

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut laporan hasil Riskesdes (2018), masalah gizi balita di Indonesia meliputi stunting sebesar 30,8%, wasting 10,2%, underweight 17,7%, dan overweight 8%. Jumlah balita dengan gizi kurang dan balita dengan gizi buruk di Indonesia menurut hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) tahun 2017 dinilai dengan menggunakan tiga indeks. Balita usia 0-59 bulan yang mengalami gizi buruk yang dinilai berdasarkan indeks BB/U sebesar 3,8%, gizi kurang sebesar 14%, dan gizi lebih sebesar 1,8% (Kemenkes RI, 2018). Status gizi anak balita dipengaruhi oleh banyak faktor yakni tingkat pendidikan, tingkat pendapatan, jumlah keluarga, dan pemberian makanan tambahan.

Menurut Kemenkes (2010) dalam Marlenywati (2017) apabila rata-rata karbohidrat, lemak, dan protein berada dibawah standar AKG maka kebutuhan energi akan sulit terpenuhi. Salah satu faktor penyebab tidak terpenuhinya kebutuhan energi dan zat gizi yaitu tingginya sisa makanan. Sisa makanan merupakan banyaknya makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah disajikan (Yulianti, 2013). Data sisa makanan dapat digunakan untuk mengevaluasi keefektifan dari program penyuluhan gizi, penyelenggaraan, dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada individu atau sekelompok orang seperti pada penyelenggaraan makanan di sekolah.

Penyebab tingginya sisa makan pada penyelenggaraan makanan salah satunya dari faktor eksternal berupa penampilan makanan. Usia anak pra sekolah biasanya mereka lebih tertarik pada penampilan makanan, jadi saat makanan yang disajikan kurang menarik, mereka tidak akan menghabiskannya. Penampilan makanan sewaktu dihidangkan merupakan salah satu aspek yang menentukan penilaian responden terhadap cita rasa makanan. Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indra penglihatan sehingga mampu meningkatkan selera makan. Penampilan makanan yang baik adalah

makanan yang memiliki bentuk dan tekstur yang diharapkan, warna makanan yang menarik pada waktu penyajian makanan atau kombinasi warna yang menarik antara lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran.

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar *hygiene* dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua dan Siregar, 2015).

TKIT Nurul Hidayah merupakan salah satu sekolah yang menyelenggarakan makanan bagi anak didiknya melalui program khusus SEPIRING NASI KUNING (Sekolah Pakai Katering Generasi Sehat Tanpa Stunting). Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada bulan Agustus 2022 diperoleh bahwa penyelenggaraan makanan di TKIT Nurul Hidayah melayani 474 anak. Penyelenggaraan makanan ini dikelola langsung oleh pihak sekolah TK Nurul Hidayah yang diketuai oleh salah satu guru TK Nurul Hidayah. Makanan yang disajikan pada hari senin sampai Kamis berupa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Sedangkan pada hari Jumat dan Sabtu menyediakan makanan kudapan. Pembagian porsi makan berdasarkan perkiraan saja dan belum ada standar.

Dalam pemorsian makanan dilakukan oleh guru masing-masing kelas. Porsi yang diberikan antar anak berbeda, karena dianggap kebutuhan mereka juga berbeda. Menu yang disajikan dalam setiap harinya kurang seimbang. Hal ini dikarenakan tidak adanya sayuran pada setiap menu makan pagi. Tenaga pelaksana penyelenggaraan makanan tersebut berjumlah 4 orang dengan lulusan Sekolah Menengah Atas yang memiliki keahlian memasak. Pada pengamatan diketahui bahwa terdapat beberapa siswa yang menyisahkan makanan pada lauk hewani contohnya ikan tongkol. Mereka menyatakan bahwa penilaian mereka terhadap penampilan makanan dari segi tekstur kurang menarik, dikarenakan dalam

pengolahan hanya digoreng saja, sehingga tekstur cenderung kering, sehingga terjadi sisa makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin mengetahui Pengaruh Penampilan Makanan dan Sisa Makanan di TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Pengaruh Penampilan Makanan terhadap Sisa Makanan di TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Pengaruh Penampilan Makanan terhadap Sisa Makanan di TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis penampilan makanan yang meliputi warna, konsistensi makanan, bentuk, dan cara penyajian yang disediakan oleh penyelenggaraan makanan sekolah TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang
- b. Menganalisis sisa makanan pada siswa TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang.

D. Manfaat Penelitian

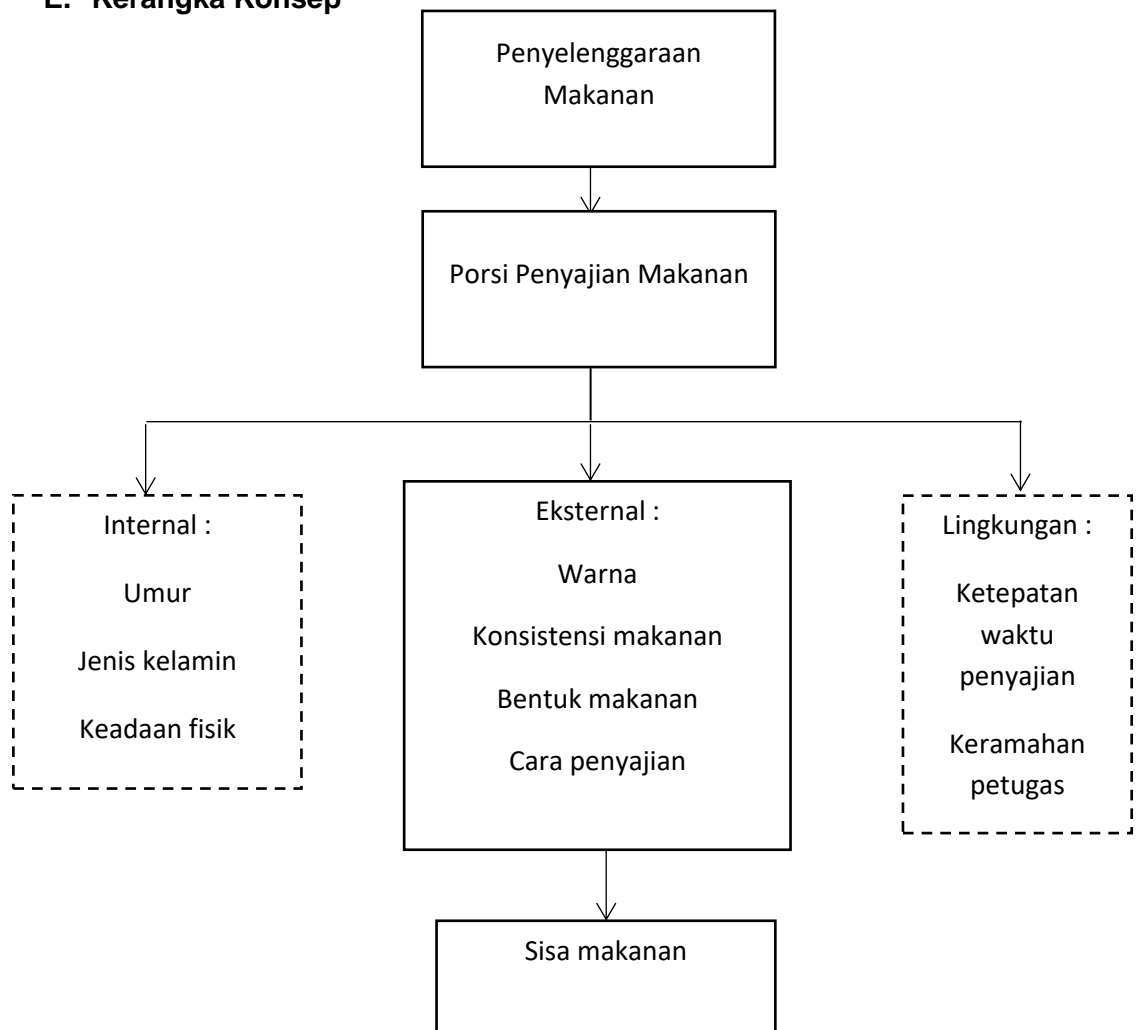
1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat Karya Tulis Ilmiah di bidang gizi institusi terutama mengenai Penampilan Makanan dan Sisa Makanan di TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang.

2. Manfaat Praktis


Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi TKIT Nurul Hidayah dalam memberikan gambaran seberapa penting adanya pengaruh penampilan makanan terhadap sisa makanan, serta dapat menjadi evaluasi dan masukan terhadap penyelenggaraan makanan di TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang.


E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

 = variabel yang diteliti

 = variabel yang tidak diteliti

Pada kerangka konsep tersebut, diketahui bahwa penyelenggaraan makanan terdapat porsi penyajian yang memiliki faktor internal, eksternal, dan lingkungan. Yang akan dibahas dari faktor tersebut adalah faktor eksternal yang meliputi penampilan makanan; yaitu warna, konsistensi makanan, bentuk, dan cara

penyajian. Dari faktor tersebut nantinya dapat diketahui ada tidaknya pengaruh terhadap sisa makanan.