

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dan dapat diterima konsumen (Bakri, dkk., 2018). Suatu institusi dikatakan menyelenggarakan makanan banyak, apabila dalam satu kali produksi mampu menghasilkan lebih dari 50 porsi. Secara garis besar dibagi menjadi dua jenis yaitu, penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat *profit oriented* (komersial) dan yang bersifat *service oriented* (non-komersial). Salah satu penyelenggaraan makanan yang bersifat *service-oriented* adalah penyelenggaraan makanan di sekolah (Bakri, dkk., 2018).

Makanan di sekolah seharusnya diolah berdasarkan standar yang ada meliputi menu, kecukupan zat gizi dan sanitasi, dihidangkan secara menarik dan menyenangkan yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi anak sekolah, meningkatkan daya tahan tubuh dan kehadiran di sekolah, memperbaiki prestasi akademik serta merangsang dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum (Marlenywati, dkk., 2018). Adanya program penyelenggaraan makanan di sekolah diharapkan dapat meningkatkan promosi kesehatan, anak-anak dapat menerapkan konsumsi makanan yang sehat dan menerapkan kebiasaan makan yang baik di dalam keluarga melalui pemberian makanan di sekolah (Ronitawati, dkk., 2016).

Kecukupan gizi yang dianjurkan untuk anak sekolah tidak hanya dapat dipenuhi dari satu jenis bahan makanan. Makanan yang hanya satu macam dan diberikan kepada anak secara terus menerus akan membuat bosan dan malas makan. Makan siang dapat memenuhi 1/3 hingga 1/2 dari asupan gizi anak sepanjang hari, dan dapat membantu mereka lebih aktif dalam mengikuti pelajaran di sekolah (Al Faaizati, 2015). Asupan gizi dapat terpenuhi jika makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan gizi dan dapat dihabiskan, oleh karena itu perencanaan dalam membuat menu harus diperhatikan dengan baik agar selera makan meningkat dan makanan yang disajikan tidak meninggalkan sisa (Wari'ah, 2012).

Makanan yang dihabiskan tanpa meninggalkan sisa merupakan suatu keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan. Sisa makanan yang terdapat di piring merupakan data

kuantitatif yang dapat digunakan sebagai evaluasi daya terima makanan tersebut (Wari'ah, 2012). Sisa makanan yang ada dapat menggambarkan daya terima anak terhadap makanan yang disajikan. Tingkat kesukaan juga akan mempengaruhi daya terima subjek terhadap menu yang disajikan (Nurdiani, 2011).

Hasil penelitian Renaningtyas (2004) menjelaskan bahwa adanya variasi rasa makanan seperti aroma, bumbu, tingkat kematangan makanan dan suhu serta variasi penampilan yang meliputi bentuk makanan, besar porsi, penyajian dan warna dapat meningkatkan daya terima, tingkat kesukaan atau menurunkan tingkat sisa makanan. Sedangkan pada tahun 2018, Novitasari memperoleh hasil dari penelitiannya bahwa dari 9 menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan anak sekolah, sebanyak 50% memiliki pola menu kurang seimbang dan 17% tidak seimbang.

Penelitian lain dilakukan oleh Utami (2016) menyatakan bahwa daya terima pada makan siang sebanyak 71,4% kurang disebabkan oleh beberapa faktor seperti rasa, penampilan dan tekstur makanan yang disajikan. Pengulangan menu pada penyelenggaraan makanan juga berdampak pada daya terima makanan pada anak sekolah. Hasil penelitian Lubis (2015) pada santri putri menyatakan bahwa daya terima pada sayur tergolong rendah yang tergambar dari sisa sayur yang tergolong tinggi sebesar 71,5% sedangkan tingkat kesukaan pada sayur >40% kurang disukai.

Salah satu sekolah yang menyelenggarakan makanan lebih dari 50 porsi untuk santrinya adalah SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung. Berdasarkan studi pendahuluan, menu makan siang dengan lauk hewani selalu habis dan tidak meninggalkan sisa, namun menu dengan sayur dan lauk nabati masih sering terdapat sisa. Berdasarkan alasan diatas maka peneliti ingin mengkaji lebih lanjut pola menu, tingkat kesukaan, dan sisa makanan anak sekolah pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pola menu di penyelenggaraan makan SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung?
2. Bagaimana tingkat kesukaan di penyelenggaraan makan SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung?
3. Bagaimana sisa makanan di penyelenggaraan makan SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui pola menu, tingkat kesukaan dan sisa makanan anak sekolah pada penyelenggaraan makan di SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Mengetahui gambaran umum dan karakteristik santri di penyelenggaraan makan SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung
- b. Menganalisis pola menu di penyelenggaraan makan SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung
- c. Menganalisis tingkat kesukaan menu di penyelenggaraan makan SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung
- d. Menganalisis sisa makanan di penyelenggaraan makan SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung.

## **D. Manfaat**

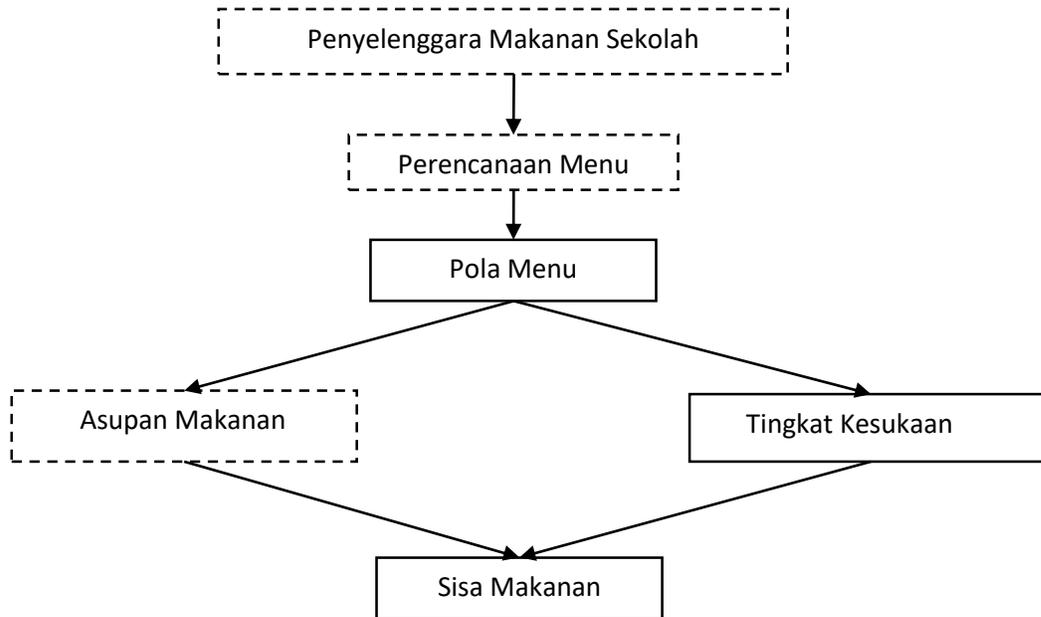
### **1. Manfaat untuk peneliti**

Sebagai sarana belajar dan masukan bagi peneliti mengenai penyelenggaraan makan di SD sehingga bisa menghasilkan kualitas makanan yang bergizi tinggi dan memberikan kepuasan yang baik pada konsumen.

### **2. Manfaat untuk lahan penelitian**

Memberikan informasi kepada para pengelola penyelenggaraan makan tentang pentingnya pola menu, tingkat kesukaan & sisa makanan pada anak sekolah agar tercipta tingkat kepuasan konsumen.

## E. Kerangka Konsep



**Gambar 1. Kerangka konsep penelitian**

Keterangan:

\_\_\_\_\_ : Variabel yang diteliti  
----- : Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan:

Sistem penyelenggara makanan sekolah berhubungan dengan ahli gizi yang membuat perencanaan menu dan yang bertanggung jawab terhadap pola menu. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pola menu sehingga diharapkan dapat menambah tingkat kesukaan santri terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk sehingga kaitannya dengan sisa makanan.