**BAB I**

**PENDAHULUAN**

**A. Latar Belakang**

Konsumsi pangan adalah faktor utama dalam memenuhi kebutuhan sebagai sumber tenaga bagi tubuh, memperbaiki jaringan, mengatur proses metabolisme, membantu pertumbuhan dan sekaligus dapat menentukan status gizi seseorang. Pemilihan makanan sehari-hari yang tepat dengan jumlah yang cukup mampu menyediakan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh.1 Perencanaan yang baik sangat diperlukan dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi, baik secara individu maupun kelompok dalam suatu institusi pada penyelenggaraan makanan. Penyelengaraan makanan institusi merupakan suatu program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan hingga penyajian atau penghidangan makanan dalam skala yang besar.2 Berdasarkan sifat dan tujuannya, suatu penyelenggaraan makanan dibagi menjadi dua yaitu yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*) seperti pada industri, komersial dan transportasi, sedangkan contoh penyelenggaraan makanan *service oriented* yaitu, institusi soasial, pelayanan kesehatan, institusi khusus dan darurat, sekolah dan asrama.3 Salah satu jenis penyelenggaraan makanan yang memiliki sifat service oriented yaitu pada penyelenggaraan makanan institusi asrama. Penyelenggaraan makanan ini melayani konsumen dari berbagai golongan umur ataupun kelompok usia tertentu. Penyelenggaraan makanan asrama meyediakan makan secara terus menerus *(continue),* karena konsumen mendapatkan pemenuhan kebutuhan gizi sehari-hari melalui penyelenggaraan makanan tersebut.3

Penyelenggaraan makanan mengambil peranan yang besar dalam suatu Institusi asrama, karena bertujuan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari serta menjaga status gizi konsumen yang dilayaninya. Penyelenggaraan makanan insitusi harus memperhatikan berbagai komponen seperti Ketenagaan/SDM; Anggaran Biaya; Peraturan dan Kebijakan; serta Sarana Prasarana yang mendukung. Beberapa komponen ini harus saling berhubungan dan berkaitan erat dengan tujuan untuk kemajuan suatu penyelenggaraan makanan.2 Beberapa penelitian mengungkapkan masih terdapat beberapa permasalahan terkait penyelengaraan makanan asrama, diantaranya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Pangesti (2013) di Akademi Imigrasi Bogor bahwa komponen pada sistem penyelenggaraan makanan yang sudah diterapkan sudah baik yaitu 94.1% Namun, tingkat kecukupan energi dan protein berada pada kategori defisit berat, ditambah lagi tingkat kecukupan zat besi dan fosfor (73.0%) dalam kategori cukup serta tingkat kecukupan vitamin A, vitamin C dan kalsium, dalam kategori kurang (50.8%, 93.7%, dan 55.6%,). Selain itu, kategori status gizi tidak normal pada konsumen sebanyak 17,5% dengan mayoritas berstatus gizi normal.4 Hasil penelitian yang dilakukan oleh Adrian (2016) pada atlet sepak takraw di PPLP Riau diperoleh bahwa penyelenggaraaan makanan tersebut sebagian besar belum memenuhi standar yaitu 62,5%, karena terdapat komponen pada penyelenggaraan makanan yang belum diterapkan dengan baik sehingga mayoritas tingkat kecukupan energi tergolong defisit sedang (39.1%), tingkat kecukupan protein tergolong defisit berat (60.9%), tingkat kecukupan lemak tergolong defisit berat (73,9%) serta tingkat kecukupan karbohidrat tergolong defisit ringan dan normal (30,4%) dengan status gizi sebagian besar berada pada kategori normal (95,7%) namun di temukan status gizi lebih sebanyak 4,3%.5

Lebih lanjut, Diahningtias (2016) juga melakukan penelitian di Pesantren Al-Hamidiyah Depok dan diperoleh hasil bahwa tingkat kecukupan energi sebagian besar dalam kategori defisit (23%), dan tingkat kecukupan protein sebagain besar dalam kategori normal (50%) sedangkan tingkat kecukupan mineral tergolong kategori defisit dan tingkat kecukupan vitamin tergolong cukup, sehingga belum mencapai angka kebutuhan gizi seharusnya namun mayoritas konssumen pada penyelenggaraan makana ini memiliki status gizi normal.6 Pada beberapa penelitian diatas dapat dilihat bahwa sekalipun suatu penyelenggaraan makanan sudah cukup baik namun masih belum mampu memenuhi kecukupan energi dan zat gizi konsumen yang ada didalamnya, sekalipun mayoritas status gizi berada pada keategori normal namun masih di temukan status gizi tidak normal (gizi kurang/giazi lebih).

Oleh karena itu, berdasarkan beberapa penelitian diatas maka peneliti tertarik melakukan studi literatur untuk mengkaji tentang kecukupan energi dan zat gizi dengan status gizi serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan asrama dengan menggunakan metode *literature review* yang didapatkan dari hasil – hasil penelitian sebelumnya yang hampir serupa.

1. **Rumusan Masalah**

"Bagaimana manajemen sistem penyelenggaraan makanan, tingkat kecukupan energi dan zat gizi, dan status gizi pada penyelengaraan makanan asrama?"

1. **Tujuan Penelitian**
   1. Tujuan Umum

Menjelaskan manajemen sistem penyelenggaraan makanan, serta kaitannya terhadap kecukupan energi dan zat gizi, serta status gizi pada penyelengaraan makanan asrama.

2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi hasil penelitian/artikel mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan, kecukupan energi dan zat gizi , serta status gizi pada penyelengaraan makanan asrama.
2. Menganalisis kecukupan energi dan zat gizi pada penyelengaraan makanan asrama.
3. Menganalisis status gizi konsumen pada penyelenggaraan makanan asrama.
4. **Manfaat Penelitian**

1. Manfaat Teoritis

Memberikan gambaran mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan, kecukupan energi dan zat gizi, serta status gizi pada penyelengaraan makanan asrama.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi

Dapat menambah referensi dibidang kajian gizi institusi khususnya mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan, kecukupan zat energi dan zat gizi, serta status gizi pada penyelengaraan makanan asrama.

b. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan sarana dalam menerapkan ilmu yang telah diperoleh pada proses pembelajaran, sehingga mampu mengembangkan potensi diri dalam penelitian-penelitian selanjutnya.