

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemenuhan kebutuhan permakanan bagi masyarakat di Indonesia terutama komunitas tertentu (sekolah, kantor swasta, dan sebagainya) dituntut semakin praktis seiring dengan tingkat kesibukan masyarakat tersebut sehingga diperoleh efisiensi.

Jumlah penduduk Indonesia dari tahun ke tahun meningkat dengan jumlah signifikan sehingga menyebabkan kebutuhan pangan masyarakat meningkat pula. Dengan meningkatnya kebutuhan pangan tersebut, maka mendatangkan peluang-peluang bisnis yang dapat ditangkap oleh masyarakat, salah satunya adalah bisnis katering. Usaha katering merupakan usaha yang paling populer di bidang jasa boga. Katering sendiri berfungsi untuk memudahkan siapa saja yang sibuk dan tidak dapat membuat makanan sendiri.

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2014 usaha jasa boga adalah penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian, untuk disajikan dilokasi yang diinginkan oleh pemesan.

Salah satu komunitas masyarakat yang membutuhkan jasa katering adalah sekolah yang diasramakan (*boarding school*). Katering sekolah adalah salah satu jenis katering yang merupakan salah satu faktor terpenting dari berbagai unsur penunjang keberhasilan suatu sekolah tertentu, karena produk dari katering mempunyai pengaruh sangat besar bagi pertumbuhan fisik dan perkembangan psikis serta kesehatan setiap siswa. Oleh karena itu maka pengelola katering dalam proses produksinya harus lebih memperhatikan beberapa hal yang sangat berpengaruh pada hasil akhir suatu produk antara lain: kandungan gizi seimbang, variasi menu yaitu menu seimbang dan cita rasa. Semua bahan makanan dan minuman harus halal dan baik sehingga dapat menunjang tumbuh kembang anak, sajian makanan menarik agar selera makan anak meningkat dan takaran makanan yang disediakan harus sesuai dengan umur dan jadwal makan anak agar tidak

menimbulkan efek samping negatif. Para orang tua mempercayai pihak sekolah untuk menyediakan makanan bagi anak-anak mereka. Yang kemudian dilaksanakan oleh katering yang ditetapkan oleh sekolah. Dengan begitu pihak sekolah harus mengawasi proses produksi makanan dan minuman sehingga dapat menghasilkan produk yang memenuhi kebutuhan.

Menurut Almatsier (2009, hlm. 285) menu seimbang adalah menu yang terdiri dari beraneka ragam makanan jumlah dan proporsi yang sesuai sehingga memenuhi kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh dan proses kebutuhan serta pertumbuhan dan perkembangan. Katering yang menggunakan menu seimbang biasanya sekolah yang bersifat *boarding school* yakni sekolah dimana para siswa siswi tinggal di asrama dan para guru yang mendampingi para siswa juga tinggal di asrama, sehingga pihak sekolah menyediakan jasa katering sekolah yang menyediakan keperluan makan minum siswa dan guru.

Menurut Santrock (2002, hlm. 23) Masa Remaja (*adolescence*) ialah periode perkembangan transisi dari masa anak-anak hingga masa awal dewasa, yang dimasuki pada usia kira-kira 10 hingga 12 tahun dan berakhir pada usia 18 hingga 22 tahun. Pada masa inilah pertumbuhan seorang anak terjadi secara pesat sehingga faktor makanan yang diberikan sangat berperan penting baik itu dari segi perkembangan fisik, meningkatkan kesehatan serta kesejahteraan dalam kehidupan sehari-hari. Pertumbuhan dapat diartikan sebagai perubahan secara fisiologis sebagai hasil dari proses pematangan fungsi-fungsi fisik yang berlangsung secara normal pada diri individu yang sehat dalam fase-fase tertentu. Berbeda dengan pertumbuhan, perkembangan adalah suatu perubahan fungsional yang bersifat kualitatif, baik dari fungsi-fungsi fisik maupun mental sebagai hasil keterkaitannya dengan pengaruh lingkungan.

Dari uraian pengertian pertumbuhan dan perkembangan psikis individu kedua komponen ini saling mempengaruhi disebabkan perkembangan merupakan hasil dari pertumbuhan, pematangan fungsi-fungsi fisik, pematangan fungsi-fungsi psikis dan usaha belajar. Salah satu unsur yang berperan dalam mewujudkan kesehatan dalam pertumbuhan anak adalah status gizi, asupan gizi yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan akan membantu anak dalam

mencapai pertumbuhan dan perkembangan yang optimal. Bahwa dengan memenuhi kebutuhan makanan seimbang anak remaja dapat mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangannya. Cara untuk mendapatkan hal ini bisa melalui katering sekolah.

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih baik maka penulis melakukan penelitian di Katering Sekolah Daarut Tauhid (DT). Katering ini melayani banyak pemesanan baik itu dari Sekolah Daarut Tauhid sendiri ataupun dari luar, tetapi katering ini setiap harinya melayani makanan dan minuman anak sekolah SMP-SMK Daarut Tauhid dan katering ini berlokasi di Jalan Geger Kalong Baru No.56 Kota Bandung. Katering sekolah Daarut Tauhid (DT) termasuk salah satu katering yang selalu memperhatikan kualitas makanan dan minuman akan tetapi katering ini masih mempunyai kekurangan dalam proses produksi makanan dan minuman antara lain sebagaimana tertera pada tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1
Evaluasi Penyediaan Katering Daarut Tauhid
Bulan Januari- Maret 2015

No	Aspek	Penilaian (%)				
		Baik Sekali	Baik	Cukup	Kurang	Kurang Sekali
1	Rasa Masakan	2.1	18.9	51.6	24.2	3.2
2	Variasi Menu	2.1	15.8	29.5	44.2	8.4
3	Ketepatan Waktu Penyajian	9.5	46.3	38.9	5.3	0
4	Kebersihan	0	13.7	31.6	41.1	13.7
5	Kerapihan Penyajian	0	18.9	42.1	35.8	3.2

Sumber : Katering Daarut Tauhid 2015

Berdasarkan tabel di atas hasil evaluasi di katering sekolah DT secara umum penyelenggaraan katering sekolah cukup baik akan tetapi ada beberapa hal yang harus diperbaiki antara lain pembuatan variasi menu dan menjaga kebersihan makanan. Hal ini termasuk unsur-unsur penting yang ada di dalam suatu katering sekolah yang baik. Makanan dan minuman tersebut harus memenuhi beberapa kriteria antara lain porsi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan fisik dan psikis anak, mempunyai cita rasa yang enak untuk menarik minat makan anak dan kebersihan dalam pembuatan makanan agar menghasilkan produk yang sehat,

kerapian penyajian agar meyakinkan bagi konsumennya. Semua itu bertujuan untuk memberikan asupan gizi yang cukup dan memberikan energi pada anak untuk dapat mengikuti kegiatan proses belajar mengajar dengan baik.

Beberapa point daya terima konsumen ada pada faktor-faktor kualitas makanan menurut west,et,al, (dalam Kardigantara dan Cartwright, 2006, hlm. 10) yaitu kualitas makanan terbagi menjadi dua bagian yaitu dari segi *Appearance* (penampilan) dan *Flavour* (rasa), penampilan makanan memiliki beberapa point yang harus diperhatikan yaitu *Arrangement* (pengaturan), *Color* (warna), *Consistency* (konsistensi), *Shape of* (bentuk), *Size Portion* (ukuran porsi). Dari *Flavour* (rasa) memiliki beberapa paont yaitu *Temperature* (suhu), *Teksture* (tekstur), *Odor* (aroma), *Degree of doneness* (tingkat kematangan), dan *Seasoning* (bumbu).

Untuk mencapai kualitas produk yang maksimal diperlukan sebuah model kerja yang baik, antara lain sebagaimana dikemukakan oleh Awan. Model menurut Awan (2014, hlm.1) adalah alat yang sangat berguna untuk menganalisis maupun merancang sistem. Sebagai alat komunikasi yang sangat efisien, model dapat menunjukkan bagaimana suatu operasi bekerja dan mampu merangsang untuk berpikir bagaimana meningkatkan atau memperbaikinya. Model didefinisikan sebagai suatu deskripsi logis tentang bagaimana sistem bekerja atau komponen-komponen berinteraksi. Hal ini termasuk prinsip pemodelan, yaitu bahwa pemodelan bertujuan untuk mempermudah analisis dan pengembangannya. Melakukan pemodelan adalah suatu cara untuk mempelajari sistem dan model itu sendiri dan juga bermacam-macam perbedaan perilakunya. Dengan begitu pembuatan model dari suatu sistem diharapkan dapat lebih mudah untuk melakukan analisis.

Berdasarkan teori diatas maka model untuk suatu catering harus berupa sebuah rancangan yang dirumuskan dengan tujuan memberikan arahan terhadap karyawan untuk kegiatan produksi sesuai dengan kebutuhan produksi yang dimulai dari *input*, proses hingga *output*. Adapun model catering yang baik bagi anak sekolah yang di asramakan adalah catering yang mampu menghasilkan makanan dan minuman yang memberikan dampak positif terhadap kesehatan anak sekolah dan mampu menunjang pertumbuhan dan perkembangan tumbuh

kembang anak, oleh karena itu pengendalian kualitas produk berkaitan dengan sistem pengelolaan bahan makanan oleh orang-orang yang berkompeten dibidangnya. Sehingga dapat membuat makanan dan minuman yang sehat dan menarik bagi anak sekolah yang berlandaskan menu sehat seimbang.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas maka penulis akan melakukan kajian terhadap model katering sekolah secara garis besar sehingga penulis mengambil judul

“STUDI PEMBUATAN MODEL MENU KATERING SEKOLAH DI SMP-SMK DAARUT TAUHID BANDUNG”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di latar belakang maka penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana analisis aktual resep kadar gizi menu katering sekolah
2. Bagaimana susunan menu yang sehat seimbang bagi anak sekolah

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ada maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui analisis aktual resep kadar gizi menu katering sekolah
2. Untuk mengetahui susunan menu sehat seimbang bagi anak sekolah

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas diharapkan penelitian ini akan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi penulis dapat memberikan wawasan baru tentang pembuatan model menu katering sekolah.

2. Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi kepada perusahaan betapa pentingnya model menu katering sekolah yang baik.