

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada pertengahan tahun 1990, di Indonesia mulai muncul sekolah unggul yang kemudian tumbuh dan berkembang pesat, salah satunya *fullday school*. *Fullday school* merupakan model sekolah umum yang memadukan sistem pengajaran islam dengan memberi tambahan waktu khusus untuk pendalaman keagamaan pada siswa. Pada *fullday school* selama satu minggu efektif belajar menjadi 5 hari memiliki konsekuensi terhadap lamanya waktu/jam belajar dalam satu hari yaitu 6 jam menjadi 9 jam. Jam belajar yang panjang membuat siswa setiap hari harus makan siang di sekolah, yaitu makanan yang dibawa sendiri maupun makanan yang disiapkan dari sekolah.

Makan di sekolah merupakan waktu makan yang penting bagi siswa, karena itu perlu diperhatikan agar makanan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan siswa (Santoso dan Ranti, 2004). Jika sumbangan makan siang yang dikonsumsi tidak cukup memenuhi kebutuhan gizi siswa sekolah dikhawatirkan siswa akan cepat merasa lelah, tidak mampu berpikir dan berpartisipasi penuh dalam proses belajar serta tidak tahan dalam melakukan aktivitas fisik yang lama (Market, 2006). Hal ini membuat pihak sekolah menyelenggarakan makan siang di sekolah bagi siswanya. Penyelenggaraan makanan sekolah merupakan salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi siswa pada saat makan siang di sekolah. Syarat makanan siswa sekolah harus mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan, higienis dan tidak membahayakan, mudah dan praktis dalam pelaksanaan kegiatan makan, dibuat sama jenis hidangan, serta efisiensi dan mudah dalam pengolahan (Santoso dan Ranti, 2004). Kontribusi energi dan zat gizi sarapan yaitu 25%, 30% makan siang, 25% makan malam dan 10% masing-masing untuk selingan pagi dan sore (Rohayati dan Zainafree, 2014). Hal tersebut penting untuk proses pertumbuhan dan perkembangan siswa.

Proses pertumbuhan dan perkembangan siswa usia sekolah dasar relatif pesat khususnya pada umur 9-12 tahun, karena pada usia tersebut kegiatan yang dilakukan di sekolah lebih padat sehingga memerlukan zat-zat gizi dalam relatif besar (Mahan dan Stump, 2004). Salah satu zat gizi yang harus dipenuhi yaitu protein, karena protein berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan bagi anak-anak maupun orang tua

(Jauhari, 2015). Bila kekurangan protein berakibat pertumbuhan yang lambat dan tidak dapat mencapai kesehatan dan pertumbuhan yang normal (Istiany dan Rusilanti, 2013). Oleh karena itu diperlukan adanya standar porsi yang dapat mencukupi kebutuhan energi dan zat gizi siswa.

Hasil penelitian dari Rauf (2015) menunjukkan bahwa asupan zat gizi makro dengan kategori kurang merupakan persentase terbesar dibandingkan dengan kategori baik dan cukup. Asupan karbohidrat yang tergolong kurang pada anak usia sekolah di kota Makasar adalah sebesar 78%, asupan protein kurang adalah sebesar 39%, dan asupan lemak kurang adalah sebesar 97,6%. Selain itu, hasil penelitian dari Utari (2016) menunjukkan bahwa asupan energi dan zat gizi dengan kategori kurang merupakan persentase terbesar dibandingkan dengan kategori baik dan cukup. Asupan energi kurang pada siswa usia sekolah di kota Dumai adalah sebesar 45,4%, sedangkan siswa usia sekolah dengan asupan karbohidrat kurang adalah sebesar 52,2%. Asupan protein kurang pada siswa usia sekolah adalah sebesar 41,7% dan asupan lemak kurang pada siswa usia sekolah adalah sebesar 43,5%. Data-data tersebut di atas menunjukkan adanya porsi makan, daya terima dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi pada siswa yang masih rendah.

Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata yang terletak di jalan Akordian Utara Tunggul Wulung Kota Malang, merupakan salah satu sekolah yang menerapkan *full day school* dengan memberikan fasilitas makan siang. Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan pada bulan Februari 2019 melalui wawancara dengan pihak sekolah, maka didapatkan informasi bahwa penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata menyediakan makan siang bagi siswa kelas 1 hingga kelas 6 sebanyak 359 porsi, serta guru dan karyawan sekolah sebanyak 85 porsi, sehingga total makan siang yang harus disediakan sebanyak 444 porsi. Penyelenggaraan makan tersebut dilakukan oleh 4 orang tenaga pemasak dan 1 orang sebagai penanggung jawab dapur sekolah. Pola menu dalam sekali makan meliputi makanan pokok dan lauk hewani/lauk nabati/sayuran. Untuk lauk nabati dan sayuran tidak setiap hari diberikan. Penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata belum dilengkapi dengan standar resep, standar porsi, dan standar bumbu. Sehingga dalam penyelenggaraan makanan mengandalkan perkiraan dengan satuan URT

(Ukuran Rumah Tangga). Hasil pengamatan terhadap 20 siswa kelas 4, diperoleh bahwa siswa menghabiskan makanan yang disajikan pada waktu makan siang yakni nasi  $\pm$  85 gram, lauk hewani  $\pm$  24 gram, lauk nabati  $\pm$  28 gram, dan sayur  $\pm$  35 gram. Hal tersebut masih belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan, porsi makan siang yang dianjurkan untuk siswa pada umur 7-9 tahun (laki-laki dan perempuan) adalah nasi 125 gram, lauk hewani 50 gram, lauk nabati 50 gram, sayur 100 gram, sedangkan porsi makan siang yang dianjurkan untuk siswa umur 10-12 tahun (laki-laki dan perempuan) adalah nasi 120 gram (perempuan) dan 150 gram (laki-laki), lauk hewani 50 gram, lauk nabati 50 gram, sayur 100 gram. Dari porsi penyajian tersebut dapat berpengaruh terhadap daya terima, tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dan mutu protein yang didapat kurang maksimal. Menurut Crisyanti (2016), anak yang kurang gizi mudah mengantuk dan kurang bergairah yang dapat mengganggu proses belajarnya, daya pikir anak juga berkurang karena pertumbuhan otak tidak berkembang.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk meneliti standar porsi, daya terima, tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dan mutu protein (DC, SAA, NPU) makanan pada penyelenggaraan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana standar porsi, daya terima, tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dan mutu protein (DC, SAA, NPU) makanan pada penyelenggaraan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui standar porsi, daya terima, tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dan mutu protein (DC, SAA, NPU) makanan pada penyelenggaraan makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui karakteristik (jenis kelamin dan berat badan) pada siswa kelas 4 dan 5 di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.
- b. Menganalisis standar porsi makanan yang disajikan pada penyelenggaraan makan siang siswa kelas 4 dan 5 di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.
- c. Menganalisis daya terima pada penyelenggaraan makan siang siswa kelas 4 dan 5 di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.
- d. Menganalisis tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat) pada penyelenggaraan makan siang siswa kelas 4 dan 5 di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.
- e. Menganalisis mutu protein (DC, SAA, NPU) pada makanan yang disajikan di penyelenggaraan makan siang siswa kelas 4 dan 5 di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.

## **D. Manfaat Penelitian**

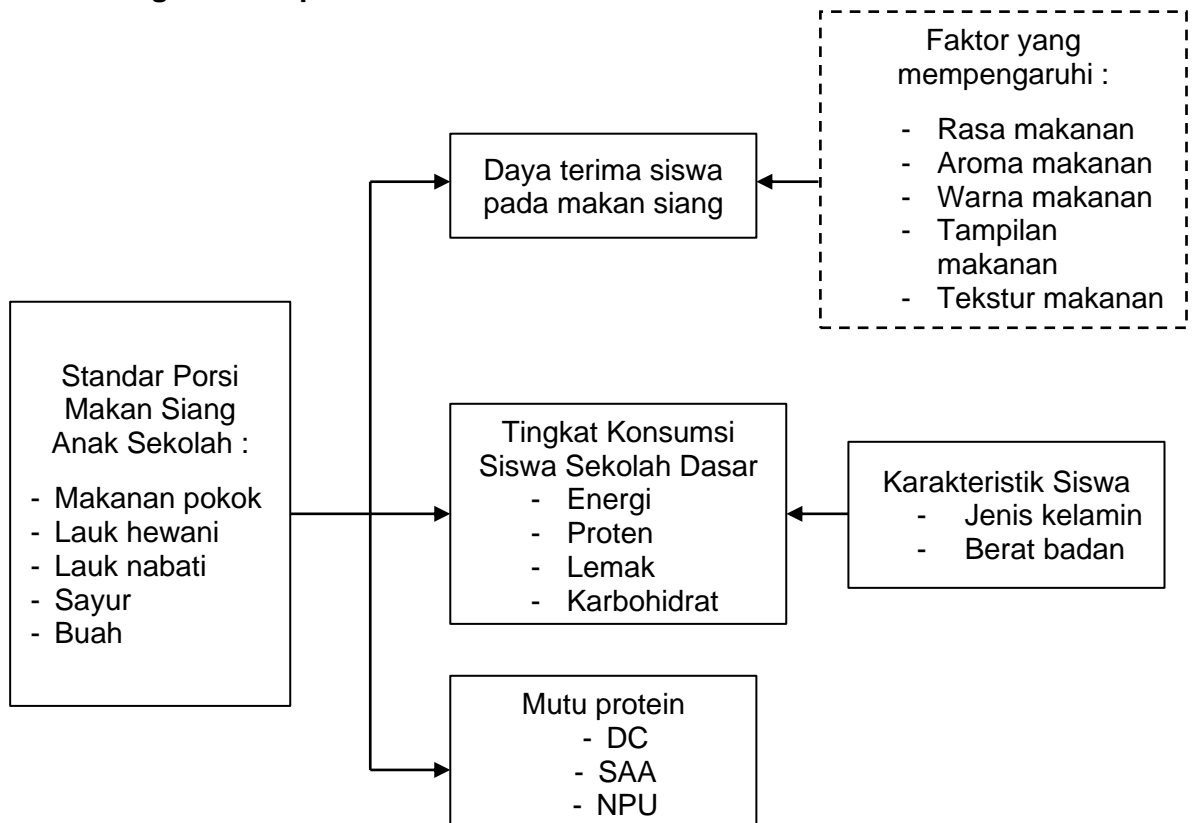
### **1. Bagi Peneliti**

Untuk menambah wawasan dan pengalaman dalam melakukan penelitian dan sebagai aplikasi ilmu yang telah didapat selama kuliah serta dapat mengetahui standar porsi, daya terima, tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dan mutu protein (DC, SAA, NPU) makanan pada penyelenggaraan makan siang siswa kelas 4 dan 5 di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.

### **2. Bagi Institusi**

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pengelola penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang khususnya tentang standar porsi, daya terima, tingkat konsumsi, dan mutu protein agar lebih baik lagi dalam memberikan pelayanan gizi pada siswa.

## E. Kerangka Konsep



Keterangan :

————— : Diteliti

- - - - - : Tidak diteliti

Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang menyelenggarakan makanan untuk siswa di waktu makan siang dengan pengambilan porsi makan dilakukan sendiri oleh siswa, dari porsi tersebut dapat mempengaruhi daya terima siswa pada saat makan siang, tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat), dan mutu protein (DC, SAA, NPU). Daya terima siswa dapat juga dipengaruhi oleh rasa makanan, aroma makanan, warna makanan, tampilan makanan, dan tekstur makanan. Kemudian pada tingkat konsumsi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dipengaruhi oleh karakteristik siswa (jenis kelamin dan berat badan).

Hipotesis :

1. Ada hubungan antara daya terima dan tingkat konsumsi terhadap makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.
2. Tidak ada hubungan antara daya terima dan tingkat konsumsi terhadap makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata Kota Malang.