**BAB I**

**PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

 Gizi merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam pembangunan, yang dapat memberikan konstribusi dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas sehingga mampu berperan secara optimal dalam pembangunan. Dalam setiap tahapan kehidupan manusia diperlukan asupan gizi yang berbeda, dan kecukupan gizi sangat diperlukan oleh setiap individu, sejak janin yang masih dalam kandungan, bayi, anak-anak, remaja, dewasa sampai usia lanjut (Farida dkk, 2004).

Gizi seimbang pada masa remaja sangat menentukan kematangan mereka di masa depan, terutama remaja putri harus memperhatikan asupan makan mereka. Terlebih lagi pada masa ini, aktivitas fisik remaja umumnya lebih banyak. Semua itu tentu akan menguras energi yang berujung pada keharusan menyesuaikannya dengan asupan zat gizi yang seimbang (Arisman, 2004).

Kebiasaan makan yang diperoleh semasa remaja akan berdampak pada kesehatan dalam fase kehidupan selanjutnya setelah dewasa dan berusia lanjut. Kekurangan zat besi dapat menimbulkan anemia dan keletihan kondisi yang menyebabkan mereka tidak mampu merebut kesempatan bekerja. Remaja memerlukan lebih banyak zat besi dan wanita membutuhkan lebih banyak lagi untuk mengganti zat besi yang hilang bersama darah haid. Dampak negatif kekurangan mineral sering tidak kelihatan sebelum mereka mencapai usia dewasa (Arisman, 2004).

Asrama adalah tempat atau wadah yang diolah sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya (Bakri dkk, 2018).

Pada penelitian Nursafitri (2013) di asrama sekolah *Smart* Ekselensia Indonesia, Parung, Bogor, menunjukkan bahwa tingkat ketersediaan zat gizi menu sehari yang sudah terpenuhi adalah Vitamin A dan Fe sedangkan tingkat ketersediaan energi dan zat gizi yang tidak terpenuhi adalah energi 92,4%, protein 98,8%, vitamin B 72,6%, vitamin C 62,7%, kalsium 81,2% dan fosfor 97%. Kebutuhan karbohidrat baru mencapai 53.3% dan kebutuhan lemak sudah lebih 23.8%.

Pada penelitian Sudrajat dan Sinaga (2016) di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut menunjukkan bahwa ketersediaan energi dan zat gizi belum memenuhi angka kecukupan gizi. Tingkat kecukupan energi, protein, vitamin, dan mineral sampel tergolong defisit berat. Tingkat kecukupan lemak tergolong lebih, dan tingkat kecukupan karbohidrat berada pada kategori normal.

Depkes (2013) dalam Ronitawati (2016) perencanaan biaya bahan makanan bertujuan agar tersedianya usulan anggaran yang mencukupi pengadaan bahan makanan sesuai dengan standar kecukupan gizi serta jumlah konsumen yang dilayani. Sebelum merencanakan menu harus menentukan anggaran biayanya terlebih dahulu. Kemenkes (2014) dalam Bakri dkk (2018) biaya yang umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (*food cost)* yang diartikan sebagai “uang yg telah dan akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan atau permintaan”.

Pada penelitian Anindita (2017) di *Boarding School,* Bogor menyatakan bahwabiaya untuk bahan pangan (*food cost*) sudah baik yaitu sebesar 96,98%, sedangkan biaya upah tenaga kerja lembur (*labor cost*) sebesar 0,31%, dan biaya operasional (*operating cost*) sebesar 0,59%. Selanjutnya pada penelitian Syifa (2016) di Penyelenggaraan Makanan Asrama Mahasiswa Kabupaten Bogor menunjukkan bahwa biaya yang digunakan oleh pihak katering dalam penyelenggaraan makanan sebesar 81,61% dari total biaya. Biaya untuk bahan pangan (*food cost*) sebesar 45,90%, biaya tenaga kerja (*labor cost*) 32,22%, biaya operasional (*operating cost)* sebesar 3,48% dan sisanya digunakan untuk membayar pajak dan sebagai profit.

MAN 1 Kota Malang merupakan salah satu sekolah yang menyelenggarakan makanan asrama bagi siswa/i yang tinggal di asrama. Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada bulan Mei 2019 diperoleh bahwa penyelenggaraan makanan di MAN 1 Kota Malang melayani 256 siswa/i yang dikelola langsung oleh MAN 1 Kota Malang. Tenaga pelaksana penyelenggaraan makanan tersebut berjumlah 5 orang dengan lulusan Sekolah Dasar sebanyak 2 orang dan Sekolah Menengah Pertama sebanyak 3 orang yang memiliki keahlian memasak dan masih belum memperhatikan pola menu seimbang pada menu yang disajikan untuk siswa/i asrama. Biaya makan yang dibebankan sebesar Rp. 10.000,00/hari dalam kategori kurang dari standar biaya yang ditetapkan oleh Kemenkeu (2016) untuk wilayah Jawa Timur yaitu sebesar Rp. 30.000,00/hari. Penyelenggaraan makanan di MAN 1 Kota Malang sudah memiliki siklus menu selama 1 bulan tetapi belum direncanakan dengan baik dan belum memenuhi pola menu seimbang menurut Pedoman Gizi Seimbang (2014).

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin menganalisis biaya bahan makanan, pola menu, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang.

* 1. **Rumusan Masalah**

Bagaimanakah biaya bahan makanan, pola menu, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin c dan zat besi) pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang?

* 1. **Tujuan Penelitian**
		1. **Tujuan Umum**

 Mengetahui biaya bahan makanan, pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin c dan zat besi) pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang.

* + 1. **Tujuan Khusus**
1. Menganalisis biaya bahan makanan pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang.
2. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang.
3. Menganalisis standar porsi pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang.
4. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin c dan zat besi) pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang.
	1. **Manfaat Penelitian**
		1. **Manfaat Keilmuan**

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk mengetahui analisis biaya bahan makanan, pola menu, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin c dan zat besi) pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang agar dapat digunakan untuk referensi pada penelitian lainnya.

* + 1. **Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan evaluasi biaya bahan makanan, pola menu, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin c dan zat besi) pada penyelenggaraan makanan asrama di MAN 1 Kota Malang.

* 1. **Kerangka Konsep**

Pengetahuan Tenaga Kerja

Biaya Bahan Makanan

Perencanaan Menu

Pola Menu

Standar Porsi

Ketersediaan Energi dan Zat Gizi

Kecukupan Gizi Remaja

Keterangan:

 : Variabel yang diteliti

 : Variabel yang tidak diteliti