

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan , penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas (Depkes RI, 2006).

Salah satu contoh dari penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan di asrama mahasiswa. Asrama merupakan tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat pelayanan makanan secara kontinue. Dalam memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi masyarakat atau penghuni asrama maka, makanan yang dikonsumsi harus berkualitas dan mengandung zat-zat gizi yang diperlukan tubuh.

Berdasarkan hasil penelitian Liah tahun 2015 yang berjudul “Tinjauan Kualitas Menu Katering di Asrama 1 Terpadu Poltekkes

Kemenkes Yogyakarta” menyatakan bahwa hasil penilaian terhadap rasa lauk hewani pada saat makan pagi selama lima hari sebanyak 50% responden menyatakan enak dan sebanyak 50% responden menyatakan kurang enak, sedangkan penilaian terhadap rasa lauk hewani pada saat makan malam sebanyak 55% responden menyatakan enak dan 45% responden menyatakan kurang enak. Responden yang menyatakan kurang enak dan tidak enak karena rasanya hambar, bumbu tidak terasa, dan sudah dingin. Berdasarkan hasil penelitian Wahyuni tahun 2017 yang berjudul “Gambaran Tingkat Kepuasan Siswa tentang Mutu Hidangan pada Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Siswa di Pondok Pesantren Islamiyah, Padang, Garugur, Kecamatan Padang Bolak, Kabupaten Padang Lawas Utara” menyatakan bahwa tingkat kepuasan siswa terhadap warna lauk hewani lebih banyak pada kategori puas yaitu sebanyak 51 orang (67,1%). Jumlah tingkat kepuasan siswa terhadap rasa lauk hewani, lebih banyak pada kategori puas yaitu sebanyak 64 orang (84,2%). Berdasarkan penelitian Marsin tahun 2016 yang berjudul “Kajian Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan dan Menu Makanan di Arama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta” menyatakan bahwa terdapat sisa makanan pada lauk hewani yaitu telur rendang dan ikan sarden. Hal tersebut dikarenakan bau telur yang amis dan ikan sarden yang rasanya asin.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang kepuasan mahasiswa dan kualitas lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kepuasan mahasiswa pada menu lauk hewani makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
2. Bagaimana mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum
 - a. Diketahui kepuasan mahasiswa pada menu lauk hewani saat makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
 - b. Diketahui mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Tujuan khusus
 - a. Diketahui kepuasan mahasiswa pada menu lauk hewani makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan bentuk lauk hewani.
 - b. Diketahui mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berdasarkan warna lauk hewani.
 - c. Diketahui mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berdasarkan aroma lauk hewani.
 - d. Diketahui mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berdasarkan tekstur lauk hewani.

- e. Diketahui mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berdasarkan bentuk lauk hewani.
- f. Diketahui mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berdasarkan nilai gizi (protein) lauk hewani yang dihitung berdasarkan rata-rata berat matang yang dikonversi ke berat mentah lalu berat mentah dibagi 100 gram dikali dengan kandungan yang ada di TKPI.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi *Food Service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

a. Bagi peneliti

Penelitian ini dapat menambah informasi dan pengetahuan mengenai kepuasan mahasiswa dan mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Manfaat praktis

a. Bagi tenaga penyelenggaraan makanan di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi mengenai kepuasan mahasiswa dan mutu lauk hewani pada menu makan pagi di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

F. Keaslian Penelitian

1. Indra Wahyu Dianto (2013) dalam penelitian skripsinya yang berjudul “Analisis Kepuasan Konsumen *Waroeng Steak & Shake* Jl. Cendrawasih No. 30 Yogyakarta”

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Berdasarkan metodenya, penelitian ini merupakan penelitian survei. Teknik analisis data yang digunakan yaitu *Impotance Performance Analysis*. Persamaan dengan penelitian ini yaitu meneliti tentang kepuasan konsumen. Hal yang membedakan dengan penelitian ini yaitu sub variabel dalam penelitian.

2. Ardina Hariasari (2015) dalam penelitian skripsinya yang berjudul “Tingkat Kepuasan Konsumen terhadap Produk Restoran Nikkou Ramen Yogyakarta”.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini mengungkapkan mengenai faktor-faktor yang paling dominan mempengaruhi kepuasan. Persamaan dengan penelitian ini yaitu tentang kepuasan konsumen. Hal yang membedakan dari penelitian ini yaitu indikator untuk menilai kepuasan.

3. Lailatul Khusna dalam penelitiannya yang berjudul “Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan, dan Kepuasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS”

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan metode pendekatan *cross-sectional*. Tujuan penelitian ini adalah untuk menggambarkan rasa, warna, tekstur, variasi makanan, dan kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan di Pesantren KH. Mas Mansur UMS. Persamaan dengan penelitian ini yaitu meneliti rasa dan warna makanan. Hal yang membedakan dari penelitian ini yaitu variabel yang diteliti yaitu tekstur dan variasi, selain itu jenis hidangan yang diteliti. Dalam penelitian ini semua jenis hidangan diteliti yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur.