

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri penyelenggaraan makanan jasa boga di Indonesia saat ini berkembang sangat pesat. Hal ini salah satunya disebabkan karena perkembangan sosial di masyarakat yaitu semakin banyak ibu yang bekerja diluar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga sehingga kurang adanya waktu untuk menyiapkan makanan (Bakri, dkk, 2018). Termasuk perkembangan *catering*, berbagai *catering* bermunculan menawarkan menu makanan yang beraneka ragam. Variasi menu bukan hanya menjadi daya tarik didalam makanan tersebut, tetapi kandungan gizi juga menjadi indikator bagi kesehatan konsumen (Rachmadia, dkk, 2018).

Catering adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini bersifat komersial. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, jamuan makan, rapat, pertemuan, kantin, atau kafetaria pada pusat industri (Prabowo, 2013). Jasa boga atau *catering* termasuk salah satu penyelenggaraan makanan institusi yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Di Indonesia, dikatakan penyelenggaraan makanan banyak atau massal apabila penyelenggaraan dilakukan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga apabila dalam sehari yang terdapat 3 kali makan, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bakri, dkk, 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, 2015). Menurut Bakri, dkk (2018), terdapat pula tujuan penyelenggaraan makanan institusi komersial, yaitu memperoleh keuntungan maksimal, memberikan pelayanan yang optimal kepada konsumen, yaitu makanan yang mengutamakan cita rasa yang menarik dengan harga yang sesuai dengan harapan konsumen, menyenangkan/memberi kepuasan kepada konsumen, dan menarik konsumen baru.

Bukan hanya dapat diterima dan menyenangkan konsumen, *catering* juga harus menyediakan makanan yang sehat dan bergizi. Makanan sehat adalah makanan yang mengandung banyak unsur, seperti karbohidrat, lemak, vitamin, protein, air, dan mineral. Makanan dikelompokkan berdasarkan kegunaannya menjadi 3 kelompok, yang pertama ialah sumber tenaga yaitu makanan yang mengandung karbohidrat, lemak, dan protein, yang kedua ialah sumber zat pembangun yaitu makanan yang mengandung protein dan air, dan yang ketiga ialah sumber zat pengatur yaitu makanan yang mengandung vitamin dan mineral. Dengan kata lain makanan sehat adalah makanan yang mengandung gizi seimbang (Rahayu dan Munastiwi, 2018).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, diperoleh data bahwa masih sangat jarang *catering* yang melayani *catering* sehat/*catering* diet sekaligus memiliki tenaga gizi di wilayah tempat tinggal peneliti yaitu Kota dan Kabupaten Probolinggo. Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada bulan Februari 2021, diperoleh data bahwa *Catering Toga Boga* dimiliki oleh seorang ahli gizi berlatar belakang pendidikan *Registered Dietitian* (RD) dan S2 Jurusan Gizi. *Catering Toga Boga* melayani *catering* diet dan non diet untuk segala usia, tetapi untuk saat ini konsumen *Catering Toga Boga* adalah dewasa hingga lansia.

Catering Toga Boga melayani konsumen dalam bentuk pesanan sehingga jumlah yang dilayani setiap harinya tidak pasti, untuk *catering* diet kurang lebih 10 – 30 porsi dan untuk *catering* non diet kurang lebih 50 porsi. Makanan yang dihidangkan telah diporsi oleh tenaga penjamah makanan. Penyajian menu *Catering Toga Boga* diduga masih belum lengkap, karena terdapat menu yang tidak dilengkapi dengan buah. Belum ada standar porsi yang tertulis, sehingga pemorsian diduga belum tepat dan sama setiap menunya karena dilakukan dengan perkiraan oleh tenaga penjamah makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang Pola Menu, Kesesuaian Porsi, serta Tingkat Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro pada Menu *Catering* Sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu, kesesuaian porsi, serta tingkat ketersediaan energi dan zat gizi makro pada menu *catering* sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Menganalisis pola menu, kesesuaian porsi, serta tingkat ketersediaan energi dan zat gizi makro pada menu *catering* sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo.

2. Tujuan Khusus:

- a. Menganalisis pola menu pada menu *catering* sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo.
- b. Menganalisis kesesuaian porsi pada menu *catering* sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo.
- c. Menganalisis tingkat ketersediaan energi dan zat gizi makro pada menu *catering* sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti

Sebagai sarana dalam menambah pengetahuan bagi peneliti serta sebagai sarana belajar tentang pola menu, kesesuaian porsi, serta tingkat ketersediaan energi dan zat gizi makro pada menu *catering* sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo.

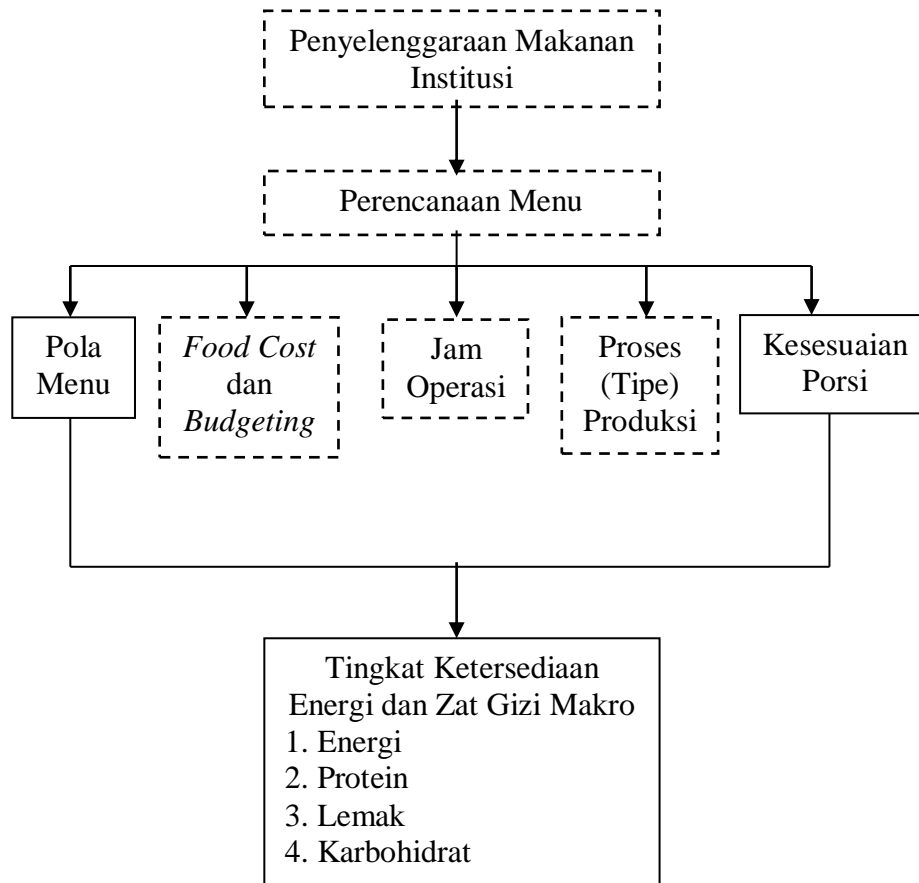
2. Manfaat bagi institusi penyelenggara makanan

Menjadi bahan masukan untuk perbaikan dan masukan dalam hal sistem penyelenggaraan makanan khususnya untuk mengetahui pola menu, kesesuaian porsi, serta tingkat ketersediaan energi dan zat gizi makro pada menu *catering* sehat di *Catering Toga Boga*, Kota Probolinggo.

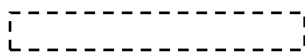
3. Manfaat bagi peneliti lain

Menjadi salah satu sumber pustaka untuk kegiatan penelitian yang sejenis.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :



: Variabel yang tidak diteliti



: Variabel yang diteliti