

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah 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. Salah satu penyelenggaraan makanan yang banyak ditemui yaitu pada penyelenggaraan makanan institusi (Taqhi, 2014).

Berdasarkan tujuannya, penyelenggaraan makanan institusi memiliki tiga macam yaitu penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan (komersial), penyelenggaraan makanan semi komersial dan penyelenggaraan makanan yang tanpa memperhitungkan keuntungan, berorientasi pada pelayanan (non komersial). Contoh dari penyelenggaraan makanan komersial yaitu seperti rumah makan/restoran, cafe, bar dan catering. Penyelenggaraan makanan semi komersial contohnya rumah sakit, industri, asrama dan sekolah. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yaitu panti asuhan, panti jompo, panti sosial dan pondok pesantren (Bakri dkk, 2018).

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan keagamaan Islam yang dikelola oleh masyarakat atau suatu lembaga baik untuk satuan pendidikan maupun sebagai wadah penyelenggaraan pendidikan (Depkes RI, 2013). Perkembangan pondok pesantren yang pesat menyebabkan santri semakin banyak, maka pihak pondok pesantren menyediakan asrama sebagai tempat tinggal santri dan menyediakan fasilitas lain seperti makan (Yasmadi, 2005).

Pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren masih terbilang sederhana perkembangannya. Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi perencanaan menu di pondok pesantren, seperti biaya dan peralatan yang terbatas serta keterampilan para tenaga penjamah makanan. Keterbatasan tersebut dapat mengakibatkan kurangnya variasi makanan yang disajikan, menu yang tetap dan porsi makanan yang belum sesuai dengan kebutuhan santri (Harsiwi, 2017).

Perencanaan menu yang dilakukan dengan baik akan mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi yaitu tersedianya menu yang baik dan kuantitas yang cukup. Proses pengolahan sesuai syarat juga akan menghasilkan 2 mutu organoleptik yang baik seperti hidangan yang menarik. Warna makanan yang menarik akan mempengaruhi asupan makan santri (Diahningtias, 2016). Sejalan dengan penelitian tersebut, Kaenong (2014) menyatakan bahwa menu yang menarik juga akan mempengaruhi daya terima makanan. Makanan yang dihidangkan secara menarik dan menyenangkan bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi santri, menurunkan angka santri sakit agar kehadiran di sekolah meningkat dan memperbaiki prestasi akademik di sekolah (Purwaningtias, 2013).

Penelitian yang dilakukan pada remaja putri di Pondok Pesantren Al Anwar Mranggen menunjukkan kesesuaian Standar Porsi untuk makanan pokok, lauk dan sayur tergolong kategori kurang, sedangkan pada kelompok usia 16-18 tahun lauk nabati tergolong baik. Pola menu yang digunakan adalah pola menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk nabati/hewani, dan sayur. Hidangan kurang bervariasi, untuk lauk nabati yang sering muncul adalah tempe dan masih belum bervariasi dari segi jenis bahan makan dan cara pengolahannya, untuk sayur juga masih ada pengulangan menu (Chrisyanti 2016). Pola menu yang dimaksud adalah frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu (Khisa'an dkk, 2016). Standar porsi dapat diartikan sebagai banyaknya makanan yang disajikan dan ukuran porsi untuk setiap individu. Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan (Puckett, 2004).

Anak kelompok usia 13-15 tahun merupakan usia remaja dalam masa transisi dari anak-anak dan dewasa. Gizi seimbang pada masa ini sangat menentukan kematangan mereka di masa depan (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016). 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 (Segres dalam Sudrajat, 2016).

Menurut hasil penelitian Ilmi (2014) di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar, diketahui bahwa mutu makanan dapat diterima, tetapi nilai gizi makanan terutama energi hanya mencapai sekitar 50% dari kebutuhan total santri. Tidak jauh berbeda dengan penelitian tersebut, hasil penelitian Taqhi (2014) menunjukkan bahwa mutu makanan di pondok pesantren Hubulo Gorontalo juga dapat diterima, tetapi nilai gizi makanan terutama energi hanya memenuhi 76% dari kebutuhan total santri. Hasil penelitian Ningtyas (2018) juga menunjukkan bahwa konsumsi makan santri masih pada kategori defisit karena belum adanya perhitungan kecukupan gizi di pondok pesantren.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan, Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo belum mempunyai siklus menu. Frekuensi makan sebanyak 2x makan dengan lauk pauk setiap hari yang cenderung sama, hanya berbeda di variasi sayur saja. Jumlah santri di pondok pesantren tersebut kurang lebih sebanyak 250 orang yang didominasi oleh santriwati. Pemorsian hanya dikhususkan untuk santri saja, sedangkan santriwati mengambil makanan sendiri atau *self service*.

Berdasarkan latar belakang ini, peneliti ingin menganalisis mengenai Pola Menu, Standar Porsi dan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro pada Santri Usia 13-15 Tahun di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Pola Menu, Besar Porsi Penyajian dan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro pada Santri Usia 13-15 Tahun di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Pola Menu, Besar Porsi Penyajian dan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro pada Santri Usia 13-15 Tahun di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo.

2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis pola menu makan santri usia 13-15 tahun pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo.
2. Menganalisis besar porsi makan santri usia 13-15 tahun pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo.
3. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi makro pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo.

D. Manfaat Penelitian

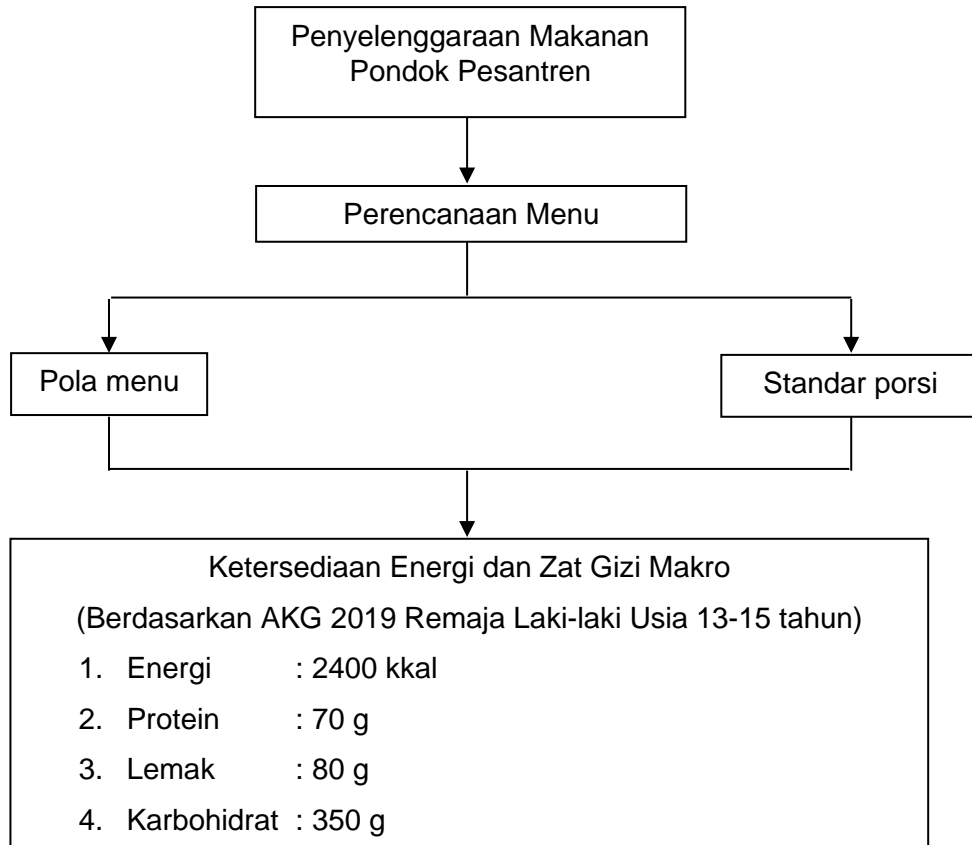
1. Manfaat Teoritis

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan bisa menerapkan ilmu tentang penyelenggaraan makanan institusi yaitu pola menu, besar porsi penyajian dan ketersediaan energi dan zat gizi makro pada santri usia 13-15 tahun di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo.

2. Manfaat Praktis

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk memperbaiki pola menu dan besar porsi penyajian sehingga ketersediaan energi dan zat gizi makro pada santri usia 13-15 tahun di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo dapat terpenuhi.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

□ = Variabel diteliti

□ (dashed) = Variabel tidak diteliti

Salah satu contoh penyelenggaraan makanan institusi yaitu penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Pada umumnya penyelenggaraan makanan tidak lepas dari adanya perencanaan menu yang akan menggambarkan pola menu dan standar porsi untuk memenuhi ketersediaan energi dan zat gizi sesuai dengan kelompok umur.