

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 menjadi prospek yang baik untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia (Anjasari, dkk, 2015).

Semakin banyaknya bisnis makanan yang berkembang, khususnya bisnis katering, tidak semuanya mampu bertahan lama. Sebagian besar bisnis tersebut jatuh atau bangkrut karena beberapa faktor, antara lain adalah berpindahnya konsumen untuk mencari alternatif produsen lain dikarenakan kurangnya pelayanan yang diberikan. Banyak dari produsen berlomba-lomba untuk menghasilkan produk ataupun kualitas yang baik sehingga mampu mempunyai keunggulan dalam bersaing dengan perusahaan lainnya. Sehingga nantinya jika konsumen merasa pelayanan yang diberikan sangat memuaskan mereka akan menjadi pelanggan terhadap produk atau jasa dari perusahaan tersebut. Kepuasan konsumen nantinya akan menciptakan keyakinan terhadap perusahaan tersebut dalam memberikan produk atau jasa yang berkualitas dan memuaskan. Jika nantinya kualitas yang diberikan oleh perusahaan sangat baik maka akan terciptanya sebuah kepuasan konsumen.

Kepuasan konsumen terhadap mutu pelayanan catering sangat mempengaruhi citra catering secara keseluruhan yang pada akhirnya akan berimplikasi pada peningkatan pemasukan catering. Apabila suatu jenis makanan dihidangkan berkali-kali dengan menu yang sama dalam jangka waktu yang singkat, akan menyebabkan konsumen merasa bosan. (Prawiningdyah, 2011). Berdasarkan hal diatas, peneliti ingin mengetahui pola menu, standar porsi dan penilaian konsumen di Calorie Healthy Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu, standar porsi dan penilaian konsumen pada penyelenggaraan makanan *Calorie Healthy* Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pola menu, standar porsi dan penilaian konsumen yang disajikan pada penyelenggaraan makanan *Calorie Healthy* Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menguraikan gambaran umum penyelenggaraan makanan di *Calorie Healthy* Malang.
- b. Menganalisis karakteristik responden penyelenggaraan makanan di *Calorie Healthy* Malang
- c. Menganalisis pola menu paket premium 6 hari di dalam penyelenggaraan *Calorie Healthy* Malang.
- d. Menganalisis standar porsi terhadap menu paket premium 6 hari yang disajikan pada penyelenggaraan *Calorie Healthy* Malang.
- e. Menganalisis penilaian konsumen terhadap menu paket premium 6 hari yang disajikan pada penyelenggaraan *Calorie Healthy* Malang.

D. Manfaat Penelitian

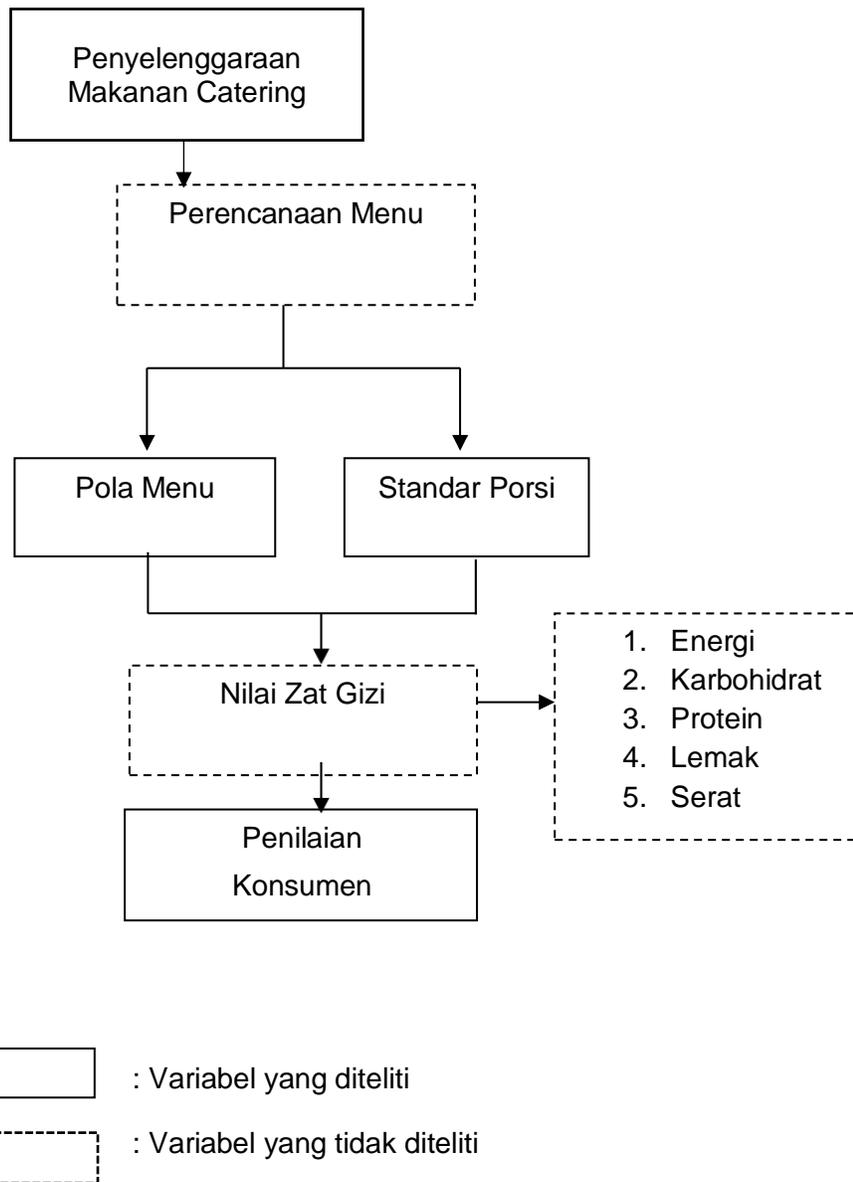
1. Manfaat Keilmuan

Menambah ilmu pengetahuan tentang pola menu, standar porsi dan penilaian konsumen pada penyelenggaraan makanan *Calorie Healthy* Malang.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi pemilik dan pihak pengelola *Calorie Healthy* Malang agar dapat meningkatkan pola menu, standar porsi sesuai dengan kebutuhan konsumen serta dapat meningkatkan dan mempertahankan penilaian konsumen.

Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

Pada penyelenggaraan makanan tidak lepas dari adanya perencanaan menu yang akan menggambarkan pola menu dan standar porsi yang akan disajikan serta penilaian konsumen.