

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan (Rotua and Siregar, 2015)

Kegiatan menyusun menu merupakan kegiatan yang penting dalam penyelenggaraan makanan, dikarenakan menu merupakan unsur yang utama dalam suatu penyelenggaraan makanan massal. Penyusunan menu memiliki tujuan agar adanya siklus menu sesuai dengan klarifikasi pelayanan yang ada di rumah sakit. Terdapat beberapa langkah dalam membuat perencanaan menu. Diantara langkah-langkah tersebut ialah menetapkan macam menu, menetapkan lama siklus menu, menetapkan periode siklus menu, menetapkan pola menu, menetapkan jenis, frekuensi, dan standar porsi, menetapkan pedoman menu, membuat master menu, merancang menu dalam siklus yang ditetapkan (format menu), melakukan penilaian dan merevisi menu, serta melakukan uji coba menu. (Bakri, Intiyati and Widartika, 2018).

Pada kegiatan penyelenggaraan makanan, tentunya memerlukan strategi dalam perencanaan menu dengan memperhatikan langkah-langkah tertentu, agar diperoleh menu dengan penggunaan bahan makanan yang bervariasi sehingga konsumen terhindar dari rasa bosan (Bakri, Intiyati and Widartika, 2018). Pernyataan tersebut sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Tanuwijaya et.al (2019), bahwa penggunaan bahan makanan yang bermacam-macam dan cara pengolahan yang beraneka ragam dapat menghasilkan menu yang bervariasi, sehingga variasi menu yang disajikan dapat menghilangkan rasa bosan.

Hasil penelitian oleh Nugraha (2018) di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang menunjukkan bahwa sisa makanan pasien pada hidangan sayuran masih tinggi. Hal ini disebabkan karena terjadi pengulangan jenis sayuran dalam menu sehari sehingga pasien bosan dengan hidangan yang disajikan oleh rumah sakit. Selain itu, masih sering terjadi pengulangan terhadap metode pengolahan terhadap hidangan sayuran. Teknik pengolahan yang seringkali berulang membuat pasien cenderung bosan. Belum pernah dilakukan penelitian terkait variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti berencana meneliti terkait gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah “Bagaimana gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya hidangan sayur pada RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang
- b. Diketuainya frekuensi bahan makanan yang digunakan pada hidangan sayur pada siklus menu yang digunakan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang
- c. Diketuainya teknik pengolahan yang digunakan untuk hidangan sayur pada siklus menu yang digunakan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini termasuk ke dalam ruang lingkup penelitian terkait *food service*.

## **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan terkait gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

### 2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi terkait variasi sayur yang ditinjau dari frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

b. Bagi Institusi, penelitian ini dapat menjadi tambahan referensi terkait variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

c. Bagi Peneliti, sebagai penambah wawasan terkait variasi sayur yang ditinjau dari frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

## F. Keaslian Penelitian

1. Ari Oktaviani, et. al. (2023) dengan judul penelitian “Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan.” Jenis penelitian yang dilakukan adalah kuantitatif analitik dengan *cross sectional study*. Hasil dari penelitian ini adalah setelah dilakukan observasi kepada 9 orang pasien, didapatkan persentase sisa makanan yang paling tinggi adalah pada hidangan sayur. Selain karena cita rasa yang hambar dan aroma yang membuat mual, responden mengaku bahwa variasi menu yang disajikan kurang bervariasi.
2. Virgiawan Ilham Pratomo dan Estikowati (2017) dengan judul penelitian “Pentingnya Variasi Hidangan Breakfast dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Horison Ultima Malang.” Jenis penelitian yang dilakukan menggunakan metode analisa deskriptif kualitatif, yaitu suatu teknik yang menggambarkan dan menguraikan secara sistematis data yang telah diperoleh sehingga dapat ditarik kesimpulannya. Hasil dari penelitian ini adalah masih banyak hal yang perlu diperbaiki, dikarenakan pihak karyawan di area kitchen dan pastry Hotel Horison Ultima yang kurang memerhatikan pentingnya variasi hidangan. Variasi hidangan ketika *breakfast* di hotel penting, dikarenakan apabila variasi menu terhadap tamu kurang menarik, akan membuat tamu hotel kecewa terhadap pelayanan hotel. Selain itu,

pentingnya variasi hidangan *breakfast* dapat meningkatkan kepuasan dari tamu hotel.

3. Maya Devi Erlinda (2016) dengan judul penelitian “Gambaran Variasi Menu dan Kesesuaian Standar Porsi Makan Siang dengan Pelayanan Katering di SD IT Iqra’2 Kota Bengkulu.” Jenis penelitian yang dilakukan menggunakan desain *cross sectional*. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa penggunaan bahan makanan pada hidangan lauk hewani, sayur, dan buah sudah bervariasi, akan tetapi pada teknik pengolahan pada hidangan lauk hewani, sayur, dan buah tidak bervariasi setiap hari, Pengolahan hidangan pada sayur rata-rata hanya menggunakan dengan cara *boiling* (merebus dengan air mendidih), *stewing* (mengulai bumbu kemudian ditambahkan santan atau air) dan *saute* (menumis).