

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Seluruh makhluk hidup khususnya manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk dikonsumsi, sebab makanan merupakan kebutuhan pokok yang mendasar bagi manusia untuk dapat bertahan hidup, bertumbuh dan berkembang. Seiring bertambahnya waktu, semakin majunya zaman disertai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, menyebabkan kebutuhan dan permintaan masyarakat (Konsumen) khususnya pada kebutuhan primer yaitu makanan dan minuman semakin tinggi. Kondisi ini menjadi peluang bagi produsen makanan dan minuman untuk mengembangkan usaha dalam bidang jasa boga dengan menciptakan industri jasa makanan. Sehingga kini banyak berkembang industri jasa makanan dengan berbagai inovasi, kreativitas yang terbaru dan terkini. Hal ini tentu menyebabkan suatu persaingan di bidang kuliner yang memiliki tujuan yang sama yaitu memenuhi kebutuhan manusia (konsumen) pada makanan, sehingga kualitas makanan menjadi faktor penting yang perlu diperhatikan oleh setiap produsen industri jasa makanan khususnya pada saat kegiatan penyelenggaraan makanan dilakukan (Bakri et al.2018).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan di mulai dari perencanaan hingga penyajian makanan kepada konsumen diakhiri dengan evaluasi. Hal ini diperkuat oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Menkes) nomor 78 tahun 2017 tentang prosedur penyelenggaraan makanan yang menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja,

pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Sehingga penyelenggaraan makanan menjadi suatu proses penting dalam pengolahan makanan yang sangat perlu untuk diperhatikan, sebab hal itu akan mempengaruhi pada kualitas produk ataupun hasil makanan yang akan disajikan kepada konsumen (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2018).

Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar khususnya pada institusi salah satu contohnya unit produksi yang berada di perkotaan disebabkan kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga, di samping itu faktor jarak ke tempat tugas yang jauh, kesulitan dalam perjalanan sehingga makanan yang dibawa menjadi rusak dan kemajuan teknologi menuntut penggunaan jam kerja yang efektif bagi tenaga kerja. Oleh karena itu keberadaan tempat unit produksi di berbagai tempat menjadi sangat penting (Bakri et al.2018).

Unit Produksi adalah suatu proses kegiatan usaha yang dilakukan secara berkesinambungan bersifat bisnis dengan warga kampus untuk mengoptimalkan sumber daya yang ada di lingkungan kampus, dalam berbagai bentuk unit usaha yang dikelola secara profesional. Unit Produksi merupakan salah satu kegiatan kewirausahaan di kampus, dalam pelaksanaannya dikelola secara bisnis dan dilembagakan dalam wadah usaha. Kegiatan Unit Produksi melibatkan dosen dan mahasiswa sehingga menghasilkan keuntungan dalam bentuk keterampilan bagi mahasiswa (Dikmenjur, 2018).

Salah satu contoh penyelenggaraan makanan yang berada di Universitas Negeri Medan yaitu Unit Produksi Tata Boga. Unit produksi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan telah beroperasi sejak 6 Oktober 2009. Peresmian yang dilakukan oleh Rektor Universitas Negeri Medan memberikan keperluan besar agar Unit Produksi Tata Boga dapat memberikan sumbangan yang berarti dalam proses belajar mengajar, peningkatan “*income generating*” dan tentunya dapat melayani kebutuhan akan makanan dan minuman untuk mahasiswa, dosen dan pegawai di sekitar Fakultas Teknik khususnya dan UNIMED umumnya. Unit produksi Tata Boga juga digunakan sebagai suatu sarana untuk proses pembelajaran bagi mahasiswa dalam mengikuti mata kuliah unit produksi.

Kegiatan penyelenggaraan unit produksi biasa dilakukan secara *offline* atau secara langsung di kantin kampus, namun dalam situasi masa pandemi saat ini seluruh proses belajar mengajar termasuk pembelajaran unit produksi dilaksanakan secara daring. Kebijakan tersebut membuat mahasiswa harus beradaptasi dengan proses pembelajaran baru, dimana penyelenggaraan makanan dilaksanakan di rumah masing-masing dengan membuat berbagai olahan makanan atau minuman yang kemudian akan dijual secara mandiri, lalu dibuat laporan yang akan dikumpulkan melalui laman sipda UNIMED. Namun hal ini masih menjadi kendala bagi mahasiswa disebabkan rendahnya minat terhadap pembelian makanan dan minuman serta tingginya persaingan dalam bidang kuliner. Kendala tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor yang berhubungan dalam proses penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu, pengolahan makanan, penyajian makanan, hingga sarana dan prasarana.

Selain disebabkan oleh faktor dalam proses penyelenggaraan makanan, penyelenggaraan makanan juga dapat terlaksana dengan baik jika bisa mendapatkan kepuasan dari konsumen, dimana kepuasan konsumen merupakan prioritas utama dalam penyelenggaraan makanan komersial khususnya unit produksi. Unit produksi perlu menilai lebih lanjut faktor-faktor yang akan memengaruhi kepuasan konsumen, sehingga hal ini menunjukkan pentingnya penyelenggaraan makanan dapat memuaskan konsumen baik dari segi kualitas pada produk maupun kualitas pada pelayanan.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan judul :“**Analisis Penyelenggaraan Makanan Pada Pembelajaran Unit Produksi Secara Daring Di UNIMED**”.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Rendahnya minat pembelian pada makanan dan minuman yang dijual mahasiswa selama daring.
2. Kurangnya kreasi mahasiswa dalam mengolah makanan dan minuman.
3. Kurangnya peralatan untuk mengolah makanan atau minuman.
4. Kurangnya relasi dalam pemasaran makanan dan minuman yang dijual.
5. Kurangnya kualitas makanan dan minuman yang dijual mahasiswa selama daring.
6. Kurangnya tenaga kerja dalam mengolah makanan atau minuman.
7. Kurangnya pengetahuan dan pengalaman mahasiswa dalam melakukan penjualan makanan dan minuman.

### 1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Karakteristik konsumen dibatasi pada umur, jenis kelamin, dan pekerjaan.
2. Penyelenggaraan makanan dibatasi pada perencanaan menu, pengolahan makanan dan minuman, penyajian makanan dan minuman, dan sarana prasarana penjual.
3. Tingkat kepuasan konsumen dibatasi pada kualitas produk (penampilan makanan, rasa makanan, cita rasa, keamanan, kebersihan), serta pada kualitas pelayanan (bukti langsung / *tangible*, kendala / *reliability*, daya tanggap / *responsiveness*, jaminan / *assurance*, dan kepedulian / *empathy*)
4. Subjek penelitian dibatasi pada mahasiswa Tata Boga Angkatan 2016 & 2017.

### 1.4. Perumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik konsumen (umur, jenis kelamin, dan pekerjaan) ?
2. Bagaimana menganalisis penyelenggaraan makanan ?
3. Bagaimana menganalisis tingkat kepuasan konsumen pada kualitas produk dan kualitas pelayanan ?
4. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen pada warna, rasa, tekstur, aroma ?

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini untuk :

1. Menganalisis karakteristik konsumen (umur, jenis kelamin, pekerjaan).
2. Menganalisis penyelenggaraan makanan.
3. Menganalisis tingkat kepuasan konsumen pada kualitas produk dan kualitas pelayanan.

4. Menganalisis tingkat kesukaan konsumen pada warna, rasa, tekstur, dan aroma.

#### **1.6. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dapat menjadi bahan masukan untuk pembelajaran unit produksi, serta dapat menjadi sumber informasi bagi tenaga pendidik dan peserta didik untuk kemudian dapat melakukan perbaikan dan membuat inovasi-inovasi terkini pada pembelajaran unit produksi kedepannya sehingga menjadi lebih baik lagi. Penelitian ini juga bisa menjadi bahan referensi untuk penelitian yang relevan.

