BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemenuhan kebutuhan makanan merupakan suatu usaha kemanusiaan yang mendasar karena makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia untuk mempertahankan hidupnya dan melaksanakan aktifitas sehari-hari. Seseorang yang asupan makannya kurang dan kebutuhan gizinya tidak terpenuhi akan mengalami gangguan kesehatan yang berisiko menderita berbagai macam penyakit yang terkait dengan kekurangan gizi, oleh karena itu makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kebutuhan gizi dan aman (Kemenkes, 2013)

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran biaya, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan dirumah sakit terutama pasien yang rawat inap. Sesuai dengan kondisi institusi dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan meliputi produksi dan distribusi makanan (Kemenkes, 2013)

Penyelenggaraan makanan asrama adalah penyelenggaraan makanan yang telah memiliki standar menu (menu, kucukupan zat gizi, dan sanitasi), dihidangkan secara menarik dan menyenangkan untuk sampel, yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi klien, meningkatkan kehadiran di kampus, (tidak sering sakit), memperbaiki prestasi akademik serta merangsang, dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum. Kualitas sebagai keseluruhan ciri dari karakteristik produk atau jasa yang mendukung kemampuan untuk memuaskan kebutuhan. Kualitas harus dimulai dari pelanggan dan diakhiri dengan bagaimana persepsi/konsumen. Asrama merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makan klien, seharusnya memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang baik agar dapat tercipta kualitas sumber daya manusia yang tinggi dimana gizi merupakan salah satu penentu kesehatan klien . (Fauza, A, et al, 2013)

Menurut penelitian (Nurdianty,Izna, et al, 2012) yang dilakukan di Asrama Pusat Pendidikan Dan Latihan Pelajar Dinas Pendidikan Pemuda Dan Olahraga Makassar, kepuasan atau ketidakpuasan konsumen adalah respon terhadap evaluasi ketidak sesuaian yang dirasakan antara harapan sebelumnya dan kinerja aktual produk yang dirasakan setelah pemakaian. Sebagian besar responden kurang puas terhadap menu yang disajikan, karena kualitas dan cita rasa yang rendah, penampilan yang kurang menarik, dan efek negatif dari makanan. Dari keseluruhan menu pada siklus menu minggu pertama, rata-rata tingkat kepuasan atlet sepak bola dan sepak takraw terhadap menu yang disajikan yaitu masing-masing 66,56% dan 62% dikategorikan “Tidak Puas”.

Sementara rata-rata tingkat kepuasan atlet bela diri terhadap seluruh menu (60 menu) adalah: tingkat kepuasan atlet dari cabang pencak silat yaitu sebesar 60,67% dengan kategori “Tidak Puas”, tingkat kepuasan atlet dari cabang gulat dan cabang tinju masing-masing sebesar 89,65% dan 80,19% dengan kategori “Puas”. Rata-rata tingkat kepuasan atlet sepak bola dan sepak takraw terhadap menu yang disajikan yaitu 66,56%, dan 62% dikategorikan “Tidak Puas”. Sedangkan rata-rata tingkat kepuasan atlet bela diri terhadap seluruh menu dari cabang pencak silat sebesar 60,67% dengan kategori “Tidak Puas”, dari cabang gulat sebesar 89,65%, dan cabang tinju 80,19% dengan kategori “Puas” (Nurdianty,Izna, et al, 2012)

Jika dibandingkan penelitian sebelumnya yang juga membahas mengenai kepuasan dalam penyelenggaraan makanan didapatkan hasil bahwa sasaran merasa tidak puas dalam penyelenggaraan makanan yang diberikan asrama tersebut. Sehingga peneliti tertarik untuk meneliti di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar karena belum pernah dilakukan penelitian di lokasi mengenai tingkat kepuasan sampel terhadap menu dan penyajian makanan dan peneliti ingin mengetahui bagaimana tingkat kepuasan sampel terhadap menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar. Sampel Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar hanya diasramakan selama 1 tahun. Saat ini sampel tingkat I berjumlah 72 orang.

B. Rumusan masalah

Bagaimanakah tingkat kepuasan sampel terhadap menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Mengetahui tingkat kepuasan sampel terhadap menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar.

2. Tujuan Khusus

a. Mengukur harapan sampel terhadap menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar.

b. Mengukur pengalaman sampel terhadap menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar.

c. Menganalisa tingkat kepuasan sampel terhadap menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

   Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan atau informasi tambahan untuk pengembangan Ilmu Gizi kedepan. Khususnya dalam menu dan penyajian makanan di asrama, sehingga terciptanya pelayanan gizi yang optimal, serta sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya berkaitan dengan pelayanan gizi pada asrama.

2. Manfaat Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan atau informasi untuk meningkatkan kualitas pelayanan gizi sebagai bagian dari pemenuhan kepuasan sampel terhadap pelayanan pada asrama. Tingkat kepuasan sampel terhadap menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar dapat dijadikan acuan untuk perubahan dalam menu dan penyajian makanan pada asrama tersebut. Agar nantinya dapat lebih baik lagi sehingga sampel mendapatkan pelayanan gizi yang maksimal.