

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak usia sekolah adalah investasi bangsa karena anak usia tersebut merupakan generasi penerus bangsa yang harus diperhatikan tumbuh kembangnya, dimana tumbuh kembang yang optimal bergantung pada pemberian zat gizi dari makanan dengan kualitas dan kualitas yang benar sesuai dengan kebutuhan gizinya. Dalam masa tumbuh kembang tersebut, asupan zat gizi pada anak tidak selalu dapat dilaksanakan dengan sempurna sehingga banyak sekali masalah yang ditimbulkan karena pemberian makan yang tidak benar dan menyimpang sehingga mengakibatkan gangguan pada banyak organ dan sistem tubuh anak (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016).

Hasil Riskesdas 2010 menyatakan, secara nasional prevalensi kurus anak usia 6 – 12 tahun berdasarkan indikator Indeks Massa Tubuh menurut Umur (IMT/U) yaitu sebesar 12,2% (Jawa Timur 12,8%). Disisi lain, hasil Riskesdas 2010 menunjukkan bahwa presentase asupan energi di Jawa Timur untuk anak usia sekolah (7-12 tahun) sebesar 40,7% memiliki tingkat konsumsi energi hanya mencapai 70%. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa asupan energi dan zat gizi anak usia sekolah masih dibawah AKG yang dianjurkan.

Saat ini, beberapa sekolah di Indonesia telah berkembang untuk menyelenggarakan makanan di sekolah baik sebagai makanan selingan (*snack*) maupun makan siang (*school feeding*) bagi siswanya dikarenakan di beberapa sekolah tersebut memberlakukan *full day school*. Adanya fasilitas makan siang memiliki kontribusi sebesar 2/5 total kecukupan konsumsi makanan dalam sehari (Kusumastuti, 2009).

Novitasari (2018) menyatakan bahwa dari 9 menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan anak sekolah, sebanyak 50% memiliki pola menu kurang seimbang dan 17% tidak seimbang. Standar porsi yang disajikan juga tidak sesuai dengan kebutuhan, sedangkan ketersediaan energi hanya memenuhi 53,1% kebutuhan total makan siang. Hal ini serupa dengan penelitian Zanalina (2018) bahwa kecukupan anak usia

sekolah dari 44 siswa sebagian besar menunjukkan defisit tingkat berat diantaranya, energi 80%, protein 100%, lemak 100%, dan lemak 50%. Lebih lanjut, Utami (2016) menyatakan bahwa daya terima pada makan siang sebanyak 71,4% kurang disebabkan oleh beberapa faktor seperti rasa, penampilan dan tekstur makanan yang disajikan. Pengulangan menu pada penyelenggaraan makanan juga berdampak pada daya terima makanan pada anak sekolah. Hasil penelitian Lubis (2015) pada santri putri menyatakan bahwa daya terima pada sayur tergolong rendah yang tergambar dari sisa sayur yang tergolong tinggi sebesar 71,5% sedangkan tingkat kesukaan pada sayur >40% kurang disukai. Menurut Mukrie (1990) makanan yang baik bukan hanya mengandung zat gizi seimbang tetapi juga mempunyai rasa dan penampilan yang baik, sehingga makanan yang disajikan dapat dihabiskan. Makanan yang habis tanpa meninggalkan sisa merupakan indikator keberhasilan dari suatu penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan pada tanggal 26 – 28 November 2018 di Kuttab Al-Fatih Kota Malang merupakan salah satu institusi pendidikan anak usia (5 – 12 tahun) yang berbasis menghafal al-qur'an, ilmu dasar agama islam sampai dengan belajar adab dan bahasa dimana sekolah ini merupakan salah satu sekolah yang menyelenggarakan makan siang dengan melayani 172 santri dan 33 guru yang dikelola oleh pihak yayasan dengan tenaga pengolah sebanyak satu orang. Tipe penyelenggaraan makanan di Kuttab Al-Fatih menggunakan tipe konvensional dimana semua proses produksi dilakukan pada satu tempat yang sama dan proses penyajian makanan berada tidak jauh dari tempat produksi. Sistem pendistribusian makanan secara desentralisasi yaitu makanan yang akan disajikan dari ruang produksi dibawa ke ruang penyajian dalam jumlah besar, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan sesuai kebutuhan konsumen.

Pola menu makan siang di Kuttab Al-Fatih kurang seimbang karena menu yang disajikan tidak selalu dilengkapi sayur dan buah. Saat pengamatan menu yang disajikan berupa nasi, semur yang berisi ayam, kentang dan tahu, nugget ayam serta sambal kecap. Penyelenggaraan makanan di Kuttab Al-Fatih belum terdapat standar porsi, pemorsian

dilakukan oleh guru yang mengawasi jalannya distribusi makan siang. Saat penimbangan hasil pemorsian nasi sebesar 160 gram, kentang 10 gram, ayam 20 gram, nugget 20 gram, dan tahu 30 gram. Hal tersebut belum sesuai dengan standar porsi untuk kebutuhan anak usia sekolah. Selain itu, penyelenggaraan makan siang di Kuttab Al-Fatih belum memiliki siklus menu.

Hasil pengambilan sampel untuk daya terima makanan dengan pengamatan dan wawancara pada 19 santri laki-laki, sebagian besar mereka menghabiskan makanan yang ada namun ada 2 santri yang tidak mengambil lauk yang disediakan dikarenakan bosan dan lebih memilih lauk yang mereka sukai seperti nasi dengan nugget sebanyak 3 potong.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin menganalisis pola menu, standar porsi dan daya terima makanan terhadap pemenuhan kecukupan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di Kuttab Al-Fatih Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis pola menu, standar porsi dan daya terima makanan terhadap pemenuhan kecukupan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di Kuttab Al-Fatih Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menganalisis pola menu, standar porsi dan daya terima makanan terhadap pemenuhan kecukupan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di Kuttab Al-Fatih Malang.

2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis pola menu makan siang Kuttab Al-Fatih Malang.
- b. Menganalisis standar porsi makan siang santri Kuttab Al-Fatih Malang.
- c. Menganalisis daya terima makanan yang telah disajikan oleh Kuttab Al-Fatih Malang.
- d. Menganalisis pemenuhan kecukupan zat gizi santri pada penyajian menu makan siang Kuttab Al-Fatih Malang.

D. Manfaat Penelitian

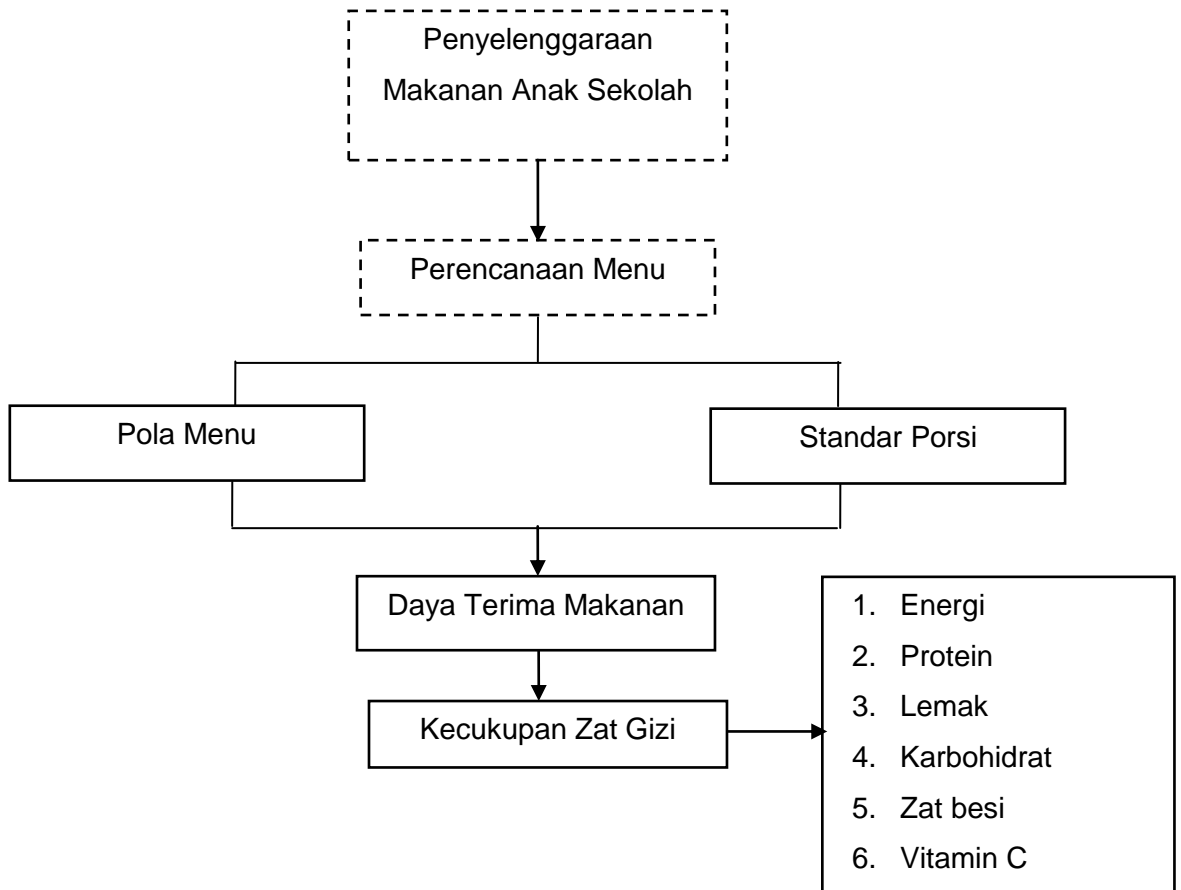
1. Manfaat teoritis

Menambah dan mengembangkan ilmu pengetahuan di bidang pelayanan makanan (*Food Service*) di sekolah sehingga dapat meningkatkan kualitas sistem penyelenggaraan makanan dari segi pola menu dan standar porsi makanan sesuai dengan kebutuhan siswa.

2. Manfaat praktis


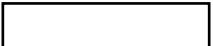
- a) Sebagai bahan evaluasi penyelenggaraan makanan bagi siswa di Kuttab Al-Fatih Kota Malang.
- b) Memberikan informasi tentang capaian tingkat konsumsi siswa berkaitan dengan menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Kuttab Al-Fatih Malang.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1.1 Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:

-  : Variabel yang tidak diteliti
-  : Variabel yang diteliti

Penjelasan Kerangka Konsep :

Pada penyelenggaraan makanan tidak lepas dari adanya perencanaan menu yang akan menggambarkan pola menu dan besar porsi makanan yang akan disajikan serta mempengaruhi daya terima makanan dan menggambarkan kecukupan zat gizi sesuai kelompok umur.