

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Kesatuan Republik Indonesia adalah wilayah negara berkembang dengan jumlah penduduk yang cukup padat. Berdasarkan hasil Sensus Penduduk tahun 2020 oleh Badan Pusat Statistik, jumlah penduduk Indonesia kini mencapai 270,20 juta jiwa. Pada catatan SP2020 didapatkan mayoritas penduduk Indonesia sebagian besar adalah Generasi Z dan Generasi Milenial. Generasi Z di Indonesia mencapai 27,94 persen dari total populasi dan Generasi Milenial dengan persentase 25,87 persen dari total populasi Indonesia. Kedua generasi ini termasuk dalam usia produktif yang dapat menjadi peluang untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi. Salah satu faktor penting tercapainya sumberdaya manusia (SDM) yang berkualitas untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi adalah kecukupan zat gizi dan pangan (Almatsier, 2009). Kecukupan zat gizi dan pangan harus diperhatikan sejak bayi, anak, remaja hingga dewasa. Diantara siklus kehidupan manusia, remaja merupakan salah satu sumberdaya yang kecukupan gizinya harus diperhatikan secara serius, sebab pada masa ini kualitas masa depan Indonesia jika dipandang dari sisi pembangunan sangat dipengaruhi oleh keberadaan remaja sebagai penerus bangsa.

Remaja termasuk kelompok yang rentan mengalami berbagai masalah gizi seperti gizi kurang maupun gizi lebih (R. Uauy, 2015). Seiring dengan peningkatan populasi remaja di Indonesia, masalah gizi remaja perlu mendapatkan perhatian khusus karena berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dampaknya pada masalah gizi dewasa (S.A. Washi, 2010). Kebutuhan gizi remaja relatif besar, karena masih mengalami pertumbuhan. Selain itu, remaja umumnya melakukan aktivitas fisik lebih

tinggi dibandingkan dengan usia lainnya, sehingga diperlukan zat gizi yang lebih banyak (Serges & GE, 2014). Remaja termasuk kelompok yang rentan mengalami berbagai masalah gizi seperti gizi kurang maupun gizi lebih. Seiring dengan peningkatan populasi remaja di Indonesia, masalah gizi remaja perlu mendapatkan perhatian khusus karena berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dampaknya pada masalah gizi dewasa

Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makan santri, dimana seharusnya memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang baik agar dapat tercipta kualitas sumber daya manusia yang tinggi dimana gizi yang menjadi salah satu penentu kesehatan santri. Untuk memenuhi kebutuhan gizi santri remaja selama berada di pondok pesantren, maka perlu adanya penyelenggaraan makanan di pondok pesantren yang baik untuk para santri selama berada di pondok. Institusi makanan yang ada pada pondok pesantren hendaknya telah diolah berdasarkan standar yang ada (biaya, menu, standar porsi, kecukupan zat gizi dan sanitasi), dihidangkan secara menarik dan menyenangkan untuk santri (dan pengurus pondok pesantren) yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi santri, meningkatkan kehadiran di kegiatan pondok (tidak sering sakit), memperbaiki prestasi akademik serta merangsang dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum.

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. Sejalan dengan penelitian tersebut, pada penelitian lain oleh Nurul Kamila Paradisa, Reni Sofiyatin, Ni Ketut Sri Sulendri dan AASP Chandradewi membuktikan selama 3 hari pengambilan dari 63 sampel remaja,

didapatkan hasil bahwa ketersediaan zat gizi bahan makanan selama 3 hari dalam kategori kurang.

Pondok Pesantren Putri Daarul Ukhuwah 2 merupakan salah satu institusi pendidikan yang menyelenggarakan makanan selama pendidikan. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan tidak menggunakan jasa catering tetapi dilakukan langsung oleh pihak pondok pesantren. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh penulis pada 8 September 2021 didapatkan hasil bahwa selama berada di lingkungan pondok pesantren, santriwati tidak diperkenankan membeli jajanan atau makanan dari luar karena menganut prinsip “kesederhanaan” yakni menerima dan mensyukuri makanan yang telah diberikan. Namun, di lingkungan pesantren disediakan kantin yang menjual jajanan seperti aneka susu dan minuman, roti, keripik, aneka makanan ringan, gorengan, tahu mercon, roti goreng, sate tahu, dan sate usus. Tenaga pelaksana masak pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tersebut adalah tenaga dari luar yang memiliki keahlian memasak dan masih belum memperhatikan pola menu seimbang pada menu yang disajikan untuk santriwati. Distribusi makanan untuk santriwati dibantu oleh “OSADU” sebutan untuk Organisasi Santriwati Daarul Ukhuwah. Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk meneliti di tempat tersebut untuk membuktikan apakah prinsip kesederhanaan yang dimaksud dapat memenuhi kebutuhan santriatinya. Selain itu, belum ada penelitian di lokasi pondok tersebut sebelumnya untuk membahas mengenai biaya, pola menu, standar porsi, dan tingkat ketersediaan energi dan zat gizi terhadap makanan asrama dalam sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana biaya, pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi makro dan mikro (zat besi, asam folat, dan vitamin C) pada penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 Singosari Kabupaten Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui biaya, pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi makro dan mikro (zat besi, asam folat, dan vitamin C) pada penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 Singosari Kabupaten Malang

2. Tujuan Khusus

- a.) Menganalisis biaya makan pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 Singosari Kabupaten Malang.
- b.) Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 Singosari Kabupaten Malang.
- c.) Menganalisis standar porsi pada penyelenggaraan makan Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 Singosari Kabupaten Malang.
- d.) Menghitung ketersediaan energi dan zat gizi makro dan mikro (zat besi, asam folat, dan vitamin C) pada penyelenggaraan makan Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 Singosari Kabupaten Malang.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Keilmuan

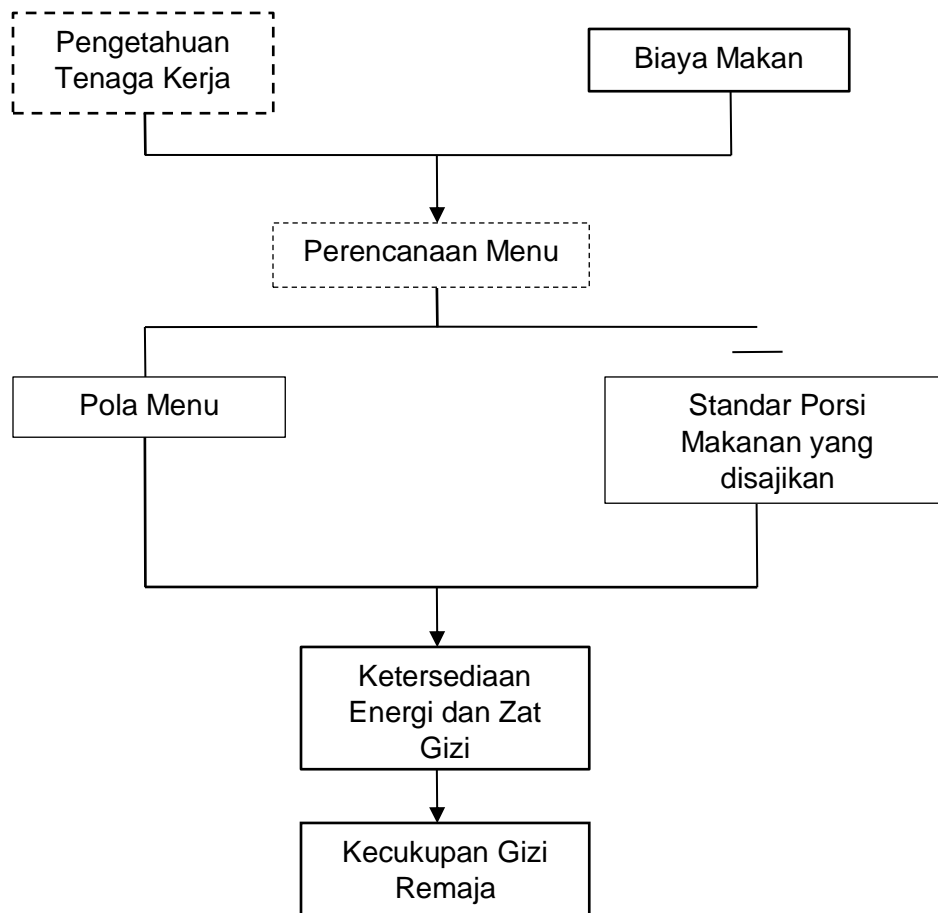
Menambah ilmu pengetahuan mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi biaya, pola menu, ketersediaan energi dan zat gizi makro dan mikro (zat besi, asam folat, dan vitamin C) pada

penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 Singosari Kabupaten Malang.

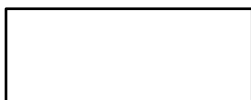
2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi penyelenggaraan makanan pada Pondok Pesantren Daarul Ukhuwah Putri 2 agar dapat meningkatkan kualitas pola menu, standar porsi, ketersediaan energi serta ketersediaan gizi makro dan mikro untuk santri dengan biaya yang relatif terjangkau.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :



: Variabel yang diteliti

Keterangan:

: Variabel yang tidak diteliti

Perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi seperti pondok pesantren 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 dianjurkan agar ketersediaan energi dan zat gizi pada makanan yang disajikan dapat memenuhi ketersediaan gizi pada siswi pesantren.