



Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan

Yuli Hartati¹, Ayu Meiliana¹

¹Jurusan Gizi, Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kemenkes Palembang, 081366296443
yuli.hartati@poltekkespalembang.ac.id; ayumeiliana@poltekkespalembang.ac.id

Abstract

The specification of food ingredients is a control that is carried out at the beginning of food service activities which functions to control the quality of food ingredients. The quality and safety of a food product are highly dependent on the quality and safety of the raw materials used. This study aims to determine the description of the specifications of fresh food ingredients and the taste of the resulting soft food. This research is descriptive research with a cross-sectional research design. The number of samples of 15 foodstuffs and 30 people was done by random sampling technique. The results showed that the specifications of fresh food ingredients 73.3% were declared by the inspection of quality and quantity. The taste of the soft food produced is not good because in terms of food texture there are still some that are not by the requirements of soft food.

Keywords: Food Ingredients Specification, Food Appearance, Taste,

Abstrak

Spesifikasi bahan makanan merupakan satu pengawasan yang dilakukan pada awal kegiatan penyelenggaraan makanan yang berfungsi untuk mengontrol mutu bahan makanan. Mutu dan keamanan suatu produk makanan sangat bergantung pada mutu dan keamanan bahan baku yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran spesifikasi bahan makanan segar dan citarasa makanan lunak yang dihasilkan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan rancangan penelitian *Cross Sectional*. Jumlah sampel 15 bahan makanan dan 30 orang dilakukan dengan cara teknik *random sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa spesifikasi bahan makanan segar 73,3% dinyatakan sesuai dengan dilakukan pengecekan dari kualitas dan kuantitas. Citarasa makanan lunak yang dihasilkan yaitu belum baik karena dari segi tekstur makanan masih ada yang belum sesuai dengan syarat makanan lunak. Pengawasan terhadap spesifikasi bahan makanan pada saat penerimaan bahan makanan sangat penting untuk mendapatkan cita rasa makanan yang baik.

Kata Kunci : Spesifikasi Bahan Makanan, Penampilan makanan, Citarasa, Makanan lunak

Soft food © 2022 Jurnal Pustaka Padi

1. Pendahuluan

Rumah Sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kementerian Kesehatan, 2010) .

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan suatu upaya untuk mempercepat penyembuhan pasien. Salah satu kegiatan dalam pelayanan gizi adalah

menyediakan makanan untuk pasien rawat inap. Penyediaan makanan untuk pasien rawat inap harus mengacu pada standar yang telah ditetapkan oleh rumah sakit. Salah satu standar tersebut adalah spesifikasi bahan makanan untuk makanan pasien (Kartini & Primadona, 2018).

Spesifikasi bahan makanan akan menentukan kualitas makanan karena akan berpengaruh pada cita

rasa makanan yang dihasilkan. Bagian penerimaan bahan makanan harus sangat memahami spesifikasi bahan makanan terhadap bahan makanan yang dipesan dari rekanan. Pengecekan terhadap kesesuaian spesifikasi dengan bahan yang diterima bertujuan makanan yang dihasilkan berkualitas baik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa petugas bagian penerimaan bahan makanan tidak melakukan pengecekan bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit (Yulia et al., 2021).

Kualitas makanan yang disajikan untuk pasien sangat tergantung pada bahan makanan yang diterima. Salah satu cara mengukur kualitas makanan yang disajikan dengan menilai cita rasa makanan tersebut. Cita rasa makanan dapat dinilai dari aroma, rasa, tekstur dan warna makanan. Cita rasa makanan ini dapat diketahui dengan melakukan wawancara atau survei kepada pasien yang dirawat di rumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 63% cita rasa makanan di rumah sakit tidak menarik (Yuliantini, 2018)

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit instalasi gizi sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan, dan kualitas bahan makanan (Kemenkes, 2013). Pengecekan kesesuaian bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi bahan makanan bertujuan agar cita rasa makanan yang dihasilkan akan baik (Bachyar Bakri, Ani Intiyati, 2018).

Hasil pada Tabel 1, dapat diketahui hasil pengecekan spesifikasi bahan makanan yang ada di RS Bhayangkara dilakukan pengecekan berupa kualitas dan kuantitas. Yang termasuk kualitas yaitu pengecekan yang berupa segar, bersih, berkilat, muda, tidak berulat dan sebagainya. Sedangkan yang termasuk kuantitas yaitu pengecekan yang berupa dilakukannya penimbangan bahan makanan yang telah diterima yang kemudian akan diolah. Dari 15 bahan makanan yang menjadi sampel ada 4 bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan.

Ketidaksesuaian tersebut lebih kepada kuantitas bahan. Ada beberapa bahan yang tidak ditimbang seperti ayam, ikan, tahu dan tempe.

3.2. Penampilan Makanan

Penampilan makanan merupakan salah satu aspek yang menentukan baik atau tidaknya mutu organoleptik sebuah makanan. Jika penampilan makanan kurang menarik atau bahkan tidak menarik. Maka hal tersebut juga akan berpengaruh dengan mutu makanan tersebut. Jika penampilan tidak

2. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan rancangan *Cross sectional*. Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang. Populasi adalah semua bahan makanan yang ada di instalasi gizi dan pasien rawat inap kelas II Rumah Sakit Bhayangkara Palembang. Sampel adalah bahan makanan segar sebanyak 15 sampel dan pasien rawat inap kelas II yang menjalani perawatan serta mendapat makanan lunak pada menu makan siang di Rumah Sakit Bhayangkara Kota Palembang. Perhitungan besar sampel pasien menggunakan rumus Lemeshow (1997) sebanyak 30 sampel. Pengambilan sampel menggunakan *Simpel Random Sampling* dengan kriteria inklusi yang ditentukan yaitu :

- Pasien rawat inap kelas II di Rumah Sakit Bhayangkara Kota Palembang
- Mendapat makanan lunak pada menu makan siang tanpa diet khusus
- Bersedia menjadi sampel penelitian
- Mampu berkomunikasi dengan baik

Tabel 1. Kesesuaian Bahan Makanan yang Diterima dengan Spesifikasi Bahan Makanan

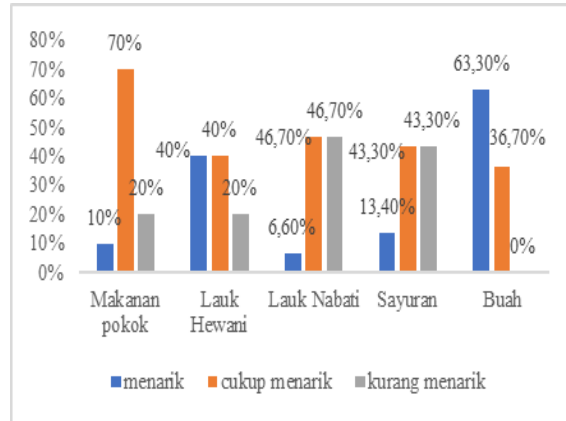
Spesifikasi Bahan Makanan	n	%
Sesuai	11	73,3
Tidak sesuai	4	26,7
Total	15	100

menarik dan mutu menjadi tidak baik (Kusuma HS, Putri AR, 2018) .

Penampilan makanan adalah faktor mutu yang sangat mempengaruhi penampakan suatu produk pangan. Penampilan makanan yang baik itu ketika disajikan akan mempengaruhi indera penglihatan. Indera penglihat sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, serta besarnya porsi makanan yang disajikan (Sifa Emalia Anjarwati Balaga, Sri Iwaningsih, 2021). Kombinasi warna yang menarik, serta konsistensi yang baik dari makanan dan besar porsi makanan yang disajikan sangat mempengaruhi selera makan pasien dan juga mampu membuat pasien menikmati makanan yang disajikan karena penampilannya yang menarik (Kartini & Primadona, 2018). Semakin banyak variasi antara semua faktor maka penampilan makanan semakin baik (Nurhamidah et al., 2019).

3.2.1. Warna Makanan

Warna makanan adalah rupa hidangan yang disajikan dan dapat memberikan penampilan lebih menarik terhadap makanan yang disajikan.



Grafik 1. Distribusi Frekuensi Responden Menurut Warna Makanan

Pada Grafik 1. dapat diketahui distribusi frekuensi responden menurut warna makanan pokok pada menu siang yang menunjukkan bahwa dari 30 responden yang mengatakan cukup menarik 21 orang (70%). Lauk hewani yang mengatakan menarik pagi 12 orang (40%) dan yang mengatakan kurang menarik 12 orang (40%). Lauk nabati yang mengatakan kurang menarik 14 orang (46,7%) dan cukup menarik 14 orang (46,7%). Sayuran yang mengatakan kurang menarik 13 orang (43,3%) dan

cukup menarik 13 orang (43,3%). Buah yang mengatakan menarik 19 orang (63,3%).

Penampilan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu, warna makanan, besar porsi, penyajian dan konsistensi/ teksuter makanan yang disajikan (Meliana & Vionalita, 2020)

3.2.2. Bentuk Makanan

Keadaan pasien di rumah sakit berhubungan dengan bentuk makanan yang disajikan dan sisa makanan lunak adalah bentuk makanan yang paling banyak (Nurhamidah et al., 2019)

Tabel 2

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Bentuk Makanan

Kriteria	Bentuk Makanan pada menu siang									
	Makanan pokok		Lauk hewani		Lauk nabati		sayuran		buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Menarik	1	3,3	0	0	1	3,3	1	3,4	12	40
Kurang menarik	8	26,7	7	23,3	6	20	13	43,3	0	0
Cukup menarik	21	70	23	76,7	23	76,7	16	53,3	18	60
Total	30	100	30	100	30	100	30	100	30	100

Hasil pada Tabel 2, dapat diketahui distribusi frekuensi responden menurut bentuk makanan pada menu siang, makanan pokok bahwa menarik 23 orang (76,7%). Lauk nabati yang mengatakan cukup menarik 23 orang (76,7%). Sayuran yang mengatakan cukup menarik 16 orang (53,3%). Buah yang mengatakan cukup menarik 18 orang (60%).

Hasil penelitian Nurhamidah menunjukkan sebanyak 60 % penampilan makanan di rumah sakit kurang menarik dan 60 % bentuk makanan kurang menarik (Nurhamidah et al., 2019). Bentuk Makanan berhubungan dengan sisa makanan. Semakin baik

dari 30 responden yang mengatakan (cukup menarik 21 orang (70%). Lauk hewani yang mengatakan cukup bentuk makanan, maka sisa makanan makin sedikit (Kartini & Primadona, 2018)

Tekstur Makanan

Penampilan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu, warna makanan, besar porsi, penyajian dan konsistensi/ teksuter makanan yang disajikan (Meliana & Vionalita, 2020).

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa. Tidak mengandung bumbu yang merangsang, tidak

menimbulkan gas dan tidak diolah dengan cara digoreng (Kemenkes, 2013)

Berdasarkan pengamatan peneliti di RS Bhayangkara untuk makanan lunak ada yang tidak sesuai dengan prinsip makanan lunak yaitu untuk lauk hewani dan lauk nabati dalam pengolahan masih ada yang digoreng maupun dipanggang. Yang dimana syarat makanan lunak itu tidak diolah dengan cara digoreng.

Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan individu, setiap orang berbeda-beda dengan kebiasaan makan ataupun porsi makanannya. Porsi yang terlalu besar atau kecil akan mempengaruhi penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan tidak hanya berkaitan dengan penerimaan dan perhitungan bahan tetapi juga berkaitan erat dengan penampilan makanan waktu disajikan dan kebutuhan gizi (Istiyansih et al., 2020)

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Responden Menurut Porsi Makanan

Kriteria	Porsi Makanan pada menu siang									
	Makanan pokok		Lauk hewani		Lauk nabati		sayuran		buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Banyak	11	36,7	9	30	8	26,7	8	26,7	2	6,7
Kurang banyak	0	0	14	46,7	1	3,3	1	3,3	0	0
Cukup banyak	19	63,3	7	23,3	21	70	21	70	28	93,3
Total	30	100	30	100	30	100	30	100	30	100

Hasil pada Tabel 3, dapat diketahui distribusi frekuensi responden menurut porsi makanan pokok pada menu siang yang menunjukkan bahwa dari 30 responden yang mengatakan cukup banyak 19 orang (63,3%). Lauk hewani yang mengatakan kurang banyak 14 orang (46,7%). Lauk nabati yang mengatakan cukup banyak 21 orang (70%). Sayuran yang mengatakan cukup banyak 21 orang (70%). Buah yang mengatakan cukup banyak 28 orang (93,3%).

Porsi makanan selain harus sesuai dengan kebutuhan pasien harus diperhatikan juga untuk

penampilannya saat dihidangkan. Karena porsi makan yang dihidangkan juga akan mempengaruhi penampilan makanan dan akan mempengaruhi mutu makanan. Porsi makan yang terlalu kecil akan beresiko tidak memenuhi kebutuhan gizi pasien secara maksimal, sedangkan porsi makanan yang terlalu besar, bila penyajiannya tidak diperhatikan maka akan menyebabkan penampilan makanan menjadi tidak menarik dan tidak menggugah selera makan pasien.

Citarasa Makanan

a. Aroma Makanan

Tabel 4
Distribusi Frekuensi Responden Menurut Aroma Makanan

Kriteria	Aroma Makanan pada Menu Siang							
	Makanan pokok		Lauk hewani		Lauk nabati		Sayuran	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Harum	4	13,3	7	23,3	6	20	3	10
Kurang harum	6	20	7	23,3	11	36,7	8	26,7
Cukup harum	20	66,7	16	53,4	7	23,3	13	43,3
Sangat tidak harum	0	0	0	0	6	20	6	20
Total	30	100	30	100	30	100	30	100

Hasil pada Tabel 4, dapat diketahui distribusi frekuensi responden menurut aroma makanan pokok pada menu siang yang menunjukkan bahwa dari 30 responden yang mengatakan cukup

harum 20 orang (66,7%). Lauk hewani yang mengatakan cukup harum 16 orang (53,4%). Lauk nabati yang mengatakan kurang harum 11 orang

(36,7%). Sayuran yang mengatakan cukup harum 13 orang (43,3%).

Aroma makanan yang tidak harum berkaitan dengan kebiasaan pasien yang tidak langsung menghabiskan makanan yang disajikan.

b. Rasa Makanan

Rasa merupakan komponen selera yang terpenting karena berpengaruh dominan dan lebih melibatkan indra pengecap (lidah). Rasa ditimbulkan oleh senyawa yang larut dalam air dan berinteraksi

Sehingga saat pasien mengonsumsinya, aroma makanan tidak tercium harum. Aroma makanan merupakan aspek dalam penilaian mutu makanan. Aroma makanan yang harum akan membuat mutu makanan menjadi baik (Ari Handayani, 2021).

dengan reseptor pada lidah atau indra perasa. Rasa akan mempengaruhi kesan pertama dari konsumen atau pasien di rumah sakit (Kartini & Primadona, 2018).

Tabel 5
Distribusi Frekuensi Responden Menurut Rasa Makanan

Kriteria	Rasa Makanan pada menu siang									
	Makanan pokok		Lauk hewani		Lauk nabati		sayuran		buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Enak	16	53,3	4	13,3	7	23,3	2	6,6	22	73,3
Kurang enak	8	26,7	8	26,7	8	26,7	20	66,7	2	6,7
Cukup enak	6	20	18	60	15	50	8	26,7	6	20
Total	30	100	30	100	30	100	30	100	30	100

Hasil pada Tabel 5, dapat diketahui distribusi frekuensi responden menurut rasa makanan pokok pada menu siang yang menunjukkan bahwa dari 30 responden yang mengatakan enak 16 orang (53,3%). Lauk hewani yang mengatakan cukup enak 18 orang (60%). Lauk nabati yang mengatakan cukup enak 15 orang (50%). Sayuran yang mengatakan kurang enak 20 orang (66,7%). Buah yang mengatakan enak 22 orang (73,3%).

Rasa merupakan salah satu hal yang sangat mempengaruhi mutu makanan. Apabila penampilan

4. Kesimpulan

Bahan makanan yang diterima di rumah sakit Bhayangkara Palembang sudah sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan. Penampilan makanan yang terdiri dari warna, bentuk, tekstur, dan porsi

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Direktur RS Bhayangkara Palembang dan jajaran yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian

Daftar Rujukan

- [1] R. Kementerian Kesehatan, "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 147/Menkes/PER/I/2010," 2010, [Online]. Available: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jafrearsci.2012.11.011>http://popups.ulg.ac.be/0037-9395/index.php?id=3472%0Ahttps://lirias.kuleuven.be/bitstream/123456789/435583/1/SGA2013_abstract_Debruyne_et_al_resubmitted.pdf%0A???%0Ahttp://www.geofacets.com?cId=E xpportR.
- [2] R. F. Kartini and S. Primadona, "Hubungan

makanan tidak menarik tetapi makanan tersebut memiliki rasa yang enak hal tersebut dapat memperbaiki kepuasan pasien (Sifa Emalia Anjarwati Balaga, Sri Iwaningsih, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terjadinya sisa makanan di rumah sakit tidak hanya disebabkan kurangnya nafsu makan pasien, atau adanya tambahan makanan dari luar rumah sakit tetapi ada faktor lain yang turut mempengaruhi yaitu cita rasa makanan yang meliputi penampilan dan rasa makanan

makanan sudah sesuai dengan persepsi pasien. Cita rasa makanan yang disajikan sudah sesuai dengan persepsi pasien.

- Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya," *Amerta Nutr.*, vol. 2, no. 3, p. 212, 2018, doi: 10.20473/amnt.v2i3.2018.212-218.
- [3] L. A. Yulia, J. Harahap, and B. Satria, "Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap di Instalasi Gizi," *J. Healthc. Technol. Med.*, vol. 7, no. 2, pp. 1395–1408, 2021.
- [4] E. E. K. Yuliantini, "Penampilan dan Rasa

- Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas,” *J. Media Kesehat.*, vol. 8, no. 2, pp. 184–189, 2018, doi: 10.33088/jmk.v8i2.282.
- [5] R. Kemenkes, “Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit,” *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*. 2013, doi: 10.1002/9783527678679.dg09374.
- [6] W. Bachyar Bakri, Ani Intiyati, *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*, vol. 1. 2018.
- [7] H. E. Kusuma HS, Putri AR, “Aroma, Penampilan, dan Sisa Makanan pada Pasien Kanker,” *J Nutr Diaita*, vol. 10, no. 1, pp. 1–5, 2018.
- [8] S. Indraswari, E. L. Achadi, and M. Mutiara, “Efek Kepuasan Pasien terhadap Sisa Makan pada Pasien dengan Diet Lunak,” *J. Ilmu Kesehat. Masy.*, vol. 9, no. 01, pp. 28–34, 2020, doi: 10.33221/jikm.v9i01.472.
- [9] N. S. R. Sifa Emalia Anjarwati Balaga, Sri Iwaningsih, “Hubungan Kualitas Makanan Dan Tingkat Stres Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Karya Medika Tambun,” vol. 6, no. 1, pp. 43–51, 2021, doi: 10.22236/argipa.v6i1.5310.
- [10] N. Nurhamidah, Y. Yensasnidar, and E. Manora, “Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Rsud Arosuka Solok,” *Sainstek J. Sains dan Teknol.*, vol. 11, no. 2, p. 56, 2019, doi: 10.31958/js.v11i2.1619.
- [11] M. Meliana and G. Vionalita, “Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot,” *J. Ilm. Kesehat. Masy. Media Komun. Komunitas Kesehat. Masy.*, vol. 12, no. 4, pp. 152–157, 2020, doi: 10.52022/jikm.v12i4.101.
- [12] Istiyaningsih, Titik Sulistyani, and Prihatin Saraswati, “Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak Di Rsa Ugm,” *J. Socia Akad.*, vol. 6, no. health, pp. 1–10, 2020, [Online]. Available: <https://aks-akk.e-journal.id>.
- [13] M. S. Ari Handayani, “Hubungan Faktor Makanan dan Lingkungan dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Dewasa Kelas 2 dan 3 Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Grha Permata Bunda Depok,” *J. Gizi Pangan, Klin. dan Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 22–29, 2021.