

HUBUNGAN SUHU MAKANAN DAN CARA PENYAJIAN MAKANAN DENGAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DI CATERING BETTY KARANGANYAR

Dewi Marfuah^{1*}, Retno Dewi Noviyanti², Febrian Nurul Khotimah³

^{1,2,3}Prodi S1 Gizi/ Fakultas Ilmu Kesehatan, ITS PKU Muhammadiyah Surakarta

*Korespondensi_Email: dewimarfuah@itspku.ac.id

ABSTRACT

Factors that affect food waste include internal factors (appetite, food habits and gender) and external factors (taste, including: food seasonings and food texture and shape and appearance of food, including: food color, way of serving food, size food portion, food tenderness and food temperature). The way of serving food is a factor that needs attention in maintaining the appearance of the food served. Serving food is related to the equipment used, as well as the attitude of the staff serving food, including the cleanliness of food equipment and the cleanliness of the staff serving food. In addition to the way of serving food, food temperature is also a factor that needs attention in maintaining the appearance of the food served. A decrease in food temperature can occur, one of which is caused by the food distribution system. This study used an analytic observational research design with a cross sectional approach. The sample in this study were 30 members of the Karanganyar Police. From the results of the study it was found that there was a relationship between food temperature and the level of food satisfaction at Betty Karanganyar Catering ($p = 0.032$). There is a relationship between the way of serving food and the level of food satisfaction at Betty Karanganyar Catering ($p = 0.017$).

Keywords: Dish Soap, Antibacterial, Telang Flower Kombucha

ABSTRAK

Faktor yang mempengaruhi sisa makanan meliputi faktor internal (selera makan, kebiasaan makanan dan jenis kelamin) dan faktor eksternal (cita rasa, meliputi : bumbu makanan serta tekstur dan bentuk makanan dan penampilan makanan, meliputi: warna makanan, cara penyajian makanan, besar porsi makanan, keempukan makanan dan suhu makanan). Cara penyajian makanan merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan berkaitan dengan peralatan yang digunakan, serta sikap petugas yang menyajikan makanan termasuk kebersihan peralatan makanan maupun kebersihan petugas yang menyajikan makanan. Selain cara penyajian makanan, suhu makanan juga merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penurunan suhu makanan dapat terjadi, salah satunya disebabkan oleh sistem distribusi makanan. Penelitian ini menggunakan desain penelitian observasional analitik dengan pendekatan *Cross Sectional*. Sampel dalam penelitian ini adalah anggota Polsek Karanganyar sebanyak 30 orang. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa Ada hubungan suhu makanan dengan tingkat kepuasan makanan di *Catering Betty Karanganyar* ($p = 0,032$). Ada hubungan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan di *Catering Betty Karanganyar* ($p = 0,017$).

Kata Kunci: Suhu Makanan, Cara Penyajian Makanan, Kepuasan Makanan

1. PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal [1].

Catering merupakan salah satu bentuk usaha yang melayani pemesanan makanan dalam jumlah yang banyak atau sedikit dan berorientasi pada kepuasan konsumen. *Catering* adalah menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum sebagai pelepas dahaga. Walaupun demikian, terdapat permasalahan yang sering muncul seperti komplain menu masakan seperti menu masakan yang disajikan kurang bervariasi dan rasa dari suatu masakan yang kurang dapat juga mempengaruhi daya terima dan tingkat kepuasan terhadap makanan yang disajikan [2].

Mutu sebuah *catering* dapat dilihat dari jumlah sisa makanan konsumen. Sisa makanan (*food waste*) adalah sisa makanan di piring saat akhir pelayanan makanan yang tidak habis dimakan oleh konsumen. Sisa makanan dapat terjadi karena adanya pelayanan makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan dapat digunakan sebagai salah satu indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan suatu pelayanan di

catering. Tingginya sisa makanan dapat menyebabkan kebutuhan yang tidak adekuat dan secara ekonomis menunjukkan biaya yang banyak terbuang. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan meliputi faktor internal (selera makan, kebiasaan makanan dan jenis kelamin) dan faktor eksternal (cita rasa, meliputi : bumbu makanan serta tekstur dan bentuk makanan dan penampilan makanan, meliputi: warna makanan, cara penyajian makanan, besar porsi makanan, keempukan makanan dan suhu makanan) [3].

Cara penyajian makanan merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan berkaitan dengan peralatan yang digunakan, serta sikap petugas yang menyajikan makanan termasuk kebersihan peralatan makanan maupun kebersihan petugas yang menyajikan makanan. Apabila penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti [3].

Selain cara penyajian makanan, suhu makanan juga merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penurunan suhu makanan dapat terjadi, salah satunya disebabkan oleh sistem distribusi makanan. Penyimpanan makanan matang memiliki suhu yang berbeda beda agar terhindar dari kuman *E.coli*. Makanan kering memiliki suhu penyimpanan disajikan dalam waktu lama dengan temperatur 25°C – 30°C. Makanan basah atau berkuah suhu penyimpanan makanan yang akan segera disajikan diperlukan suhu > 60°C dan untuk makanan yang belum segera disajikan dengan suhu –10°C (Kemenkes, 2013). Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk meneliti tentang hubungan suhu dan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan di Catering Betty Karanganyar.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain penelitian observasional analitik dengan pendekatan *Cross Sectional*. Penelitian Observasional analitik yaitu penelitian yang menjelaskan adanya pengaruh antara variabel - variabel, melalui pengujian hipotesis yang telah dirumuskan sebelumnya [4]. Penelitian ini telah dilaksanakan di *Catering Betty Karanganyar* pada bulan Juli 2020. Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh anggota Polsek Karanganyar. Sampel dalam penelitian ini adalah anggota Polsek Karanganyar sebanyak 30 orang.

Pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini adalah pengumpulan data secara primer dan data secara sekunder. Data primer diperoleh dari data kuesioner yang digunakan untuk menilai variasi menu, daya terima makanan dan tingkat kepuasan yang diberikan sampel berisi pertanyaan-pertanyaan untuk menilai pendapat tentang makanan yang disajikan. Kemudian data sekunder adalah data konsumen yang diperoleh dari *Catering Betty Karanganyar*.

Pengolahan dan analisis data pada penelitian ini menggunakan program SPSS (Statistic Package for Social Science) versi 20.0. Data yang telah dianalisis disajikan dalam bentuk table dan narasi untuk membahas hasil penelitian Analisis data yang digunakan adalah analisis univariat dan bivariat. Analisis bivariat yang digunakan dalam penelitian ini bertujuan untuk melihat hubungan variabel bebas dan variabel terikat yaitu hubungan suhu makanan dan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan di *Catering Betty Karanganyar*.

Penelitian ini menggunakan uji korelasi atau uji hubungan, sebelum uji hubungan terlebih dahulu dilakukan uji kenormalan data dengan menggunakan *Kolmogorov-Smirnov*. Data suhu makanan, cara penyajian makanan dan tingkat kepuasan diperoleh berdistribusi tidak normal maka menggunakan uji *Rank Spearman*. Uji tersebut digunakan untuk menganalisis hubungan suhu makanan dengan tingkat kepuasan makanan dan hubungan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

3.1 Karakteristik Sampel

Karakteristik Sampel Menurut Usia

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Sampel Menurut Usia (Data Primer Diolah 2020)

Usia	n	%	$\bar{X} \pm SD$ (tahun)
35 – 45 tahun	10	33,3	
46 – 55 tahun	20	66,7	45,16±4,87
Total	30	100	

Berdasarkan hasil tabel 4 distribusi karakteristik sampel berdasarkan *range* usia (Depkes RI, 2009) menunjukkan bahwa dari 30 orang sampel penelitian sebagian besar sampel penelitian berusia 46 – 55 tahun sebanyak 20 orang (66,7%) dengan rata – rata usia 45,16 tahun ± 4,87 tahun.

Rentang usia sampel 35 – 50 tahun ini sesuai dengan sampel penelitian dimana sampel penelitian adalah anggota kepolisian di Polsek Karanganyar. Jadi berdasarkan kelompok umur, sampel pada penelitian ini termasuk dalam kategori dewasa akhir dan lansia awal. Sebenarnya usia seseorang terutama orang dewasa tidak mempengaruhi selera makan seseorang yang berdampak pada sisa makanan yang tidak mereka makan. Pada umumnya sisa makanan tergantung pada rasa dan aroma makanan yang dapat mempengaruhi sisa makanan yang disajikan kepada mereka. Terlebih lagi kondisi kesehatan saat anggota kepolisian di Polsek Karanganyar tidak diketahui. Kondisi kesehatan seseorang dapat mempengaruhi selera makan seseorang tersebut. Semakin tua seseorang maka kadar metabolisme akan semakin menurun sehingga kebutuhan kalori pun menjadi lebih rendah.

3.2 Karakteristik Sampel Menurut Jenis Kelamin

Tabel 2. Distribusi Karakteristik Sampel Menurut Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	n	%
Laki – laki	26	86,7
Perempuan	4	13,3
Total	30	100

Sumber : Data Primer Diolah 2020

Berdasarkan hasil tabel 5 distribusi karakteristik sampel menurut jenis kelamin menunjukkan bahwa sebagian besar sampel berjenis kelamin laki – laki sebanyak 26 orang (86,7%).

Jadi mayoritas sampel berjenis kelamin laki – laki ini sesuai dengan subyek penelitian dimana mereka adalah anggota kepolisian di Polsek Karanganyar yang memang kebanyakan didominasi oleh laki – laki. Pada umumnya seorang laki – laki lebih bisa mengkonsumsi semua jenis makanan dibanding perempuan yang cenderung pemilih dan dampaknya menimbulkan sisa makanan lebih banyak pada perempuan. Massa otot laki – laki lebih besar sehingga membutuhkan asupan makanan yang lebih banyak pula dibandingkan perempuan. Namun jika kondisi kesehatan terganggu maka baik perempuan maupun laki – laki dapat menurun nafsu dan selera makannya yang pada akhirnya akan mempengaruhi sisa makanan yang disajikan.

3.3 Analisis Univariat

3.3.1 Karakteristik Suhu Makanan

Suhu makanan merupakan penilaian sampel terhadap suhu makanan yang disajikan. Suhu makanan diperoleh dari hasil penilaian sampel melalui kuesioner yang di kategorikan menjadi 3 kelompok yaitu tidak sesuai, kurang sesuai dan sesuai. Distribusi penilaian suhu makanan dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 3. Distribusi Penilaian Suhu Makanan

Suhu Makanan	n	%	$\bar{X} \pm SD$ (%)
Kurang Sesuai	20	66,7	
Sesuai	10	33,3	88,51±10,71
Total	30	100	

Sumber : Data Primer Diolah 2020

Berdasarkan hasil tabel 6 distribusi penilaian suhu makanan menunjukkan bahwa sebagian besar sampel memberikan persepsi suhu makanan dari makanan yang disajikan dari Catering Betty termasuk kategori kurang sesuai yaitu sebanyak 20 orang (66,7%) dengan rata – rata penilaian suhu makanan sebesar 88,51% ± 10,71% hal ini berarti secara rata – rata suhu makanan termasuk dalam kategori kurang sesuai.

Suhu makanan memiliki peranan penting dalam penyajian makanan terutama makanan yang berkuah seperti soto, sop dan sayuran. Makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas dapat memancarkan aroma yang mampu menjadi daya tarik makanan untuk dikonsumsi. Suhu makanan sangat penting bagi konsumen khususnya pada bahan makanan sumber protein hewani. Suhu makanan pada waktu disajikan mempunyai peran penting dalam menentukan cita rasa makanan. Makanan sebaiknya dihidangkan dalam keadaan panas atau hangat terutama makanan yang dapat mengeluarkan aroma yang sedap. Perbedaan suhu makanan akan menyebabkan perbedaan rasa, makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas syaraf pengecap terhadap rasa. Suhu makanan juga mempengaruhi sisa makanan seseorang terhadap makanan yang disajikan sesuai dengan cuaca atau lingkungan [5].

Meskipun suhu makanan yang disajikan menurut sebagian besar sampel termasuk kurang sesuai namun mereka juga mau menyantap makanan yang disajikan Catering Betty. Hal ini terbukti dari sisa makanan

yang ada, mayoritas termasuk dalam kategori baik. Artinya meskipun suhu kurang sesuai namun karena kondisi fisik rasa lapar yang melanda dan cara penyajian yang bagus dan rasa yang cukup enak membuat mereka tetap menyantap makanan sampai habis. Jadi suhu makanan tidak mempengaruhi selera dan nafsu makan mereka

3.3.2 Karakteristik Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan gabungan penilaian sampel terhadap pemilihan alat makan, penyusunan makanan, penghias makanan, kebersihan alat makan dan kelengkapan alat makan dan penggunaan *garnish* dalam penyajian alat makan. Cara Penyajian makanan diperoleh dari hasil penilaian sampel melalui kuesioner yang di kategorikan menjadi 3 kelompok yaitu yaitu kurang, cukup dan baik.

Berdasarkan hasil distribusi penilaian cara penyajian makanan menunjukkan bahwa semua sampel memberikan persepsi cara penyajian makanan dari Catering Betty termasuk kategori baik yaitu sebanyak 30 orang (100%) dengan rata – rata penilaian cara penyajian makanan sebesar $94,16\% \pm 4,45\%$ hal ini berarti secara rata – rata cara penyajian termasuk kategori baik.

Semua sampel mempunyai kategori sisa makanan baik. Hal ini dapat diartikan bahwa semua sampel yaitu anggota kepolisian di Polsek Karanganyar menyukai cara penyajian makanan yang disajikan oleh Catering Betty. Dengan cara penyajian yang baik sesuai selera sampel maka sampel akan melahap dengan senang hati makanan yang telah disajikan bahkan tidak ada sisa makanan yang tersisa. Cara penyajian yang ditampilkan juga meliputi rasa, aroma, dan higienis makanan serta peralatan makan yang ada. Kondisi ini semakin menambah selera makan penikmatnya.

3.3.3 Karakteristik Tingkat Kepuasan Makanan

Tabel 5. Penilaian Tingkat Kepuasan

Penilaian Tingkat Kepuasan	N	%	$\bar{x} \pm SD$ (%)
Kurang Puas	20	66,7	
Cukup Puas	8	26,6	$62,0 \pm 10,11$
Puas	2	6,7	
Total	30	100	

Sumber : Data Primer, diolah 2020.

Berdasarkan tabel 8, dapat diketahui penilaian tingkat kepuasan konsumen sebagian besar sampel menilai kurang puas terhadap makanan yang disajikan sebanyak 20 orang (66,7%) dengan rata-rata nilai tingkat kepuasan $62,0 \pm 10,11$ %. Seseorang akan merasa puas jika sesuatu yang diinginkan tercapai. Semakin banyak kekurangan yang dirasakan dan semakin banyak hal yang diinginkan, semakin besar pula rasa ketidakpuasan yang timbul. Kepuasan konsumen merupakan salah satu elemen penting dalam peningkatan kinerja pemasaran dalam suatu perusahaan. Kepuasan yang dirasakan oleh pelanggan dapat meningkatkan intensitas membeli dari pelanggan tersebut. Dengan terciptanya tingkat kepuasan pelanggan yang optimal maka mendorong terciptanya loyalitas di benak pelanggan yang merasa puas tadi. Kepuasan diukur dari sebaik apa harapan pelanggan dipenuhi. Sedangkan loyalitas pelanggan adalah ukuran semau apa pelanggan melakukan pembelian lagi [6].

Kepuasan atau ketidakpuasan adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang berasal dari perbandingan antara kesannya terhadap kinerja produk yang real atau aktual dengan kinerja produk yang diharapkan. Secara umum, kepuasan dapat diartikan sebagai adanya kesamaan antara kinerja produk dan pelayanan yang diterima dengan kinerja produk dan pelayanan yang diharapkan konsumen, Kepuasan konsumen dapat menciptakan dasar yang baik bagi pembelian ulang serta terciptanya loyalitas konsumen, membentuk rekomendasi dari mulut ke mulut yang dapat menguntungkan perusahaan. Berdasarkan informasi-informasi tersebut, dapat dipahami bahwa kepuasan konsumen adalah kepuasan konsumen diukur dari sebaik apa harapan konsumen atau pelanggan terpenuhi [7].

3.4 Analisis Bivariat

Tabel 6. Analisis Hubungan antara Suhu Makanan dengan Tingkat Kepuasan Makanan

Variabel	$\bar{x} \pm SD$	r_s	p*
Suhu Makanan	$66,4 \pm 8,99$	0,414	0,023
Tingkat kepuasan	$62,0 \pm 10,11$		

*Uji Rank Spearman

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa suhu makanan mempunyai nilai rata – rata $66,4 \pm 8,99$ % dan tingkat kepuasan makanan $62,0 \pm 10,11$. Hasil analisis bivariat menggunakan uji *Rank Spearman* diperoleh nilai $p = 0,023$ yang artinya ada hubungan variasi menu dengan tingkat kepuasan makanan.

Tabel 7. Analisis Hubungan antara Cara Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepuasan Makanan

Variabel	$\bar{X} \pm SD$ (%)	r_s	p^*
Cara Penyajian Makanan	$94,1 \pm 4,46$	0,431	0,017
Tingkat Kepuasan Makanan	$25,70 \pm 16,73$		

*Uji *Rank Spearman*

Berdasarkan tabel 7 diketahui bahwa cara penyajian makanan mempunyai nilai rata – rata $94,17\% \pm 4,46\%$. Sedangkan tingkat kepuasan makanan mempunyai nilai rata – rata sebesar $25,70\% \pm 16,73\%$. Hasil analisis bivariat menggunakan uji *Rank Spearman* diperoleh nilai r_s sebesar $0,431 > r_{tabel} (0,2907)$ dapat diartikan semakin baik cara penyajian makanan maka semakin baik tingkat kepuasan makanan dan diperoleh nilai p sebesar $0,017 (p \leq 0,05)$ berarti H_0 ditolak. Jadi dapat diartikan ada hubungan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan.

3.4.1 Hubungan Suhu Makanan dengan Tingkat Kepuasan Makanan

Hasil analisis bivariat menggunakan uji *Rank Spearman* diperoleh nilai $p = 0,023 (p < 0,05)$ yang artinya ada hubungan variasi menu dengan tingkat kepuasan makanan. Faktor yang dominan mempengaruhi konsumen menyisakan makanan meliputi faktor internal (kondisi klinis, kebiasaan makan, jenis kelamin), faktor eksternal (rasa makanan, suhu makanan, tekstur, warna makanan, porsi dan variasi bahan makanan), faktor lingkungan (makanan luar catering). Faktor internal, faktor eksternal, dan faktor lingkungan secara langsung mempengaruhi persepsi konsumen terhadap makanan catering sehingga mendorong konsumen untuk menyisakan makanan [8].

Temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas sarung pengecap terhadap rasa makanan. Temperatur makanan waktu disajikan mempunyai peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mempengaruhi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya. Suhu (temperatur) makanan waktu disajikan memegang peranan penentuan cita rasa makanan. Suhu makanan dapat mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan dan menyebabkan sisa makanan [9].

Ketidakpuasan konsumen terhadap temperatur makanan akan membuat terjadi peningkatan sisa makanan. Untuk menjaga suhu makanan tetap hangat, tentunya harus difasilitasi dengan alat distribusi makanan yang dilengkapi alat pemanas, sementara alat ini belum tersedia dengan suhu pemanas. Terdapat pula konsumen yang lebih menyukai makanan yang dihidangkan harus dengan suhu hangat sehingga jika nasi dan sayuran yang dihidangkan tidak dalam keadaan hangat maka konsumen cenderung tidak mau mengkonsumsi atau konsumen akan memilih untuk membeli makanan diluar yang dalam keadaan suhu hangat. Terjadinya suhu makanan yang tidak disukai oleh konsumen disebabkan tenaga pramusaji atau tenaga pemorsian terlalu cepat menghidangkan makanan kepada konsumen sehingga ketika konsumen ingin mengkonsumsi makanan ternyata makanan yang diberikan sudah tidak hangat, padahal suhu makanan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Konsumen sebenarnya tidak akan terlalu mempermasalahkan suhu bila selera makannya sudah bisa ditimbulkan melalui rangsangan panca indera mata yaitu penyajian yang menarik, aroma yang sedap serta bentuk makanan yang menarik. Selera makan konsumen akan semakin berkurang jika mereka merasakan makanan yang dihidangkan sudah terlalu dingin yang membuat nafsu makan konsumen akan hilang sehingga membuat konsumen tidak mau mengkonsumsi makanan yang dihidangkan.

Hasil penelitian ini didukung oleh hasil penelitian Aula (2011) dimana dalam penelitiannya diperoleh hasil bahwa tidak ada hubungan antara suhu makanan dengan daya terima makan seseorang. Seseorang mungkin tidak akan terlalu mempermasalahkan suhu bila selera makannya sudah bisa ditimbulkan melalui rangsangan panca indera mata yaitu penyajian yang menarik, aroma yang sedap serta bentuk makanan yang menarik [9].

Hasil penelitian Nuraini dkk (2015) sesuai dengan hasil penelitian ini dimana tidak ada hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan. Kondisi ini dikarenakan suhu makanan sudah sesuai namun bentuk sajian makanan yang tidak sesuai dengan selera mereka sehingga menimbulkan sisa makanan yang cukup banyak. Suhu makanan yang tidak hangat memiliki peluang menyisakan makanan 3,8 kali dibandingkan berpendapat hangat. Kemungkinan lain tidak adanya hubungan diduga disebabkan karena tingkat kehangan

setiap orang berbeda, sehingga penurunan suhu yang tinggi tidak mempengaruhi tingkat kepuasan makanan [10].

3.4.2 Hubungan Cara Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepuasan Makanan

Hasil penelitian yang dilakukan dengan menggunakan uji *Rank Spearman* diperoleh nilai r_s sebesar $0,431 > r_{tabel}$ ($0,2907$) dapat diartikan semakin baik cara penyajian makanan maka semakin baik tingkat kepuasan makanan dan diperoleh nilai p sebesar $0,017$ ($p > 0,05$) berarti H_0 ditolak. Jadi dapat diartikan ada hubungan antara cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan.

Sesuai dengan hasil penelitian Velita (2016) dimana semakin baik cara penyajian makanan maka semakin baik sisa makanan, penyajian yang baik perlu memperhatikan beberapa hal pokok yaitu, pemilihan tempat penyajian makanan yang tepat misalnya piring, mangkok, atau tempat penyajian makanan khusus dan susunan makanan dalam alat penyajian makanan. Untuk menampilkan makanan lebih menarik, susunan makanan perlu mendapat perhatian, karena makanan yang disusun pada alat penyajian yang tepat akan memberikan kesan yang menarik [11].

Hal ini sesuai dengan pendapat Himma (2018) dimana faktor daya tarik terakhir saat makanan sudah matang adalah penyajian makanan. Makanan akan tampak tidak menarik meskipun cara dan cita rasa tinggi tetapi bila dalam penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik akan memberikan kesan tidak berarti. Jadi semakin baik penilaian sampel terhadap bentuk makanan, maka semakin sedikit sisa makanan. Makanan menarik apabila disajikan beraneka ragam bentuknya serta serasi dalam penyajiannya, misalnya mengenai potongan bahan makanan, dipotong secara memanjang, berbentuk dadu, atau dipotong parut [12].

Hasil penelitian ini didukung oleh pendapat Iftiah (2017) dimana cita rasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan, Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul – betul menghasilkan makanan yang memuaskan. Penampilan makanan dan cita rasa makanan merupakan aspek utama dalam penampilan makanan. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan menarik, menyebarkan bau sedap dan memberikan rasa yang lezat [13].

Menurut Kemenkes (2013) bahwa tempat penyajian makanan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan. Tempat penyajian makanan seperti piring, gelas, sendok, mangkok harus diperhatikan semenarik mungkin agar mendapatkan perhatian konsumen dan meningkatkan keinginan konsumen untuk mengkonsumsi makanan. Penyajian makanan dapat ditentukan dari warna makanan, bentuk makanan dan tempat penyajian [1].

Hasil penelitian Velita (2016) sesuai dengan hasil penelitian ini dimana hasil penelitiannya juga terdapat hubungan antara penyajian makanan dengan sisa makanan. Penyajian makanan merupakan penentu cita rasa makanan yang meliputi komponen warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi makanan dan cara penyajian makanan [11].

Begitu juga mendukung hasil penelitian ini Kartini dan Primadona (2018) dimana terdapat hubungan antara cara penyajian makanan dengan sisa makanan. Semakin baik penilaian sampel terhadap cara penyajian makanan, maka semakin sedikit sisa makanan selingan. Sampel dengan sisa makanan sedikit cenderung menilai rasa dan penampilan makanan rumah sakit dalam kategori baik. Semakin baik penilaian sampel terhadap cara penyajian makanan, maka semakin sedikit sisa makanan selingan. Sampel dengan sisa makanan sedikit cenderung menilai rasa dan penampilan makanan dalam kategori baik [14].

Selain itu hasil penelitian Nurmaidah dkk (2019) juga mendukung hasil penelitian ini dimana terdapat hubungan antara penyajian makanan dengan sisa makanan. Cara penyajian dan peralatan yang digunakan dalam menghidangkan makanan ikut berpengaruh pada penerimaan makanan tersebut, sehingga penghidangan dan penggunaan peralatan harus sesuai dengan tingkat sosial calon konsumen dan kualitas makanan yang disajikan [15].

Ada hubungan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan, ini dibuktikan dari hasil tabulasi silang dimana mayoritas sampel memberikan persepsi bahwa cara penyajian makanan dalam kategori baik didukung dengan tingkat kepuasan makanan dalam kategori baik pula. Hal ini berarti mayoritas sampel yaitu anggota kepolisian di Polsek Karanganyar menyukai cara penyajian makanan yang disajikan pihak Catering Betty yang berdampak positif pada tingkat kepuasan makanan. Artinya semakin baik cara penyajian makanan maka semakin puas terhadap pelayanan makan yang ada.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Catering Betty Karanganyar tentang Hubungan Suhu Makanan dan Cara Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepuasan Konsumen dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sebagian besar sampel memberikan persepsi suhu makanan termasuk kategori kurang sesuai yaitu sebanyak 20 orang (66,7%) dengan rata – rata sebesar 88,51% \pm 10,71% termasuk kategori kurang sesuai.
2. Semua sampel memberikan persepsi cara penyajian makanan termasuk kategori baik yaitu sebanyak 30 orang (100%) dengan rata – rata sebesar 94,16% \pm 4,45% termasuk kategori baik.
3. Sebagian besar sampel memberikan penilaian tingkat kepuasan kurang puas terhadap makanan yang disajikan sebanyak 20 orang (66,7%).
4. Ada hubungan suhu makanan dengan tingkat kepuasan makanan di Catering Betty Karanganyar ($p=0,032$).
5. Ada hubungan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan di Catering Betty Karanganyar ($p = 0,017$).Saran dari penelitian ini adalah dibutuhkan nya pembuatan sediaan sabun cuci tangan dengan zat aktif yang sama dan bakteri uji yang sama.

4.2 Saran

- a. Bagi Catering Betty Karanganyar
Perlu adanya evaluasi terhadap tempat makan agar menggunakan tempat makan yang dapat mempertahankan suhu tetap hangat lebih lama dan meski dimakan saat sore hari atau hingga malam hari tidak basi.
- b. Bagi Peneliti
Perlunya penelitian lanjutan untuk mengetahui faktor lain yang tidak ikut diukur oleh peneliti seperti kondisi kesehatan, aktifitas yang menurun dan reaksi obat – obatan yang dikonsumsi sampel yang dapat mempengaruhi nafsu makan dan selera makan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih peneliti haturkan kepada pimpinan dan jajaran di Catering Betty Karanganyar dan anggota Polsek Karanganyar yang bersedia menjadi sampel selama proses penelitian berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kemenkes RI. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2013.
- [2] Moehji, S. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: Penerbit Bharata. 1992.
- [3] Wari'ah, U. *Perbedaan Sisa Makanan Dan Daya Terima Makan Siang Anak Kelas 4 – 5 SD Islam Bilingual An – Nissa dan Yayasan Pendidikan Islam SD Nasima Kota Semarang*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang. 2016 .
- [4] Notoatmodjo, S. *Kesehatan Masyarakat : Ilmu dan Seni*. Jakarta : Rineka Cipta.2011.
- [5] Sari, L.P. *Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Status Gizi Anak Di Panti Asuhan Darunajah Semarang. Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Semarang. 2014
- [6] Nugroho, Dwi Mulyono. *Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kualitas Produk Layanan, dan Harga Produk Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Serta Dampaknya Terhadap Loyalitas Pelanggan Prabayar Telkomsel*. Jurnal OE.2015; 7(2).
- [7] Sangadji, Dr Etta Mamang, M.Si dan Dr. Sopiha, M.M., Mpd. *Perilaku Konsumen–Pendekatan Praktis Disertasi Himpunan Jurnal Penelitian*.Yogyakarta : Penerbit ANDI. 2013.
- [8] Tanuwijaya, L.K., Lydia, GS., Cleonara, YD., Eva, PA., dan Yudi AW. *Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif*. Indonesian Journal of Human Nutrition (IJHN) Indonesian Journal of Human Nutrition. 2018;5(1):51 – 61.
- [9] Aula, L.E. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011*. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. 2011
- [10] Nuraini, N., Sufiati, B dan Kartika, N. *Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang*. Skripsi. Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. 2015.
- [11] Velita, A.S. *Pengaruh Penyajian Dan Cita Rasa Makanan Terhadap Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Deli Serdang*. Tesis. Program Studi S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. 2016.
- [12] Himma, F. *Hubungan Peran Keluarga dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makan Pasien Pada Menu Makanan Lunak di RSUD Dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2018

- [13] Iftiah, F. *Hubungan Kondisi Psikologis dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul*. Skripsi. Prodi D-IV Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. 2017
- [14] Kartini., Rizka, F dan Suzanna, P. *Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya*. Amerta Nutr. 2018: 212 – 218.
- [15] Nurmaidah, Y dan Elsa, M. 2019. *Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok*. Journal of Sainstek 2019;11(2): 56 – 64.