

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gizi merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam pembangunan, yang dapat memberikan kontribusi dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas sehingga mampu berperan secara optimal dalam pembangunan (Baliwati dkk., 2004). Gizi seimbang pada masa remaja sangat memerlukan perhatian khusus. Hal ini dikarenakan pada remaja umumnya berada pada masa pertumbuhan dan perkembangan. Pengaturan makanan yang dikonsumsi lebih diutamakan yang memenuhi kecukupan energi untuk metabolismenya dan pertumbuhan rata-rata (Mahan, 2004). Remaja termasuk kelompok yang rentan mengalami berbagai masalah gizi seperti gizi kurang maupun gizi lebih. Seiring dengan peningkatan populasi remaja di Indonesia, masalah gizi remaja perlu mendapatkan perhatian khusus karena berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dampaknya pada masalah gizi dewasa (Zulis dkk., 2021)

Makan siang adalah waktu untuk makan ditengah hari. Makanan yang biasa di santap untuk makan siang beragam. Penyelenggaraan makan siang di sekolah harus dapat menyumbangkan energi sepertiga dari total kebutuhan energi. Makan siang dapat memiliki kontribusi energi tubuh sebanyak 30% (Zainafree, 2014). Makan siang sangat bermanfaat untuk mengembalikan energi tubuh dan menaikkan kembali kadar gula darah ketika fokus dan konsentrasi mulai menurun, selain itu, mengonsumsi makan siang juga dapat menjaga proses metabolisme untuk tetap aktif (Zainafree, 2014).

Penyelenggaraan makanan sekolah merupakan salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk penyediaan makan siang di sekolah dan dapat mengatasi masalah gizi dan memberikan asupan agar mencukupi kebutuhan energi dan zat gizi (Dwiki, 2018). Hal utama yang harus diperhatikan adalah kecukupan gizi dan jumlah makanan yang disediakan dan makanan sekolah harus memperhatikan waktu yang tepat dan cukup (Sulistyoningsih, 2011). Penyelenggaraan makan siang harus memperhatikan pola menu dikarenakan pola menu dapat menunjukkan kualitas makanan yang disajikan (Khisa'an dkk., 2016). Hal ini dikarenakan semakin seimbang menu yang disajikan, maka zat

gizi yang terkandung dalam menu semakin lengkap. Selain itu, porsi yang kurang erat kaitannya dengan kurangnya ketersediaan energi dan zat gizi makro pada makanan yang disajikan (Wayansari dkk., 2018).

Penyelenggaraan makan siang yang baik yakni memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang beragam, aman dikonsumsi, memenuhi kebutuhan gizi, dihidangkan dengan menarik, pelayanan yang tepat waktu, ramah, serta fasilitas yang cukup dan nyaman. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan makanan dan daya terima makanan tersebut (Eric, 2014). Penelitian Zenebe et al, (2018) menyatakan bahwa terdapat perbedaan signifikan status gizi (rata-rata nilai *z-score* IMT/U) antara siswa yang mendapat makan siang disekolah dan siswa yang tidak mendapat makan siang dari sekolah. Selain itu penelitian Taher et al, (2016) menyatakan bahwa terdapat kecenderungan nilai *diet quality index* yang rendah pada siswa yang makan siang di restoran/*coffee shop* dibanding dengan siswa yang makan siang dari sekolah atau bekal dari rumah.

ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang terletak di Jalan Terusan Sudimoro Gg. 5 No. 02 Rt. 09 Rw. 07, Mojolangu, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang Provinsi Jawa Timur merupakan salah satu sekolah yang memberikan fasilitas makan siang dengan menyelenggarakan makanan bagi siswa-siswinya. Berdasarkan studi pendahuluan pada tanggal 13 Januari 2024 secara mendadak pola menu makan siang tidak terdapat buah dan lauk hewani. Terdapat beberapa siswi yang tidak menghabiskan makan siang yang disajikan. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk menganalisis pola menu, daya terima makanan, dan tingkat kesukaan makan siang pada penyelenggaraan makanan di ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu, daya terima makanan, dan tingkat kesukaan makan siang pada sisiwi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran pola menu, daya terima makanan, dan tingkat kesukaan makan siang pada sisiwi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang.

2. Tujuan Khusus
 - a) Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makan siang pada siswi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang.
 - b) Menganalisis daya terima makanan pada penyelenggaraan makan siang pada siswi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang.
 - c) Menganalisis tingkat kesukaan makan siang pada penyelenggaraan makan siang pada siswi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang.

D. Manfaat

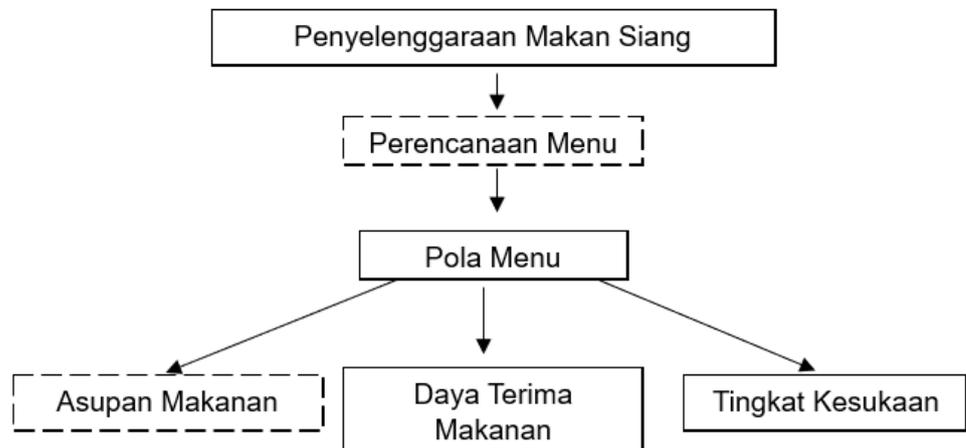
1. Manfaat Keilmuan

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penyelenggaraan makanan terkait gambaran pola menu, daya terima makanan, dan tingkat kesukaan makan siang siswi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi penyelenggaraan makanan pada pondok pesantren Al Muflihun Kota Malang agar dapat meningkatkan kualitas pola menu, daya terima makanan, dan tingkat kesukaan makan siang siswi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1 Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan

—————

: Variabel yang diteliti

- - - - -

: Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan :

Pada penyelenggaraan makanan tidak lepas dari adanya pola menu yang merupakan kegiatan perencanaan menu. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pola menu sehingga diharapkan dapat menambah tingkat asupan makanan, daya terima makanan dan tingkat kesukaan siswi terhadap warna, aroma, rasa, tekstur.