

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa sehingga harus diperhatikan tumbuh kembangnya. Tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal bergantung pada pemberian zat gizi dengan kualitas dan kuantitas yang baik dan benar. Dalam masa tumbuh kembang tersebut, asupan zat gizi pada anak tidak selalu dapat dilaksanakan dengan sempurna sehingga banyak sekali masalah yang ditimbulkan karena pemberian makan yang tidak benar dan menyimpang sehingga mengakibatkan gangguan pada banyak organ dan sistem tubuh anak (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016).

Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2010 menyatakan, secara nasional prevalensi kurus anak usia 6-12 tahun berdasarkan indikator Indeks Massa Tubuh menurut Umur (IMT/U) yaitu sebesar 12,2% (Jawa Timur 12,8%). Disisi lain, hasil Riskesdas 2010 menunjukkan bahwa presentase asupan energi di Jawa Timur untuk anak usia sekolah (7-12 tahun) sebesar 40,7% memiliki tingkat konsumsi energi hanya mencapai 70%. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa asupan energi dan zat gizi anak usia sekolah masih dibawah AKG yang dianjurkan.

Saat ini, ada beberapa sekolah yang telah berkembang untuk menyelenggarakan makanan di sekolah baik sebagai makanan selingan (snack) maupun makan siang bagi siswanya dikarenakan di beberapa sekolah tersebut memberlakukan *full day school*, adanya fasilitas makan siang seharusnya memiliki kontribusi sebesar 2/5 dari total kecukupan konsumsi makanan dalam sehari (Kusumastuti, 2009).

Novitasari (2018) menyatakan bahwa dari 9 menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan anak sekolah, sebanyak 50% memiliki pola menu kurang seimbang dan 17% tidak seimbang. Standar porsi yang disajikan juga tidak sesuai dengan kebutuhan, sedangkan ketersediaan energi hanya memenuhi

53,1% kebutuhan total makan siang. Hal ini serupa dengan penelitian Zanalía (2018) bahwa kecukupan anak usia sekolah dari 44 siswa sebagian besar menunjukkan defisit tingkat berat. Diantaranya energi 80%, protein 100%, lemak 100% dan lemak 50%.

Hasil penelitian Syifa (2016) pada penyelenggaraan makanan asrama mahasiswa Kabupaten Bogor menunjukkan biaya untuk bahan pangan (food cost) sebesar 39.01%, biaya tenaga kerja (labour cost) 32.22%, biaya operasional (operating cost) sebesar 3.48%. 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.

Salah satu sekolah yang telah menyelenggarakan makanan bagi anak sekolah di Kediri, adalah Sekolah Dasar Islam Terpadu (SD IT) Empat Mei Kota Pare. SD ini melayani makan siang bagi 400 siswa. Besarnya konsumen yang dilayani sudah selayaknya apabila sekolah tersebut menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan yang baik. Namun demikian, penelitian di bidang ini pada SD IT Empat Mei Kota Pare masih terbatas. Oleh karena itu, peneliti ingin menganalisis beberapa hal terkait manajemen penyelenggaraan makanan meliputi kesesuaian biaya bahan makanan, pola menu, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makanan di SD IT Empat Mei.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana biaya makan makan pada penyelenggaraan makan siang di SD IT Empat Mei Pare, Kabupaten Kediri?
2. Bagaimana nilai ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di SD IT Empat Mei Pare, Kabupaten Kediri?
3. Bagaimana pola menu dan standar porsi pada penyelenggaraan makan siang di SD IT Empat Mei Pare, Kabupaten Kediri?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis kesesuaian biaya, pola menu, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang SD IT Empat Mei Pare.

2. Tujuan Khusus

a. Menganalisis biaya makan pada penyelenggaraan makan siang SD IT Empat Mei Pare.

b. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makan siang SD IT Empat Mei Pare.

c. Menganalisis standar porsi pada penyelenggaraan makan siang SD IT Empat Mei Pare.

d. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi pada makan siang SD IT Empat Mei Pare.

D. Manfaat Penelitian

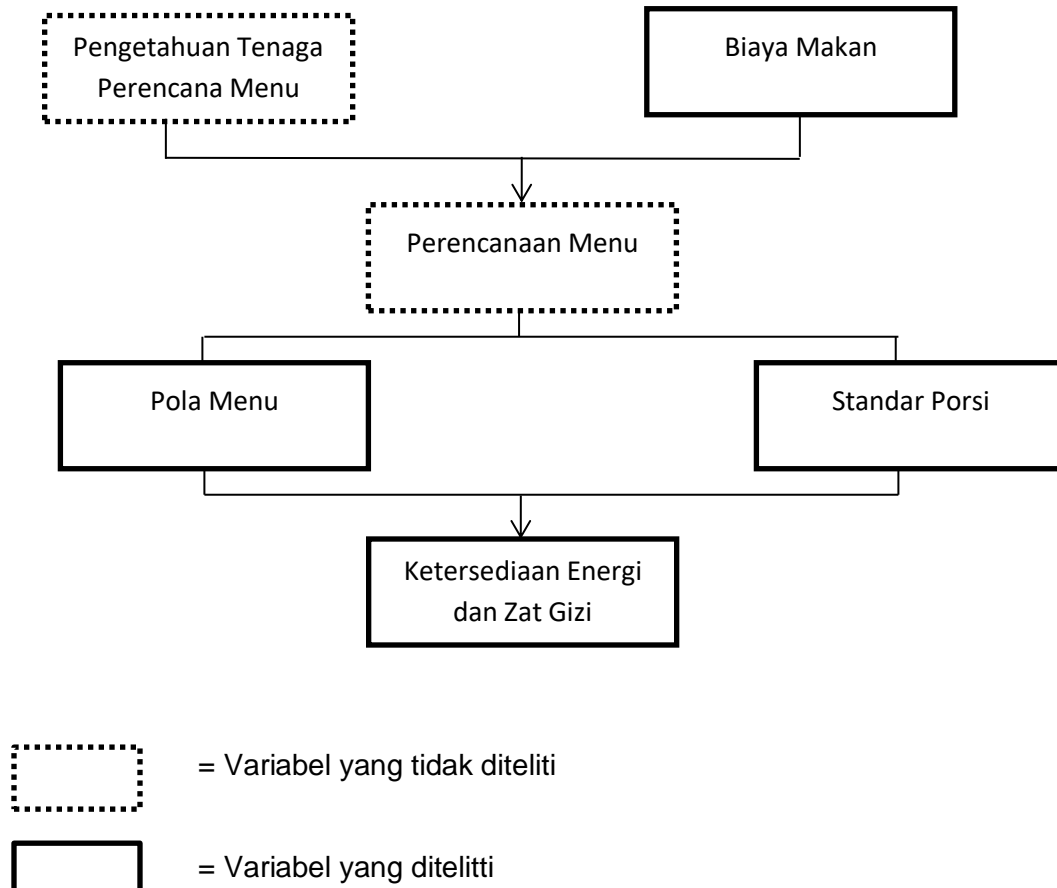
1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan tentang kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi biaya, pola menu, ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang SD IT Empat Mei Pare.

2. Manfaat Praktis

Dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan masukan bagi pihak sekolah SD IT Empat Mei Pare dalam usaha perbaikan dan peningkatan pelayanan makanannya.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka konsep

Penjelasan kerangka konsep:

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 telah dianjurkan agar ketersediaan energi dan zat gizi pada makanan yang disajikan dapat terpenuhi.