

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan teknologi dan informasi memiliki beberapa pengaruh di kehidupan masyarakat salah satunya pada gaya hidup (Setiawan, 2018). Orientasi gaya hidup masyarakat yang konsumtif dan beragam membuka peluang bisnis di semua industri, termasuk makanan atau kuliner. Karena lingkungan dan gaya hidup yang terus mengalami perubahan mendorong perkembangan bisnis semakin pesat, sehingga usaha terus mengalami perkembangan yang variatif (Irawati dan Hardiastuti, 2016). Perkembangan pesat pada bisnis tersebut dapat dilihat dari banyaknya pemanfaatan bisnis atau usaha makanan dan minuman siap jadi (Laelijah, 2017). Salah satunya adalah usaha katering atau jasa boga.

Katering adalah tindakan menyediakan makanan dan jasa atau dapat diartikan sebagai tindakan menyiapkan makanan untuk melayani orang lain atau mengantarkan dan menyajikan makanan di tempat orang atau acara lain (Kahraman dkk. 2004). Katering adalah salah satu jenis penyelenggaraan makanan yang memiliki sistem dimana tempat mengolah hidangannya berbeda dengan tempat untuk menyajikannya. Makanan yang sudah jadi, kemudian dibawa dan disajikan di lokasi lain, seperti ke tempat pesta, konferensi, rapat, kafeteria, atau kantin. Makanan yang disajikan tidak hanya berupa makanan ringan (*snack*) saja, tetapi juga dapat berupa satu atau lebih makanan utama, tergantung keinginan konsumen (Baso dkk. 2020).

Katering adalah salah satu bentuk penyelenggaraan makanan institusi komersial yang melibatkan penyajian makanan massal atau dalam jumlah besar. Di Indonesia, penyajian makanan massal digunakan ketika melayani lebih dari 50 porsi sekaligus atau dalam sekali pengolahan (Alviyan, 2020). Penyelenggaraan makanan institusi merupakan serangkaian jenis kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan-bahan, penerimaan, penyimpanan dan pendistribusian bahan-bahan, penyiapan dan pemasakan bahan-bahan, pencatatan dan pelaporan serta

evaluasi penyediaan makanan kepada kelompok masyarakat di dalam sebuah institusi (Salsabila, 2021).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan institusi adalah dalam rangka untuk menyediakan pangan yang sesuai untuk kebutuhan masyarakat, baik dari segi kualitas, jenis maupun kuantitasnya, sehingga status gizi dan kesehatan masyarakat dapat ditingkatkan (Muchlas, 2016 dalam Ain dan Prameswari, 2020). Penyelenggaraan makanan menargetkan kepuasan konsumen dalam beberapa indikator antara lain, yaitu termasuk rasa, penampilan, ukuran porsi, ketepatan waktu, serta kebersihan. Adapun menurut Wibowo dan Bachtart (2018), tujuan dari penyelenggaraan makanan institusi komersial adalah untuk menghasilkan keuntungan melalui jasa layanan katering yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan atau konsumen melalui produk (jasa) yang ditawarkan.

Selain memuaskan konsumen, penyelenggaraan makanan komersial seperti katering ini harus tetap menyediakan makanan yang sehat dan bergizi seimbang. Di tengah masyarakat masa kini yang cenderung sibuk dengan aktivitas, menyiapkan menu makanan sehat setiap hari menjadi sebuah tantangan besar, padahal asupan gizi yang tepat sangat penting untuk menjaga produktivitas tubuh. Katering yang menyediakan makanan sehat dan beragam bisa sangat membantu dalam menjaga pola makan, terlebih jika harganya cukup terjangkau (Handayani, 2019). Makanan sehat adalah yang kebersihannya terjamin, bebas dari bahan pengawet dan bahan kimia berbahaya lainnya. Sedangkan, makanan yang bergizi adalah makanan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi sesuai standar yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia. Makanan sehat dan bergizi dapat melindungi tubuh dari penyakit karena berkontribusi pada pembentukan antibodi dan meningkatkan kekebalan yang lebih baik terhadap virus, bakteri, dan berbagai kuman penyakit (Abdullah dan Richardo, 2017).

Penyelenggaraan makanan institusi yang terus berkembang, memunculkan persaingan yang ketat dan kompetitif, dimana mengharuskan pengusaha untuk mematok harga yang sesuai. Selain dari segi harga,

kualitas menu yang disajikan juga harus diperhatikan. Kualitas pada menu tersebut dapat dilihat dari pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi. Pola menu merupakan suatu metode pemilihan hidangan dari bahan pangan olahan untuk dikonsumsi, dengan tetap memperhatikan keseimbangan zat gizi yang terkandung dalam bahan pangan tersebut (Wachdani dkk. 2012). Termasuk di dalamnya makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, serta buah.

Standar porsi merupakan informasi mengenai rincian jenis dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan makanan (Hanun dkk. 2023). Pemantauan pola menu dan standar porsi diperlukan untuk menjaga kualitas hidangan yang dihasilkan. Hal ini mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang melalui ketersediaan energi dan zat gizi yang terkandung dalam makanan (Nita dkk. 2020). Ketersediaan energi dan zat gizi adalah jumlah energi dan zat gizi yang terkandung untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pada tubuh manusia (Rizkiyyah, 2020).

Hasil penelitian dari Sudrajat dan Sinaga (2016), menunjukkan bahwa pada penyelenggaraan makanan yang menggunakan jasa katering belum mencantumkan standar porsi. Sedangkan berdasarkan hasil penelitian dari Erlinda dkk. (2016), pola menu pada catering yang dihidangkan bervariasi, namun teknik pengolahan menu tidak beragam. Selain itu, porsi hidangan yang disajikan tidak sesuai dengan standar porsi pada kelompok sasaran.

Berdasarkan hasil dari studi pendahuluan yang telah dilakukan, diperoleh data bahwa Arjuno Catering di Kabupaten Blitar melayani katering untuk segala usia, tetapi untuk saat ini konsumen dari Arjuno Catering lebih banyak pada usia dewasa, seperti untuk guru sekolah, anggota TNI, dan lain-lain. Arjuno Catering melayani konsumen dalam bentuk pesanan sehingga jumlah yang dilayani setiap harinya tidak menentu, kurang lebih 50 – 100 porsi dengan belum terdapat seorang ahli gizi. Penyajian atau pola menu di Arjuno Catering apabila dibandingkan dengan prinsip gizi seimbang “Isi Piringku” masih belum lengkap, karena pada menu yang sering dipesan konsumen

tidak dilengkapi dengan buah, tidak ada lauk nabati, lauk hewani ganda, dan lebih dari 2 macam sumber makanan pokok. Makanan yang dihidangkan telah diporsi oleh tenaga penjamah makanan dengan takaran subjektif. Belum ada standar porsi yang tertulis, sehingga pemorsian belum tepat dan sama setiap menunya karena dilakukan dengan perkiraan oleh tenaga penjamah makanan dan hanya nasi yang menggunakan cetakan yang sama. Penyajian menu mengikuti permintaan konsumen dan disesuaikan dengan harga yang tertera serta belum memperhitungkan kebutuhan gizi konsumen.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang “Analisis Pola Menu, Standar Porsi, serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi pada Menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi pada menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui analisis pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi pada menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar.

2. Tujuan khusus

Berdasarkan tujuan umum di atas, tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Menganalisis pola menu pada menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar.
- b. Menganalisis standar porsi pada menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar.
- c. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi pada menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar.

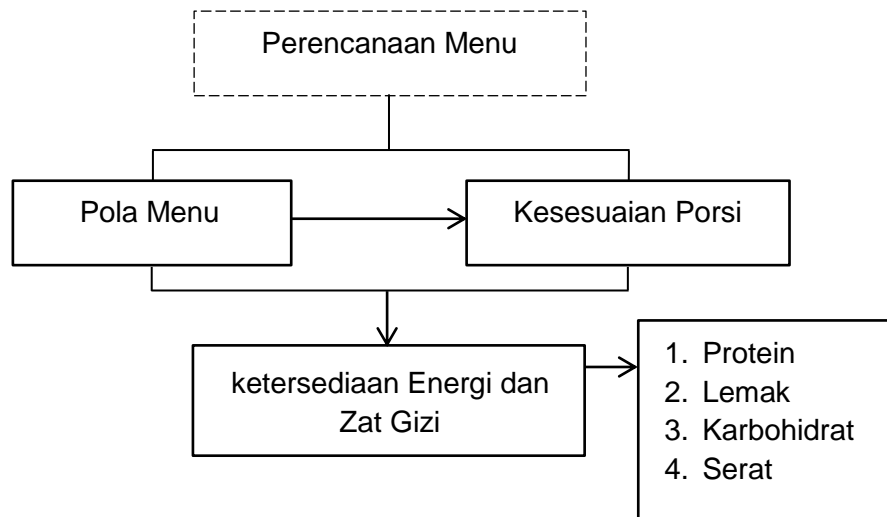
D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis: diharapkan penelitian ini dapat memperkaya wawasan pembaca tentang pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan

zat gizi pada penyelenggaraan menu catering serta dapat menjadi bukti ilmiah yang dapat digunakan sebagai referensi atau pustaka dalam penelitian lebih lanjut.

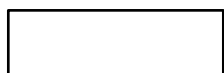
2. Manfaat praktis: diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi institusi terkait utamanya bagi pengelola Arjuno Catering dalam hal menyiapkan makanan khususnya pada pola menu, standar porsi, dan ketersediaan energi serta zat gizi dalam upaya memenuhi kecukupan energi dan zat gizi pada konsumen.


E. Kerangka Konsep



Gambar 1.1 Kerangka konsep penelitian

Keterangan:

 : Variabel yang diteliti

 : Variabel yang tidak diteliti

Penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun non komersial membutuhkan proses perencanaan menu yang baik dan terstruktur. Dalam perencanaan menu harus mempertimbangkan pola menu yang seimbang serta kesesuaian standar porsi yang disarankan untuk pelanggan atau konsumen. Output dari input dan proses penyelenggaraan makanan adalah menu yang baik dan bergizi seimbang yang dapat dikonsumsi oleh

pelanggan atau konsumen yang tercermin dari ketersediaan energi dan zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan konsumen yang dilayani. Hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan makanan adalah adanya ketersediaan energi dan zat gizi yang didapat dari hasil kandungan energi dan zat gizi yang dipersentasekan dengan angka kecukupan gizi (AKG) pada kelompok dewasa.