








SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN, PREFERENSI MENU DAN TINGKAT KEPUASAN DI PPLP JAWA BARAT

 Peneliti	 Ringkasan Eksekutif
<p>Ketua : Aditya Sagara Putra</p> <p>Anggota : Putri Ronitawati Laras Sitoayu Rachmanida Nuzrina Vitria Melani</p>	<p>Meningkatkan prestasi atlet perlu untuk memperbaiki dan menyempurnakan sistem pembinaan dan pelatihan olahraga salah satunya dengan pemenuhan asupan gizi dan pengaturan makan untuk kebutuhan dasar atlet. Implementasi penyelenggaraan makanan pada club-club olahraga sangat penting dalam rangka upaya meningkatkan dan menjaga prestasi. Preferensi konsumen menggambarkan suatu kecenderungan perilaku konsumen pada pola konsumsi dan daya tarik mereka terhadap nilai-nilai yang disediakan oleh pihak penyelenggara. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk meneliti mengenai analisa penyelenggaraan makanan, hubungan preferensi menu dengan tingkat kepuasan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat.</p> <p>Kata Kunci : Penyelenggaraan makanan, preferensi menu, tingkat kepuasan, atlet</p> <p>  HKI dan Publikasi </p> <p>Publikasi di GHIDZA: Jurnal Gizi dan Kesehatan</p>

 Latar Belakang	 Hasil dan Manfaat
<p>Pemenuhan asupan gizi dan pengaturan makan merupakan kebutuhan dasar bagi atlet (Kemenkes RI , 2013). Atlet memerlukan pengaturan makan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan zat gizinya. Implementasi penyelenggaraan makanan pada club-club olahraga yang didasarkan pada kebutuhan atlet menjadi sangat penting dalam rangka upaya meningkatkan dan menjaga prestasi. Pemberian makanan harus memperhatikan jenis kelamin atlet, umur, berat badan, serta jenis olahraga. Selain itu, pemberian makanan juga harus memperhatikan periodisasi latihan, masa kompetisi, dan masa pemulihan (Hafidz Asy'ari Hasbullah et al., 2017). Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan pada masa pemusatan latihan dan masa pertandingan dapat dicapai bila penyelenggaraan makanan dipandang suatu program yang utuh dikelola secara professional, makanan yang memenuhi syarat gizi seimbang memegang peranan vital bila atlet ingin mendapatkan prestasi maksimal.</p> <p>Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas. Jaminan mutu merupakan prioritas utama untuk meningkatkan daya terima para atlet mengonsumsi makanan sehingga para atlet merasa puas dengan makanan yang disediakan oleh pusat pelatihan (Kustiyosih et al., 2017).</p> <p>Agar terciptanya kepuasan yang dirasakan oleh konsumen maka perlu</p>	<p>Preferensi menu dengan tingkat kepuasan</p> <p>Pada penilaian preferensi menu pihak institusi kurang memperhatikan mengenai aspek preferensi terhadap menu yang disediakan. Makanan yang disediakan terlalu sering dilakukan dengan menggunakan bahan makanan yang sama, terlebih kadang-kadang pihak penyelenggara memberikan makanan yang sama dengan hari sebelumnya. Hal tersebut jika dilakukan berkali-kali maka akan menimbulkan rasa bosan pada atlet. Maka dari itu perlu diadakan survey tertulis yang dilakukan oleh pihak institusi untuk melihat penilaian atlet terhadap makanan yang disajikan agar terciptanya kepuasan dari atlet pada makanan yang disajikan.</p> <p>Variasi menu dengan tingkat kepuasan</p> <p>Variasi menu di PPLP Jawa Barat kurang baik dikarenakan pemilihan bahan makanan lauk hewani, nabati dan sayurinya tidak diperhitungkan secara terperinci, sebaiknya bahan makanan sama yang sudah dimasak di pagi hari tidak dimasak juga pada waktu makan lainnya, meskipun cara pemasakannya berbeda namun hal tersebut akan menimbulkan kejenuhan pada konsumen yang memakannya. Atlet yang berada di PPLP dinilai bosan terhadap menu yang disajikan, hal ini ditunjukkan dengan atlet yang sering kali memesan makanan melalui aplikasi online meskipun sudah menyantap makanan yang disediakan pihak institusi.</p> <p>Penampilan makanan dengan tingkat kepuasan</p>

<p>diperhatikan juga mengenai preferensi konsumen terhadap makanan yang di sediakan oleh tempat penyelenggara makanan, khususnya untuk atlet.</p> <p>Berdasarkan hasil penelitian penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar (PPLP) Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Makassar terhadap tingkat kepuasan, bahwa proses penyelenggaraan makanan pada umumnya dilakukan dengan baik tetapi tidak dilakukan pemantauan dan evaluasi. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk meneliti mengenai analisa penyelenggaraan makanan, hubungan preferensi menu dengan tingkat kepuasan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat.</p>	<p>Penampilan makanan yang disajikan oleh catering PPLP Jawa Barat dinilai sudah baik namun masih ada kekurangan seperti adanya penilaian buruk terhadap warna makanan yang disajikan oleh pihak institusi. Warna merupakan aspek penting dalam penilaian penampilan makanan, semakin menarik variasi warna pada hidangan akan meningkatkan selera makan dan rasa puas pada konsumen, terlebih penilaian atlet di PPLP terhadap olahan sayur yang disediakan.</p> <p>Rasa makanan dengan tingkat kepuasan</p> <p>Beberapa atlet di PPLP memberikan nilai yang cukup rendah pada kesegaran buah dan bumbu sayur. Penilaian bumbu pada sayur sangat kurang dikarenakan rasanya terlalu hambar sehingga sayur tidak enak dimakan serta aroma bumbu pada sayur yang kurang tercium, dikarenakan aroma merupakan faktor penting untuk meningkatkan selera makan.</p>
 <p>Metode</p>	

<p>Lokasi dan Waktu</p> <p>Peneliti menggunakan desain cross sectional dengan metode survey observational yang dilaksanakan di Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar Jawa Barat.</p> <p>Penetapan Sampel</p> <p>Populasi penelitian ini sebesar 124 orang atlet PPLP Jawa Barat dengan sampel penelitiannya sebesar 81 orang dengan menggunakan teknik purposive sampling, yang seluruhnya telah memenuhi persyaratan inklusi penelitian. Kriteria inklusi pada penelitian ini yaitu : Atlet yang berumur 13-18 tahun dan terdaftar sebagai atlet binaan di PPLP Jawa Barat dan kriteria eksklusinya yaitu atlet yang sedang dalam persiapan masuk perguruan tinggi. Pengambilan data dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai karakteristik atlet, preferensi menu atlet dan tingkat kepuasan atlet terhadap penyelenggaraan makanan di PPLP Jawa Barat. Semua data yang diteliti diambil akan dianalisa untuk mengetahui hubungan antar variabel dengan menggunakan pengujian statistik korelasi pearson product dengan bantuan software SPSS 22.</p>	
 <p>Skema LITABMAS</p>	 <p>Ucapan terimakasih</p>

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., (2016). Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aruben, R., Azzahra, S. K., & Suyatno. (2017). Hubungan Karakteristik Narapidana, Preferensi Penampilan, Rasa, dan Menu Makanan dengan Sisa Makanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 85–92. <https://media.neliti.com/media/publications/111297-ID-hubungan-karakteristik-narapidanaprefer.pdf>
- Damayanti, S. (2014). Hubungan Variasi Menu, Besar Porsi, Sisa Makanan, dan Tingkat Kepuasan Pasien Pada Makanan Lunak Di Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng. Universitas Esa Unggul.
- Febrianti, D. (2009). Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi dan Analisis Preferensi Atlet di SMA Negeri Ragunan Jakarta. Institut Pertanian Bogor.
- Hafidz Asy'ari Hasbullah, U., Setiyowati, E., Widiatmi, N., Fauzi Dzulkarnaen, F., Noor, Z., & Aminah, S. (2017). Sistem Penyelenggaraan Dan Pengelolaan Makanan Bagi Atlet Sepak Bola. *Jurnal Jendela Olahraga*, 2(1), 148–154. <https://doi.org/10.26877/jo.v2i1.1300>
- Juariah, J. (2007). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Dr. Soedarso Pontianak. Universitas Gadjah Mada.
- Kemenkes RI. (2013). Pedoman Gizi Olahraga Atlet. Kementerian Kesehatan RI.
- Kustiyoasih, M. P., Adriani, M., & Nindya, T. S. (2017). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 11. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.11-16>
- Lumbantoruan, D. B. S. (2012). Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. Universitas Indonesia.
- Moehyi, S. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bharata.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(01), 34–39.
- Nurdianty, I., Radhiyah, N., Dachlan, D. M., & Nawir, N. (2012). Food Management and Satisfaction Level of Athletes in Student Training and Education Center, Department of Education Youth and Sports Makassar. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(2).
- Purba, R. ., Kandou, G., & Laode, A. C. (2013). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Pada Penyelenggaraan Makanan Di Blu Irina C. Rumah Sakit Umum Pusat Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. Universitas Sam Ratulangi Manado

- Rotua, M., & Siregar, R. (2014). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Buku Kedokteran EGC
- Syafrizar, & Welis, W. (2009). Gizi Olahraga. In Ilmu Gizi:Teori & Aplikasi. [https://doi.org/10.1016/0198-0254\(79\)90606-X](https://doi.org/10.1016/0198-0254(79)90606-X)
- Tanuwijaya, L. K. dkk. (2019). Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. Jurnal Gizi, 8, 50–58. https://www.researchgate.net/publication/326122173_Sisa_Makanan_Pasien_Rawat_Inap_Analisis_Kualitatif/download
- Wahyunani, B. D. (2017). Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi Dengan Sisa Makanan Pasien VIP Di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.