

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia yang semakin maju dan modern ditambah dengan tingkat perbaikan ekonomi yang semakin tinggi dan semakin banyaknya manusia yang keluar rumah untuk berbagai kesibukan menyebabkan kegiatan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar terutama di perkotaan dapat berkembang pesat seperti sekarang ini (Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003). Disamping itu faktor jarak ke tempat kerja atau perkuliahan yang jauh, Kurang tersedianya waktu untuk memenuhi kebutuhan baik untuk diri sendiri atau keluarga karena kegiatan yang sangat padat, dan kemajuan teknologi menuntut penggunaan waktu yang efektif dan efisien bagi orang dewasa di perkotaan (Bakri,2018)

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dibedakan berdasarkan tempat memasak dan menyajikan makanan, yakni makanan institusi (*institutional food service*) yang tempat memasak dan menyajikan makanan berada di satu tempat, biasanya bersifat non komersial. Selanjutnya terdapat jasa boga (catering) dimana tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini biasanya bersifat komersial. (Listyowati, 2018). Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua dan Siregar, 2015).

Makanan yang baik berasal dari bahan makanan yang berkualitas baik (Almatsier, 2001). Beberapa zat gizi dapat dibuat oleh tubuh sendiri dan sebagian besar lainnya harus diperoleh dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Zat gizi yang diperlukan tubuh terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air (Auliana,2001).

Berdasarkan Undang-Undang Pangan No. 18 tahun 2012 bahwa pangan yang beredar harus memenuhi standar keamanan baik mutu maupun gizi yang ditentukan oleh pemerintah. Pangan yang aman dan bermutu merupakan salah satu kebutuhan esensial yang berpengaruh besar bagi kesehatan manusia.

Penyelenggaraan makananan *Senjani Kitchen* Malang adalah salah satu bisnis katering di kota Malang yang melayani pelanggan dalam bentuk pesanan. Proses pemesanan dilakukan secara online melalui website dan fitur chat *Whatsapp*. Sasaran utama dari katering ini adalah mahasiswa di Kota Malang. Jumlah yang dilayani setiap harinya kurang lebih 60-100 porsi. Makanan yang dihidangkan diporsi oleh tenaga pengolah. *Senjani Kitchen* Malang menyediakan 4 paket menu yakni paket harian, paket acara, paket snack, dan paket minuman. Tenaga pengolah makanan yang bekerja di *Senjani Kitchen* Malang adalah 3 orang. Masing-masing tenaga pengolah makanan memiliki latar pendidikan SMK Tata boga, SMA, dan satu lainnya sedang menumpuh pendidikan sarjana. Masa kerja karyawan seluruhnya adalah ≥ 2 tahun. Hal ini tentu akan mempengaruhi pengalaman tenaga pengolah dalam menjalankan tugasnya, terutama dalam menyusun menu.

Ketidakterersediaan kebutuhan energi dan zat gizi sebuah menu di beberapa penyelenggaraan makanan masih banyak ditemukan. Baik karena pola menu yang tidak seimbang atau standar porsi yang belum sesuai. Sebuah hasil penelitian di *Little Box Catering* Malang (2018) yang melakukan studi mengenai kandungan energi, lemak, karbohidrat, zat besi, dan serat pada menu paket bekal sehat sekolah, menemukan bahwasannya kandungan energi dan zat gizi pada sebagian besar menu dalam paket untuk konsumen golongan umur 4-12 tahun masih belum sesuai dengan AKG golongan umur tersebut.

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian mengenai analisis pola menu, standar porsi, dan daya terima makanan terhadap pemenuhan kecukupan zat gizi menu makan siang di Kuttab Al-Fatih Malang. Penelitian ini juga menemukan rata-rata pemenuhan kecukupan zat gizi makan siang santri Kuttab Al-Fattih Malang tergolong defisit dikarenakan

belum adanya standar porsi yang sesuai dengan anjuran sehingga berpengaruh pada kurangnya pemenuhan zat gizi makan siang anak sekolah.

Penyusunan menu harus diperhatikan untuk menentukan jenis makanan yang akan disajikan setiap waktu makan. Pola menu untuk memenuhi gizi seimbang pada umumnya harus mengandung sumber zat gizi lengkap, yakni karbohidrat, protein, dan lemak sesuai dengan kebutuhan mahasiswa sebagai sasaran penjualan utama dari catering ini dan hal ini sesuai dengan data yang diperoleh pada saat studi pendahuluan, yakni persentase terbanyak pelanggan catering berada pada rentang usia 18-24 tahun yakni sebesar 65%.

Berdasarkan analisis zat gizi pada menu makan siang tanggal 23 Januari 2020 diperoleh kandungan energi sebanyak 535 kkal sedangkan menurut almatsier (2003), makan siang sesuai bila memenuhi 30% dari AKG yang dianjurkan untuk kelompok umur 19-29 tahun, yakni 825 kkal untuk laki-laki dan 675 kkal untuk perempuan. Sehingga dari hasil analisis zat gizi pada studi pendahuluan tanggal 23 Januari 2019 Masih kurang 200-500 kkal. Pemorsian juga masih dilakukan dengan perkiran oleh tenaga pemorsi dan belum menggunakan alat pemorsian yang terstandar sehingga besar porsi yang dihasilkan masih belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi menu makan siang pada paket harian *Senjani Kitchen* Malang, karena aktivitas mahasiswa cenderung lebih padat pada siang hari dan membutuhkan pemenuhan energi yang optimal dari makanan yang akan dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi menu makan siang pada paket harian *Senjani Kitchen* Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi menu makan siang pada paket harian *Senjani Kitchen* Malang

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui gambaran umum penyelenggaraan makanan *Senjani Kitchen* Malang
- b. Mengetahui karakteristik konsumen paket harian *Senjani Kitchen* Malang
- c. Menganalisis pola menu pada menu makan siang paket harian yang disajikan pada penyelenggaraan makanan *Senjani Kitchen* Malang
- d. Menghitung besar porsi pada menu makan siang paket harian yang disajikan pada penyelenggaraan makanan *Senjani Kitchen* Malang
- e. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, dan lemak) pada menu makan siang paket harian yang disajikan pada penyelenggaraan makanan *Senjani Kitchen* Malang

D. Manfaat Penelitian

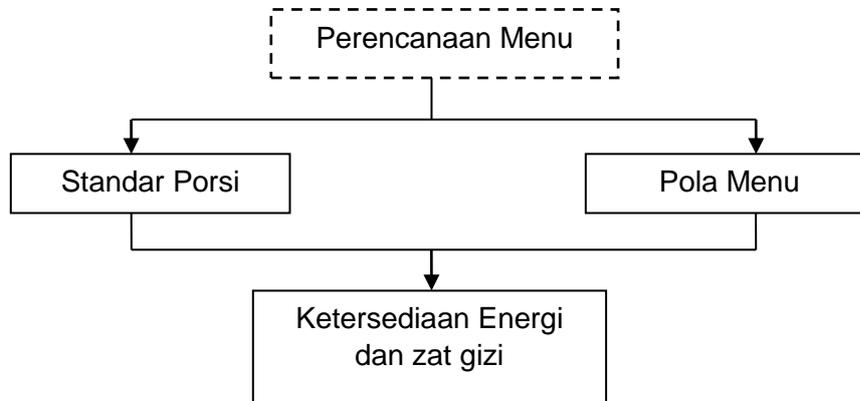
1. Manfaat Keilmuan

Menambah pengetahuan peneliti mengenai pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi menu makan siang pada paket harian *Senjani Kitchen* Malang

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi pemilik dan pihak pengelola *Senjani Kitchen* Malang agar dapat meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

_____ : Variabel diteliti
----- : Variabel tidak diteliti

Penjelasan Kerangka Konsep :

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana besar porsi dan pola menu pada menu makan siang paket harian *Senjani Kitchen* Malang, dan kaitannya dengan ketersediaan energi bagi kelompok umur 19-29 tahun sebagai konsumen utama catering ini dan kelompok umur 30-49 tahun yang juga merupakan konsumen dari paket harian *Senjani Kitchen* Malang. Variabel yang diteliti dalam penelitian ini terdiri atas variabel dependen dan independen. Variabel dependennya adalah ketersediaan energi, dan variabel independennya adalah besar porsi dan pola menu.