

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan pengelolaan makanan untuk orang banyak dengan tujuan tertentu (Widyastutik, dkk, 2014). Menurut Bakri, dkk (2018) penyelenggaraan makanan institusi massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal yaitu lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan. Penyelenggaraan makanan institusi massal dilaksanakan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam hal makanan baik dari segi kuantitas maupun kualitas serta keamanan daripada makanan yang disediakan oleh lembaga/pihak penyedia.

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dibedakan menjadi dua, yaitu penyelenggaraan makanan komersial (*profit oriented*) dan non atau semi komersial (*service oriented*). Salah satu penyelenggaraan makanan non atau semi komersial (*service oriented*) adalah penyelenggaraan makanan institusi khusus. Menurut Bakri dkk (2018) penyelenggaraan makanan institusi khusus adalah penyelenggaraan makanan yang disediakan untuk golongan masyarakat tertentu dalam batas waktu tertentu untuk mencapai stamina kesehatan maksimal. Penyelenggaraan makanan khusus melayani lembaga khusus ataupun pusat-pusat pelatihan, salah satunya seperti melayani pusat pelatihan olahraga (atlet). Pusat pelatihan olahraga menampung berbagai golongan umur, biasanya sebagian besar adalah remaja.

Masa remaja (10-18 tahun) merupakan periode rentan gizi karena berbagai sebab. Masa dimana memerlukan zat gizi yang lebih tinggi karena peningkatan pertumbuhan fisik dan perkembangannya yang pesat (Soetardjo, 2011). Remaja dengan kebutuhan khusus seperti atlet maupun calon atlet, asupan gizi menjadi sangat penting, terutama apabila kebutuhan gizi saat latihan diabaikan maka akan terjadi gangguan keseimbangan yang menghambat pelatihan sehingga penampilan menjadi tidak maksimal dan tidak sesuai dengan potensinya (Giriwijoyo, 2012).

Masalah gizi dapat terjadi pada setiap remaja tidak terkecuali dengan remaja yang menuntut ilmu di sekolah khusus olahraga. Masalah yang

seringkali timbul dalam menyediakan makanan bagi atlet antara lain menu makanan yang membosankan, atlet malas makan karena letih, atlet suka makanan jajanan, sehingga kecukupan gizi kemungkinan tidak dapat terpenuhi atau sebaliknya malah berlebih (Kusmawati dkk, 2019).

Kekurangan atau kelebihan zat gizi sangat berpengaruh terhadap kondisi kesehatan dan status gizi. Oleh karena itu, pengaturan keseimbangan zat gizi antara asupan dan kebutuhan tubuh sangat penting untuk mendapatkan atlet yang berprestasi. Faktor gizi merupakan salah satu faktor yang sangat perlu diperhatikan sejak pembinaan di tempat pelatihan sampai pada saat pertandingan (Andhini, 2017).

Asupan gizi yang terkait dengan olahraga mempunyai arti penting yaitu untuk mempertahankan stamina, kebugaran calon atlet dan untuk meningkatkan prestasi calon atlet tersebut dalam cabang olahraga yang dikutinya. Asupan gizi yang terpenuhi membuat tubuh memiliki energi untuk melakukan gerakan yang benar sehingga manfaat olahraga bagi tubuh akan maksimal. Tubuh membutuhkan sumber energi yang berasal dari makanan kemudian diolah tubuh menjadi sumber energi bagi otot untuk berkontraksi. Asupan gizi yang lengkap dan porsi yang tepat akan membuat olahraga yang dilakukan menjadi lebih baik dan fungsi tubuh akan maksimal (Hardinsyah, 2017). Pemenuhan kebutuhan gizi dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah faktor daya terima makanan yang disajikan.

Daya terima merupakan salah satu bentuk kepuasan terhadap makanan. Hidangan yang disajikan sebaiknya dimasak dengan baik dan menarik agar makanan dapat diterima dengan baik oleh calon atlet maka perlu memperhatikan kondisi calon atlet seperti tingkat kelelahan, tingkat stress, penggunaan suplemen, kejenuhan dan bosan terhadap makanan yang disajikan, diet dan adanya kebiasaan atau kepercayaan terhadap makanan tertentu (Fazliani, 2018).

Hasil penelitian Afriani dkk (2017) mengenai Daya Terima Atlet Pencak Silat pada Pemberian Menu Siklus 3 Hari di PPLP Yogyakarta menunjukkan bahwa daya terima atlet berdasarkan kelompok bahan makanan yang diberikan yaitu hanya 20% yang memiliki daya terima baik pada pemberian nasi. Menurut penelitian tersebut, disebabkan karena banyak faktor, antara lain adalah pola latihan atlet. Pada pemberian lauk hewani diketahui bahwa daya terima atlet

100 % baik, pada pemberian lauk nabati 80% atlet memiliki daya terima yang baik, pada pemberian sayur 100 % atlet memiliki daya terima yang baik, dan pada pemberian buah 100 % atlet memiliki daya terima yang baik. Lain hal dengan hasil penelitian Budiansyah (2018) yang menunjukkan bahwa sebagian besar responden mempunyai daya terima makanan pokok baik sebesar 97.0%, daya terima laukhewani baik sebesar 94.1%, daya terima lauk nabati baik sebesar 69.6%, daya terima sayur baik sebesar 61.5% dan daya terima buah baik sebesar 77.0%. Sebagian besar responden menilai tingkat kepuasan dengan puas sebanyak 50.4%, menilai penampilan makanan dengan kurang menarik sebanyak 54.8% dan menilai rasa makanan dengan kurang enak sebanyak 50.4%. Hal tersebut dikarenakan variasi makanan yang kurang sehingga perlu diperhatikan kembaliterutama untuk lauk nabati dan sayur agar responden tidak mudah bosandengan makanan yang disajikan. Hasil penelitian tersebut relevan dengan masalah penyelenggaraan makanan institusi khususnya remaja pada umumnya mudah merasa bosan apabila variasi makanannya kurang.

ASIFA (*Aji Santoso International Football Academy*) Kota Malang merupakan salah satu sekolah bola bertaraf internasional yang menyediakan makanan untuk siswanya yang merupakan calon-calon atlet sepak bola. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pendahuluan secara singkat, ASIFA Kota Malang melakukan penyelenggaraan makanan dengan siklus menu sepuluh hari dengan frekuensi tiga kali makan (pagi, siang, dan malam). Siswa calon atlet di ASIFA rata-rata kurang menyukai ikan laut dan sayur serta terkadang merasa bosan dengan menu yang disediakan dan malas untuk makan.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin mengetahui bagaimana pola menu dan variasi makanan terhadap daya terima makanan yang disediakan untuk siswa sekolah bola tersebut.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu dan variasi makanan terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan sekolah bola di ASIFA (*Aji Santoso International Football Academy*) Kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pola menu dan variasi makanan terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan sekolah bola di ASIFA (*Aji Santoso International Football Academy*) Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi gambaran umum penyelenggaraan makanan sekolah bola ASIFA Kota Malang.
- b. Menganalisis pola menu yang disajikan kepada siswa sekolah bola ASIFA Kota Malang.
- c. Menganalisis variasi makanan yang disajikan kepada siswa sekolah bola ASIFA Kota Malang.
- d. Menganalisis daya terima makanan siswa sekolah bola ASIFA Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

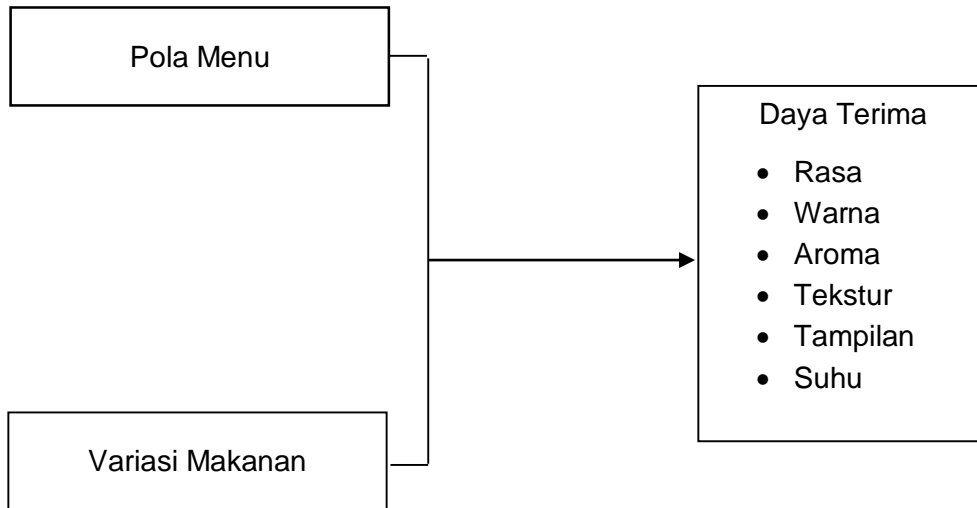
1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan tentang kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi analisis pola menu dan variasi makanan terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan sekolah bola di ASIFA (*Aji Santoso International Football Academy*) Kota Malang.

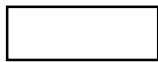
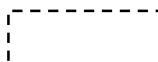
2. Manfaat Praktis

Dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan masukan bagi pihak ASIFA (*Aji Santoso International Football Academy*) Kota Malang dalam usaha perbaikan dan peningkatan pelayanan makanan.

E. Kerangka Konsep



Keterangan

-  : Diteliti
-  : Tidak diteliti