

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri-santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi guna menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan makanan dengan kebutuhan gizi yang cukup bagi para santri.

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan pelayanan gizi, dalam kegiatan ini berisi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan adalah perencanaan menu.

Menu seimbang adalah konsumsi makanan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi. Kekurangan gizi pada salah satu makanan dengan pemberian menu seimbang dapat dicukupi oleh makanan lain. Untuk itu, pemberian menu seimbang dengan makanan yang beraneka raga sangat dibutuhkan dalam pemenuhan kecukupan gizi (Almatsier, 2005). Selain itu, jumlah bahan makanan dan standar porsi hal terdapat keterkaitan bahan makanan yang berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan.

Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar mendapatkan standar porsi yang sesuai dengan perencanaan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien (Mukrie, 1990). Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan karena hal ini dapat mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang dan nilai gizi dari setiap hidangan (Puckett, 2004).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada 22 April 2024 berupa wawancara dengan kepala unit penyelenggaraan makan di Pondok pesantren Al-Rifa'ie 2 Gondanglegi menunjukkan bahwa pondok pesantren tersebut memiliki siklus menu 7 hari. Dilihat dari siklus menu yang telah ditetapkan terdapat beberapa menu yang tidak seimbang dikarenakan hanya terdapat 2-3 jenis makanan dalam satu kali makan. Jenis makanan yang paling sering disajikan adalah makanan pokok, lauk nabati, dan sayur. Penyelenggaraan makan diberikan dengan frekuensi makan sebanyak 3 kali, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan sore. Untuk penyajian makanan para santri di Pondok Pesantren adalah diporsikan oleh petugas. Secara finansial pondok pesantren mendapat kontribusi dari keluarga para santri dengan biaya tidak terlalu besar. Untuk biaya tiap satu kali makan, adalah Rp. 7000,00 hingga Rp. 8.000,00.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin menganalisis kesesuaian pola menu, standar porsi, dan daya terima makanan pada santri di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Kesesuaian Pola Menu, Standar Porsi, dan Daya Terima Makanan Santri di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan pada santri di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi.

2. Tujuan Khusus

- a) Untuk mengetahui kesesuaian pola menu pada makanan santri di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi.
- b) Untuk mengetahui standar porsi di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi.
- c) Untuk mengetahui daya terima makanan santri di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat meningkatkan/menambah wawasan dan pengalaman secara teori terhadap kesesuaian pola menu, standar porsi dan daya terima makanan oleh santri di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat digunakan menjadi bahan evaluasi bagi pihak penyelenggaran makan mengenai kesesuaian pola menu, standar porsi dan daya terima makanan di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat digunakan menjadi bahan referensi dan memberikan informasi mengenai penyelenggaran makan di SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi.