

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Aktifitas yang padat dalam keseharian manusia terutama aktifitas yang menyangkut fisik maupun berfikir dapat membuat energi manusia terkuras dan biasanya tubuh memerlukan asupan makanan yang bergizi dan sehat. Asupan makan yang salah dapat menyebabkan terganggunya sistem kerja tubuh yang dapat menghambat aktifitas fisik seseorang, demikian pula halnya dengan aktifitas mahasiswa. Untuk memperhatikan masalah tersebut, sebuah institusi akan menyediakan sarana dan prasarana kantin sebagai tempat makan untuk mempermudah mahasiswa dan karyawan untuk memenuhi kebutuhan makanan tanpa mengganggu aktifitas fisik. Kantin sehat merupakan suatu ruang atau bangunan di sekolah yang dimanfaatkan untuk menyediakan makanan dan minuman sehat untuk melayani warga sekolah dimana tujuan penyediaan layanan kantin sehat untuk melayani warga sekolah adalah untuk menyediakan makanan aman dan bergizi, menyediakan fasilitas untuk menerapkan ilmu kesehatan dan gizi, serta menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat (Febrianti A 2016:1)

Perkembangan usaha makanan saat ini tumbuh dengan pesat sehingga banyak bermunculan tempat makan yang menyajikan berbagai varian menu untuk menarik minat konsumen. Terdapat pula tempat makan dengan ciri internasional yang banyak diminati karena keunikan tersendiri dalam rasa dan cukup menarik konsumen. Salah satunya yaitu konsep Restoran Jepang yang sangat diminati khususnya dikalangan mahasiswa. *Japan External Trade Organization (JETRO)* yaitu organisasi terkait pemerintah Jepang yang mengurus perdagangan dan investasi, merilis survei terhadap konsumen makanan di luar Jepang. Salah satu pertanyaan survei adalah, "Apa makanan luar negeri favoritmu saat sedang bersantap di restoran?" sekitar 83% menjawab makanan Jepang. Ketika ditanya alasan kenapa mereka memilih makanan Jepang, alasan terbanyak 88% menjawab karena rasa yang enak. Alasan kedua terbanyak 53% adalah karena makanan Jepang sehat (JETRO, 2013).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik ditemukan bahwa jumlah restoran di Indonesia menurut jenis makanan yang disajikan adalah makanan Indonesia sebanyak 53,86%, makanan Amerika & Eropa sebanyak 25,41%, makanan Cina sebanyak 7,27%, makanan Jepang sebanyak 7,46% makanan Korea sebanyak 0,63% dan lain-lainnya sebanyak 5,37% (BPS, 2011). Sampai saat ini, terlihat bahwa pertumbuhan restoran Jepang di Indonesia cukup berpengaruh dan terus berkembang. Pilihan konsep yang ditawarkan pun beragam, mulai dari makanan cepat saji, *buffet*, restoran, kedai, dan lain-lain. Jenis makanan yang ditawarkan juga beragam, mulai dari *sushi*, *sashimi*, *ramen*, *udon*, *teriyaki*, *yakiniku*, *shabu-shabu*, *tepanyaki*, *okonomiyaki*, hingga *takoyaki*.

Menu merupakan salah satu kebijakan yang ditetapkan oleh pimpinan restoran, karena menyangkut apa yang akan disajikan, apa yang akan diproduksi dan sekaligus apa yang akan dipasarkan kepada konsumen. Menu adalah daftar makanan yang tersedia untuk pelanggan (*customer*) yang dapat mereka pilih dan nikmati. Jenis-jenis menu yang biasa digunakan *outlet* penjualan *Food and*



*Beverage Departement* yaitu *Ala Carte Menu*, *Table D'hote*, *Special Today*, *Doornob Menu* dan *Buffet Menu*. Menu *Ala carte* yang terdapat dalam suatu restoran atau kantin biasanya terdiri dari berbagai macam seperti hidangan utama, hidangan sepinggan, *snack* dan minuman. Hidangan utama (*main course*) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar dari *appetizer*. Hidangan utama atau makanan utama Jepang terdiri dari semangkok nasi (*gohan*), semangkok sup miso (*miso shiru*), acar sayuran (*tsukemono*) dan ikan atau daging. Sama dengan di Indonesia, beras adalah makanan pokok orang-orang Jepang. Hidangan utama khas Jepang yang paling populer seperti *Chicken katsu* dan *Chicken teriyaki*

Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperentukan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto & hidayati, 2010). Produk makanan merupakan segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada konsumen yang mungkin diterima sebagai sesuatu yang dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan konsumen. Sehingga diperlukan adanya daya terima untuk mengetahui dan mengevaluasi produk tersebut.

Daya terima makanan secara umum dapat dinilai dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Nur Chalida, 2010). Untuk mengetahui apakah makanan atau hidangan dapat diterima oleh konsumen yaitu dapat dilihat atau dinilai dari hasil jawaban kuosioner yang berkaitan pertanyaan yang berhubungan dengan makanan atau hidangan tersebut. Kemudian hasil jawaban tersebut akan diolah menjadi suatu data sehingga dapat diketahui bagaimana atau seberapa besar makanan tersebut diterima oleh konsumen atau panelis.

Laporan tugas akhir ini akan membahas Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan utama di Kantin Sehati dengan membandingkan daya terima konsumen antara hidangan *chiken katsu* dan *chiken teriyaki* menggunakan uji organoleptik. Alasan memilih judul tersebut untuk mengetahui dan mengkaji hidangan utama yang diproduksi di kantin sehati dengan tema *Japanese Food* hidangan mana yang lebih banyak disukai dan apakah dapat diterima oleh konsumen atau tidak dengan meliputi aspek rasa, penampilan, warna dan tekstur.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah mengkaji tentang daya terima konsumen terhadap hidangan utama di kantin sehati. Adapun tujuan khususnya antara lain :

1. Mengkaji tentang hidangan utama *chiken katsu* dan *chiken teriyaki*
2. Mengkaji tentang proses produksi hidangan *chiken katsu* dan *chiken teriyaki* di Kantin Sehati.
3. Menghitung kandungan gizi yang terdapat pada hidangan *chiken katsu* dan *chiken teriyaki*
4. Mengkaji daya terima konsumen antara hidangan *chiken katsu* dan *chiken teriyaki* ditinjau dari hasil uji organoleptik dengan kriteria penilaian seperti penampilan, warna, rasa, tekstur dan bentuk dengan menggunakan skala hedonik.