

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Perbedaan mendasar asupan makanan antara atlet dan non-atlet yaitu atlet harus mengonsumsi energi yang cukup untuk memenuhi tuntutan latihan dan persaingan yang ketat (Jamaluddin et al., 2014). Seorang atlet untuk mencapai prestasi yang maksimal pada suatu cabang olahraga yang dipilih, memerlukan sistem pelatihan yang optimal, termasuk ketersediaan dan kecukupan gizi yang sesuai dengan jenis olahraganya. Dalam meningkatkan prestasi atlet Indonesia kedepan, dirasakan perlu untuk memperbaiki dan menyempurnakan sistem pembinaan dan pelatihan olahraga. Disamping itu pemenuhan asupan gizi dan pengaturan makan merupakan kebutuhan dasar bagi atlet (Kemenkes RI, 2013b). 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).

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 (Hafidz Asy'ari Hasbullah et al., 2017). Komponen pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan dan hygiene sanitasi secara tidak langsung berpengaruh terhadap indikator kepuasan konsumen. Indikator tersebut adalah cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu dan kebersihan. Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas (Kustiyoasih et al., 2017). 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. Ada 60 menu dengan siklus menu 7 hari. Menu dengan jumlah energi terbesar pada hari Kamis di 2.864 kkal, sedangkan yang paling sedikit pada hari Senin, 2.432 kkal. Tingkat kepuasan rata-rata atlet sepakbola dan sepak takraw, masing-masing 66,56% dan 62%, yang termasuk dalam kategori "tidak puas". Atlet ke tingkat kepuasan keseluruhan cabang seni bela diri menu untuk 60,67% (kategori "Tidak Puas"), dari gulat pada 89,65% (kategori "Puas"), dan tinju di 80,19% (kategori "puas") (Nurdianty et al., 2012).

Jaminan mutu merupakan prioritas utama untuk meningkatkan daya terima para atlet mengkonsumsi makanan sehingga para atlet merasa puas dengan makanan yang disediakan oleh pusat pelatihan. Menurut Sudarsono (2009), preferensi konsumen menggambarkan suatu kecenderungan perilaku konsumen pada pola konsumsi dan daya tarik mereka terhadap nilai-nilai yang disediakan oleh pihak penyelenggara makanan. Preferensi juga dapat diartikan sebagai tingkat kesukaan seseorang atau penilaian seseorang terhadap suatu makanan atau produk yang disajikan. Hasil penelitian mengenai preferensi konsumen dalam memilih dan mengkonsumsi Fried Chicken organik di Hefchick adalah cita rasa, kehalalan, kebersihan produk, kebersihan tempat, daya tarik, kualitas pelayanan, harga, dan potongan ayam. Dari hasil kepuasan konsumen Dari hasil analisis kepuasan konsumen menggunakan Customer Satisfaction Indeks (CSI) diperoleh nilai sebesar 78,8%, nilai tersebut berada pada rentang 0,61-0,80 yang termasuk kedalam kategori puas (Taslim et al., 2015). Jadi, agar terciptanya kepuasan yang dirasakan oleh konsumen maka perlu diperhatikan juga mengenai preferensi konsumen terhadap makanan yang di sediakan oleh tempat penyelenggara makanan, khususnya untuk atlet. Atlet sangat memerlukan asupan makanan & zat gizi yang cukup untuk kebutuhan latihan sehari-hari, jika pihak penyelenggara makanan tidak melihat preferensi menu pada atlet maka atlet akan merasa tidak puas dan akan mengonsumsi makanan lain dari luar.

Preferensi menu secara umum terbagi kedalam 3 bagian, yaitu: Penampilan makanan, variasi makanan & rasa makanan. Berdasarkan hasil penelitian Nareswara (2017), mengenai hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD kota Semarang. Penilaian penampilan makanan menunjukkan bahwa sebagian responden (53,7 %) menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan. Penampilan makanan dalam penyelenggaraan makanan merupakan faktor penentu kepuasan pasien, meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik maka nilai dari makanan tersebut menjadi tidak berarti dikarenakan makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indra penglihatan, sehingga menimbulkan selera dan rasa puas akan hidangan yang disajikan. Penilaian variasi menu menunjukkan bahwa sebagian besar responden merasa tidak puas (81,5%), karena makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien tidak berselera untuk mengonsumsi makanan tersebut dan penilaian rasa makanan menunjukkan bahwa sebagian besar responden (92,6%) menyatakan tidak puas terhadap

rasa makanan yang disajikan, hal ini disebabkan oleh penggunaan bumbu masakan yang kurang tepat, sehingga menghasilkan rasa yang kurang dapat diterima. Dalam proses pengolahan perlu perbandingan bumbu yang tepat agar masakan menjadi enak.

Diperlukan adanya variasi makanan di setiap penyajian agar para atlet tidak mengalami kejenuhan dalam mengonsumsi makanan sehingga atlet puasa dengan makanan yang disediakan. Hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti bahwa menu di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat menggunakan siklus 10 hari. Sudah terdapat makanan pokok, Lauk Hewani dan Sayuran namun menu yang disediakan belum memperhatikan kesukaan atlet dan juga belum adanya penilaian kepuasan atlet terhadap penyelenggaraan makanan ditempat tersebut. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Penyelenggaraan makanan, preferensi menu dengan tingkat kepuasan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat”.

B. Identifikasi masalah

Pemenuhan gizi merupakan kebutuhan dasar para atlet untuk menggapai prestasi, tercukupinya kebutuhan zat gizi merupakan faktor penting atlet bisa menampilkan performa maksimal saat latihan dan bertanding. Atlet yang kebutuhan zat gizi hariannya tercukupi sesuai kelompok umur, jenis kelamin, jenis olahraganya akan berdampak pada peningkatan performa.

Ketidakseimbangan tingkat kecukupan zat gizi akan memberikan dampak negatif bagi atlet, yaitu masalah gizi kurang dan gizi lebih pada atlet maupun defisiensi berbagai zat gizi yang diperlukan untuk memaksimalkan latihan, juga untuk pertumbuhan dan perkembangan atlet. Perlu diperhatikan penyelenggaraan makanan di tempat pelatihan atlet sehingga makanan yang disediakan bisa memenuhi kebutuhan gizi, namun kebutuhan gizi akan tercapai bila daya terima makanan dan tingkat kepuasan terpenuhi.

Berdasarkan penelitian penyelenggaraan makanan di asrama PPLP cabang sepak takraw Provinsi Riau dikelola oleh Dinas Pemuda dan Olahraga Provinsi Riau yang dilaksanakan oleh jaga boga pemenang lelang. Penyelenggaraan makanan dilakukan dengan menggunakan metode konvensional. Berdasarkan hasil dari komponen penyelenggaraan makanan 62.5% sudah diterapkan cukup baik. Masih terdapat komponen yang belum diterapkan diantaranya belum dilakukannya perencanaan menu, standarisasi resep, standarisasi bumbu, penggunaan garnish, dan

kategori higiene perorangan dimana penjamah makanan belum menggunakan sarung tangan dan pelindung kepala (Andrian, 2016)

C. Pembatasan Masalah

Karena belum adanya penilaian mengenai kepuasan atlet terhadap penyelenggaraan makanan di tempat tersebut oleh karena itu, penelitian ini dibatasi pada variabel penyelenggaraan makanan, preferensi menu, dan tingkat kepuasan makanan pada atlet di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat.

D. Perumusan Masalah

Kebutuhan zat gizi untuk atlet berbeda dari orang biasa pada umumnya, atlet membutuhkan asupan zat gizi yang cukup agar bisa memaksimalkan performanya pada saat latihan maupun bertanding. Sebab dibutuhkan penyelenggaraan makanan yang tepat di pusat pelatihan atlet agar para atlet bisa terpenuhi kebutuhan zat gizinya sehari-hari, faktor yang berpengaruh terhadap keberhasilan penyelenggaraan makanan yaitu tingkat kepuasan para atlet dari makanan yang dihidangkan dan juga pelayanan makanannya. Sehingga perlu di analisis bagaimana penyelenggaraan makanan, hubungan preferensi menu dengan tingkat kepuasan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar Jawa Barat?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui analisa penyelenggaraan makanan, hubungan preferensi menu dengan tingkat kepuasan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat
- b. Mengidentifikasi karakteristik responden (jenis kelamin dan umur) di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat
- c. Mengidentifikasi preferensi menu (penampilan makanan, variasi menu dan rasa makanan) atlet di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat
- d. Mengidentifikasi tingkat kepuasan makanan atlet di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat

- e. Menganalisis hubungan preferensi menu dengan tingkat kepuasan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat

F. Manfaat penelitian

- a) Bagi Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang bagaimana sistem penyelenggaraan makanan dan informasi mengenai preferensi menu dengan tingkat kepuasan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat.

- b) Bagi akademik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi mahasiswa dan sebagai sumber informasi sehingga dapat bermanfaat sebagai sumber referensi penelitian lebih lanjut dalam bidang yang sama.

- c) Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai penyelenggaraan makanan, hubungan preferensi menu dengan tingkat kepuasan makanan di Pusat Pendidikan Latihan Pelajar (PPLP) Jawa Barat.

Tabel 1. 1 Keterbaruan Penelitian

No	Penulis	Judul	Metode	Hasil
1	Swamilaksita, PD. Octaviani, R. Ronitawati, P (2018)	Hubungan Kualitas Menu dan Preferensi Menu dengan Status Gizi Atlet di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta tahun 2018.	<i>Cross Sectional</i>	Hasil analisis menunjukkan bahwa kualitas menu dan preferensi menu tidak berpengaruh terhadap status gizi atlet. Ahli gizi pendamping atlet perlu memberikan edukasi gizi kepada atlet mengenai menu makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan cabang olahraga yang digeluti.
2	Handayani, LN. Padmiari, IAE. Suantara IMR (2018)	Tingkat Kepuasan Siswa Bintara pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX Udayana TNI-AD Buleleng, Bali.	<i>Cross Sectional</i>	Berdasarkan analisis kesadaran yang telah dilakukan ada dua aspek yang menjadi prioritas utama dalam penyediaan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX / Udayana TNI-AD Buleleng, Bali adalah cita rasa makanan dan petugas bertanya kepada siswa mengapa makanan yang disajikan tidak dihabiskan.
3	Annur, MN (2018)	Penyelenggaraan makanan, Kualitas Sarapan, Tingkat Kesukaan, dan Daya Terima Siswa Peserta Program Gizi Anak Sekolah di Cianjur.	<i>Cross Sectional</i>	Hasil uji korelasi menunjukkan bahwa ada hubungan negatif antara kandungan serat dengan daya terima menu sarapan ($p < 0.05$). Ada hubungan positif antara tingkat kesukaan dan daya terima menu sarapan ($p = 0.0001$). Daya terima tidak memiliki hubungan terhadap tingkat kecukupan energi dan zat gizi ($p > 0.05$).

No	Penulis	Judul	Metode	Hasil
4	Adrian, ML (2016)	Penyelenggaraan Makanan, Konsumsi Pangan dan Tingkat Kebugaran Atlet Sepak Takraw pada Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar (PPLP) Provinsi Riau.	<i>Cross Sectional</i>	Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara berat badan, status gizi, tingkat kecukupan energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, besi, vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C dengan tingkat kebugaran ($p > 0.05$).
5	Kustiyoasih, MP. Adriani, M. Susila, T (2016)	Penyelenggaraan Makanan dan Kepuasan Konsumen di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya.	<i>Cross Sectional</i>	Disimpulkan bahwa kebersihan kantin yang terjaga dapat berpengaruh terhadap kepuasan konsumen, sehingga indikator kebersihan tersebut perlu ditingkatkan agar pengunjung lebih nyaman dan aman untuk membeli.
6	Amalina, R (2014)	Analisis Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Restoran Sate Tegal Laka-Laka.	<i>Case Study</i>	Berdasarkan hasil uji korelasi, terdapat hubungan yang positif signifikan ($p < 0.05$) antara pendidikan dengan penilaian atribut mutu produk dan tidak terdapat hubungan ($p > 0.05$) antara karakteristik responden dengan penilaian atribut mutu pelayanan.

No	Peneliti	Judul	Metode	Hasil
7	Jamaluddin, R. Redzwana, SM. Honga, CC (2014)	<i>Athlete's Nutrition Knowledge and Their Perception and Satisfaction in the Foodservice Quality of the Athlete's Cafeteria.</i>	<i>Cross Sectional</i>	Kepuasan responden terhadap kualitas layanan makanan dapat diberi peringkat dalam urutan menurun karena mereka puas dengan dimensi makan kualitas layanan ($4,13 \pm 0,72$), diikuti oleh lingkungan makan ($4,08 \pm 0,78$), masalah staf / layanan ($4,05 \pm 0,84$), dan kualitas makanan ($3,77 \pm 0,74$) dengan rata-rata dari 7 dari 10 (6.99 ± 2.11) sebagai kepuasan keseluruhan. Bahkan, analisis kami tidak menemukan perbedaan yang signifikan antara persepsi responden pada kualitas layanan makanan dan variabel sosio-demografis dan olahraga disiplin ilmu.
8	Fatmawati, S. Rosidi, A. Handarsari, E. (2013)	Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa tengah.	<i>Cross Sectional</i>	Hasil penelitian menunjukkan bahwa 50% responden memiliki pengetahuan dan perilaku yang baik responden dengan kategori sebanyak 3 orang (50%). Pengetahuan pengolahan makanan adalah cukup baik, tetapi dilihat dari perilaku pengolah makanan masih kurang memperhatikan kebersihan pengolahan makanan. Ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan kebersihan makanan pengolahan perilaku pengolahan kebersihan makanan.

No	Peneliti	Judul	Metode	Hasil
9	Wulansari, A. (2013)	Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor.	<i>Descriptive Analysis & Case Studies</i>	Hasil uji korelasi <i>Spearman</i> menunjukkan adanya hubungan ($p < 0.05$) antara pekerjaan dan tingkat pendidikan dengan penilaian atribut mutu produk dan antara pendapatan dengan penilaian terhadap atribut kandungan gizi menu.
10	Wulansari, A. (2013)	Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor.	<i>Descriptive Analysis & Case Studies</i>	Hasil uji korelasi <i>Spearman</i> menunjukkan adanya hubungan ($p < 0.05$) antara pekerjaan dan tingkat pendidikan dengan penilaian atribut mutu produk dan antara pendapatan dengan penilaian terhadap atribut kandungan gizi menu.

Keaslian penelitian dengan penelitian terdahulu yaitu :

1. Tempat penelitian yang berbeda yaitu di Pusat Pelatihan Lembaga Pelajar (PPLP) Jawa Barat.
2. Variabel dependen yang digunakan yaitu tingkat kepuasan dan variabel independen yang digunakan yaitu Analisis penyelenggaraan makanan dan preferensi menu.