# BAB I

# PENDAHULUAN

## Latar Belakang

Sistem penyelenggaraan institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar. Di inggris penyelengaraan makanan banyak adalah bila memproduksi 1000 porsi perhari. Sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal adalah untuk penyelenggaraan lebih dari 50 porsi perhari (Bakrie dkk, 2008).Sifat penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua yaitu komersial dan non komersial. Seperti yang dinyatakan oleh Moehy(1992) bahwa penyelenggraan makanan dapat dibedakan menjadi dua yaitu bersifat komersial Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapat keuntungan yang sebesar-besarnya. Bentuk usaha ini seperti restaurant, snack, bars, cafeteria, catering. Penyelenggaraan makanan Non komersil ini dilakukan oleh suatu instansi baik dikelola pemerintah, badan swasta ataupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggraan seperti asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah dan lain-lain

Penyelenggaraan makanan disekolah yang telah diolah berdasarkan standar yang ada (menu, kecukupan zat gizi dan sanitasi), dihidangkan secara menarik dan menyenangkan untuk siswa (dan aparat sekolah) yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi anak sekolah, meningkatkan kehadiran disekolah, memperbaiki prestasi akademik serta merangsang dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum (Reisi, 2011). Makanan anak sekolah perlu mendapat perhatian mengingat masih dalam masa pertumbuhan, maka keseimbangan gizinya harus dipertahankan supaya tetap sehat (Istiany dkk, 2013). Penyelenggaraan makanan institusi khususnya di sekolah sering dijumpai adanya keterbatasan dalam penyusunan menu makanan. seperti yang dinyatakan oleh Moehyi (1992), bahwa berbagai keterbatasan dalam penyelenggaraan makanan sering mengakibatkan kelemahan antara lain kualitas bahan makanan yang digunakan sering tidak begitu baik karena keterbatasan dana,cita rasa makanan kurang diperhatikan, makanan kurang bervariasi dan porsi makanan tidak sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan pada bulan Desember 2016 di SD Al-Irsyad Kota Batu, diperoleh bahwa penyelenggaraan makanan di SD al-Irsyad Kota Batu melayani 467 siswa. Tenaga pelaksana penyelenggaraan makanan tersebut berjumlah tiga orang yang memiliki keahlian memasak. Tempat penyajian makanan berada di ruang makan sebelah dapur. Setiap siswa mendapatkan makan siang yang telah diporsikan oleh tanaga pengolah dan guru. Kualitas makanan yang disajikan saat makan siang dari segi penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan masih belum memenuhi. Penyajian menu di SD Al-Irsyad Kota Batu juga tidak lengkap. Menu yang disajikan belum selalu dilengkapi lauk hewani dan nabati secara bersamaan. Lauk hewani disajikan sebanyak 2x dalam seminggu. Saat pengamatan menu berupa nasi, telur dadar,sayur sop dan semangka.

Di sekolah SD Al-Irsyad belum terdapat standar porsi, pemorsian dilakukan dengan perkiraan tenaga pengolah. Saat penimbangan telur dadar berat sebesar 17gr, nasi 98 gr, sayur 40 gr dan semangka 37 gr, belum sesuai dengan anjuran. Standar porsi berpengaruh pada nilai gizi makanan yang dihidangkan. Menurut AKG (Angka Kecukupan Gizi) umur 10-12 tahun, kebutuhan gizi anak laki-laki 2100 kkal sedangkan anak perempuan 2000 kkal. Kecukupan energi dan zat gizi makan siang 30% dari AKG (Angka Kecukupan Gizi) yaitu sebesar 630 kkal. Sedangkan energi yang disajikan saat makan siang di SD Al-Irsyad sebesar 258 kkal bahkan kecukupan energi belum setengah dari AKG yang dianjurkan .

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti kualitas makanandan standar porsi dalam pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi pada penyelenggraan makanan SD Al-Irsyad Kota Batu.

## Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas makanan dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi siswa SD Al-Irsyad Kota Batu ?

## Tujuan Penelitian

1. **Tujuan Umum**

Mengetahui kualitas makanan dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, zat besi dan serat) siswa SD Al-Irsyad Kota Batu**.**

1. **Tujuan Khusus**
2. Menganalisis kualitas makanan yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, suhu dan bentuk pada makan siang bagi siswa kelas 4 dan 5 di SD Al-Irsyad Kota Batu
3. Menganalisis standar porsi pada makan siang bagi siswa kelas 4 dan 5 di SD Al-Irsyad Kota Batu
4. Menganalisisi ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, zat besi dan serat) bagi kelas 4 dan 5 di SD Al-Irsyad Kota Batu

## Manfaat

1. **Manfaat Teoritis**

Menambah pengetahuan tentang kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi kualitas makanan, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, zat besi dan serat) pada penyelenggaraan makan siang di SD Al-Irsyad Kota Batu.

1. **Manfaat Praktisi**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pengelola atau evaluasi penyelenggaraan makanan khususnya di SD Al-Irsyad Kota Batu untuk dapat meningkatkan kualitas makanan dan standar porsi pada penyelenggaraan makanan di SD Al-Irsyad Kota Batu.

## Kerangka

Biaya

Perencanaan Menu

: Variabel yang tidak diteliti

Standar Porsi

Kualitas makanan

Kualitas Menu

Pola Menu

Ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, zat besi dan serat) anak sekolah

: Variabel yang diteliti

Keterangan:

Perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi seperti sekolah dipengaruhi oleh biaya untuk setiap kali makan. Dalam perencanaan menu harus memperhatikan pola menu karena berpengaruh tehadap kualitas menu dan kualitas makanan yang disajikan. Kualitas makanan dan standar porsi berpengaruh terhadap ketersediaan energi dan zat gizi (Karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, zat besi dan serat) pada anak usia sekolah.