

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan pengelolaan makanan untuk orang banyak dengan tujuan tertentu (Widyastuti dkk, 2014). Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi terutama perkotaan adalah disebabkan oleh karena kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja diluar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Disamping itu faktor jarak ke tempat tugas yang jauh, kesulitan dalam perjalanan sehingga makanan yang dibawa mejadi rusak dan kemajuan teknologi menuntut penggunaan jam kerja yang efektif bagi tenaga kerja (Bakri dkk, 2013).

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua, 2015).

Makanan merupakan bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan atau unsur-unsur ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Makanan yang baik berasal dari bahan makanan yang berkualitas baik (Almatsier, 2001). Beberapa zat gizi dapat dibuat oleh tubuh sendiri dan sebagian besar lainnya harus diperoleh dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Zat gizi yang diperlukan tubuh terdiri karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air (Auliana, 2001).

Selain harus bergizi dan menarik, pangan juga harus bebas dari bahan-bahan berbahaya yang dapat berupa cemaran kimia, mikroba dan bahan lainnya. Mikroba dapat mencemari pangan melalui air, debu, udara, tanah, alat-alat pengolah (selama proses produksi atau penyiapan) juga sekresi dari usus manusia atau hewan (BPOM, 2008). Berdasarkan Undang-Undang Pangan No. 18 tahun 2012 bahwa pangan yang beredar harus memenuhi standar keamanan baik mutu maupun gizi yang ditentukan oleh

pemerintah. Pangan yang aman dan bermutu merupakan salah satu kebutuhan esensial yang berpengaruh besar bagi kesehatan manusia. *World Health Organization* (WHO) memperkirakan lebih dari 200 jenis penyakit dapat timbul akibat mengkonsumsi pangan yang tidak sehat (Khan, 2016).

Salah satu parameter bahwa makanan itu bermutu adalah aman. Aman dalam program penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga menyebutkan bahwa tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha jasa boga harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular. Selain itu, pada peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga dijabarkan bahwa untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, tenaga penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Maret 2018 di *Little Box Catering* Malang, diperoleh bahwa penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang melayani pelanggan dalam bentuk pesanan sehingga jumlah yang dilayani setiap harinya tidak pasti kurang lebih 61 – 75 porsi. Tempat penyajian makanan berada di *pantry* atau pada sebuah etalase. Makanan yang dihidangkan telah diporsi oleh tenaga pengolah. Penyajian menu paket bekal sehat sekolah di *Little Box Catering* Malang masih belum lengkap, karena menu yang disajikan belum selalu dilengkapi dengan lauk nabati dan buah. Standar porsi yang tertulis sudah ada, namun untuk menu paket bekal sehat sekolah pemorsian masih dilakukan dengan perkiraan oleh tenaga pengolah.

Tenaga penjamah makanan yang bekerja di *Little Box Catering* Malang adalah 3 orang. Seluruh tenaga penjamah makanan memiliki pendidikan SMP, SMA dan perguruan tinggi. Masa kerja karyawan seluruhnya adalah >3 tahun. Hal ini tentu akan mempengaruhi pengalaman tenaga penjamah dalam menjalankan tugasnya. Selain itu, masih ditemukan kebiasaan penjamah yang kurang dalam penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang lengkap, bercakap-cakap selama bekerja dan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang atau menyentuh makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang Penyelenggaraan Makanan *Little Box Catering* Malang (Studi Kandungan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi dan Serat) pada Menu Paket Bekal Sehat Sekolah.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Penyelenggaraan Makanan *Little Box Catering* Malang (Studi Kandungan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi dan Serat) pada Menu Paket Bekal Sehat Sekolah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui Penyelenggaraan Makanan *Little Box Catering* Malang (Studi Kandungan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi dan Serat) pada Menu Paket Bekal Sehat Sekolah.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui gambaran umum pada penyelenggaraan makanan *Little Box Catering* Malang.
- b. Menganalisis kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan serat) menu paket bekal sehat sekolah yang disajikan pada penyelenggaraan makanan *Little Box Catering* Malang.
- c. Menganalisis karakteristik, tingkat pengetahuan dan perilaku petugas penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan *Little Box Catering* Malang.

D. Manfaat Penelitian

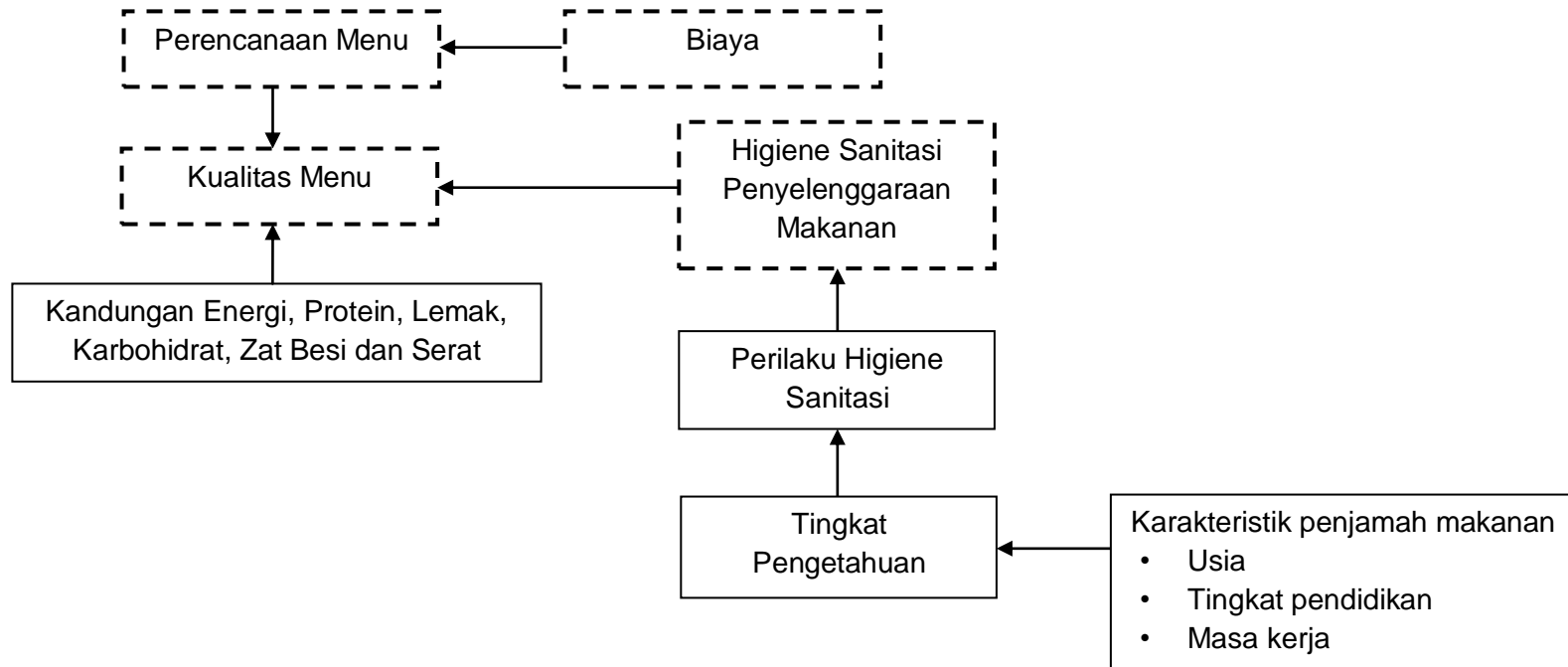
1. Manfaat Keilmuan

Menambah pengetahuan tentang kegiatan Penyelenggaraan Makanan *Little Box Catering* Malang (Studi Kandungan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi dan Serat) pada Menu Paket Bekal Sehat Sekolah

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi pemilik dan pihak pengelola *Little Box Catering* Malang agar dapat meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan.

E. Kerangka Pikir Penelitian



Keterangan:

————— : Variabel yang diteliti

- - - - - : Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan kerangka konsep:

Perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi dipengaruhi oleh biaya untuk setiap kali makan. Kualitas menu dipengaruhi oleh kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan serat serta higiene sanitasi penyelenggaraan makanan.

Karakteristik penjamah makanan yaitu usia, tingkat pendidikan dan masa kerja mempengaruhi tingkat pengetahuan. Sedangkan pengetahuan tentang higiene sanitasi tenaga penjamah makanan mempengaruhi perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan. Dari perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan inilah akan mempengaruhi higiene sanitasi yang ada pada penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang yang juga akan mempengaruhi mutu makanan secara objektif. Namun pada penelitian ini mutu makanan secara objektif tidak diteliti.