliki lemak yang tinggi maka bisa mengganti bahan makanan dengan lemak yang lebih rendah atau mengganti teknik memasak dengan tidak digoreng.

2. Modifikasi Citarasa

Modifikasi citarasa adalah merubah citarasa makanan agar rasanya lebih bervariasi dan penampilan makanan lebih menarik. Modifikasi citarasa makanan dapat dilakukan dengan cara mengubah potongan bahan makanan, menggunakan bahan makanan dengan variasi warna, menambahkan bumbu, dan mengubah teknik memasak

3. Modifikasi Teknik Memasak

Modifikasi teknik memasak bertujuan untuk mengubah proses pengolahan agar masakan yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen.

4. Modifikasi jumlah atau porsi

Modifikasi jumlah dilakukan untuk menggandakan jumlah/porsi yang dihasilkan dalam satu resep.

### **C. Penyelenggaraan Makanan**



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 (Rotua, Siregar 2015).

Menurut Bakri (2018), untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggara harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut :

1. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen
2. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi
3. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan
4. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen
5. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

Untuk dapat memenuhi prinsip tersebut, pengelola penyelenggara makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu, target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhannya termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumennya dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi (Bakri, Intiyati, & Widaartika, 2018).