

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu sistem yang meliputi *input*, proses dan *output*. Pengelolaan strategi berdasarkan *input* berupa dana, tenaga, alat, kondisi dan kesempatan haruslah tepat guna memberikan pelayanan makanan yang berkualitas dan cita rasa makanan yang memuaskan bagi konsumen. Sistem penyelenggaraan makanan berperan dalam mengatur proses pada sistem sehingga *input* yang tersedia dapat diproses dengan baik menjadi *output* yang sesuai dengan tujuan penyelenggaraan makanan (Rotua, 2013).

Saat ini kemajuan teknologi sudah sangat pesat diberbagai aspek kehidupan. Kemudahan teknologi ini dapat dimanfaatkan pada penyelenggaraan makanan dalam mengatur sistem yang terdapat didalamnya. Pada bagian *input*, teknologi dapat digunakan oleh manusia untuk membantu dalam melakukan pekerjaan atau sebagai alat. Sedangkan pada proses dapat dimanfaatkan dalam prosedur-prosedur kerja salah satunya yaitu perencanaan kebutuhan bahan makanan untuk menghitung berat bahan makanan yang dibutuhkan.

Proses penghitungan kebutuhan bahan makanan diperlukan data dan informasi untuk memproses kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan dalam perencanaan makanan. Bahan yang dibutuhkan untuk menghitung antara

lain jumlah pasien, standar porsi, dan jenis bahan yang dibutuhkan sesuai dengan menu. Semua data yang digunakan dan hasil dari pengolahan data selain untuk pengadaan bahan makanan juga akan digunakan untuk menyusun laporan kegiatan penyelenggaraan makanan.

Lauk hewani dan lauk nabati merupakan bagian dari makanan. Makanan yang dikonsumsi merupakan *edible portion* yaitu bahan makanan yang dapat dimakan atau bahan makanan tanpa bagian yang tidak dapat dimakan seperti kulit, biji, tulang dan sebagainya (Moehyi, 1992). Contoh dari lauk hewani antara lain ayam, ikan, telur dan daging. Sedangkan lauk nabati seperti kacang-kacangan, tahu, tempe dan hasil olahan kacang lainnya. Pada lauk hewani terdapat bagian makanan yang tidak dapat dimakan, maka untuk menghitung kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk dimasak harus ditambah dengan berat bagian yang tidak dapat dimakan.

Proses dari bahan makanan menjadi hidangan makanan terjadi perubahan bahan mentah menjadi matang. Perubahan tersebut menyebabkan perubahan tekstur, bentuk, warna dan cita rasa serta berat bahan makanan. Untuk mengetahui perubahan tersebut maka harus dilakukan penghitungan menggunakan konversi bahan mentah - masak. Setiap bahan makanan memiliki karakteristik bahan yang berbeda-beda sehingga nilai konversi juga berbeda tiap bahan dan jenis pengolahannya. Untuk mendapatkan hidangan lauk yang sesuai dengan porsi makan maka perlu memperhitungkan perubahan berat pada proses pengolahan dan berat bahan yang tidak dapat

dimakan. Kebutuhan bahan makanan untuk pengadaan bahan makanan yang akan dibeli menggunakan berat kotor bahan makanan.

Kegiatan pengadaan bahan makanan di Katering Marwah dilakukan berdasarkan nota pemesanan diet yang dilakukan oleh bagian operasional. Jumlah kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan dihitung berdasarkan jumlah pasien pada nota, siklus menu, dan standar porsi menggunakan kalkulator. Hasil perhitungan dicatat pada nota pemesanan kemudian disalin pada buku pemesanan bahan makanan harian berdasarkan jenis bahan. Penghitungan tidak menggunakan pedoman BDD maupun konversi matang-mentah. Penyusutan bahan hanya menggunakan nilai perkiraan. Sehingga setiap ahli gizi yang menghitung kebutuhan bahan memiliki nilai perkiraan penyusutan yang berbeda-beda.

Proses penghitungan bahan makanan masih dilakukan dengan cara manual menggunakan kalkulator. Data pemesanan hanya didokumentasikan pada buku pemesanan dan tidak ada data yang disimpan dalam bentuk file. Pembuatan laporan pengadaan bahan makanan harus melakukan pencatatan lagi sehingga pekerjaan tidak efisien. Sama halnya pada pendataan stok bahan makanan di CV. Kurnia Jaya pencatatannya dilakukan dikertas dan direkap dalam sebuah buku besar, sehingga data stok bahan makanan sering tidak akurat dan membutuhkan waktu yang lama dalam hal pencatatannya. Kendala lain adalah kurang efisien dan lamanya waktu yang dibutuhkan untuk membuat laporan bahan makanan yang masuk dan keluar di CV. Kurnia Jaya. Untuk mengatasi permasalahan di CV. Kurnia Jaya diperlukan sebuah sistem

persediaan bahan makanan baru yang lebih cepat dan efisien dalam menyampaikan informasi, system baru ini di harapkan dapat menyelesaikan permasalahan yang ada pada sistem persediaan bahan makanan lama di CV. Kurnia Jaya

Pengembangan IPTEK di era globalisasi sangat pesat. Dampak perkembangan teknologi telah memberikan perubahan pada berbagai bidang kehidupan. Tidak terkecuali pada bidang kesehatan khususnya gizi. Lailatu menyatakan bahwa apikasi penentuan bahan makanan dapat membantu menghitung kebutuhan kalori dan menu makanan yang dapat diakses oleh pengguna. Sejalan dengan Hasan menyatakan penggunaan *software* aplikasi PKBM bermanfaat dalam menentukan kebutuhan bahan makanan.

Spreadsheet pada *google drive* merupakan sebuah aplikasi pengolah angka yang mampu mempercepat dan mempermudah dalam menganalisis, mengatur, menafsirkan maupun memaparkan data-data yang dapat diakses oleh beberapa orang (Wijana, 2013). Pengadaan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan membutuhkan data dan informasi dari pihak konsumen. Teknologi *spreadsheet* pada *google drive* dapat dimanfaatkan untuk mendapatkan data dan mengolah data konsumen sehingga kebutuhan bahan dapat diketahui lebih cepat dan tepat.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti memanfaatkan aplikasi *spreadsheet* di *goole drive* untuk menghitung kebutuhan bahan makanan lauk hewani dan nabati.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, didapatkan rumusan masalah penelitian sebagai berikut : Bagaimanakah pemanfaatan *spreadsheet* di *google drive* dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan lauk hewani dan nabati?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pemanfaatan perhitungan kebutuhan bahan lauk nabati dan hewani menggunakan aplikasi *spreadsheet* di *google drive* pada penyelenggaraan makanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui perbedaan hasil perhitungan kebutuhan bahan makanan lauk hewani dan lauk nabati dengan menggunakan metode manual dan metode *spreadsheet*
- b. Mengetahui waktu yang dibutuhkan dalam penghitungan kebutuhan bahan lauk hewani dan lauk nabati dengan menggunakan aplikasi *google drive*
- c. Mengetahui waktu yang dibutuhkan dalam penghitungan kebutuhan bahan lauk hewani dan lauk nabati dengan menggunakan metode manual.

D. Ruang Lingkup

Berdasarkan ruang lingkup penelitian ini termasuk dalam cakupan Gizi Institusi.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi penelitian

Menambah ilmu dan wawasan materi juga dapat berinovasi dalam memanfaatkan aplikasi *spreadsheet* di *google drive* dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan lauk hewani dan lauk nabati.

2. Praktis

a. Petugas gizi pada penyelenggaraan makanan

Memberikan alternatif dalam menghitung kebutuhan bahan makanan tanpa membuka buku pedoman (siklus menu, standar resep dan standar porsi) sehingga lebih praktis dan mudah.

b. Peneliti lain

Memberikan informasi pemanfaatan *spreadsheet* di *google drive* dalam perhitungan bahan makanan lauk hewani dan lauk nabati sebagai dasar pengembangan penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul	Subyek	Metode	Persamaan	Perbedaan
1	Lasi	Pemanfaatan Google Drive Pengembangan Electronic Document delivery :Pendekatan aplikatif Peningkatan Kinerja Pustakawan	Pustakawan	Desain penelitian ini adalah dengan rancangan	Variabel bebas kedua penelitian sama-sama mengenai pemanfaatan <i>goole drive</i>	Subyek penelitian ini adalah pemustaka, pustakawan
2.	Hasan Aroni, Hari Kusanto, dan anis fuad	Pengembangan sistem informasi berbasis komputer untuk efisiensi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RS Militer Malang	Ahli gizi	Desain penelitian ini adalah quasi experimental (before-after) tanpa kontrol untuk mengetahui perbedaan durasi waktu	Variabel bebas kedua penelitian yaitu penghitungan kebutuhan bahan makanan dan subyek penelitan yaitu ahli gizi.	Produk yang dihasilkan pada penelitian ini <i>Microsoft excel</i> dan obyek penelitian merupakan semua bahan makanan
3.	Alusyanti Primawat	Analisis Pemanfaatan <i>Groupware</i> Drive Untuk Penyelesaian Tugas Kelompok Siswa	Siswa SMA	Desain penelitian ini menggunakan metode observasi langsung pada produk	Variabel bebas kedua penelitian sama-sama mengenai pemanfaatan <i>google drive</i>	Subyek penelitian ini yaitu siswa SMA

4.	Fiqih Akbari <i>et al</i>	Rancang Bangun Sistem Informasi Diet Makanan Rumah Sakit Berbasis Web	Ahli gizi	Penelitian menggunakan metode Penelitian Pengembangan (<i>Research and Development</i>)	ini metode dan <i>and</i>	Latar belakang penelitian sam-sama mengenai permasalahan informasi diet makanan yang berjalan saat ini masih ditulis manual dan subyek penelitian keduanya yaitu ahli gizi	Produk penelitian ini adalah Aplikasi berbasis web untuk penghitungan kebutuhan kalori
5.	Hendra Adhyaksa Putra	Sistem Informasi Stok Bahan Makanan dan Mentah untuk Kebutuhan Makanan Rumah Sakit DR. Kariadi Semarang	Pihak pengadaan bahan makanan	Desain penelitian ini adalah dengan rancangan	ini dengan	Obyek penelitian sama-sama menggunakan bahan makana dan, latar belakang mengenai masalah pembuatan laporan dan wakt	Produk dari penelitian ini berupa aplikasi web