

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia saat ini mengalami masalah gizi ganda atau DBM (*double burden of malnutrition*), yaitu masalah gizi kurang masih belum teratasi sepenuhnya, sementara sudah muncul masalah gizi lebih (Mutika,W dan Darwin, 2018). Berdasarkan hasil Riskesdas (2018) menunjukkan obesitas merupakan salah satu masalah kesehatan yang terus meningkat di Indonesia. Prevalensi obesitas terus mengalami peningkatan, hingga tahun 2018 tercatat 21,8%. Berdasarkan proyeksi penduduk dewasa tahun 2018 sebesar 171 juta, maka terdapat 37,4 juta orang mengalami obesitas. Bahkan jika ditambahkan dengan proporsi berat badan lebih (*overweight*), masih terdapat 13,6 persen yang mengalami peningkatan dari periode sebelumnya 11,5 persen. Hal tersebut dapat menyebabkan terjadinya pergeseran pola penyakit yang memicu timbulnya penyakit degeneratif, seperti penyakit kardiovaskuler, diabetes, hipertensi, asam urat, kolesterol, stroke dan penyakit tidak menular lainnya (Hardisman, 2019).

Saat ini, masyarakat mengarah pada masyarakat modern, dimana masyarakat lebih menyukai hal yang praktis dan serba instan, mempunyai kesibukan sangat tinggi, serta kurang memperhatikan pola makan dan gaya hidup sehat. Kebanyakan orang memilih untuk makan diluar rumah karena belum sempat menyiapkan makanan dirumah. Apalagi saat makan diluar, mereka cenderung tidak memperhatikan kesehatan. Dalam situasi tersebut, bisnis kuliner seperti katering diet menjadi prospek yang baik untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia (Anjasari, dkk, 2015). Salah satunya adalah Omah Sehat *Catering* Kota Malang yang menyediakan jasa pelayanan katering makanan sehat dan berada dalam pengawasan ahli gizi. Omah Sehat *Catering* memiliki misi untuk menerima orderan makanan sesuai dengan prosedur yang tepat, menciptakan menu pilihan yang sehat, bermutu, dan bernilai gizi, serta memperhatikan aspek higieine sanitasi produksi makanan untuk keamanan konsumen (Bantolo, T., 2013).

Salah satu tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap makanan. Pemilihan menu yang sesuai dengan keinginan akan membuat seseorang lebih tertarik menghabiskan makanan dan tidak meninggalkan sisa, sehingga asupan makanan yang ditentukan akan lebih mudah terpenuhi dengan adanya pemilihan menu sesuai dengan keinginan konsumen (Sunarya, I dan Widyana Lakshmi Puspita, 2018). Pada penyelenggaraan makanan di Omah Sehat *Catering* Kota Malang belum ada penelitian terkait pola menu, nilai energi dan zat gizi, serta tingkat kesukaan konsumen pada menu paket diet yang disajikan. Menurut penelitian Ulfiana, Y. (2018) dan Dhiyanti, dkk (2020) terkait penyelenggaraan makanan di katering menyatakan bahwa kandungan nilai energi dan zat gizi menu yang disajikan belum sesuai dengan standar yang dianjurkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tentang Kesesuaian Pola Menu, Nilai Energi dan Zat Gizi Menu Paket Diet terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen di Omah Sehat *Catering* Kota Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana kesesuaian pola menu, nilai energi dan zat gizi menu paket diet terhadap tingkat kesukaan konsumen di Omah Sehat *Catering* Kota Malang ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui kesesuaian pola menu, nilai energi dan zat gizi terhadap tingkat kesukaan konsumen menu paket diet di Omah Sehat *Catering* Kota Malang.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menguraikan gambaran umum penyelenggaraan makanan di Omah Sehat *Catering* Kota Malang.
- b. Menganalisis pola menu menu paket diet di Omah Sehat *Catering* Kota Malang.
- c. Menganalisis nilai energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, dan serat) menu paket diet yang disajikan pada penyelenggaraan makanan Omah Sehat *Catering* Kota Malang.

- d. Menganalisis tingkat kesukaan konsumen terhadap menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Omah Sehat *Catering* Kota Malang.
- e. Menganalisis kesesuaian pola menu, nilai energi dan zat gizi terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Omah Sehat *Catering* Kota Malang.

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

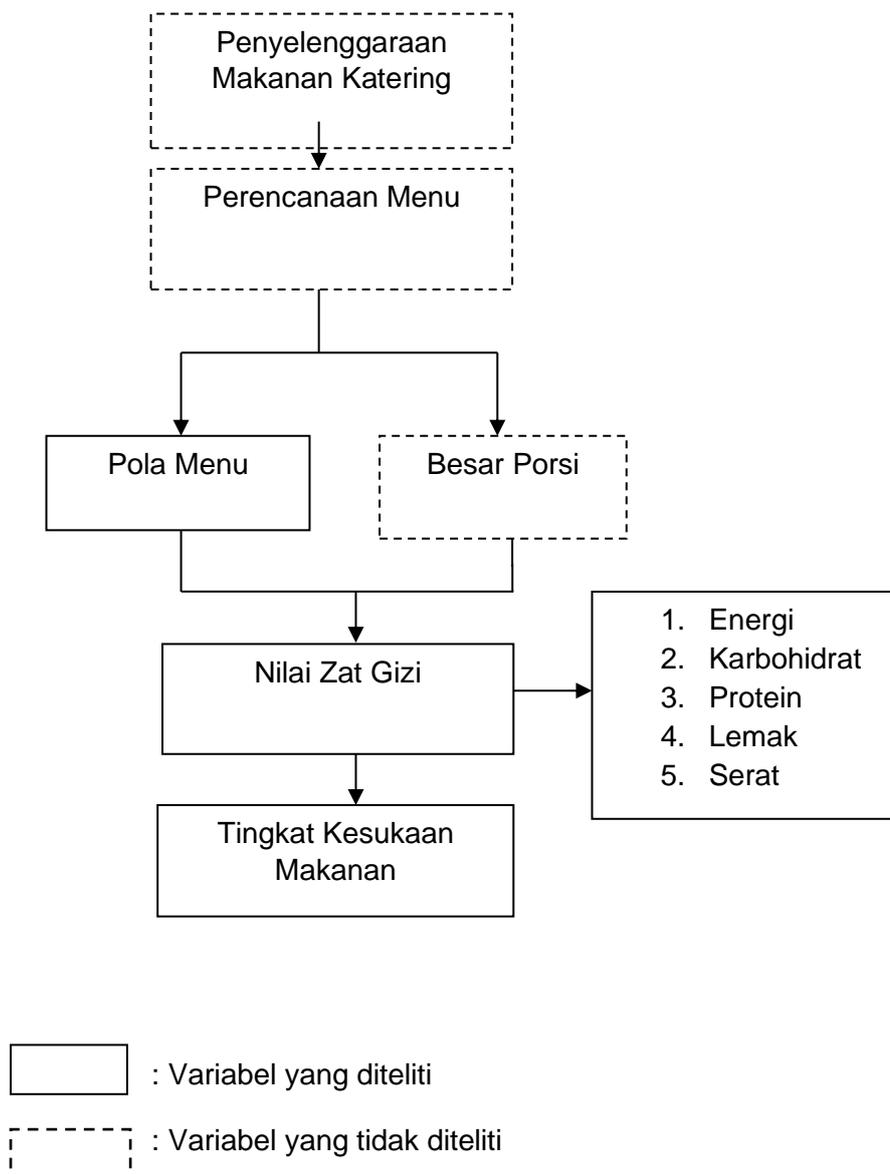
##### **1. Manfaat Keilmuan**

Menambah ilmu pengetahuan tentang kesesuaian pola menu, nilai energi dan zat gizi menu paket diet terhadap tingkat kesukaan konsumen di Omah Sehat *Catering* Kota Malang.

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

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi pemilik dan pihak pengelola Omah Sehat *Catering* Kota Malang agar dapat meningkatkan kesesuaian pola menu dan nilai energi dan zat gizi sesuai dengan kebutuhan konsumen serta dapat meningkatkan dan mempertahankan tingkat kesukaan konsumen.

## E. Kerangka Konsep



Gambar 1.1 Kerangka Konsep Penelitian

### Keterangan :

Pada penyelenggaraan makanan tidak lepas dari adanya perencanaan menu yang akan menggambarkan pola menu dan besar porsi makanan yang akan disajikan serta mempengaruhi nilai gizi (energi, karbohidrat, protein, lemak, dan serat) dan tingkat kesukaan makanan.