

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan Pasal 1 Ayat 14 tentang Penyelenggaraan Pangan adalah kegiatan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan dalam penyediaan, keterjangkauan, pemenuhan konsumsi pangan dan gizi, serta keamanan pangan dengan melibatkan peran serta masyarakat yang terkoordinasi dan terpadu. (Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia Dan Presiden Republik Indonesia, 2012) Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 78 Tahun 2013 tentang penyelenggaraan makanan institusi ialah kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, bahan makanan, dan anggaran belanja. Selain itu, kegiatan juga mencakup pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan, distribusi, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang, 2013)

Pada proses penyelenggaraan makanan di sebuah institusi menentukan keberhasilan pada menyusun perencanaan menu yang berada pada institusi komersial yang berada dibagian hotel dapat ditentukan oleh variasi menu, makanan yang disajikan, adanya standar menu, standar resep, standar porsi, dan standar bumbu. Penyelenggaraan makanan pada sebuah institusi yang terdapat dihotel dapat dikatakan baik mengenai variasi pada perencanaan menu dapat dinilai dengan melihat sisa makanan yang disajikan berjumlah <20%. Dalam memperhatikan unsur – unsur yang berada pada pengaturan perencanaan menu maka, harus dapat mengatur perencanaan menu dengan baik

dan sesuai dengan pedoman penyelenggaraan perencanaan menu. (Bakri, Bachyar, Intiyani, Ani, 2018) Menurut hasil penelitian dari Aisyah Taqhi pada sistem penyelenggaraan makanan institusi memiliki beberapa masalah didalamnya salah satunya keterbatasan pada dana yang diberikan untuk pembelian bahan makanan yang akan digunakan dan biaya operasional lainnya. Pada pembelian bahan makanan karena terdapat keterbatasan pada dana mengakibatkan kualitas bahan makanan yang kurang baik dan cita rasa makanan tidak dapat memuaskan. (Taqhi, 2014)

Penyelenggaraan makanan institusi komersil yang berada di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta dengan membuat beberapa susunan menu makan malam (*dinner*) yang dapat mempengaruhi beberapa aspek salah satunya mengenai aspek kualitas operasional kerja bagi *kitchen* atau *chef* dalam membuat sebuah susunan menu makan malam *dinner*. Kualitas operasional akan tidak berjalan dengan lancar dengan maksimal dan baik ketika pada proses perencanaan menu dan variasi menu yang dibuat tidak berjalan dengan baik dan tidak sesuai dengan pedoman proses pengaturan perencanaan atau urutan pada pelaksanaan pembuatan menu. (Teguh Arivianto *et al.*, 2017)

Penyelenggaraan makanan yang terdapat pada salah satu penelitian yang menjelaskan bahwa pada bagian *Food & Beverage Produk Department* dalam membuat sebuah variasi menu makan (*dinner*) sangat berpengaruh pada beberapa aspek operasional yang terdapat pada Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Di dalam institusi komersil tepatnya yang berada ada hotel memiliki peran penting terhadap menjalankan bidang usaha mulai dari pelayanan jasa dan pelayanan kebutuhan seperti penyediaan makanan.

Makanan yang disediakan pada penyediaan makanan terdapat tiga kali pengulangan, yaitu makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam. (*dinner*) (Teguh Arivianto *et al.*, 2017)

Pada pengaturan perencanaan menu di institusi komersial yang salah, dapat mengakibatkan tingkat pelanggan yang berkurang karena kurangnya kepuasan pelayanan dan menu yang dihidangkan tidak bervariasi pada saat penyajian makanan. Selain itu juga dapat mengakibatkan pekerja operasional bidang pengolahan sampai penyajian tidak dapat bekerja dengan maksimal. Oleh karena itu, upaya yang diperlukan penyusunan pengaturan perencanaan menu dengan baik sesuai dengan pedoman penyusunan menu seperti penyusunan siklus menu, pola menu, standar porsi, standar resep, standar menu. (Bakri, Bachyar, Intiyani, Ani, 2018) Penyusunan makanan institusi yang baik dan benar akan berdampak terhadap pekerja operasional bidang pengolahan hingga bidang penyajian sampai ke tangan konsumen, salah satu contoh penyusunan makanan yang baik ialah makanan yang disajikan dapat bervariasi dan memiliki kualitas yang baik juga sehingga dapat memaksimalkan ekspektasi konsumen.

Penyelenggaraan makanan di berbagai institusi, khususnya di Kota Cirebon, seringkali menghadapi beragam tantangan, salah satunya adalah kurangnya penerapan proses perencanaan menu yang optimal. Hal ini berimplikasi pada terbatasnya variasi menu yang disajikan, terutama pada waktu makan pagi (*breakfast*). Ketiadaan variasi menu tersebut dapat berdampak negatif pada tingkat kepuasan pengunjung terhadap kualitas makanan yang ditawarkan. Selain itu, keterbatasan dana yang dimiliki oleh

institusi, seperti hotel, turut menjadi faktor yang memengaruhi pemilihan bahan makanan. Kualitas bahan yang tidak memenuhi standar pangan mengakibatkan makanan yang diolah tidak memiliki cita rasa dan mutu yang diharapkan, sehingga menimbulkan umpan balik negatif dari pelanggan. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, peneliti merasa penting terkait judul mengenai “Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024”.

B. Rumusan Masalah

Pengaturan perencanaan menu yang tidak diterapkan di beberapa institusi salah satunya pada institusi komersial dapat mengakibatkan beberapa masalah didalamnya salah satunya mengakibatkan ketidaksesuaian antara pendapatan dan kebutuhan yang akan digunakan untuk membuat suatu makanan sehingga mengakibatkan kerugian didalamnya, tujuan awal institusi komersil untuk mendapat keuntungan dari usaha yang dijalankan serta mendapatkan *feedback* positif dari konsumen untuk dapat menunjang jalannya institusi komersil tersebut. Berdasarkan latar belakang yang telah menjelaskan masalah diatas, perumusan masalah yang akan diteliti lebih dalam yaitu mengenai “Gambaran Perencanaan Menu Pagi (*Main Course*) di Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Pada penelitian ini memiliki tujuan umum yaitu untuk mengetahui gambaran perencanaan menu yang ada di Hotel Santika Kota Cirebon Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

Pada penelitian ini memiliki tujuan khusus, antara lain:

- a. Mengetahui gambaran umum penyelenggaraan makanan komersil di Hotel Santika Kota Cirebon
- b. Mengetahui gambaran penyelenggaraan perencanaan menu pagi yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- c. Mengetahui tim kerja penyelenggaraan makanan komersil di Hotel Santika Kota Cirebon
- d. Mengetahui beberapa macam menu yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- e. Mengetahui penetapan standar bahan makanan yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- f. Mengetahui frekuensi bahan makanan yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- g. Mengetahui sistem penyusunan siklus menu pagi yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- h. Mengetahui sistem penyusunan pola menu yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- i. Mengetahui sistem penyusunan standar porsi yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- j. Mengetahui sistem penyusunan standar resep yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- k. Mengetahui sistem penyusunan standar bumbu yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon

- l. Mengetahui penetapan pedoman menu yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- m. Mengetahui penetapan master menu yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon
- n. Mengetahui penyusunan format menu yang terdapat di Hotel Santika Kota Cirebon

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan baru serta pembelajaran baru mengenai gambaran penyelenggaraan perencanaan menu pagi di Hotel Santika Kota Cirebon.

2. Bagi Hotel Santika Kota Cirebon

Sebagai bahan informasi serta masukan bagi pengelola hotel agar mendapatkan *feedback* dan dampak yang lebih baik khususnya pada proses penyelenggaraan perencanaan menu.

3. Bagi Prodi D – III Gizi Cirebon

Pada hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dapat berguna bagi pihak Program Studi D – III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya dan seluruh mahasiswa Program Studi D – III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.