

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan non-komersial adalah penyelenggaraan yang dilakukan oleh suatu instansi yang bisa dikelola oleh pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan mencari keuntungan. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan bersifat non-komersial yaitu pondok pesantren.

Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan bagi para santri yang tinggal di pesantren tersebut. Tujuan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren yaitu menyediakan makanan dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasa dan selera anak asuh, serta melaksanakan system pelayanan makanan yang layak, tepat, dan cepat. Sistem pelayanan pondok pesantren belum terlaksana dengan baik terhadap menu makanan bagi santri yang telah disajikan. Hal tersebut meninggalkan banyak sisa makanan. Sisa makanan adalah jumlah dari makanan yang tidak dikonsumsi oleh santri. Sisa makanan terbagi menjadi dua, yaitu dikatakan sedikit jika $< 20\%$ dan dikatakan banyak jika $> 20\%$.

Sisa makanan dapat dipengaruhi beberapa faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal berasal dari dalam diri seorang seperti umur, kebiasaan makan, dan jenis kelamin. Faktor eksternal mencakup mutu, bentuk makanan, penyajian makanan, rasa makanan, dan jadwal penyajian.

Sekolah Pesantren Entrepreneurship Al-Ma'un Muhammadiyah atau yang disingkat SPEAM merupakan salah satu pondok pesantren yang ada di Kota Pasuruan. Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren SPEAM terhitung masih baru yang berdiri sejak tahun 2019. Berdasarkan studi pendahuluan, di Pondok Pesantren SPEAM terdapat 92 santriwati yang terdiri dari 66 siswi SMP, dan 26 siswi SMA. Setiap harinya Pondok Pesantren SPEAM menyediakan makan sebanyak 3 kali sehari untuk 92 santri dan musyrif sebanyak 3 orang. Pada saat hari sekolah, guru beserta karyawan yang ada di sekolah juga mendapatkan makan siang dengan

keseluruhan jumlah guru dan karyawan di sekolah sebanyak 20 orang. Jadi total 115 orang yang mendapatkan makan siang.

Penyelenggaraan makan di pondok pesantren SPEAM masih terhitung baru, namun beberapa santri mengeluh jika mereka merasa bosan terhadap menu yang disajikan. Menu yang disajikan sudah bervariasi, namun bahan makanan yang digunakan cenderung sama setiap hari. Hal ini menyebabkan adanya sisa makanan akibat kurangnya minat santri terhadap makanan yang disajikan, dan biasanya pihak dapur menandai dari habis atau tidaknya lauk yang disajikan. Sisa makanan yang tinggi akan berdampak pada besarnya biaya bahan makanan yang terbuang. Selain itu, dampak dari sisa makanan juga dapat menyebabkan pemenuhan kebutuhan gizi santri tidak sesuai dengan standart dan menunjukkan kepuasan santri terhadap makanan yang disajikan rendah.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis sisa makan siang yang disajikan di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis sisa makan siang yang disajikan diatas meja di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis sisa makan siang yang disajikan diatas meja di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kesesuaian standar resep pada menu makan siang di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.
- b. Menganalisis persentase sisa makan siang yang disajikan kepada santri putri berdasarkan kelompok hidangan.
- c. Menganalisis estimasi pemenuhan energi dan zat gizi santriwati yang makan siang di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

D. Manfaat Penelitian

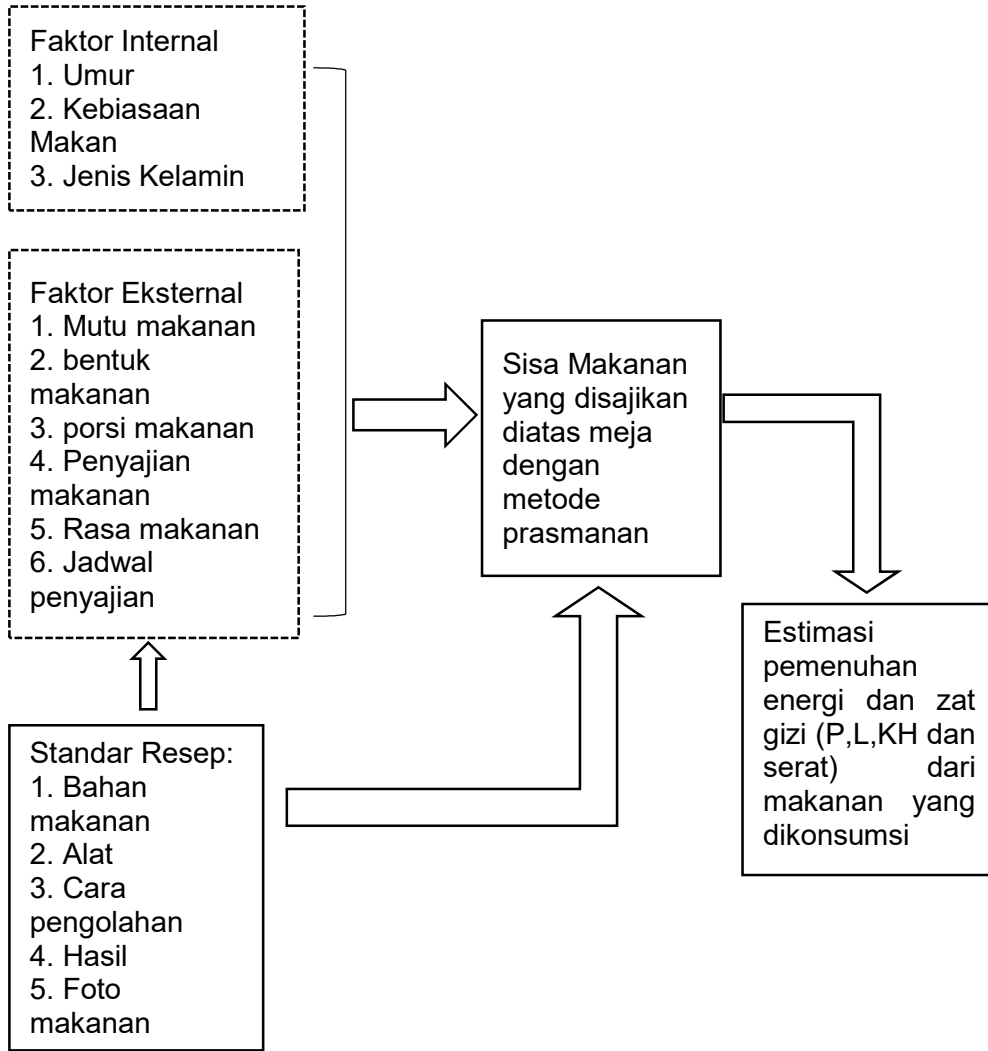
1. Manfaat Teoritis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk menumbuh kembangkan pengetahuan, wawasan, dan keterampilan dalam membuat laporan penelitian yang bersifat ilmiah di bidang gizi institusi terutama mengenai analisis sisa makan siang yang disajikan di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

2. Manfaat Praktis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi sekolah atau pondok pesantren, dinas kesehatan dan puskesmas untuk mengembangkan program dan intervensi yang tepat dalam upaya peningkatan kualitas penyelenggaraan makanan yang ada di pondok pesantren.

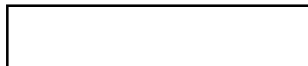
E. Kerangka Konsep



Keterangan :



Variabel tidak diteliti



Variabel diteliti