

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar/masal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan pada setiap negara berbeda-beda. Di Indonesia jumlah penyelenggaraan makanan besar/masal lebih dari 50 porsi (Bakri dkk, 2018). Penyelenggaraan makanan bersifat non komersial dan komersial, komersial yaitu meraih profit atau keuntungan seperti transportasi, industri, dan catering, sedangkan non komersial berupa penyelenggaraan makanan yang bersifat kebutuhan sosial seperti penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan, keadaan darurat (bencana alam), Asrama Haji, Pusat Latihan Olahraga, Lapas, Panti Jompo, Panti Asuhan, dan Pondok Pesantren. (Lastmi dkk 2018)

Pondok pesantren adalah tempat anak-anak usia sekolah dan remaja tinggal dalam jangka waktu yang lama berbeda dengan anak-anak yang tinggal bersama keluarga dirumah setiap hari yang masih diberi makanan oleh keluarga. Makanan anak-anak pondok pesantren ditanggung oleh pihak sekolah atau asrama. Anak usia sekolah memiliki dua kelompok yaitu usia 6-9 tahun dan 10-13 tahun sedangkan pada remaja usia 13-15 tahun. Anak-anak tersebut sedang dalam masa pertumbuhan dan perkembangan, masa pertumbuhan pada anak usia sekolah perlahan tapi pasti, berbeda dengan pertumbuhan bayi yang cepat. Dalam masa pertumbuhan dan perkembangan anak memerlukan asupan makanan yang memiliki zat sumber energi, karbohidrat, protein dan lemak yang dikonsumsi dalam sehari akan menghasilkan zat-zat gizi yang baik oleh tubuh. (H Susanto 2017)

Hasil penelitian Sholihah (2014) tentang pola konsumsi di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar masih kurang begitu baik. Hal ini dapat dilihat dari jenis makanan yang dikonsumsi tidak begitu variatif utamanya pada jenis makanan lauk pauk dan sayur. Untuk penilaian kualitas hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar pada umumnya responden menyatakan suka pada warna makanan, porsi makanan cukup sesuai, tekstur makanan cukup empuk, menyukai aroma dan rasa makanan serta suhu makanan yang hangat. Tingkat kepuasan responden di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar cukup tinggi dimana lebih dari 70% responden menyatakan cukup puas terhadap penampilan makanan utamanya untuk warna dan tekstur makanan, juga terhadap rasa dan aroma makanan. Namun masih cukup tinggi tingkat ketidakpuasan pada porsi dan suhu makanan. 4

Farida Wahyu Ningtyas (2018) Hasil penelitian menunjukkan konsumsi energi masih defisit. Hal ini terjadi karena selama ini penyelenggaraan makanan belum melibatkan ahli gizi sehingga tidak ada penghitungan konsumsi makanan berdasarkan kebutuhan para santri.

Hasil dari studi pendahuluan pada tanggal 5 Januari 2021 mengamati bagaimana pendistribusian makan di pondok pesantren Al-falah Putri. Pada pendistribusian makanan tidak ada petugas khusus untuk penyajian makanan, santri bebas mengambil sendiri makanannya. Penyiapan makanan dilakukan 2 kali, pagi hari pukul 06.00 WIB dan sore hari Pukul 15.00 WIB. Dalam pembuatan menu makanan hanya mengutamakan makanan pokok yaitu nasi sedangkan untuk lauk nabati terkadang di masak bersama sayurinya. Saat dilakukan pengamatan para santri mengambil porsi makanan dengan jumlah yang terbilang kurang, saat kami bertanya mengapa mengambil makanan sedikit, ternyata mereka merasa kurang menyukai dengan masakannya, tetapi tidak ada pilihan lain karena pada pondok pesantren hanya menyediakan makanan sesuai dengan harga yang telah ditetapkan. Pengelola makanan yaitu pengurus pondok sendiri sebanyak 15 orang yaitu 6 laki laki dan 9 perempuan.

Berdasarkan data diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap Standar Porsi, kualitas Menu Dan Daya Terima Pada Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al-Falah Putri Mojo Kediri

## B. Rumusan Masalah

Bagaimana Standar Porsi, kualitas makanan dan Daya Terima Pada Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al-Falah Putri Mojo Kediri?

## C. Tujuan Penelitian

### **Tujuan Umum**

Mengetahui Standar Porsi, kualitas makanan dan Daya Terima Pada Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al Falah Putri Mojo Kediri

### **Tujuan Khusus**

1. Menganalisis standar porsi pada Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al Falah Putri Mojo Kediri
2. Menganalisis kualitas makanan yang disajikan oleh Lembaga Pondok Pesantren Al Falah Putri Mojo Kediri

3. Menganalisis daya terima pada menu yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Falah Putri Mojo Kediri

#### D. Manfaat

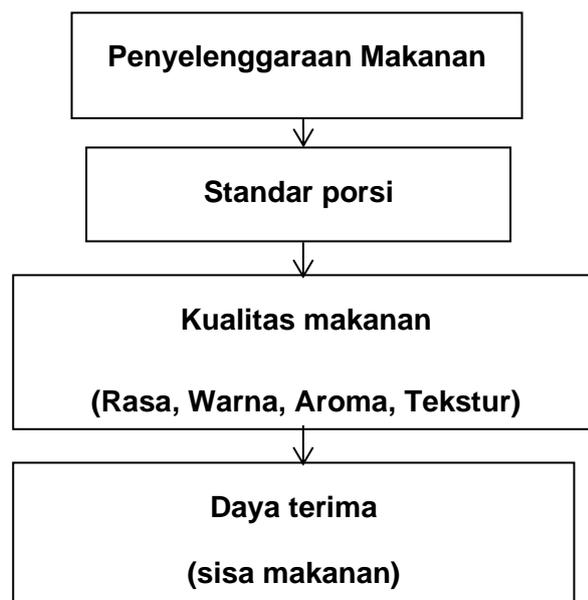
##### a. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran dan masukan sebagai bahan evaluasi pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Falah Mojo Kediri

##### b. Bagi peneliti

Untuk menambah wawasan dan memberikan gambaran serta pengetahuan peneliti Standar Porsi, kualitas Menu Dan Daya Terima pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Falah Mojo Kediri

#### E. Kerangka Konsep



Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana Standar Porsi, kualitas Makanan Dan Daya Terima pada penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Falah Mojo Kediri Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah terdiri dari variabel dependent dan variabel independent. Variabel dependent dari penelitian ini adalah daya terima makanan. Variabel independent dalam penelitian ini adalah Standar Porsi, Kualitas makanan