

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah yang berhubungan dengan makanan pada anak usia sekolah. Selain kebutuhan energi, perlu diperhatikan variasi makanan, kesukaan anak, dan jumlah makanan yang disediakan. Program penyelenggaraan makanan untuk anak usia sekolah di Indonesia sudah mulai dilakukan terutama di sekolah dengan jumlah jam belajar yang lebih panjang. Penambahan jam belajar membuat pihak sekolah harus menyediakan makan siang bagi siswanya. Makanan yang disediakan dalam program tersebut dapat berupa makan utama (meal) atau makanan selingan (snacktime) (Tresnawati, 2009).

Tingkat kesukaan makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya yaitu warna makanan. Warna makanan yang menarik pada waktu penyajian makanan atau kombinasi warna yang menarik antara lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran akan meningkatkan selera makan seseorang. Terdapat pengaruh yang signifikan antara menu pilihan dan menu standar yang disajikan terhadap tingkat kepuasan responden dalam bentuk makanan. Bentuk makanan akan lebih menarik bila disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu sesuai dengan standar potongan bahan makanan dengan teknik tertentu. Porsi makanan seperti standar potongan (ayam, ikan, daging, tahu, tempe) yang sesuai dengan standar yang ditetapkan akan memberikan penampilan yang menarik pada waktu disajikan. Begitu juga dengan standar porsi nasi yang diberikan pada responden yang sesuai maka akan memperkecil kemungkinan sisa makanan yang berlebih. Kualitas makanan ditentukan oleh beberapa variabel kualitas di antaranya adalah penampilan yang bagus di atas piring. Penampilan makanan yang baik akan menggambarkan mutu makanan yang baik pula (Gobel et al., 2011). Pengolahan makanan juga menjadi penentu aroma dan rasa dari menu yang disajikan, oleh karena

itu perlu adanya variasi teknik pengolahan agar dapat menghasilkan menu yang beragam. Teknik pengolahan yang tepat akan mempengaruhi cita rasa makanan yang pada akhirnya berpengaruh pada kepuasan konsumen (Bakri et al., 2018).

Azwar (dalam Puruhita et al., 2014) menjelaskan bahwa sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah. Sisa makanan adalah bahan makanan atau makanan yang tidak dimakan. Hirsch (dalam Puruhita et al., 2014) menyebutkan ada 2 jenis sisa makanan, yaitu : 1) kehilangan bahan makanan pada waktu proses persiapan dan pengolahan bahan makanan; 2) makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan. Menurut Muwarni (dalam Puruhita et al., 2014) sisa makanan diukur dengan menimbang sisa makanan untuk setiap jenis hidangan yang ada di alat makanan atau dengan cara taksiran visual menggunakan skala Comstock 6 point.

Salah satu sekolah yang menyelenggarakan makan siang bagi anak didiknya di kota Malang adalah SDIT Ahmad Yani. Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 14 November 2019 di SDIT Ahmad Yani menyelenggarakan makan siang bagi siswanya yang dikelola oleh ibu kantin. Hasil wawancara dengan pengelola kantin SDIT Ahmad Yani baru menjalankan penyelenggaraan makanan ini selama 4 bulan, yakni dimulai pada bulan September tahun 2019. Penyelenggaraan makanan ini diterapkan setiap hari senin sampai dengan jumat dan dilakukan di kelas masing-masing pada pukul 12:30 WIB setelah sholat dhuhur. Penyelenggaraan makan siang disajikan dalam bentuk lunch box karena lebih mudah untuk dilaksanakan. Terdapat 75 siswa dan guru yang dilayani pada penyelenggaraan makan siang ini dengan rincian 50 siswa terdiri dari kelas 1 – 6 dan 25 guru beserta karyawan. Pengelola kantin SDIT Ahmad Yani menyediakan 23 porsi untuk siswa kelas 1-3 dengan usia 7 – 9 tahun. Tidak semua siswa makan yang disediakan ibu kantin. Beberapa siswa membawa bekal, dan siswa lainnya tidak makan siang di sekolah. Pembagian porsi makanan berdasarkan perkiraan saja dan belum ada standar. Pengelola kantin SDIT Ahmad Yani dipercaya untuk memasak sekaligus memorsikan

langsung makan siang siswa. Porsi yang diberikan antara kelas 1-3 berbeda, karena dianggap kebutuhan mereka juga berbeda. Menu yang disajikan dalam setiap harinya kurang seimbang. Hal ini dikarenakan tidak adanya buah pada setiap menu makan siang. Menu yang disajikan juga terkadang tidak terdapat sayuran. Berdasarkan studi pendahuluan di SDIT Ahmad Yani yang telah dilakukan pada 14 November 2019 menu yang disajikan adalah soto ayam dengan nasi sekitar 100 gram/orang dan daging ayam suwir sekitar 25 gram/orang. Hasil pengambilan sampel untuk daya terima makanan dengan pengamatan dan wawancara pada 23 siswa, sebagian besar mereka menyukai makanan yang diberikan namun ada 2 siswa membuang makanan tersebut dikarenakan tidak menyukai menu makan siang yang diberikan. Biaya makan siang bagi siswa yaitu Rp.7500/hari. Menu yang disediakan tidak sama antara guru dan murid. Siklus menu makan siang belum tertulis secara jelas. Berdasarkan keterangan pengelola menu makan siang akan disesuaikan dengan request dari murid atau guru yang ada sehari sebelumnya. Jika tidak ada request tertentu dari murid ataupun guru, menu yang disajikan akan disiapkan oleh ibu kantin selaku pengelola.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin mengetahui bagaimana standar menu, tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa kelas 1-3 pada penyelenggaraan makan siang di SDIT Ahmad Yani kota Malang.

B. Rumusan masalah

Bagaimana standar menu, tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui standar menu, tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengalisis menu yang disajikan siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang
- b. Menganalisis tingkat kesukaan siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang
- c. Menganalisis sisa makanan siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang

D. Manfaat Penelitian

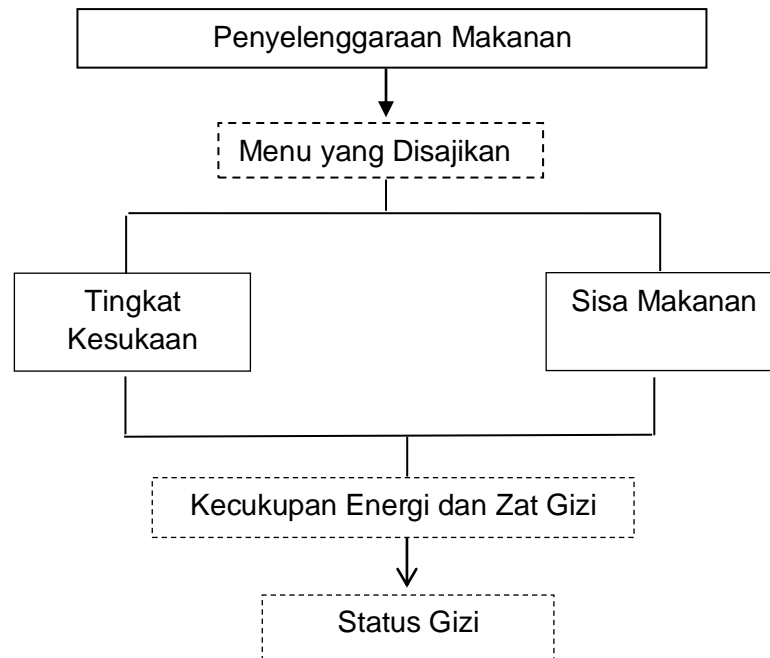
1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan bukti empiris mengenai manfaat standar menu, tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang.


2. Manfaat Praktis


Diharapkan dapat menjadi masukan bagi pengelola penyelenggaraan makanan mengenai standar menu, tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

 : variabel yang diteliti

 : variabel yang tidak diteliti

Perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi seperti sekolah harus memperhatikan menu yang disajikan agar siswa tersebut memiliki tingkat kesukaan yang baik terhadap makanan yang disajikan serta tidak meninggalkan sisa. Tujuannya agar kecukupan energi dan zat gizi pada makanan yang disajikan dapat memenuhi status gizi siswa kelas 1-3.