

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Gizi merupakan zat yang terkandung di dalam makanan dan dimanfaatkan secara langsung oleh tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air (Syampurma, 2018). Zat gizi sebagai komponen penting dalam tubuh yang menjadi kebutuhan untuk tumbuh dan berkembang selama masa pertumbuhan (Febrianto & Rismayanthi, 2014). Pada usia remaja sangat diperlukan kecukupan dalam pemenuhan zat gizi, terutama pada remaja putri yang berhubungan dengan perannya di masa mendatang. Kecukupan zat gizi pada remaja khususnya remaja putri harus diperhatikan, hal ini dikarenakan di masa yang akan datang wanita dewasa akan melahirkan generasi sebagai penerus bangsa.

Berdasarkan data hasil Riset Kesehatan Dasar tahun 2013 prevalensi remaja kurus secara nasional pada remaja umur 16-18 tahun sebesar 9,4% yang terdiri dari 1,9% sangat kurus dan 7,5% kurus. Prevalensi gemuk pada remaja umur 16-18 tahun sebanyak 7,3% yang terdiri dari 5,7% gemuk dan 1,6% obesitas (Choiriyah dkk., 2019). Pemenuhan kebutuhan gizi pada remaja yang optimal disesuaikan dengan aktivitas kegiatan sehari-harinya, seperti kegiatan sekolah. Remaja selain menempuh pendidikan formal juga terdapat yang menempuh pendidikan di pondok pesantren.

Pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makanan para santri. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan tidak menggunakan jasa catering tetapi dilakukan langsung oleh pihak pondok pesantren (Kaenong dkk., 2014). Penyelenggaraan makanan yang disajikan di pondok pesantren terdapat pengulangan menu, namun tidak dalam waktu yang berdekatan atau dalam waktu sehari. Hal ini dikarenakan ringannya biaya untuk makan yang diberikan pada pondok pesantren, yaitu hanya berkisar Rp.12.000,00/orang/hari.

Biaya makan untuk santri yang ringan membuat tingkat asupan zat gizi santri belum terpenuhi dengan baik. Hal ini dikarenakan biaya yang tersedia tidak mencukupi untuk pengadaan bahan makanan yang bervariasi untuk

setiap harinya (Kaenong dkk., 2014). Lauk hewani yang diberikan hampir setiap hari yaitu telur dadar. Hal ini membuat para santri tidak mendapatkan kesempatan untuk mengutarakan tingkat kepuasannya pada makanan yang diberikan di pondok pesantren.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Mathla'ul Anwar Pontianak, dari 10 responden yang diteliti mendapatkan hasil bahwa 100% asupan zat gizi santri masih belum terpenuhi. Namun, pada hasil pengukuran tingkat kepuasan rasa 70% santri merasa puas dan 30% santri menjawab kurang puas. Pada pengukuran tingkat kepuasan warna sebanyak 90% santri menjawab puas dan 10% santri menjawab kurang puas. Untuk pengukuran tingkat kepuasan tekstur, aroma, dan porsi 100% santri menjawab puas dengan makanan yang disediakan Pondok Pesantren Mathla'ul Anwar Pontianak (Anggoro, 2019).

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik pada permasalahan ini dan ingin melakukan penelitian di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar. Hal ini dikarenakan pada pondok pesantren tersebut belum pernah ada yang meneliti mengenai hubungan tingkat asupan energi dan zat gizi dengan kepuasan pada makanan santri. Tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan tingkat asupan energi dan zat gizi dengan kepuasan pada makanan santri pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana hubungan tingkat asupan energi dan zat gizi dengan kepuasan pada makanan santri pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan tingkat asupan energi dan zat gizi dengan kepuasan pada makanan santri pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis asupan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi) pada makanan yang disajikan di pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar

- b. Menganalisis tingkat kepuasan (ketepatan waktu pemberian makanan, variasi menu, dan citarasa makanan) santri pada makanan yang disajikan di pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar
- c. Untuk mengetahui hubungan tingkat asupan energi dan zat gizi dengan kepuasan pada makanan santri pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar

#### **D. Manfaat**

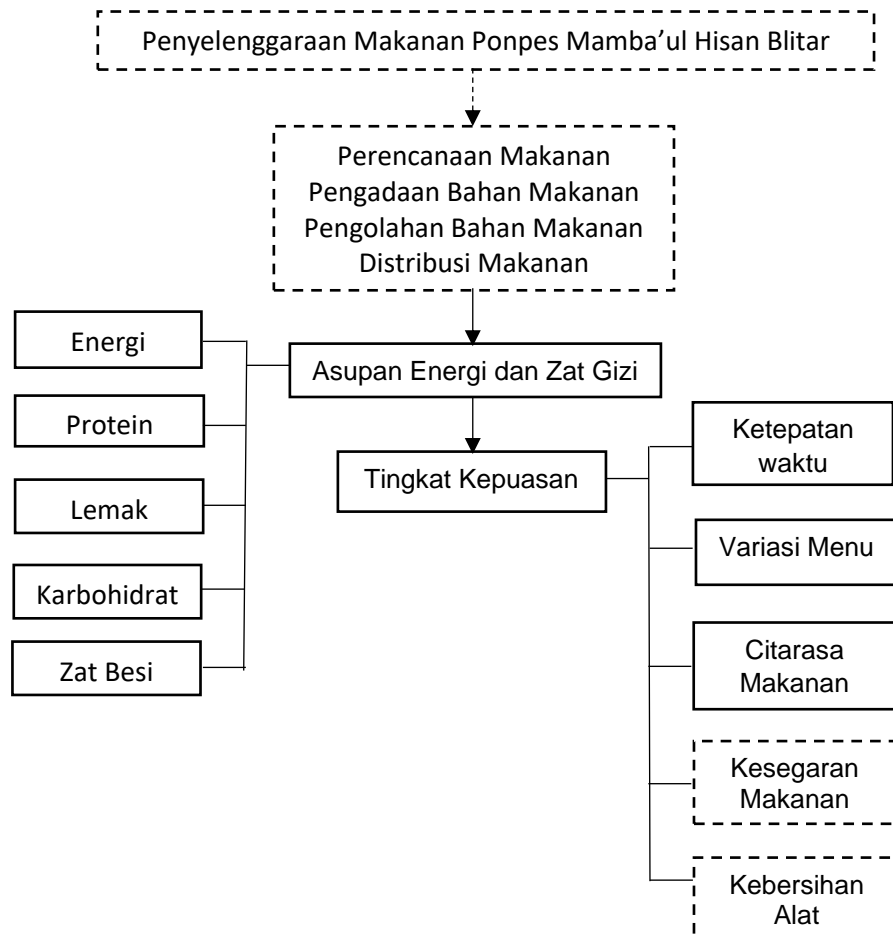
##### **1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai hubungan tingkat asupan energi dan zat gizi dengan kepuasan pada makanan santri pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.

##### **2. Manfaat Praktis**

Memberikan informasi yang berguna sebagai bahan masukan dan evaluasi kepada pengelola penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar mengenai hubungan tingkat asupan energi dan zat gizi dengan kepuasan pada makanan santri.

## E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

### Keterangan:

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan :

Dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, terdapat pengurus yang bertanggung jawab terhadap proses perencanaan makanan, pengadaan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan distribusi makanan. Asupan energi dan zat gizi para santri perlu diperhatikan agar dapat mencukupi kebutuhan zat gizi dalam tubuhnya. Selain itu, juga perlu memperhatikan tingkat kepuasan santri terhadap makanan yang sudah disajikan setiap harinya, seperti ketepatan waktu pemberian makan, variasi menu, dan citarasa makanan. Hal ini dikarenakan tingkat kepuasan santri termasuk dalam tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tersebut.