

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan bisnis di bidang produk maupun jasa yang kini semakin meningkat menuntut para pelaku bisnis menciptakan strategi yang tepat untuk memasarkan produknya. Tidak terkecuali bisnis di bidang kuliner atau penyajian makanan dan minuman (*food service*). Bisnis di bidang *food service* juga merupakan salah satu bisnis yang sedang berkembang pesat saat ini dan juga sangat menjanjikan apabila bisnis tersebut dikelola dengan baik. Bukan hanya yang berskala besar saja seperti restoran di hotel berbintang, namun di skala menengah yaitu rumah makan dan café dan terdapat juga usaha kecil seperti nasi kotak mika yang di jual di warung warung kecil. Karena sedang berkembang pesat maka bisnis ini banyak sekali dilirik oleh pelaku bisnis dan menimbulkan banyaknya persaingan. (Widjaja, 2017)

Konsumen merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh dalam membentuk berjalannya sebuah perusahaan yang maju. Selain daripada itu konsumen juga berperan penting dalam menjalankan kelangsungan hidup sebuah perusahaan. Untuk itu perusahaan haruslah memperhatikan kualitas dari produk atau jasa yang mereka berikan kepada konsumen. (Utami, 2013)

Pada era globalisasi ini konsumen sudah menjadi lebih kritis dalam memilih produk atau jasa yang sesuai dengan apa yang mereka harapkan. Konsumen juga memperhatikan antara biaya yang mereka keluarkan dengan manfaat yang akan mereka peroleh dari produk atau jasa tersebut. (Utami, 2013)

Selain itu banyak sekali persaingan antara perusahaan-perusahaan demi

menciptakan produk atau jasa yang terbaik dan tentunya sesuai dengan keinginan konsumennya. Oleh sebab itu setiap perusahaan yang ingin perusahaannya berkembang dan dapat bertahan hidup, harus dapat memahami dan memperhatikan setiap kebutuhan dan kemauan konsumennya pada produk atau jasa yang perusahaan hasilkan serta terus melakukan inovasiinovasi terbaru agar dapat mempertahankan kualitas dari produk atau jasa dan kepuasan konsumen. Selain itu, dengan berkembangnya ilmu-ilmu pengetahuan serta ilmuilmu teknologi, setiap masyarakat pada umumnya akan mengambil sebuah keputusan yang bijak,praktis dan efisien. Dari prilaku dan pola pikir masyarakat yang sudah maju ini, menjadikan tantangan tersendiri bagi para wirausaha professional untuk dapat cepat tanggap dalam menerima setiap perubahan yang ada, guna mendapatkan peluang agar bisnis yang mereka jalankan dapat berkembang semaju mungkin. Selain itu masyarakat yang memiliki rutinitas yang tinggi dan bekerja di luar rumah, membuat mereka tidak dapat begitu memperhatikan kebutuhan yang mereka perlukan untuk kesehatan mereka sendiri, seperti makanan dan minuman, dan mereka lebih cenderung menggunakan jasa dari pihak lain seperti restoran, warung makan, kantin dan catering untuk memenuhi kebutuhan mereka. Dengan demikian kita dapat melihat bahwa mereka tidak mau direpotkan dengan urusan konsumsi baik untuk mereka sendiri maupun ketika mereka mengadakan acara. (Utami, 2013)

Nasi Kotak adalah nasi yang dihidangkan dalam varian sayuran yang segar dan lauk pauk yang dibungkus dalam wadah kotak baik kotak mika atau kotak Styrofoam dan lainnya. Nasi box ini banyak sekali yang menjual terutama pada warung makan besar,warung makan kecil atau restoran yang menyediakan layanan catering nasi box. (Widjaja, 2017)

Kualitas produk merupakan salah satu faktor penentu tingkat kepuasan yang diperoleh konsumen setelah melakukan pembelian dan pemakaian terhadap suatu produk. Kini konsumen semakin kritis dalam hal kualitas dan ini memaksa pelaku bisnis untuk berinovasi dalam setiap produknya agar dapat mempertahankan dan meningkatkan mutu produknya. Bagi perusahaan yang bergerak di bidang kuliner ini kualitas produk menjadi hal yang utama yang harus diperhatikan. Karena berkualitas atau tidaknya produk yang dihasilkan akan berdampak pada tingkat keputusan pembelian dan juga kepuasan konsumen. (Widjaja, 2017)

Maka hal tersebut diatas yang mendasari penelitian ini dengan maksud mengobservasi kualitas nasi kotak mika dan menilai zat gizi makro di wilayah peguyangan kaja.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut “Bagaimanakah kualitas nasi kotak mika dan nilai zat gizi makro di desa peguyangan kaja”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian adalah untuk mengetahui kualitas nasi kotak mika dan nilai zat gizi makro di Desa Peguyangan Kaja.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi Kualitas nasi kotak mika meliputi (warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan) yang di jual di Desa Peguyangan Kaja
- b. Menghitung Nilai zat gizi makro yang meliputi (Energi, Karbohidrat, Lemak dan Protein) nasi kotak mika di Desa Peguyangan Kaja

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan tentang kualitas nasi kotak mika dan nilai zat gizi makro di Desa Peguyangan Kaja.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan pelaksanaan nasi kotak mika dalam meningkatkan kualitas nasi kotak mika di Desa Peguyangan Kaja.