

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan komersial meliputi semua bentuk penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan (profit), seperti restoran, snack bar, dan fast food, baik yang berada di lokasi resort atau di dalam kota. Adapun yang termasuk dalam kategori ini yaitu perusahaan katering komersial yang mengoperasikan penyelenggaraan makanan untuk institusi lain, seperti *flight catering*, *catering KA*, *party catering* (Bakri, 2018).

Penelitian tentang daya terima makanan sangat diperlukan untuk memperbaiki pelayanan dan penyajian makanan pada penyelenggaraan makanan komersial. Menurut Purnita (2016) daya terima makanan dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi nafsu makan dan kebiasaan makan konsumen. Sedangkan faktor eksternal meliputi penampilan makanan, penyajian makanan, cita rasa dan suhu makanan serta waktu tunggu. Lamanya waktu tunggu makanan mulai dari proses pengolahan dan menjadi matang sampai dengan disajikan dan dikonsumsi tidak boleh lebih dari empat jam dan harus dihangatkan kembali terutama makanan yang mengandung protein tinggi untuk menghindari tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri pada makanan. Suhu makanan juga mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan karena perbedaan suhu akan menyebabkan perbedaan rasa dan sangat mengurangi sensitivitas syaraf pengecapan rasa.

Daya terima makanan bisa dilihat dari banyaknya sisa makanan oleh konsumen. Menurut penelitian dari Andani (2013) di salah satu rumah sakit umum di Kota Banda Aceh, menunjukkan sisa makanan sebanyak 58,7% dari 46 responden dipengaruhi oleh faktor internal yaitu kebiasaan makan dan faktor eksternal yaitu cita rasa makanan. Sedangkan menurut penelitian dari Saskia (2018) di salah satu rumah sakit di Kota Surabaya, menunjukkan rata-rata sisa lauk nabati mencapai 63,5% dengan presentase sisa tertinggi pada makan malam sebesar 70,8%. Hal ini dipengaruhi oleh waktu penyajian

yang cukup lama sehingga suhu makanan sudah dingin saat sampai pada pasien. Menurut penelitian Yunita (2014) di salah satu rumah sakit di Kota Semarang, menunjukkan selama waktu tunggu (*holding time*) berlangsung terjadi perubahan suhu pada makanan. Menurut penelitian yang dilakukan Utami (2016) di dua SD di Kota Semarang daya terima makanan yang kurang disebabkan oleh kualitas dan porsi makanan yang disajikan pihak catering di sekolah tersebut.

Jasa boga (catering) Marga Jaya merupakan salah satu institusi penyelenggaraan makanan di Kota Malang yang berada di Jalan Raya Langsep 47B Malang. Jasa boga ini menyediakan makanan untuk pelatihan atau seminar, rapat di sekolah-sekolah, PKK, dan juga untuk pernikahan serta menyediakan berbagai macam menu yang dapat dipilih oleh pelanggan atau konsumen sesuai dengan keinginannya. Jasa boga ini cukup terkenal dan banyak diminati pelanggan karena harganya yang terjangkau dan macam-macam menu yang ditawarkan dengan cita rasa yang tinggi. Waktu tunggu makanan sampai disajikan yang biasa digunakan oleh Marga Jaya Catering adalah sekitar 30 menit - 120 menit. Pemilik jasa boga ini berusaha meminimalisir waktu tunggu konsumennya karena setelah makanan matang, makanan langsung disajikan di kotak makanan dan diantarkan ke konsumen untuk menjaga agar makanan masih tetap hangat saat diterima konsumen. Jarak yang ditempuh untuk mengantar makanan maksimal adalah 32km. Untuk pengantaran makanan kurang dari 150 kotak menggunakan mobil panther (mobil keluarga) dan untuk pesanan lebih dari 200 kotak menggunakan mobil box. Mobil box yang digunakan hanya untuk mengantar makanan yang sudah matang.

Menurut data yang ditemukan oleh peneliti, penelitian tentang lama waktu tunggu dan suhu makanan terhadap daya terima jarang sekali dilakukan di tempat catering, apalagi di daerah Kota Malang. Meskipun sudah pernah dilakukan di kota lain seperti Kota Semarang, namun penelitian tersebut membahas tentang daya terima dan sisa makanan. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian tentang hubungan lama waktu tunggu (*holding time*) dan suhu makanan dengan daya terima makanan di Marga Jaya Catering Kota Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, bagaimana pengaruh lama waktu tunggu (*holding time*) dan suhu makanan terhadap daya terima makanan di Marga Jaya Catering Kota Malang.

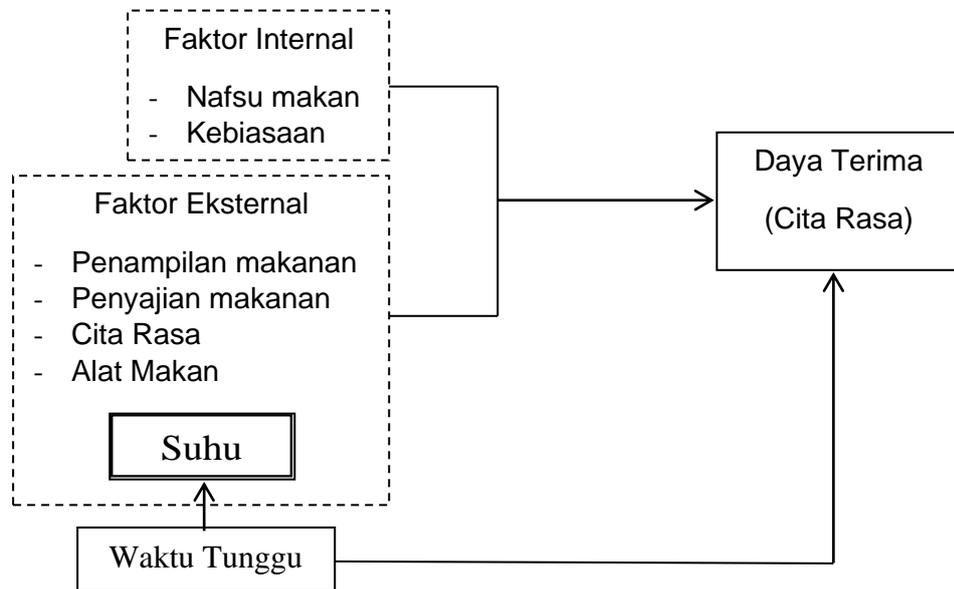
## **C. Tujuan**

- i. Tujuan Intruksional Umum: untuk mengetahui pengaruh lama waktu tunggu (*holding time*) dan suhu makanan terhadap daya terima makanan di Marga Jaya Catering Kota Malang.
- ii. Tujuan Intruksional Khusus:
  - Menghitung lama waktu tunggu (*holding time*) makanan setelah makanan matang sampai dikonsumsi oleh konsumen.
  - Mengukur suhu makanan saat makanan matang dan saat makanan akan dikonsumsi oleh konsumen.
  - Menganalisis daya terima konsumen terhadap makanan yang disajikan.

## **D. Manfaat**

- i. Manfaat teoritis: Dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang lama waktu tunggu (*holding time*) dan suhu makanan yang paling baik dan tepat agar bisa diterima oleh konsumen.
- ii. Manfaat praktis:
  - Bagi institusi dapat menjadi masukan untuk pihak catering dalam sistem penyelenggaraan makanan berkaitan dengan waktu tunggu (*holding time*) dan suhu yang tepat agar bisa diterima oleh konsumen.
  - Bagi peneliti dapat dijadikan referensi untuk penelitian berikutnya.

### E. Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan:

= Variabel yang diteliti

= Variabel yang tidak diteliti

→ = Mempengaruhi