

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

ASIFA (Aji Santoso *International Football Academy*) adalah sekolah bola yang terletak di Lapangan Mojolangu, Kompleks Griyashanta Blok J Mojolangu, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, didirikan oleh Aji Santoso pada tahun 2013. Sekolah bola ASIFA merupakan akademi sepak bola yang bertaraf Internasional dan berorientasi untuk memperoleh prestasi tinggi. Di sekolah ini terbagi beberapa kelompok umur di mulai dari 13 tahun sampai 18 tahun. Sekolah ini juga terdapat asrama dan terdapat penyelenggaraan makanan untuk asupan sehari-hari para calon atlet. Melihat banyaknya calon atlet di asrama ini maka manajemen di sekolah sepak bola ASIFA harus baik terutama dalam bidang penyelenggaraan makanan. Bakri dkk (2018) menyatakan penyelenggaraan makanan khusus termasuk penyelenggaraan makanan institusi yang berarti penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal dan mempunyai batas waktu yang ditetapkan. Di Indonesia dapat dikatakan penyelenggaraan makanan banyak atau massal apabila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi dalam satu kali pengolahan.

Disamping penyelenggaraan makanan massal juga dibutuhkan pelayanan gizi yang baik. Menurut Hasbullah (2017) Atlet memerlukan asupan gizi yang tepat untuk mempertahankan kebugaran. Faktor kebugaran menjadi penting karena dapat mempengaruhi performa atlet dalam bertanding. Selain itu, makanan yang bergizi akan menunjang pertumbuhan fisik dan perkembangan otak.

Secara umum, sebagian besar asupan gizi atlet maupun calon atlet di Indonesia masih belum sesuai dengan yang diharapkan, berdasarkan hasil penelitian asupan zat gizi siswa sekolah sepak bola putra makassar tahun 2013 pada sampel melalui recall 24 jam diketahui bahwa rata-rata anak-anak masuk dalam kategori asupan energi kurang (70-80%) menurut AKG yaitu sebanyak 70% (36 orang), 94% (48 orang) yang asupan karbohidratnya kurang(70-80%) menurut AKG, 61% (31 orang) yang asupan lemaknya kurang (70-80%) menurut AKG, 65% (33 orang), yang asupan proteinnya kurang(70-80%) menurut AKG (Veronica, D .2013), kurangnya asupan zat

gizi tersebut karena adanya beberapa faktor, seperti kurangnya edukasi kepada pihak institusi terkait tentang pentingnya asupan gizi untuk kesuksesan prestasi bagi para atlet maupun calon atlet, kurangnya ketersediaan ahli gizi, dan banyaknya sisa makanan (KEMENKES RI, 2013).

Untuk mengetahui asupan gizi dapat dilakukan dengan evaluasi terhadap sisa makanan (Barker.2011). Sisa makanan (*waste*) adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan (Elisa.2011). Faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan dapat berupa faktor yang berasal dalam diri seseorang (faktor internal), faktor dari luar seseorang (faktor eksternal) serta faktor lain yang mendukung. Faktor internal di antaranya adalah motivasi makan, kebiasaan makan, kondisi psikologis, aktivitas fisik, dan pengetahuan gizi. Faktor eksternal di antaranya adalah penampilan makan (warna, bentuk, besar porsi) dan citarasa makanan (rasa suhu, tingkat kematangan) (Barker.2011).

Data sisa makanan juga bisa digunakan untuk mengevaluasi efektifitas dan efisiensi biaya penyelenggaraan dan pelayanan makanan (Nida .2011). Perhitungan sisa makanan seseorang dilakukan dengan perhitungan komstok. Skala komstok tersebut pada mulanya digunakan para ahli biotetik untuk mengukur sisa makanan. Untuk memperkirakan berat sisa makanan yang sesungguhnya, hasil pengukuran dengan skala komstok tersebut dikonversi kedalam persen dan dikalikan dengan berat awal (Irfiani.2017), selanjutnya dikategorikan dengan skala ordinal menjadi sedikit (sisa makanan $\leq 20\%$), banyak (sisa makanan $> 20\%$) (SK Menkes.2008).

Diketahui pada penyelenggaraan makanan di sekolah bola ASIFA dengan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan November 2019 didapati ada beberapa susunan menu dengan variasi yang sama dan cenderung monoton yaitu sering ditemukan menu makanan yang berbumbu merah dan kecap, dan didapati beberapa siswa yang menyisakan makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang biaya makan dan nilai gizi yang terbuang akibat sisa makanan (*plate waste*) pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Sepak Bola ASIFA di Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana biaya makan dan nilai gizi yang terbuang akibat sisa makanan (*plate waste*) pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui biaya makan dan nilai gizi yang terbuang akibat sisa makanan (*plate waste*) pada penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a) Mengetahui gambaran umum pada penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.
- b) Menganalisis rata-rata porsi penyajian makanan yang disediakan oleh penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.
- c) Mengetahui penetapan biaya makan yang disediakan oleh penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.
- d) Menganalisis nilai energi dan zat gizi pada rata-rata porsi penyajian makanan yang disediakan oleh penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.
- e) Menganalisis sisa makanan yang terbuang pada penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.
- f) Menganalisis nilai energi dan zat gizi yang terbuang akibat sisa makanan penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.
- g) Menganalisis biaya yang terbuang akibat sisa makanan Pada penyelenggaraan makanan Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.

D. Manfaat penelitian

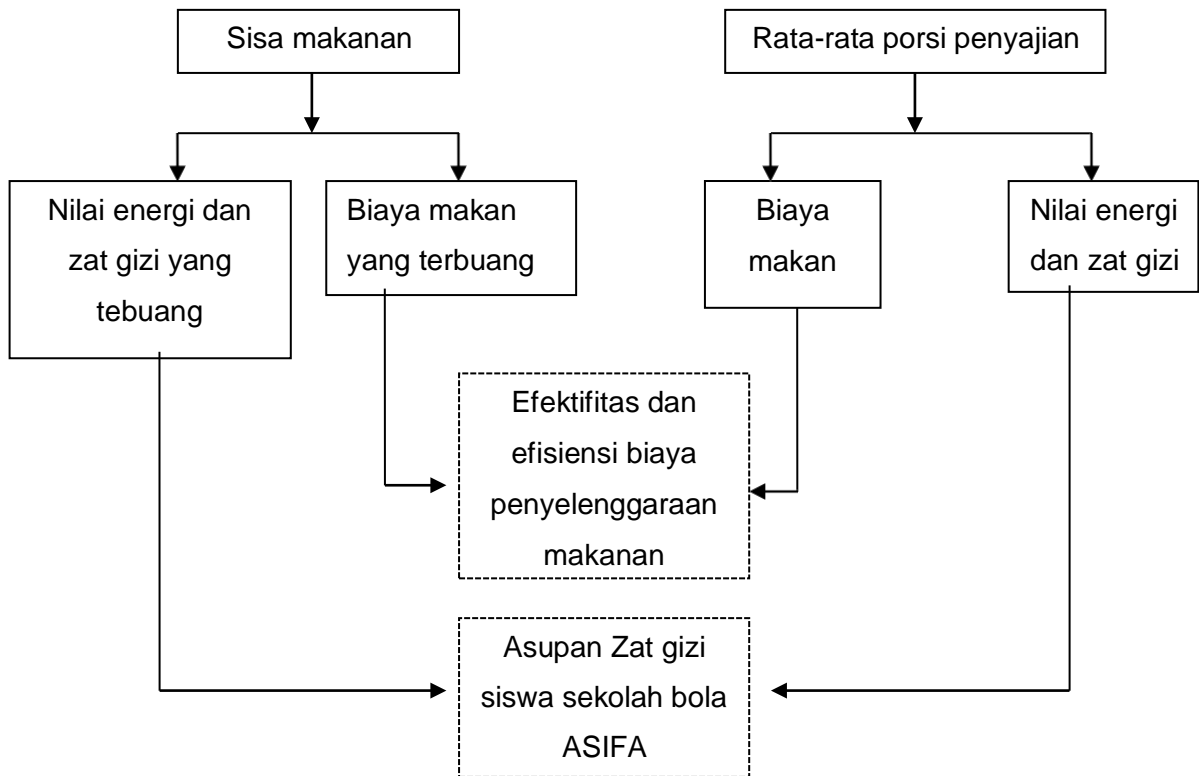
1. Manfaat teoritis

Menambah pengetahuan tentang kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi biaya makan dan nilai gizi yang terbuang akibat sisa makanan (*plate waste*) pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso International Football Academy) di kota Malang.

2. Manfaat praktis

Dapat digunakan sebagai acuan kegiatan penyelenggaraan makanan dan bahan evaluasi bagi pihak Sekolah Bola ASIFA dalam usaha perbaikan gizi dan merancang biaya makan dengan efektif dan efisien.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

————— : variabel diteliti

----- : variabel tidak diteliti