

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Manajemen penyelenggaraan makanan institusi pada hakekatnya adalah penyelenggaraan makanan dalam jumlah yang besar dan harus dapat menghasilkan keadaan gizi dan kesehatan yang optimal. Kegagalan atau keberhasilan suatu pengelolaan makanan di institusi biasanya akan terlihat dari sisa makanan yang disajikan (Kurniah, 2010). Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan penyediaan makanan dalam jumlah besar yang dimulai dari proses perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, bertujuan memenuhi tingkat kepuasan konsumen terhadap makanan yang disediakan sehingga tercapai status kesehatan yang optimal (Depkes, 2003). Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, diterima dan menyenangkan konsumen dengan memerhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua, 2015).

Pada umumnya, penyelenggaraan makanan asrama sudah mempunyai standar gizi yang disesuaikan dengan sumber daya yang tersedia. Frekuensi makan asrama biasanya dua sampai tiga kali sehari dengan atau tanpa makanan selingan (Mukrie, 1990). Untuk mengetahui kesukaan makanan penghuni asrama dapat diukur dengan daya terima.

Daya terima makanan adalah kemampuan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Tanaka, 1998). Daya terima erat kaitannya dengan asupan makanan yang mencerminkan suatu interaksi antara fungsi fisiologis dan kondisi lingkungan (Febrianti, 2008). Kualitas makanan adalah hal-hal yang kita hasilkan dengan konsisten karena ada standarnya, dimana standart itu mengacu pada nilai optimal dari produk dan jasa yang disajikan. Nilai ini sebelumnya harus dipatok dulu berdasarkan pengalaman empiris dan analisis yang telah lama dilakukan demi memperoleh batasan yang jelas (Bartono, 2000).

Sebelumnya telah dilakukan penelitian oleh Renaningtyas (2004) yang menyatakan ada perbedaan daya terima pasien dan persepsi pasien terhadap lauk

nabati tempe yang menggunakan standar resep rumah sakit dengan standar resep modifikasi.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan terhadap pengelola catering yang menyajikan makanan bagi penghuni asrama (fresh catering) pada bulan November 2016 dengan cara mewawancarai pengelola catering didapatkan bahwa biaya catering dalam satu bulan adalah Rp.625.000 mendapatkan 3 kali makan dalam sehari. Wawancara dengan 30 penghuni asrama yang diambil secara random menghasilkan beberapa komentar mengenai menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di asrama mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Makanan yang disajikan seringkali (60%) tidak memenuhi kesukaan penghuni asrama yang dapat mempengaruhi daya terima terhadap makanan tersebut. Beberapa ketidaksesuaian tersebut diantaranya menu yang kurang bervariasi, sering terjadi pengulangan menu atau bahan makanan, 80% mahasiswa mengemukakan bahwa sayur yang paling banyak terulang adalah sawi putih dan labu siam. Sedangkan sayur yang paling banyak sisa adalah cah buncis dan cah labu siam. Selain itu juga ditemukan cita rasa yang kurang pas, tekstur makanan yang kurang sesuai dan standar porsi kurang sesuai (dibandingkan dengan anjuran standar porsi). Banyak sisa sayuran (25%) yang akhirnya diberikan ke panti asuhan atau satpam setelah semua penghuni asrama terlayani. Standar porsi yang diberikan juga kurang dari standar porsi yang dianjurkan. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan pihak catering tentang standar porsi yang seharusnya diberikan kepada mahasiswa. Berdasarkan uraian tersebut maka perlu diadakan pengembangan menu dan standar porsi untuk meningkatkan daya terima sayur di asrama putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, dapat di rumuskan masalah penelitian sebagai berikut: Bagaimana pengembangan menu, standar porsi dan daya terima sayur serta ketersediaan energi dan zat gizi bagi penghuni Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang ?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Melakukan pengembangan menu, standar porsi dan daya terima sayur serta ketersediaan energi dan zat gizi bagi penghuni Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum dan karakteristik konsumen di Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- b. Mengetahui standar porsi penyajian terhadap menu yang disajikan di Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- c. Melakukan pengembangan menu sayur yang disajikan di Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- d. Mengetahui daya terima hasil pengembangan menu sayur di Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- e. Mengetahui ketersediaan energi dan zat gizi menu hasil pengembangan menu sayur di Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan serta menerapkan ilmu teori yang telah didapat tentang penyelenggaraan makanan institusi, khususnya dalam penerapan pengembangan menu, standar porsi dan daya terima sayur di Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

#### 2. Manfaat Praktis

Memberikan informasi bagi penyelenggara makanan, baik dari pihak asrama maupun katering yang berguna dan bermanfaat untuk dijadikan bahan pertimbangan dalam upaya perbaikan pelayanan.