

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi oleh tubuh harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap. Selain itu makanan yang akan dimasukkan ke dalam tubuh kita harus murni, bersih dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus memenuhi syarat higiene dan sanitasinya (Wulansari, 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi pada hakekatnya harus dapat menghasilkan keadaan gizi dan meningkatkan atau mempertahankan kesehatan yang optimal. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan institusi ialah penyelenggaraan makanan komersial. Penyelenggaraan makanan komersial mulai dikembangkan di berbagai institusi seperti pada rumah sakit, sekolah, perguruan tinggi, dan juga pada perusahaan. Pemberian makanan bagi karyawan perusahaan atau pabrik sampai saat ini masih dikaitkan dengan pemberian jaminan kesejahteraan. Penyelenggaraan makanan yang didasarkan atas kebutuhan karyawan akan zat gizi agar memperoleh tingkat kesehatan yang optimal yang memungkinkan tercapainya produktivitas dan efisiensi kerja yang maksimal, dengan

meningkatnya produktivitas kerja berarti peningkatan produksi juga terjadi (Kurniah, 2010).

Kebutuhan konsumen khususnya pada karyawan yang bekerja pada suatu perusahaan sangat penting untuk diperhatikan karena tenaga kerja menghabiskan waktunya lebih dari 35 % setiap harinya di tempat kerja, oleh sebab itu untuk menunjang produktivitas dan efisiensi dalam pekerjaannya perlu mendapatkan asupan gizi yang optimal. Dalam meningkatkan efisiensi dan produktivitas kerja sebaiknya sejalan dengan usaha dalam mengatasi masalah gizi pekerja yaitu dengan memperbaiki keadaan kesehatan dan meningkatkan keadaan gizi pekerja, dengan cara menyediakan penyelenggaraan makanan bagi pekerja (karyawan) (Kurniah, 2010).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan di institusi dapat dilihat dari daya terima konsumen terhadap makanan yang disajikan yaitu dengan cara melihat sisa makan. Sisa makanan merupakan prosentase makanan yang dikonsumsi dari total keseluruhan makanan yang disediakan. Sisa makanan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya ialah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan (Dewi, 2007).

Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera penglihatan. Indera penglihatan sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, tekstur makanan, cara penyajian makanan serta besarnya porsi makanan yang disajikan. Kombinasi warna yang menarik, tekstur yang baik, perpaduan yang baik antara bentuk makanan, dan cara penyajian yang baik dari makanan serta besar porsi makanan yang disajikan, sangat mempengaruhi selera makan konsumen dan mampu membuat konsumen

menikmati makanan yang disajikan. Penampilan makanan meliputi warna, bentuk, tekstur, besar porsi dan penyajian. (Winarno, 2008).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Anggun (2011) mengenai hubungan antara penampilan, rasa, dan cita rasa makanan dengan daya terima makan siang siswa di pusat pendidikan Artilleri Medan Cimahi, didapatkan hasil bahwa penilaian siswa terhadap penampilan makanan yang masih kurang, tetapi dari hasil uji statistik *Chi Square* menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan daya terima makan siang. Hasil penelitian yang berbeda didapatkan dari penelitian yang dilakukan oleh Kurniah (2010) pada penelitian mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makan siang karyawan Rumah Sakit Brawijaya *Women and Children* didapatkan hasil bahwa responden dengan penilaian terhadap penampilan makanan baik. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara daya terima makan dengan penampilan makanan.

Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta terletak pada Jl Ronggo Warsito 130 Surakarta yang memiliki visi dan misi menjadi Rumah Sakit layanan paripurna, islami, dan menjadi rumah sakit yang berkelas dunia, serta memberikan layanan promotif, preventif, kuratif, rehabilitative yang berkualitas, nyaman, aman, tentram dalam perawatan, cepat akurat, serta sempurna, ramah dalam layanan islami. Rumah Sakit PKU Muhammadiyah merupakan salah satu Rumah Sakit yang menyelenggarakan makan siang bagi tenaga kerjanya yang berjumlah 300 orang. Penyelenggaraan makan siang bagi karyawan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah ini, bekerjasama dengan 3 catering, yaitu Catering Muntahana, Catering Hanif, dan Catering

Mirasari. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan penulis pada tanggal 31 Januari 2015, 1 Februari 2015 dan 9 Februari 2015 didapatkan hasil bahwa dayaterima karyawan terhadap makan siang yang disajikan kurang, hal ini dilihat dari hasil pengamatan sisa makanan di 3 catering tersebut rata-rata memiliki presentasi > 20%. Pada Catering Muntahana, dari 250 box makan terdapat sisa makanan sebanyak 85 box dan 165 box makan habis, rata-rata sisa makanan pada catering ini yaitu nasi 89% yang tidak menyukai, lauk hewani 78% yang tidak menyukai, lauk nabati 74% yang tidak menyukai dan sayur 73 yang tidak menyukai. Pada Catering Mirasari, dari 250 box makan terdapat sisa makanan sebanyak 58 box dan 192 box makan habis, rata-rata sisa makanan pada catering ini yaitu nasi 84 yang tidak menyukai, lauk hewani 74% yang tidak menyukai, lauk nabati 61% yang tidak menyukai dan sayur 69% yang tidak menyukai. Pada Catering Hanif dari 250 box makan terdapat sisa makanan sebanyak 64 box dan 186 box makan habis, rata-rata sisa makanan pada catering ini yaitu nasi 68% yang tidak menyukai, lauk hewani 75% yang tidak menyukai, lauk nabati 63% yang tidak menyukai dan sayur 73,4% yang tidak menyukai.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti akan meneliti tentang hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makan siang pada karyawan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, masalah yang dikaji pada penelitian ini adalah "Apakah ada hubungan antara penampilan makanan

dengan sisa makan siang pada karyawan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makan siang pada karyawan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan tentang penilaian karyawan mengenai penampilan makanan yang meliputi warna, tekstur, bentuk, dan besar porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.
- b. Menganalisis hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makan siang pada karyawan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi pihak Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta

Dapat memberikan informasi kepada pihak Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta mengenai sisa makan siang pada karyawan yang disediakan oleh pihak Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

2. Manfaat bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan bagi peneliti mengenai penyelenggaraan makanan di suatu institusi.