

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan pelayanan gizi, dalam kegiatan ini berisi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Adapun tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, kemanannya dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Pondok Pesantren adalah sarana pendidikan tradisional yang mana para siswanya tinggal dan belajar bersama di bawah bimbingan guru yang dikenal dengan sebutan Kiai. Pondok Pesantren juga memiliki asrama untuk tempat menginap santri (Karim, 2018). Pondok pesantren merupakan satu instansi yang melakukan penyelenggaraan makanan dalam rangka pencapaian status kesehatan optimal melalui pemberian makan pagi, siang dan malam (Aritonang, 2012).

Sistem penyelenggaraan makanan yang baik yakni memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang beragam, aman dikonsumsi, memenuhi kebutuhan gizi para santri, dihidangkan dengan menarik, pelayanan yang tepat waktu, ramah, serta fasilitas yang cukup dan nyaman. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan makanan tersebut (Rudolf, 2014).

Hasil penelitian (Amalia, 2020) di pondok pesantren Al Izzah IIBS Batu diperoleh data jika permasalahan yang sering diabaikan oleh pihak pengelola yaitu sisa lauk nabati (tahu dan tempe) saat makan pagi disajikan ulang untuk makan siang bahkan makan malam tanpa dihangatkan terlebih dahulu, terkadang ditemukan ulat pada olahan sayuran hijau, serta kurang tanggapnya pihak pengelola terhadap keluhan santri atas menu makanan. Beberapa permasalahan ini dapat mempengaruhi pola konsumsi santri. Kepuasan santri yang tinggi terhadap pelayanan makanan akan meningkatkan pola konsumsi sehingga sisa makanan santri akan sedikit. Seperti yang disebutkan pada penelitian (Semedi dkk, 2013) yang juga menyatakan bahwa terdapat hubungan positif dan bermakna antara kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan sedikit.

Jika pelayanan yang diberikan kepada para santri tidak sesuai dengan kepuasan mereka maka akan mempengaruhi status kesehatan para santri, sehingga pada akhirnya juga mempengaruhi prestasi serta kualitas santri sebagai sumber daya potensial. Oleh karena itu, peneliti ingin menganalisis gambaran pola menu, kesesuaian besar porsi, dan sisa makanan pada santri di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran pola menu, kesesuaian besar porsi, dan sisa makanan pada santri di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar?

C. Tujuan

Tujuan umum

Mengetahui gambaran pola menu, kesesuaian besar porsi, dan sisa makanan pada santri di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.

Tujuan khusus

- a. Menganalisis pola menu makanan santri di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.
- b. Menganalisis kesesuaian besar porsi santri di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.
- c. Menganalisis sisa makan santri di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar.

D. Manfaat

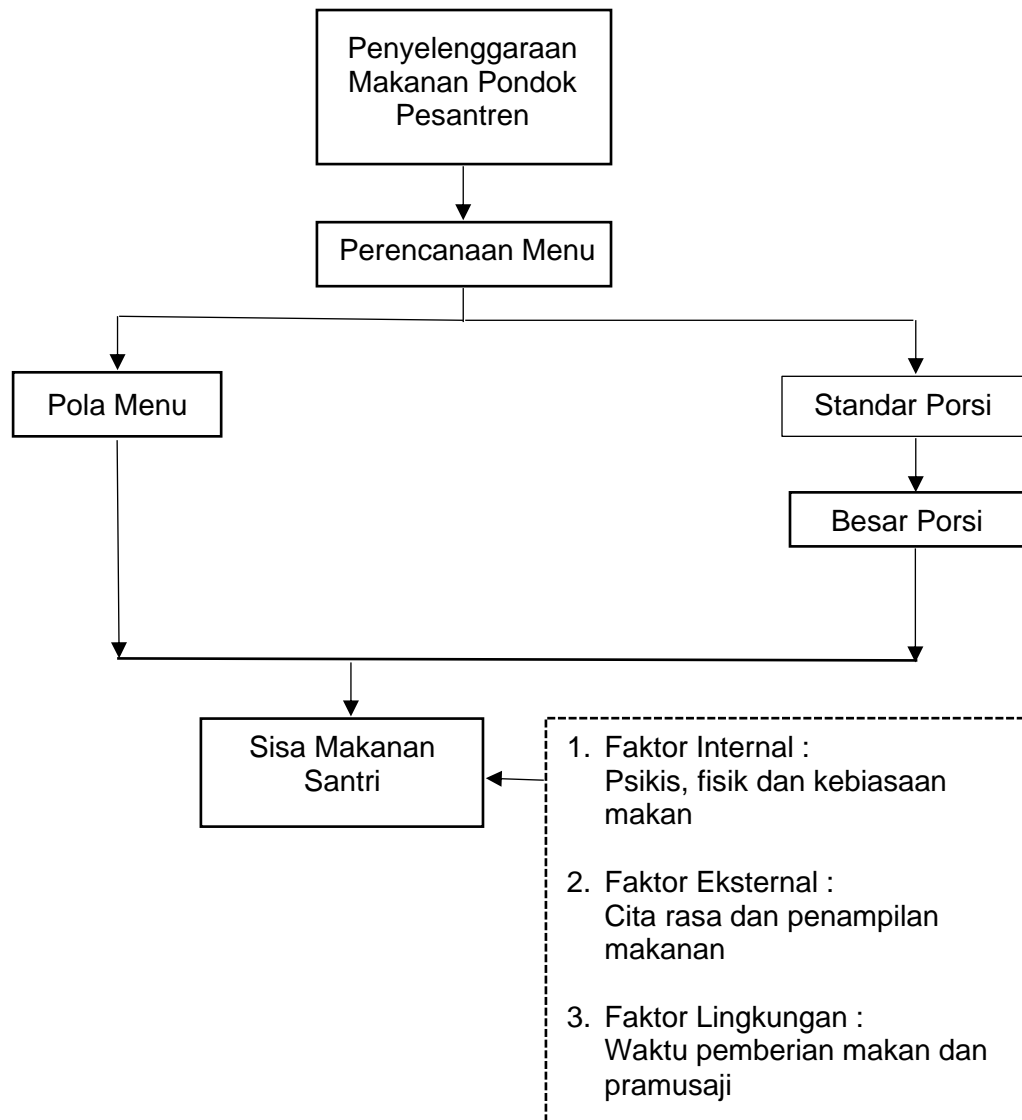
1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman pemula secara teori terhadap gambaran pola menu, kesesuaian besar porsi, dan sisa makanan santri di pondok pesantren.

2. Manfaat Praktis

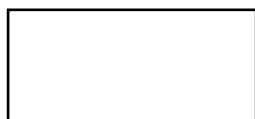
Penelitian ini dapat sebagai bahan masukan dan evaluasi kepada pengelola pondok pesantren mengenai sisa makanan para santri di pondok pesantren.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1.1 Kerangka Konsep

Keterangan :



= Variabel yang diteliti



= Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan :

Dalam penyelenggaraan makanan pondok pesantren, terdapat pengurus yang berperan dalam menyusun dan merencanakan menu untuk para santri dan yang bertanggung jawab dalam keberhasilan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Pola menu yang disusun haruslah seimbang dan harus mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dan sesuai dengan jenis serta proporsi makanan. Selain itu, dalam penyajian makanan harus memperhatikan besar standar yang telah dibuat yaitu standar porsi. Pengawasan besar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Besar porsi juga akan sangat berpengaruh terhadap nilai gizi setiap hidangan. Di samping memenuhi standar, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah daya terima santri. Sisa makanan santri merupakan faktor utama terpenuhinya asupan zat gizi para santri.