

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Anak sekolah merupakan golongan yang mempunyai karakteristik mulai mencoba mengembangkan kemandirian dan menentukan batasan-batasan norma. Di sinilah variasi individu mulai lebih mudah dikenali seperti pertumbuhan dan perkembangannya, pola aktivitas, kebutuhan zat gizi, perkembangan kepribadian, serta asupan makanan (Yatim, 2005), sehingga dapat menjadi investasi bangsa karena mereka adalah generasi penerus yang akan menentukan kualitas bangsa dimasa depan, dan sangat wajar bila seorang anak mendapatkan kesempatan seluas-luasnya untuk tumbuh dan berkembang serta mendapatkan pendidikan secara formal disekolah. Proses tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal diantaranya ditentukan oleh pemberian gizi dengan kualitas dan kuantitas yang baik dan 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, anemia gizi, obesitas, dan lain-lain (Dewi, 2013). Gizi yang diperoleh seorang anak melalui konsumsi makanan setiap hari berperan besar untuk kehidupan anak tersebut (Santoso, 2004).

Pemenuhan kecukupan gizi bagi individu dapat dilakukan melalui konsumsi pangan. Pemilihan makanan sehari-hari yang tepat dengan jumlah yang cukup akan menyediakan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh (Almatsier 2010). Masalah gizi di Indonesia juga masih banyak ditemukan pada anak usia sekolah. Penelitian yang dilakukan oleh yang dilakukan oleh Devi, menyatakan dari 57 sampel yang diteliti, jika dilihat dari makan siang yang dikonsumsi terhadap energi sebanyak 22 sampel (38,6%) tergolong dalam kategori kurang dan terhadap protein sebanyak 25 sampel (43,9%) tergolong dalam kategori kurang (Devi, 2010). Sementara 15% konsumsi energi anak-anak dipasok dari makanan pokok berupa nasi, daging, sayuran dan pelengkap. BPOM RI tahun 2009 dalam pangan Jajanan Anak Sekolah menunjukkan bahwa makanan jajanan memberikan kontribusi masing-masing sebesar 31,1% dan 27,4% terhadap

keseluruhan asupan energi dan protein anak sekolah dasar. Untuk itu perlu juga diperhatikan asupan gizi anak sekolah.

Upaya pemenuhan kebutuhan gizi anak sekolah dalam perbaikan bidang gizi dapat meningkatkan produktivitas kerja yang akan berdampak positif pada perkembangan ekonomi, kesehatan, dan kualitas hidup manusia (Suhardjo 2013). Setiap sekolah atau asrama memberikan pelayanan makanan bagi siswanya dengan cara yang berbeda. Ada yang hanya menyediakan kantin dan ada juga yang memberikan fasilitas katering bagi siswanya. Menurut Nurdiani, (2011) masing-masing metode pelayanan disekolah 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 dan para staf.

Penyelenggaraan makanan institusi sekolah bertujuan untuk menyediakan makanan yang sehat dan meningkatkan status gizi siswa agar tidak jajan sembarangan. Program makanan sekolah semula ditujukan untuk membantu meningkatkan status gizi anak-anak yang kurang mampu. Namun kebutuhan makanan disekolah lambat laun menjadi kebutuhan semua golongan masyarakat, sebagai akibat waktu sekolah yang cukup panjang ataupun anak tidak sempat makan di rumah sebelum berangkat ke sekolah (Mukrie, 1990). Penyelenggaraan makanan institusi sekolah juga bertujuan sebagai sarana pendidikan selain untuk pemenuhan kebutuhan gizi anak sekolah. Hal ini menurut Santoso (2004), kadangkala makan disekolah 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 dalam penyelenggaraan makanan non komersial, yaitu yang bertujuan bukan untuk mencari keuntungan sehingga siswa harus diberikan makanan sesuai dengan anggaran dana yang tersedia, bukan berdasarkan pertimbangan kecukupan gizi dan masalah gizi. 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 bervariasi dan porsi makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan konsumen (Moehyi, 1992).

Salah satu sekolah yang menyelenggarakan makanan bagi anak didiknya adalah SD Anak Saleh yang terletak di Jalan Arumba 31 Tunggulwulung, Lowokwaru Kota Malang. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan pada bulan Maret 2018 diperoleh data bahwa penyelenggaraan makanan di SD Anak Saleh yang melayani 187 siswa. Penyelenggaraan makanan ini dikelola oleh pihak sekolah SD Anak Saleh yang diketuai oleh salah satu guru SD Anak Saleh. Tenaga pelaksana penyelenggaraan makanan tersebut berjumlah tiga orang dengan kualifikasi Sekolah Menengah Pertama dan Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki keahlian memasak. Tempat penyajian berada disebelah dapur. Setiap porsi makanan untuk siswa makan siang diletakkan di kontainer dan diangkut dengan *trolley*. Pelayanan makanan dengan menggunakan *lunch box service*. Biaya makan yang dibebankan kepada siswa untuk makan siang sebesar Rp 6000,00. Penyelenggaraan makanan di SD Anak Saleh belum memiliki siklus menu sehingga menu yang dibuat belum direncanakan dengan baik, standar porsi yang dianjurkan dan ketersediaan energi dan zat gizi yang diperlukan untuk anak usia sekolah.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin mengetahui bagaimana pola menu, porsi penyajian serta ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di SD Anak Saleh Kota Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana analisis pola menu, porsi penyajian serta ketersediaan energi dan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, serat, zat besi, dan vitamin C) pada penyelenggaraan makan siang di SD Anak Saleh Malang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pola menu, porsi penyajian serta ketersediaan energi dan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, serat, zat besi, dan vitamin C) pada penyelenggaraan makan siang di SD Anak Saleh Malang

## 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makanan di SD Anak Saleh Malang
- b. Menganalisis standar porsi pada penyelenggaraan makanan di SD Anak Saleh Malang
- c. Menghitung ketersediaan energi dan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, serat, zat besi, dan vitamin C) pada penyelenggaraan makan di SD Anak Saleh Malang.
- d. Membuat pola menu dan standar porsi pada penyelenggaraan makanan SD Anak Saleh Malang

## **D. Manfaat Penelitian**

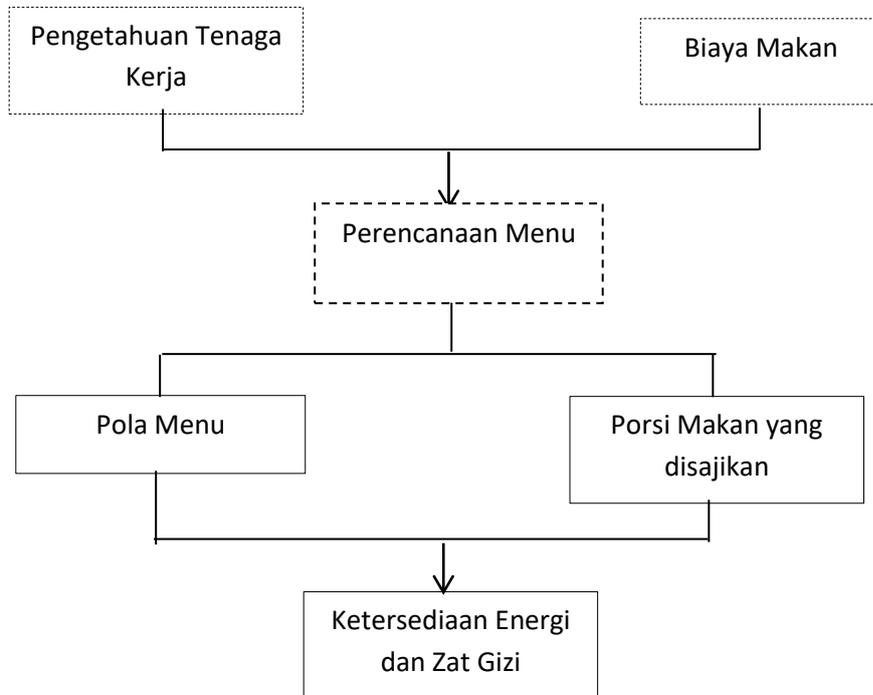
### 1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan tentang kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi pola menu, porsi penyajian serta ketersediaan energi dan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, serat, zat besi, dan vitamin C) pada penyelenggaraan makan siang di SD Anak Saleh Malang

### 2. Manfaat Praktis

Dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan masukan bagi pihak SD Anak Saleh Malang dalam usaha perbaikan dan peningkatan pelayanan makanan.

### E. Kerangka Konsep



**Keterangan :**



= variabel yang diteliti



= variabel yang tidak diteliti

Perencanaan menu yang baik dalam penyelenggaraan makanan institusi seperti sekolah sangat dipengaruhi oleh pengetahuan tenaga kerja yang paling utama adalah penyusunan menu yang baik dan biaya unuk setiap kali makan. Dalam perencanaan menu tidak lupa 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 10-12 tahun.

