

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa karena mereka adalah generasi penerus yang akan menentukan kualitas bangsa di masa depan. Upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia harus dilakukan sejak dini, sistematis dan berkesinambungan. Reisi (2011) menjelaskan bahwa Proses tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal diantaranya ditentukan oleh pemberian nutrisi dengan kualitas dan kuantitas yang baik serta benar. Anak-anak pada usia sekolah melewati seperempat waktu hariannya di sekolah yang juga melewati waktu makan siang. Upaya untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi anak yang baik melalui konsumsi di sekolah dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya melalui penyelenggaraan makanan di sekolah.

Penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah besar. Secara garis besar pengelolaan makanan mencakup perencanaan menu, pembelian, penerimaan, dan persiapan pengolahan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian/penyajian makanan dan pencatatan serta pelaporan (Nursiah dalam Reisi 2011). Sifat Penyelenggaraan makanan berdasarkan sifatnya dibagi menjadi dua yaitu komersial dan non komersial seperti yang dinyatakan oleh Moehyi (1992). Penyelenggaraan makanan komersial bertujuan untuk memperoleh keuntungan sedangkan penyelenggaraan makanan non komersial tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Penyelenggaraan makanan non komersial ini biasa diterapkan di asrama, panti asuhan pondok pesantren, sekolah dan lembaga pemasyarakatan.

Penyelenggaraan makanan sekolah memberikan pelayanan bagi siswanya dengan cara yang berbeda. Ada yang hanya menyediakan kantin dan ada juga yang memberikan fasilitas katering bagi siswanya. Masing-masing metode pelayanan makanan di sekolah memiliki kelebihan dan kekurangan namun hal utama yang harus diperhatikan adalah kecukupan gizi dan jumlah makanan yang disediakan. Penyelenggaraan makanan institusi khususnya sekolah juga harus memperhatikan penampilan dan citarasa yang baik untuk meningkatkan nafsu makan anak, seperti yang dinyatakan oleh Bakrie dkk (2018) bahwa dalam pemberian makanan anak sekolah juga harus memperhatikan segi penyajian makanan yang lebih menarik,

karena anak-anak sering mengalami kesulitan makan. Makanan disajikan dengan alat yang menarik bagi anak, diberi bentuk yang memancing anak untuk mau makan. Selain itu anak dibiasakan makan bersama, agar dapat memberi semangat pada masing-masing anak untuk menyukai makan yang disajikan.

Salah satu sekolah yang menyelenggarakan makanan bagi anak didiknya adalah MI Manbaul 'Ulum yang terletak di Desa Buntaran, Jl. Masjid No.29 Dsn.Jatisari RT 02/RW02 , Kec. Rejotangan, Kab. Tulungagung. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan pada bulan Februari 2019 diperoleh data bahwa penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum Buntaran melayani sekitar 336 siswa dan 39 karyawan. Penyelenggaraan makanan ini dikelola oleh pihak sekolah MI Manbaul 'Ulum yang diketuai oleh salah satu guru. Tenaga Pelaksana penyelenggaraan makanan tersebut berjumlah tiga orang yang memiliki keahlian memasak. Tempat Penyajian makanan berada di depan ruang kelas masing-masing. Setiap Siswa mendapatkan makanan siang yang telah diporsikan oleh tenaga pengolah.

Penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum sudah memiliki siklus menu selama 1 bulan dimulai dari hari Senin – Kamis. Namun menu yang disajikan belum seimbang lauk hewani atau nabati tidak selalu ada. Lauk hewani disajikan 2x dalam 4 hari. Saat pengamatan menu berupa nasi, sop sayuran (wortel, kubis, buncis, daun bawang), kerupuk dan sambal kecap.

Penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum Buntaran belum terdapat standar porsi, pemorsian dilakukan dengan perkiraan tenaga pengolah. Saat observasi didapat perkiraan berat nasi 110 gr, sayur sop wortel 10 gram, buncis 15 gram, kubis hanya 10 gram, kerupuk ukuran besar 10 gram belum sesuai dengan anjuran. Standar porsi berpengaruh pada nilai gizi makanan yang dihidangkan. Menurut AKG (Angka Kecukupan Gizi) umur 10-12 tahun, kebutuhan energi dan zat gizi makan siang 30% dari AKG yaitu sebesar 630 kkal. Sedangkan energi yang disajikan saat makan siang di MI Manbaul 'Ulum hanya sebesar 216,3 kkal (37 %) artinya kecukupan energi belum memenuhi standar dari AKG yang dianjurkan.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti kualitas makanan dan standar porsi, dalam pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, serat, zat besi, vitamin C, vitamin A) pada penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum Buntaran Kabupaten Tulungagung.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas makanan, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, vitamin A, Fe, dan serat) pada penyelenggaraan makan siang untuk siswa di MI Manbaul Ulum ?

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Mengetahui kualitas makanan, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, vitamin A, Fe, dan serat) pada penyelenggaraan makan siang di MI Manbaul 'Ulum

b. Tujuan Khusus

- i. Menganalisis kualitas makanan yang meliputi rasa, aroma, tekstur, suhu dan bentuk potongan makanan pada penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum Buntaran
- ii. Menganalisis standar porsi makanan pada penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum Buntaran
- iii. Menghitung ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, vitamin A, Fe, dan serat) pada penyelenggaraan makan siang di MI Manbaul 'Ulum

D. Manfaat Penulisan

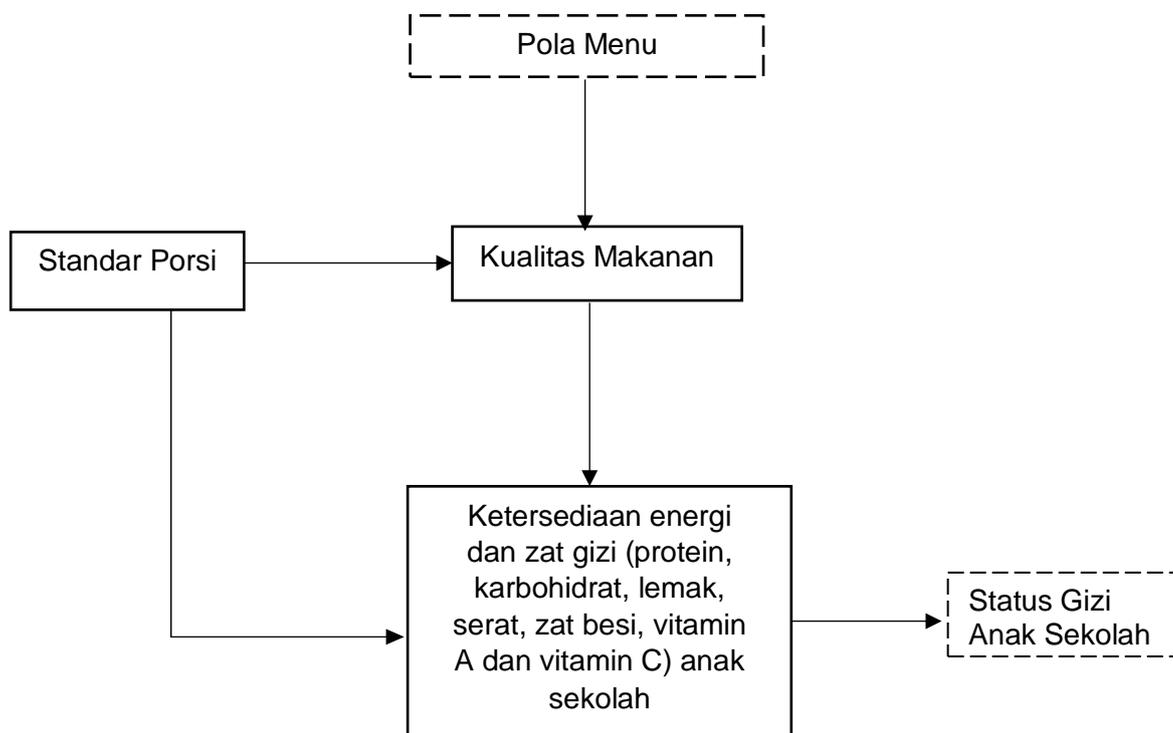
a. Manfaat Teoritis

Manfaat pengetahuan tentang kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi kualitas makanan yang meliputi kualitas makanan, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, serat, zat besi, vitamin A dan vitamin C) pada penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum Buntaran

b. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pengelola atau evaluasi penyelenggaraan makanan khususnya di MI Manbaul 'Ulum Buntaran untuk meningkatkan kualitas makanan dan standar porsi pada penyelenggaraan makanan di MI Manbaul 'Ulum.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

Penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan pola menu karena akan berpengaruh dan kualitas makanan yang disajikan, namun standar porsi juga merupakan salah satu indikator kualitas makanan. Kualitas makanan dan standar porsi berpengaruh terhadap ketersediaan energi dan zat gizi (protein, karbohidrat, lemak, serat, zat besi dan vitamin C) pada anak sekolah. Adapun ketersediaan energi dan zat gizi dalam makanan yang disajikan akan mempengaruhi status gizi anak sekolah.