

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Anak usia sekolah umumnya menghabiskan waktu yang panjang dan aktifitas yang padat di sekolah maka sebaiknya frekuensi makan lebih sering dibanding orang dewasa sehingga pemenuhan kebutuhan energinya dapat optimal. Tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal antara lain dipengaruhi oleh jumlah dan kualitas asupan zat gizi dalam makanan. Konsumsi makanan dengan zat gizi seimbang pada anak sekolah menjadi bagian penting untuk pertumbuhan dan perkembangan yang menunjang generasi unggul di masa depan (Todaro, 2005).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi oleh tubuh harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap. Selain itu makanan yang masuk harus mengandung zat gizi yang optimal, bersih, dan bebas dari bahan pencemar serta harus memenuhi syarat higiene dan sanitasinya (Wulansari *et al.*, 2014).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu pelayanan dimana penyelenggaraan disajikan dalam jumlah porsi besar atau banyak. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di 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 (Wayansari *et al.*, 2018). Tujuan utama penyelenggaraan makanan yaitu menyajikan makanan dengan

baik dan menarik dari segi kualitas maupun kuantitasnya, sehingga konsumen merasa puas dengan makanan yang disajikan. Kepuasan konsumen adalah titik awal tumbuhnya loyalitas sehingga penting untuk mengetahui penilaian makanan terhadap kepuasan konsumen.

Terdapat 9 macam jenis penyelenggaraan makanan institusi yaitu penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan, anak sekolah, asrama, institusi sosial, makanan khusus, industri tenaga kerja, industri komersial, dan penyelenggaraan makanan darurat (Wulansari, *et al.*, 2014). Penyelenggaraan makanan di sekolah yang menyediakan makanan bagi siswa-siswi menjadi salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi suatu masalah yang berhubungan pada anak usia sekolah. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan di sekolah dapat meningkatkan status gizi anak sekolah terutama yang tidak sempat menyiapkan sarapan atau makan siang, meningkatkan prestasi akademik, menjadi bahan pendidikan gizi bagi anak sekolah, dan membiasakan memilih makanan yang bergizi (Utami AT, 2013).

SD Ar Rahman adalah salah satu sekolah dasar yang menyelenggarakan program makan untuk siswa-siswi dikarenakan sekolah ini menerapkan sistem *full day school*, dan untuk menunjang pembelajaran yang efektif. Sekolah menyediakan penyelenggaraan makanan secara langsung yang diolah oleh juru masak dari sekolah. Dalam merancang menu dibuat untuk kurun waktu 1 bulan, namun dalam merancang menu sekolah tidak melibatkan ahli gizi sehingga menu yang dibuat tidak dapat diketahui kandungan gizinya dan variasi menu yang dibuat sudah beragam atau tidak. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk mengetahui tingkat kepuasan siswa terhadap cita rasa menu makan siang pada penyelenggaraan makanan di SD Ar Rahman Kertosono.

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan uraian diatas didapatkan rumusan masalah Bagaimana tingkat kepuasan siswa terhadap cita rasa menu makan siang pada penyelenggaraan di SD Ar Rahman Kertosono?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kepuasan siswa terhadap penyelenggaraan menu makan siang yang disediakan di SD Ar Rahman.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis gambaran umum pada penyelenggaraan makan siang di SD Ar Rahman
2. Menganalisis data karakteristik responden (umur, jenis kelamin dan tingkat kelas) siswa-siswi SD Ar Rahman.
3. Menganalisis cita rasa makanan pada SD Ar Rahman
4. Menganalisis tingkat kepuasan terhadap cita rasa menu makanan di SD Ar Rahman

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti dalam hal penyelenggaraan makanan institusi dan bermanfaat sebagai bekal apabila peneliti bekerja pada pelayanan makanan dimasa yang akan datang.

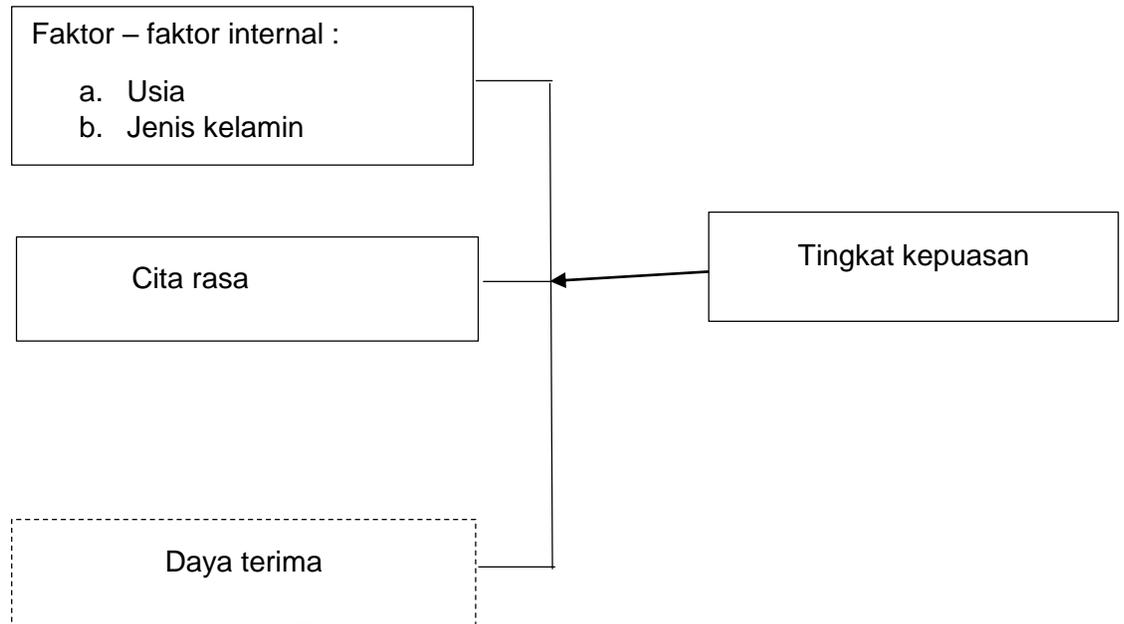
1.4.2 Bagi Sekolah

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai masukan bagi penyempurnaan kualitas makanan dimasa yang akan datang.

1.4.3 Bagi siswa

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan subjek dalam mengonsumsi makan siang dengan gizi seimbang.

1.5 Kerangka Konsep



Gambar 1 Kerangka Konsep

Keterangan :

———— : diteliti

----- : tidak diteliti