

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Semakin maju teknologi serta bertambahnya aktivitas pada masa sekarang membuat masyarakat lebih memilih cara yang efektif dan efisien dalam penyelenggaraan makanan bagi individu, keluarga maupun pada acara atau kegiatan (Sawong dkk, 2016). Selain itu, semakin banyak wanita yang bekerja diluar rumah menyebabkan kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga. Hal ini menyebabkan berkembangnya kegiatan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi seperti restoran, katering, warung, dan cafe terutama di perkotaan (Bakri dkk, 2018).

Katering merupakan salah satu contoh penyelenggaraan makanan. Menurut Rotua dan Siregar (2015) penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas dan citarasa makanan yang dapat memuaskan konsumen serta dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar tanpa mengurangi kualitas pelayanan.

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen penyelenggaraan makanan institusi baik maka kebutuhan gizi yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Nurul, 2014). Penyelenggaraan makanan institusi yang tepat akan memberikan dampak terhadap status gizi dan kesehatan konsumen (Mandosir, 2017). Status gizi baik tercermin dari tercukupinya kebutuhan gizi seseorang atau sekelompok orang.

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi seseorang atau sekelompok orang bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip-prinsip itu antara lain

menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen, memenuhi selera dan kepuasan konsumen, peralatan dan fasilitas memadai, memenuhi syarat higiene dan sanitasi, serta harga makanan yang dapat dijangkau konsumen (Bakri dkk, 2018).

Perkembangan penyelenggaraan makanan institusi komersial memunculkan persaingan ketat. Persaingan yang ketat dalam industri jasaboga mengharuskan pelaku usaha untuk mematok harga yang tepat dan kompetitif untuk menu yang dihasilkan. Tentunya diikuti dengan kualitas menu yang memuaskan. Penting bagi pengelola usaha di bidang jasaboga untuk menghitung besarnya biaya produksi karena perhitungan tersebut dapat digunakan untuk menentukan harga jual dari produk yang dihasilkan (Gardjito dkk, 2016). Biaya produksi pada penyelenggaraan makanan meliputi biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* (Muchlis 2013 dalam Darwis 2020). Menurut Foskett et al. (2012) dalam Syifa (2016), persentase biaya bahan pangan (*food cost*) bagi perusahaan katering umumnya sebesar 33,3—60,0%. Berdasarkan hasil penelitian Maulana (2016) di katering Warga Sendiri menyatakan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan dalam rangka memenuhi pesanan jasa boga mampu meningkatkan hasil penjualan sebagai akibat berkelanjutan dari meningkatnya permintaan pasar, meningkatnya kepercayaan dan kepuasan konsumen yang berdampak terhadap citra perusahaan yang merupakan hal paling penting dalam menjalankan usaha katering. Menurut hasil penelitian Pujianti (2015) menyatakan bahwa semakin tinggi biaya konsumsi pangan yang dikeluarkan maka tingkat kecukupan individu tersebut cenderung lebih baik.

Peningkatan kualitas menu tidak hanya dari segi harga, tetapi bisa dari segi pola menu, kesesuaian porsi, dan tingkat ketersediaan energi dan zat gizi. Pola menu adalah susunan makanan yang dikonsumsi oleh seseorang untuk sekali makan atau makan sehari (Chaesara, 2017). Sedangkan pola menu seimbang adalah menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah (Bakri dkk, 2018). Memenuhi kebutuhan gizi merupakan syarat pola menu seimbang (Suparyanto, 2012). Pola menu pada penyelenggaraan makanan katering sesuai dengan permintaan konsumen.

Berdasarkan berdasarkan hasil penelitian Ulfiana (2018) di *Little Box Catering* Malang pada menu paket bekal sekolah untuk usia 7—9 tahun menunjukkan bahwa dari 6 menu yang diamati pola menu tergolong seimbang. Penyusunan menu disesuaikan dengan anggaran dana konsumen, dengan adanya keterbatasan dana anggaran menyebabkan menu yang disajikan kurang maksimal dan belum memenuhi kriteria menu yang baik (Utami, 2013).

Standar porsi dalam penyelenggaraan makanan sangat berkaitan dengan kebutuhan bahan makanan. Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kesesuaian porsi dan kualitas suatu makanan yang dihasilkan (Syifa, 2016). Menurut hasil penelitian Crisyanti (2016) menyatakan bahwa apabila bahan makanan kurang, besar kemungkinan menyebabkan standar porsi yang dihasilkan pun akan berkurang. Berdasarkan hasil penelitian Syifa (2016) menyatakan bahwa standar porsi makanan yang disediakan oleh pihak katering tidak sesuai dengan anjuran dalam Pedoman Gizi Seimbang.

Ketersediaan energi dan zat gizi makanan yang disediakan oleh pihak katering akan berpengaruh terhadap tingkat ketersediaan energi dan zat gizi. Menurut Sudrajat dkk (2016) ketersediaan energi dan zat gizi terpenuhi jika didukung oleh anggaran biaya yang memadai, selain itu kreativitas pihak penyelenggara makanan dalam menyalahi anggaran juga sangat diperlukan. Menurut Palacio & Theis (2009) dalam Syifa (2016) menyatakan bahwa peningkatan biaya bahan pangan akan mempengaruhi peningkatan ketersediaan energi dan zat gizi. Berdasarkan hasil penelitian Ulfiana (2018) di *Little Box Catering* Malang pada menu paket bekal sekolah untuk usia 7—9 tahun menunjukkan bahwa rata-rata tingkat ketersediaan energi, karbohidrat, dan zat besi sesuai dengan kecukupan zat gizi konsumen. Sedangkan rata-rata tingkat ketersediaan protein, lemak, dan serat belum memenuhi kecukupan zat gizi konsumen.

Sesha *Catering* merupakan salah satu katering di Kabupaten Tulungagung. Sesha *Catering* melayani penyediaan hidangan pada berbagai macam acara dengan menu yang beraneka ragam. Penyelenggaraan makanan

di SSHA *Catering* sekitar  $\pm 120-300$  porsi dalam sehari. Berdasarkan besarnya konsumen yang dilayani, maka perlu adanya manajemen penyelenggaraan makanan yang baik. Penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* hanya bertujuan untuk memenuhi pesanan sesuai dengan permintaan konsumen tanpa memperhitungkan kebutuhan gizi konsumen. Hingga kini, masih terbatasnya studi terkait hal tersebut di *Catering* ini. Oleh karena itu, peneliti ingin mengetahui biaya, pola menu, kesesuaian porsi, tingkat ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, berikut ini rumusan masalah.

1. Bagaimana biaya pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung?
2. Bagaimana pola menu pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung?
3. Bagaimana kesesuaian porsi pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung?
4. Bagaimana tingkat ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui biaya, pola menu, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis biaya pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung.
- b. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makanan di SSHA *Catering* Tulungagung.

- c. Menganalisis kesesuaian porsi pada penyelenggaraan makanan di Ssha *Catering* Tulungagung.
- d. Menghitung tingkat ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makanan di Ssha *Catering* Tulungagung.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Teoritis**

Menambah pengetahuan tentang biaya, pola menu, kesesuaian porsi, tingkat ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makanan di Ssha *Catering* Tulungagung.

##### **2. Manfaat Praktis**

Memberikan informasi sebagai bahan evaluasi dan masukan bagi pihak Ssha *Catering* Tulungagung dalam upaya perbaikan dan peningkatan pelayanan penyelenggaraan makanan.