

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang Masalah**

Kepariwisataan dalam dunia modern ini pada hakekatnya adalah suatu cara untuk memenuhi kebutuhan manusia dalam memberi hiburan rohani dan jasmani setelah beberapa waktu bekerja. Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari satu tempat ke tempat yang lain, dengan maksud bukan untuk berusaha (*business*) atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk menikmati perjalanan tersebut guna pertamasyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam (Yoeti A.Oka, 1996:118).

Selain itu pariwisata di Indonesia mempunyai daya tarik untuk mengunjungi wisata-wisata yang sangat indah dan beragam ini. Para wisatawan asing berdatangan ke Indonesia hanya untuk berlibur dan ada juga yang sampai tinggal berlama-lama, sehingga banyak yang sampai tersangkut kasus masalah narkoba, shabu-shabu dan lain-lain sampai dipenjarakan dan ada juga yang sampai dihukum mati.

Kota Cianjur memiliki salah satu daya tarik wisata yang cukup tinggi baik bagi wisatawan domestik maupun wisatawan asing. Daya tarik wisata yang cukup populer di kota Cianjur adalah wisata alam dan wisata kuliner, wisata kuliner dapat diartikan mencari pengalaman dalam memenuhi kepuasan tersendiri selama melakukan wisata. Beragam kuliner yang tersaji di kota Cianjur memanjakan lidah wisatawan yang datang. Selain ragam kuliner

ragam pengembangan di bidang kuliner juga terbilang cukup pesat. Berbagai fasilitas yang menyajikan kuliner di kota Cianjur bermacam jenisnya mulai dari restoran, *cafe*, *foodcourt*, ataupun pedagang kaki lima yang sangat berlimpah.

Oleh sebab itu banyak muncul usaha di bidang makanan yang memenuhi kebutuhan asupan makanan yang disebut dengan usaha katering atau jasa boga seperti yang disebutkan pada PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 "Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Sedangkan menurut keputusan menteri kesehatan (KMK) nomor 715/MENKES/SK/V/2003 "Jasaboga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan".

Sedangkan menurut Kardigantara dan Cartwright (2006:1) jasa boga adalah suatu usaha pengelolaan makanan baik yang ditangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan di suatu tempat guna memenuhi berbagai kebutuhan yang penyediaannya didasarkan atas pesanan.

Menurut Fadiati (1988:1), katering berasal dari kata kerja *to cater* yang terjemahan bebasnya berarti menyiapkan dan menyajikan makanan atau minuman untuk umum. Pelayanan makanan untuk umum pertama kali dilakukan di mesir sekitar tahun 4500 SM yaitu di losmen dan kedai

minuman, sebagai tenaga pelaksana ialah anggota keluarga pemilik losmen atau kedai minuman.

Dalam penyediaan makanan juga harus di perhatikan dalam segi kualitas produk dari makanan yang di produksi. Kualitas adalah kemampuan sebuah produk atau jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan (Jay Heizer dan Barry Render: 2009). Dalam memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar makanan seperti standar porsi, standar resep dan standar bumbu. Standar ini dapat menghasilkan makanan yang sama siapapun pengolahnya (Mukrie,1996).

Dalam proses produksi juga terdapat proses pembuatan dimana bahan yang belum jadi sampai barang yang sudah jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh para konsumen. Dan paling penting dalam proses standarisasi yaitu pada proses produksinya.

Selain itu dalam pembuatan makanan juga harus merencanakan menu di buat dalam beberapa seri dimana setiap seri digunakan secara bergantian (digilir) dalam beberapa waktu tertentu. Misalnya satu seri menu dapat digunakan secara bergantian setiap minggunya (Sulastiyono 2008:215). Perputaran menu diharapkan agar dapat menguras kejenuhan dalam mengkonsumsi makanan yang disajikan.

Dalam mengelola sebuah katering juga diperlukan pengaturan sumber daya manusia. Keberhasilan suatu perusahaan restoran untuk bersaing dengan para pesaingnya bukan hanya dari konsep dan segi makanan yang

ditawarkannya saja, sumber daya manusia yang kompeten dan baik pun mempengaruhi keberhasilan dan kesuksesan suatu perusahaan. Sumber daya manusia merupakan salah satu motor penggerak utama bagi setiap operasi perusahaan, sehingga upaya dalam pengembangan SDM tersebut merupakan strategi yang utama untuk menegakkan kompetisi global (Gibson, 1996:32)

Perusahaan catering CV Ilham 2 adalah catering yang memenuhi asupan makanan untuk para tahanan di Polres Cianjur, dan catering ini adalah warisan turun temurun, dalam pemberian makanan untuk para napi di Polres Cianjur ini sudah 40 tahun.

Untuk memberikan makanan ke Polres Cianjur ini tidak mudah, karena dalam memenuhi asupan makanan untuk para napi harus melalui proses tahapan-tahapannya yaitu dengan melakukan tender atau pelelangan terlebih dahulu dan jenis pelelangan yang di pakai oleh catering CV Ilham 2 Cianjur adalah pengguna atau pihak kepolisian akan memilih catering dengan membanding-bandingkan minimal 3 penawaran dari para pengusaha catering.

Selain itu dalam persaingan untuk mendapatkan tender untuk penyediaan makanan diantaranya dalam hal harga per-porsi nya, dan harga yang ditawarkan oleh catering CV Ilham 2 Cianjur dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur ini adalah Rp 7.000.

Berikut data jumlah makanan untuk para napi di Polres Cianjur oleh catering CV Ilham 2 :

**Tabel 1.1**  
**Data Jumlah Makan Tahanan Di Polres Cianjur**  
**Tahun 2013-2014**

	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags	Sept	Okt	Nov	Des
2013	1.010 pax	1.020 pax	1.010 pax	1.087 pax	1.046 pax	950 pax	1.145 pax	763 pax	897 pax	1.275 pax	1.300 pax	1.066 pax
2014	1.433 pax	1.360 pax	1.315 pax	1.519 pax	1.515 pax	1.766 pax	1.569 pax	1.400 pax	1.394 pax	1.392 pax	1.379 pax	1.359 pax

Sumber: Manajemen Katering CV Ilham Cianjur 2014.

Tabel 1.1 dari tabel diatas bahwa di katering CV Ilham 2 dalam penyediaan makanan pada Rutan Polres Cianjur mengalami naik turunnya jumlah makanan perbulannya Karena dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur jumlah napi yang di kurung di Rutan Polres Cianjur mengalami keluar masuknya napi yang mempunyai masalah-masalah seperti kasus pembunuhan, narkoba, dan lain sebagainya.

Setelah penulis melakukan pra penelitian awal di katering CV Ilham 2 dengan meneliti tingkat kualitas makanan ternyata dalam segi Rasa makanan sudah lumayan bagus, Dari segi Warna dalam makanan kurang diperhatikan contohnya dengan tingkat kematangan dalam sayuran ternyata ada yang pas tingkat kematangannya, Ada juga yang belum pas tingkat kematangannya, dari segi aroma kurang menarik karena kurang dalam menambahkan bumbu, dan dalam segi bentuk dan tekstur tidak diperhatikan contohnya dalam pemotongan bahan seperti tempe dan sayuran tidak sama ukurannya.

Selain itu catering CV Ilham 2 dalam penyediaan makanan untuk para napi di Polres Cianjur tidak mempunyai standarisasi makanan, terlihat saat penulis melakukan pra penelitian langsung ke dapur tempat pengolahannya, dan dalam pengolahan masakan untuk para napi terlihat dengan perasaan tanpa di perhatikan standarisasinya. Dan juga dalam penyimpanan bahan makanannya tidak diperhatikan antara bahan baku yang tidak tahan lama (perishables) dan bahan baku yang tahan lama (non-parishables), hanya tersimpan persediaan beras untuk satu bulan.

Sedangkan dalam bahan makanan seperti sayuran, daging, dan yang lainnya langsung membeli bahannya ke pasar, karena di dapur catering CV Ilham 2 itu tidak mempunyai tempat penyimpanannya. Jadi menu yang sudah diatur untuk hari itu harus menyesuaikan bahan baku yang ada pasar.

Disamping kualitas produk yang dihasilkan selalu berkaitan dengan berapa lama ketahanan daya simpan produk tersebut hingga membusuknya makanan yang dihasilkan, antara produk makanan nasi bungkus yang disatukan dengan lauk pauknya dan yang tidak disatukan, dan dapat dilihat mana yang cepat membusuknya produk makanan nasi bungkus tersebut.

Penilaian makanan dapat dilakukan dengan uji organoleptik sebagai sensor merasakan parameter-parameter mutu yang dinilai. Jenis indra manusia digunakan sebagai alat ukur dalam penilaian sifat indrawi pangan. Dari kelima indra yang sangat umum untuk penilaian suatu makanan ialah mencicip dan melihat kemudian pencium atau peraba (Sofiah dan Achyar, 2008:15).

Dengan adanya fenomena ini penulis tertarik untuk meneliti permasalahan yang ada dengan judul "**ANALISIS KUALITAS PRODUK DAN KETAHANAN DAYA SIMPAN DALAM PENGADAAN MAKANAN DI RUTAN POLRES CIANJUR (STUDI KASUS PADA KATERING CV ILHAM 2 CIANJUR)** "

## **2. Rumusan Masalah**

Perusahaan katering CV Ilham 2 ini mempunyai isu tentang tidak adanya standarisasi produk makanan dan kurangnya memperhatikan kualitas produk yang di konsumsi napi di polres Cianjur, maka penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana kualitas produk makanan dari hasil pengujian uji organoleptik dengan parameter Rasa, tekstur, penampilan, aroma dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur?
- b. Berapa lama ketahanan daya simpan antara makanan yang disatukan dengan lauk pauknya dengan yang tidak disatukan dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur?

## **3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

### **3.1 Tujuan Penelitian**

- a. Untuk mengetahui kualitas produk yang ada di katering CV Ilham 2 dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur.

- b. Untuk mengetahui berapa lama ketahanan daya simpan produk nasi box di katering CV Ilham 2 dalam penyediaan makanan di Rutan Polres Cianjur.

### **3.2 Kegunaan Penelitian**

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan kegunaan sebagai berikut :

- a. Manfaat teoritis

Secara teoritis dalam melaksanakan penelitian ini penulis memperoleh dan mengetahui jelas tentang ilmu manajemen produksi. khususnya mengenai kualitas produk dan daya simpan.

- b. Kegunaan Praktis

Secara praktis manfaat penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi perusahaan katering CV Ilham 2 di kota Cianjur, untuk menciptakan usaha katering yang lebih maju lagi supaya mempunyai tujuan yang diinginkan yaitu memberikan kepuasan kepada konsumen.