

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman, hotel sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor penting salah satunya adalah penyelenggaraan makanan yang ada di hotel. Penyelenggaraan makanan institusi merupakan penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan dalam jumlah yang cukup besar. Penyelenggaraan makanan merupakan susunan kegiatan yang dilaksanakan dari perencanaan menu hingga pendistribusi makanan yang digunakan untuk menghidangkan makanan yang berkualitas, sesuai dengan kebutuhan gizi, dan bisa diterima oleh konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal (Wahono, 2020).

Restoran merupakan salah satu bagian dari hotel dimana rangkaian kegiatannya yaitu mempersiapkan makanan dan minuman untuk para *customer* yang menginap di hotel, seiring dengan banyak munculnya usaha restoran terutama di daerah Bali, *customer* mulai menyadari akan pentingnya memilih makanan sehat, baik dalam segi gizi yang terkandung dalam makanan, kesegaran bahan baku, dan memenuhi diet seimbang (Agusnawar, 2012).

Dalam sebuah penyelenggaraan makanan dari proses pemilihan bahan makanan sampai dengan proses pengolahan sangat mempengaruhi nilai gizi yang terkandung dalam makanan tersebut. Dalam kehidupan manusia, dimana harus tumbuh, berkembang, dan beraktivitas yang memerlukan zat gizi. Kebutuhan rata-rata zat gizi harus dipenuhi setiap hari. Maka dari itu Kementerian Kesehatan mengeluarkan PMK No. 28 Tahun 2019 tentang AKG yang dianjurkan kepada

masyarakat Indonesia. Untuk memenuhi kebutuhan zat gizi tersebut dengan cara mengonsumsi makanan, pada kenyataannya makanan yang disajikan kepada konsumen belum diketahui kandungan nilai gizi yang terkandung dalam makanan.

Hasil penelitian (Lay & Kartika, 2019) menyatakan bahwa *perceived restaurant food healthiness* berpengaruh positif terhadap persepsi nilai kepuasan pelanggan, penelitian ini menggunakan data sebanyak 100 responden. Hasil penelitian (Alfarodi, 2018) menyatakan bahwa munculnya berbagai dampak negatif seperti berbagai komplain dari *customer*, kualitas produksi kurang bermutu, buruknya citra hotel karena kurangnya pemenuhan standar kualitas makanan pada departemen food and beverage product di hotel golden place.

Hotel Adiwana Unagi Suites merupakan salah satu hotel bintang 4 di kawasan wisata Ubud, Gianyar, fasilitas utama pada hotel adiwana Unagi Suites ini adalah restoran yang merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan untuk *customer* yang menginap di hotel, menu yang disajikan oleh hotel ini sangat beragam jenisnya salah satunya adalah menu *main course*. Menu *main course* merupakan hidangan lengkap yang memiliki porsi lebih besar dari *appetizer dan dessert*. Selain *breakfast* menu *main course* memberikan kontribusi besar dalam memenuhi kebutuhan gizi.

Menurut pengalaman dan pengamatan peneliti di salah satu hotel yang ada di Bali, belum pernah dilakukan perhitungan nilai gizi makro pada menu *main course*, setelah makanan selesai diolah makanan langsung disajikan kepada *customer*, perhitungan energi, nilai gizi makro ini sangat penting dilakukan untuk mengetahui jumlah energi, dan zat gizi makro yang terkandung dalam 1 porsi menu *main course*.

Berdasarkan latar belakang diatas dan belum adanya penelitian tentang analisis nilai gizi makro menu *main course*, sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisis Nilai Gizi Makro Menu *Main Course* Pada Salah Satu Hotel Di Kawasan Wisata Ubud, Gianyar.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: bagaimanakah gambaran nilai gizi makro menu *main course* di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai gizi makro menu *main course* di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi jenis menu *main course* di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar.
- b. Menghitung nilai gizi menu *main course* di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar.
- c. Membandingkan nilai rata – rata gizi makro menu *main course* dengan AKG 2019

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan menjadi salah satu tambahan informasi dalam perkembangan ilmu pengetahuan dalam hal kandungan gizi makro di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar.

### 2. Manfaat Praktis

#### a. Bagi peneliti

Menjadi pengalaman yang sangat berharga dalam memperluas pengetahuan melalui penelitian tentang analisis nilai gizi makro pada menu *main course* di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar.

#### b. Bagi hotel

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi hotel adiwana terutama mengenai analisis nilai gizi makro pada *menu main course* di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar.

#### c. Bagi masyarakat

Hasil Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai informasi untuk mengetahui gambaran nilai gizi makro di hotel adiwana unagi suites Ubud, Gianyar terutama bagi tamu yang menginap di hotel adiwana.