

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa karena mereka adalah generasi penerus yang akan menentukan kualitas bangsa, sehingga seorang anak mendapatkan kesempatan yang luas untuk tumbuh dan berkembang serta memperoleh pendidikan secara formal di sekolah (Rohayati, 2014). Proses tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal diantaranya ditentukan oleh pemberian nutrisi dengan kualitas dan kuantitas yang baik serta benar (Nurdiani, 2011).

Kebutuhan gizi anak sekolah serupa dengan kebutuhan gizi pada periode kehidupan lain, tetapi perlu ditekankan yang berhubungan dengan kejadian penyakit tertentu seperti penyakit kekurangan energi dan protein, kekurangan vitamin A, kekurangan garam beryodium, obesitas, dan lain-lain (Dewi, 2013). Gizi yang diperoleh seorang anak melalui konsumsi makanan setiap hari berperan besar untuk kehidupan anak tersebut (Santoso, 2004).

Di Indonesia masih banyak ditemukan masalah gizi pada anak usia sekolah. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Padmiari (2004) terhadap 80 anak SD di Denpasar menyebutkan sekitar 75% konsumsi energi anak-anak berasal dari jajanan berupa aneka macam *fast food*, jajanan pasar, hingga *snack* ringan. Sementara hanya 25% konsumsi energi anak-anak berasal dari makanan pokok berupa nasi, daging, sayuran dan pelengkapannya. Begitu juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Bardosono (2010), di lima sekolah dasar di Jakarta didapatkan sebanyak 94,5% anak mendapatkan asupan gizi di bawah angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Untuk itu perlu diperhatikan asupan gizi anak usia sekolah.

Untuk memenuhi kebutuhan gizi anak sekolah maka pihak sekolah perlu memberikan pelayanan makanan untuk anak didiknya. Menurut Mukrie (1990), pelayanan gizi institusi sekolah adalah pelayanan gizi yang diperkirakan untuk memberikan makanan bagi anak sekolah, selama berada di sekolah, baik sekolah pemerintah ataupun swasta. Setiap sekolah memberikan pelayanan makanan bagi siswanya dengan cara yang berbeda. Ada yang hanya menyediakan kantin dan ada juga yang memberikan fasilitas

katering bagi siswanya. Masing-masing metode pelayanan makanan di sekolah memiliki kelebihan dan kekurangan namun hal utama yang harus diperhatikan adalah kecukupan gizi dan jumlah makanan yang disediakan, sehingga setiap sekolah memerlukan suatu manajemen penyelenggaraan makan untuk mengelola penyediaan makan bagi siswa khususnya dan seluruh aparat sekolah umumnya (Nurdiani, 2011).

Penyelenggaraan makanan institusi sekolah ditujukan untuk menyediakan makanan yang sehat dan meningkatkan status gizi siswa agar tidak jajan sembarangan diluar sekolah. Menurut Mukrie (1990) program makanan sekolah semula ditujukan untuk membantu meningkatkan status gizi anak-anak yang kurang mampu. Namun kebutuhan makanan di sekolah lambat laun menjadi kebutuhan semua golongan masyarakat, sebagai akibat waktu sekolah yang cukup panjang ataupun anak tidak sempat makan di rumah sebelum ke sekolah.

Penyelenggaraan makanan institusi sekolah juga bertujuan sebagai sarana pendidikan selain untuk pemenuhan kebutuhan gizi bagi anak sekolah. Hal ini dikemukakan oleh Santoso (2004), ia berpendapat kadangkala makan di sekolah ini merupakan waktu makan yang penting bagi anak yaitu waktu makan pagi atau siang. Karena itu, perlu diperhatikan agar makanan ini sesuai dengan kebutuhan anak. Kecuali memberikan tambahan gizi bagi tubuh anak, program ini juga mempunyai kegunaan lain yaitu berfungsi sebagai pendidikan.

Penyelenggaraan makanan sekolah tergolong penyelenggaraan makanan non komersial, yaitu yang tujuannya bukan untuk mencari keuntungan sehingga siswa hanya diberikan makanan sesuai dengan anggaran dana yang ada, bukan berdasarkan pertimbangan kecukupan gizi dan masalah gizi. Menurut Moehyi (1992) berbagai keterbatasan dalam penyelenggaraan makanan non komersial sering mengakibatkan kelemahan yang tidak hanya merugikan konsumen tetapi juga penyelenggara. Kelemahan-kelemahan tersebut antara lain adalah kualitas bahan makanan kurang baik, cita rasa yang kurang diperhatikan karena risiko untung dan rugi, makanan yang kurang bervariasi dan porsi makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Salah satu sekolah yang menyelenggarakan makanan bagi anak didiknya adalah Madrasah Ibtidaiyah Khadijah di Kota Malang. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Desember tahun 2016, diperoleh bahwa penyelenggaraan makanan di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang melayani 402 siswa. Penyelenggaraan makanan ini dikelola oleh komite sekolah GMS (Gerakan Makanan Sehat) yang diketuai oleh salah satu wali murid. Tenaga pelaksana penyelenggaraan makanan tersebut berjumlah lima orang yang lulusan Sekolah Dasar yang memiliki keahlian memasak dan masih belum memperhatikan pola menu seimbang pada menu yang disajikan untuk siswa. Tempat penyajian makanan berada di ruang sebelah dapur. Setiap porsi makanan untuk siswa di letakkan di kontainer yang diberi label kelas. Pelayanan makanan menggunakan sistem lunch box service. Biaya yang dibebankan kepada siswa untuk makan siang sebesar Rp 3.000/orang/hari, dengan rincian biaya makan sebesar Rp 2.500,00 dan biaya tidak langsung seperti gaji tenaga pemasak dan overhead sebesar Rp 500,00. Penyelenggaraan makanan di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah belum memiliki siklus menu sehingga menu yang dibuat belum direncanakan dengan baik dan belum memenuhi pola menu seimbang, standar porsi yang dianjurkan dan ketersediaan zat gizi yang diperlukan untuk anak usia sekolah.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti ingin mengetahui bagaimana biaya, pola menu, ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana biaya, pola menu, ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui biaya, pola menu, ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis biaya makan pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang.
- b. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang.
- c. Menganalisis standar porsi pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang.
- d. Menghitung ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

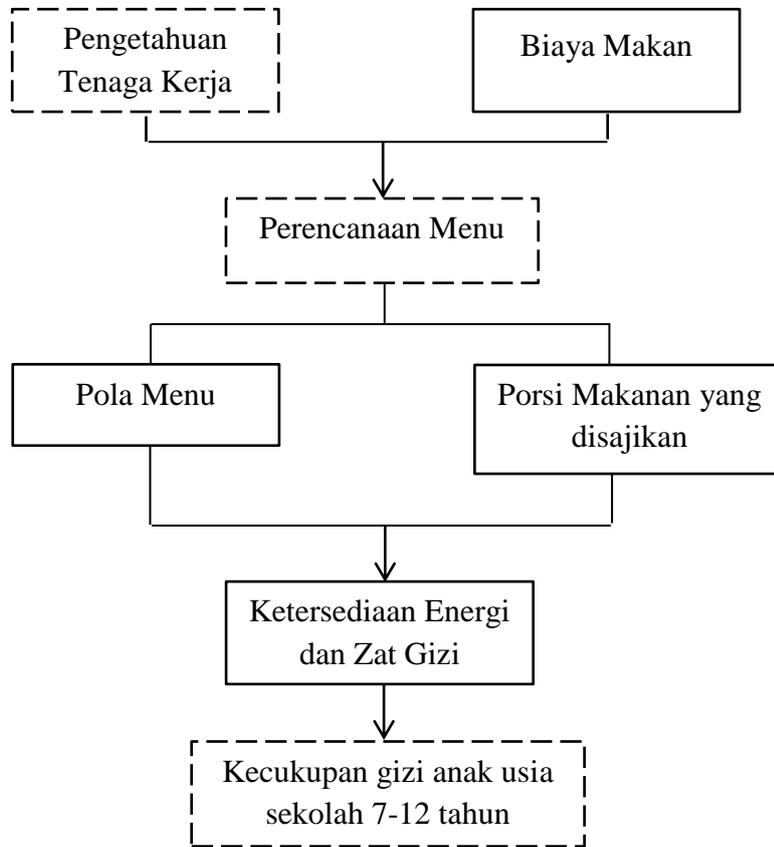
1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan tentang kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi biaya, pola menu, ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) pada penyelenggaraan makan siang di Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang.

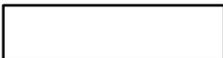
2. Manfaat Praktis

Dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan masukan bagi pihak sekolah Madrasah Ibtidaiyah Khadijah Kota Malang dalam usaha perbaikan dan peningkatan pelayanan makanannya.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

 : variabel yang diteliti

 : variabel yang tidak diteliti

Perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi seperti sekolah dipengaruhi oleh pengetahuan tenaga kerja dalam penyusunan menu yang baik dan biaya untuk setiap kali makan. Dalam perencanaan menu harus memperhatikan pola menu seimbang dan standar porsi yang dianjurkan agar ketersediaan energi dan zat gizi pada makanan yang disajikan dapat memenuhi kecukupan gizi anak usia sekolah 7-12 tahun.