

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Informan**

Penelitian ini melibatkan 10 informan yang dipilih berdasarkan kriteria purposif, yaitu masyarakat Surabaya Timur berusia 17-22 tahun, dengan pengetahuan atau pengalaman terhadap layanan katering sehat. Berikut ringkasan karakteristik informan:

Kode Informan	Usia	Pekerjaan	Pernah Menggunakan Katering Sehat	Alamat
Informan 1	22	Pengusaha	Ya	Gubeng
Informan 2	21	Mahasiswa	Tidak	Rungkut
Informan 3	21	Mahasiswa	Ya	Ploso
Informan 4	21	Mahasiswa	Tidak	Mulyosari
Informan 5	21	Pengusaha	Tidak	Pakuwon City
Informan 6	21	Pengusaha	Ya	Kertajaya
Informan 7	19	Mahasiswa	Tidak	Pakuwon City
Informan 8	21	Mahasiswa	Tidak	Dharmahusada
Informan 9	22	Pegawai	Tidak	Sukolilo
Informan 10	17	Mahasiswa	Ya	Pakuwon City

#### **4.2 Persepsi Masyarakat Terhadap Konsep Katering Sehat**

Berdasarkan hasil wawancara dengan 10 informan berusia 17–22 tahun di Surabaya Timur, ditemukan bahwa sebagian besar informan memiliki pemahaman dasar mengenai konsep katering sehat, meskipun tingkat kedalaman pengetahuannya bervariasi. Umumnya, katering sehat dipersepsikan sebagai layanan makanan yang:

- 1) Disiapkan dengan takaran gizi tertentu,
- 2) Dikhususkan untuk diet atau penurunan berat badan,
- 3) Lebih “sehat” dibanding makanan siap saji biasa karena lebih sedikit minyak, gula, dan garam.

“Menurut saya katering sehat itu makanan yang udah diatur kalorinya. Biasanya buat orang yang lagi diet atau mau hidup sehat.” (Informan 2, mahasiswa)

“Katering sehat tuh makanan yang gak terlalu banyak bumbu, terus biasanya dikemas rapi. Kayaknya lebih cocok buat orang-orang yang sibuk dan pengen hidup sehat.” (Informan 7, Mahasiswa)

Namun, beberapa informan juga menyampaikan keraguan terhadap konsep tersebut, terutama dari segi rasa dan efektivitas. Ada anggapan bahwa makanan katering sehat:

- 1) Kurang mengenyangkan,
- 2) Tidak sesuai dengan selera lokal (karena dianggap hambar atau kurang gurih),
- 3) Hanya cocok untuk orang yang memiliki penyakit tertentu atau mereka yang sedang berdiet ketat.

“Kalau makanan sehat itu kadang kurang enak sih. Aku lebih suka makanan yang ada rasa pedas dan gurihnya, tapi kalau katering sehat biasanya hambar.” (Informan 4, mahasiswa)

Persepsi juga dipengaruhi oleh sumber informasi. Sebagian besar informan mengetahui katering sehat dari media sosial seperti Instagram dan TikTok, di mana banyak influencer menunjukkan pola makan sehat melalui layanan katering. Namun, mereka menyadari bahwa informasi tersebut seringkali bersifat promosi dan bukan penjelasan gizi yang mendalam.

Sebagian kecil informan menyebutkan bahwa mereka tidak sepenuhnya memahami perbedaan antara katering sehat dengan katering biasa, selain dari label dan kemasan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun istilah “katering sehat” semakin populer di kalangan remaja dan dewasa muda, masih dibutuhkan edukasi yang lebih jelas mengenai manfaat, komposisi, serta tujuan dari layanan ini.

Secara umum, persepsi masyarakat usia 17–22 tahun di Surabaya Timur terhadap katering sehat dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Positif secara konsep, karena dianggap praktis dan sesuai dengan gaya hidup modern.

- 2) Netral hingga skeptis secara pengalaman, karena keterbatasan informasi dan pengalaman langsung.
- 3) Cenderung selektif, karena harga dan rasa masih menjadi pertimbangan utama dalam menentukan pilihan makanan sehari-hari.

#### **4.3 Ketertarikan Masyarakat Surabaya Timur Terhadap Katering Sehat**

Berdasarkan Informasi Laporan Penyelenggaraan Pemerintah Daerah (ILPPD, 2007), masyarakat Surabaya cenderung memiliki gaya hidup konsumtif dan lebih menyukai bersantai dan mencari makan di luar rumah, mereka juga melakukan bertemu dengan relasi di tempat yang lebih santai seperti restoran. Masyarakat Surabaya timur dikenal sebagai orang-orang dengan gaya hidup yang konsumtif sama dengan wilayah-wilayah lainnya. Kecenderungan masyarakat untuk bersantai dan bersantap di luar rumah ini menyebabkan banyak munculnya pelaku bisnis baru di industri makanan dan minuman. Berdasarkan tanggapan para responden (**Gambar 4.1**), minat ini di dorong oleh beberapa faktor kunci yaitu, keinginan mendapatkan akses yang mudah, variasi makanan yang luas, mengejar suasana dan juga demi kepuasan diri sendiri.

Menurut informan 1,2,4,5,8,9 (Wawancara, 28 Juni 2025).

“Lebih memilih makan di restoran daripada katering sehat dikarenakan mengejar suasana, lebih menarik dan menu lebih variatif.”

Hal ini menunjukkan bahwa alasan banyak masyarakat Surabaya timur tidak memiliki ketertarikan untuk memilih katering sehat. Beberapa alasan yang menjadi pendorong atau faktor utama berdasarkan hasil wawancara dari kesepuluh informan adalah:

##### **1) Keterbatasan Akses dan Menu**

Temuan ini memperkuat penelitian Pratiwi & Handayani (2021) di Malang yang menemukan bahwa keterbatasan menu menjadi faktor yang menurunkan minat konsumsi katering sehat. Generasi muda cenderung mencari variasi makanan yang sesuai tren dan tidak monoton. Akses yang mudah adalah salah satu faktor yang paling kuat mengapa masyarakat Surabaya timur lebih memilih makan di restoran. Hal ini terjadi karena

restoran menyediakan akses yang mudah dan harga yang terjangkau sehingga itu pilihan yang paling realistis. Dengan memperlihatkan tamu cara mereka mulai dari menyiapkan, memproses hingga menyajikan makanan ke tamu, maka tamu akan menjadi lebih percaya.

Menurut informan 1, (Wawancara, 20 April 2025),

“Menurut saya, pilihan ideal antara katering sehat atau makan di restoran sangat tergantung pada harga dan kemudahan aksesnya. Jika katering sehat harganya terjangkau dan mudah diakses (misalnya bisa dipesan online dan pengirimannya lancar), maka itu bisa menjadi pilihan yang sangat ideal. Selain praktis, katering sehat juga biasanya sudah dirancang dengan memperhatikan kandungan gizi, jadi lebih baik untuk kesehatan. Namun, jika katering sehat sulit diakses di daerah tempat tinggal saya atau harganya terlalu mahal, maka makan di restoran bisa menjadi pilihan yang lebih realistis, terutama jika ada restoran yang dekat, harganya terjangkau, dan menyediakan makanan sehat juga. Jadi, pada akhirnya semua tergantung pada: • Harga: mana yang lebih sesuai dengan anggaran. • Aksesibilitas: mana yang lebih mudah didapatkan sehari-hari.”

## 2) Faktor Harga

Hampir semua responden menilai harga katering sehat relatif mahal dibandingkan dengan makan di restoran atau warung makan biasa. Hal ini berbeda dengan hasil penelitian Wicaksono (2021) yang menyatakan konsumen Jawa Timur bersedia membayar lebih untuk katering sehat dengan klaim kesehatan. Perbedaan ini dapat dijelaskan karena mayoritas responden penelitian ini adalah pelajar/mahasiswa dengan daya beli terbatas, sehingga *willingness to pay* rendah meski ada kesadaran kesehatan.

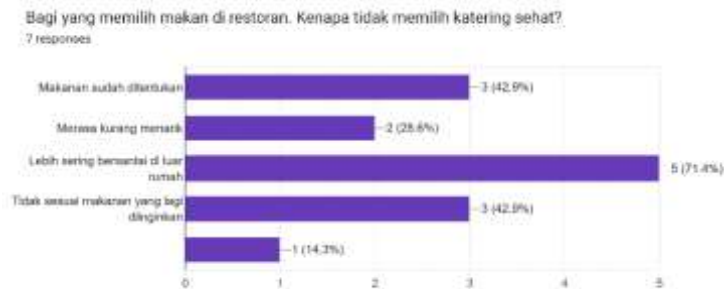
## 3) Preferensi Restoran sebagai Alternatif

Pilihan responden untuk tetap makan di restoran/warung mencerminkan *perceived behavioral control* dalam *Theory of Planned Behavior (TPB)*. Responden merasa lebih mudah mengakses restoran karena dekat dengan tempat tinggal/kampus, harga lebih terjangkau, serta variasi menu lebih banyak. Faktor kontrol perilaku ini akhirnya lebih kuat daripada sikap positif terhadap katering sehat.

Pola hidup sehat salah satu faktor mengapa 4 responden lainnya memilih katering sehat dengan demikian, katering sehat pun tetap dibutuhkan oleh segelintir orang dan menjadi pilihan orang jika ingin mengonsumsi makanan yang lebih sehat.

Menurut Informan 10 (Kuisoner, 26 Juni 2025)

“Katering sehat karena lebih menguntungkan untuk jangka yang lebih panjang.”



**Gambar 4.1** Ketertarikan Warga Surabaya terhadap Katering Sehat

#### 4.4 Implikasi Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini memberikan beberapa implikasi penting, baik dalam tataran praktis maupun teoretis, yang dapat menjadi pertimbangan bagi pelaku usaha, pemerintah, serta peneliti selanjutnya.

##### 1) Implikasi Praktis

###### a. Bagi Pelaku Usaha Katering Sehat

Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian masyarakat Surabaya Timur memiliki pengetahuan awal dan minat terhadap katering sehat, masih terdapat persepsi negatif terkait harga, rasa, dan variasi menu. Oleh karena itu, pelaku usaha katering sehat sebaiknya:

1. Meningkatkan edukasi konsumen tentang manfaat gizi dan nilai kesehatan dari menu yang ditawarkan.
2. Menyediakan varian paket dengan harga yang lebih fleksibel, termasuk promo untuk pelanggan baru.
3. Berinovasi dalam penyusunan menu agar lebih sesuai dengan selera lokal namun tetap sehat.

###### b. Bagi Pemerintah dan Dinas Kesehatan

Hasil ini juga menunjukkan perlunya dukungan dari instansi terkait untuk mendorong gaya hidup sehat di masyarakat urban, misalnya melalui:

1. Kampanye sadar gizi berbasis komunitas di wilayah perkotaan.
2. Kolaborasi dengan UMKM catering sehat dalam program pengentasan penyakit tidak menular (PTM).

## 2) Implikasi Teoretis

Secara teoretis, penelitian ini memperkuat teori persepsi sosial (Robbins, 2003) yang menyatakan bahwa persepsi seseorang terhadap suatu objek atau layanan dibentuk oleh pengetahuan, pengalaman, dan interpretasi pribadi, serta dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti media dan lingkungan sosial.

Temuan ini juga dapat menjadi rujukan awal bagi penelitian selanjutnya dalam mengembangkan kerangka konseptual tentang persepsi konsumen terhadap layanan makanan sehat di wilayah urban Indonesia.