

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan pengelolaan makanan untuk orang banyak dengan tujuan tertentu dengan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi terdiri atas dua macam, yaitu penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan bersifat (komersial) dan penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan bersifat (non-komersial). Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial contohnya adalah restoran, bar, cafetaria dan catering. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial biasanya terdapat pada suatu tempat seperti asrama, pondok pesantren, rumah sakit, panti asuhan, lembaga permasyarakatan dan sekolah. Penyelenggaraan makan pada institusi non komersial khususnya pondok pesantren berkembang sangat lambat. Keterbatasan dalam penyelenggaraan makanannya, seperti pelayanan yang tidak terlatih, biaya dan peralatan yang terbatas menyebabkan lambat dalam mengalami kemajuan. Berbagai keterbatasan dalam penyelenggaraan makanan pondok pesantren sering mengakibatkan kelemahan yang tidak hanya merugikan konsumen tetapi juga penyelenggara. Kelemahan-kelemahan tersebut antara lain adalah kualitas bahan makanan kurang baik, cita rasa yang kurang diperhatikan karena risiko untung dan rugi, makanan yang kurang bervariasi dan porsi makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Idealnya orang yang berpuasa harus makan secara teratur untuk buka puasa dan sahur. Selain itu menu makanan harus seimbang, maksudnya adalah makanan yang terdiri dari karbohidrat 50-60%, protein 10-15%, lemak 20-25%, cukup vitamin dan mineral dari sayur dan buah, serta cukup serat dari sayuran untuk memperlancar buang air besar. Orang berpuasa juga mencukupi kebutuhan cairannya. Dianjurkan untuk minum kurang lebih 7-8 gelas sehari, terdiri dari tiga gelas waktu sahur dan lima gelas dari buka sampai sebelum tidur. Puasa Ramadhan juga merupakan pembatasan konsumsi jangka pendek. Jika orang berpuasa

memperhatikan kecukupan gizi, maka puasa Ramadhan tidak akan mempengaruhi daya tahan tubuh.

Anak kelompok usia 13-15 tahun termasuk salah satu kelompok yang rentan mengalami masalah gizi yaitu kekurangan energi protein. Riset Kesehatan Dasar 2010 menunjukkan sekitar 44% anak sekolah, tingkat konsumsi energinya kurang dari 70% berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG), dan 59,7% tingkat konsumsi proteinnya kurang dari 80% berdasarkan AKG, sedangkan pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi untuk kelompok usia laki-laki 13-15 tahun menurut Angka Kebutuhan Gizi (AKG) 2013 adalah energi sebesar 2475 kkal, protein 72 g, lemak 83 g, karbohidrat 340 g, vitamin C 75 mg, besi atau FE 19 mg, serat 22 g, serta air 1600 ml.

Berdasarkan survei pendahuluan pada tanggal 11 Juni 2017, Pondok Pesantren Al-Fattah Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo memiliki penyelenggaraan makanan dengan tipe semi kafetaria yaitu dalam penyajian makanannya disajikan oleh penyaji sesuai dengan perkiraan tenaga pengolah makanan dan sebagian untuk penyajian nasi para konsumen mengambilnya sendiri. Tempat penyajian makanannya terpusat dan berada satu tempat dengan dapur, sehingga pada siswa mengambil makanannya sendiri yang tempatnya juga tidak jauh dari asrama para siswa. Jumlah iuran yang dibayarkan selama bulan ramadhan untuk kebutuhan makan sebesar Rp. 250.000,00 serta jumlah siswa yang dilayani sebanyak 101 santri laki-laki dengan dibebankan biaya makan sebesar Rp 4.000,00 per porsi (sahur atau buka). Tenaga pelaksana penyelenggaraan makanan berjumlah 3 orang dengan pendidikan terakhir Sekolah Menengah Pertama dan Sekolah Menengah Atas yang memiliki keahlian memasak. Dalam pelaksanaannya menu yang disediakan jarang menggunakan buah dan kurang memperhitungkan nilai zat gizi. Belum adanya standar porsi untuk laki-laki kelompok usia 13-15 tahun sehingga kurang memperhatikan ketersediaan energi dan zat gizi untuk kelompok laki-laki usia 13-15 tahun.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti ingin mengetahui sekaligus menganalisis standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi pada menu sahur dan buka puasa di penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Al-Fattah Buduran, Sidoarjo.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi pada menu sahur dan buka puasa di penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Al-Fattah Buduran, Sidoarjo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar porsi, ketersediaan kebutuhan energi dan zat gizi pada menu sahur dan buka puasa di penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Al-Fattah Buduran, Sidoarjo.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis standar porsi pada menu sahur dan buka puasa kelompok laki-laki usia 13 -15 tahun di penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Al-Fattah Buduran, Sidoarjo
- b. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi pada menu sahur dan buka puasa kelompok laki-laki usia 13 -15 tahun di penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Al-Fattah Buduran, Sidoarjo

D. Manfaat Penelitian

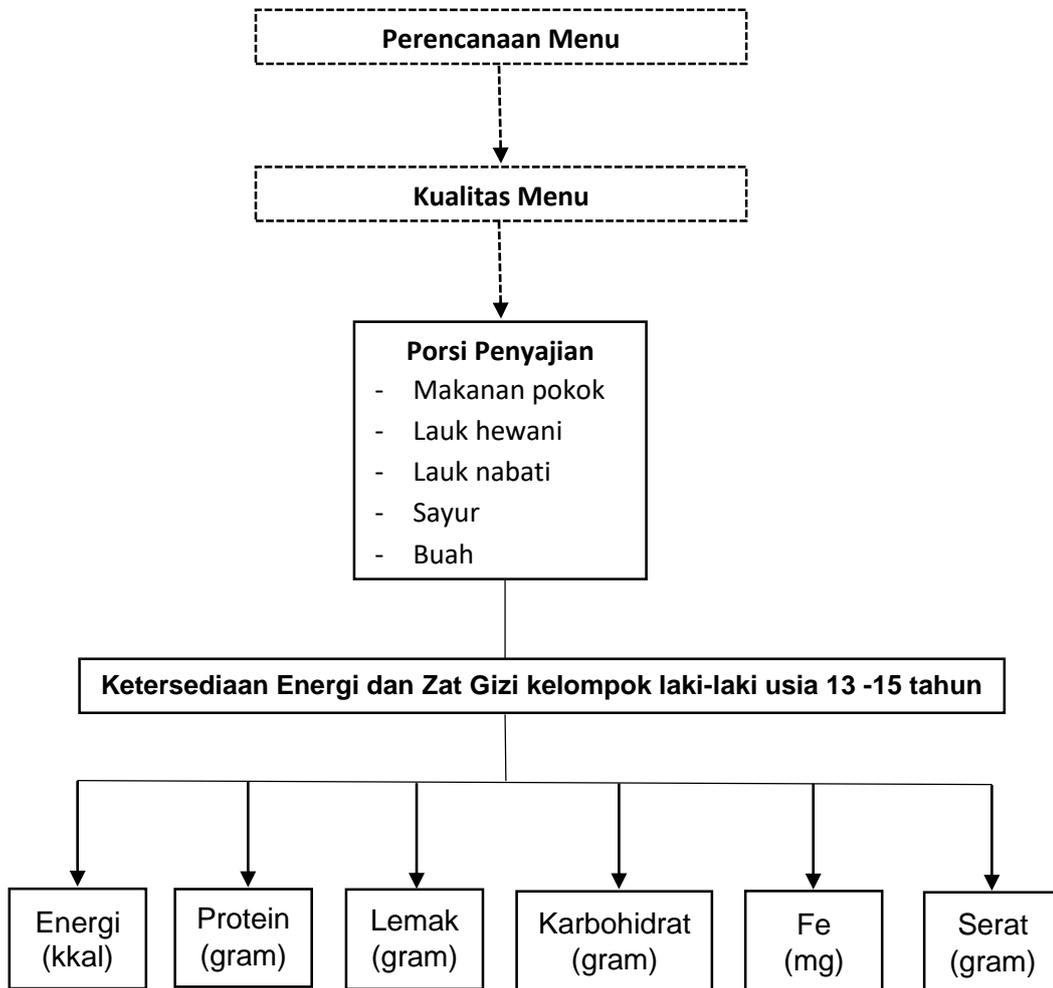
1. Bagi Peneliti

Manfaat keilmuan dari penelitian ini adalah untuk menambah pengetahuan dan menerapkan ilmu tentang penyelenggaraan makanan institusi yaitu standar porsi, ketersediaan kebutuhan energi dan zat gizi pada menu makan sahur dan buka puasa.

2. Bagi Institusi

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah sebagai bahan masukan dan perkembangan untuk memperbaiki standar porsi, ketersediaan kebutuhan energi dan zat gizi pada menu sahur dan buka puasa yang ideal supaya diterapkan di tempat. Selain itu juga dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pengelola sebagai bahan pertimbangan dalam upaya perbaikan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fattah Sidoarjo.

E. Kerangka Pikir Penelitian



Penjelasan:

Penyelenggaraan makanan institusi mempunyai peranan pada porsi penyajian yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah setiap kali makan. Pada penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren perlu diperhatikan porsi penyajian makan yang baik atau sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan untuk kelompok laki-laki usia 13-15 tahun. Dengan porsi penyajian yang sesuai dengan standar maka ketersediaan energi dan zat gizi konsumen juga akan sesuai dengan standar Angka Kecukupan Gizi (AKG).