

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini remaja di Indonesia dihadapkan pada tiga beban gizi antara lain yaitu gizi kurang, gizi lebih dan kekurangan zat gizi mikro (UNICEF, 2021). Berdasarkan hasil Survei Riset Kesehatan Dasar Nasional (2018) menunjukkan bahwa beban kurang gizi di Indonesia cukup besar, yaitu sekitar 26% remaja berusia 13-15 tahun mengalami pendek (stunting) dan 9% berat badan kurang (kurus) , sedangkan sebanyak 27% remaja usia 16-18 tahun mengalami pendek (stunting) dan 8% berat badan kurang (kurus). Masa remaja merupakan kelompok usia rentan gizi dan memiliki kebutuhan gizi yang relatif besar karena masih mengalami pertumbuhan. Selain itu, remaja pada umumnya melakukan aktivitas fisik yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan usia lainnya. Sehingga jika ditinjau dari asupan makanan dan jumlah makanan yang dikonsumsi penting untuk diperhatikan. Apabila kebutuhan gizi di usia remaja tidak terpenuhi maka akan berdampak pada kesehatan dan kemampuan belajar (Nurlela,E. Dan Gobel,2020).

Upaya yang harus dilakukan untuk mempertahankan status gizi agar tetap baik yakni dengan cara menjaga dan meningkatkan kualitas menu untuk mendapatkan asupan energi dan zat gizi yang optimal (Amalia,2016). Ketepatan pemorsian makanan juga secara tidak langsung dapat mempengaruhi ketersediaan energi dan zat gizi yang mana salah satu landasan dari ketepatan pemorsian adalah pengetahuan penjamah makanan (Roziانا dan Fitriani,2021). Perilaku yang baik dan positif dapat terbentuk dengan adanya pengetahuan yang baik, dalam meningkatkan pengetahuan dapat dilakukan intervensi berupa edukasi gizi seperti penyuluhan dengan media booklet sebagai salah satu sarana untuk menyampaikan pesan edukasi (Najahah,2018). Menurut Supriasa (2012) menyatakan bahwa terjadinya peningkatan skor pengetahuan dibuktikan dengan keunggulan penyuluhan yaitu efisiensi penggunaan waktu, sesuai untuk kelompok sasaran yang besar, dan pengaturan yang mudah. Selain itu, pendidikan kesehatan juga bertujuan untuk mengubah pengetahuan

maupun pemahaman, sehingga metode bimbingan dan penyuluhan merupakan salah satu metode pendidikan yang efektif.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Putri R.C (2019) menunjukkan bahwa penyuluhan yang dilakukan selama 30 menit dengan menggunakan media booklet dan pemberian *posttest* setelah 1 minggu intervensi dapat meningkatkan pengetahuan dari 34,1% menjadi 50 %. Hal ini di dukung oleh penelitian Baharuddin, dkk (2013) yang menyatakan bahwa terdapat pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan setelah *posttest* dilakukan pada 1 minggu setelah intervensi. Selain itu, menurut penelitian yang dilakukan oleh Izza S.N (2020) di Pondok Pesantren An-Nur Ar-Murtadlo Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang, hasil edukasi dengan menggunakan kuesioner *prepost* dan media *booklet*, diketahui dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Dewi E.S (2019) di penyelenggara makanan Pondok Pesantren Al Hikmah, Pedurungan, Semarang menunjukkan bahwa pengaruh pemberian penyuluhan yang dilakukan selama 30 menit dengan media *booklet* menunjukkan adanya peningkatan keterampilan penjamah dapur dalam mempersiapkan menu sesuai standar dengan peningkatan keterampilan 0% menjadi sebesar 86% yang sebanyak 3 kali pengamatan keterampilan dengan 2 kali intervensi dengan materi yang sama selama 1 minggu.

Asrama SMP Insan Terpadu Probolinggo merupakan salah satu asrama yang berada di bawah naungan Pondok Pesantren Islamiyah Syafiiyah. Berada di Desa Sumberaanyar Probolinggo yang diasuh oleh Alm KH. Ach. Fauzi Imron , Lc.M.Sc. Pondok Pesantren tersebut memiliki banyak lembaga pendidikan diantaranya Madrasah Aliyah, Madrasah Diniyah, Taman Pendidikan Al- Quran (TPQ), Play Group , TK , SD Insan Terpadu, Madrasah Ibtidaiyah dan SMP Insan Terpadu , Asrama SMP Insan Terpadu. Untuk penyelenggaraan makanan di lingkup madrasah dan asrama di bagi menjadi dua bagian. Tenaga penjamah makanan di Asrama SMP Insan Terpadu terdiri dari 5.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan di Penyelenggaran Makanan Asrama SMP Insan Terpadu pada tanggal 29 Agustus 2022 dihasilkan bahwa siswi asrama SMP Insan Terpadu berjumlah 65 siswi. Seluruh siswi diwajibkan untuk menghuni asrama dan telah dilengkapi oleh beberapa fasilitas salah satunya makan pagi dan makan malam. Harga untuk sekali makan yakni Rp 10.000. Pada saat waktu makan tiba, penjamah makanan bertugas membagikan makanan ke piring atau wadah siswi satu persatu. Selama survei pendahuluan diperoleh data bahwa, rata rata berat makanan pokok yang disajikan hanya 63,3%(95 gr) dari kebutuhan anak remaja putri, lauk hewani 37,5%(15 gr) ,lauk nabati hanya disajikan 70%(35 gr) dari kebutuhan, dan sayur hanya disajikan 55%(55 gr) dari kebutuhan. Sedangkan kebutuhan remaja putri memiliki standar kebutuhan yakni terdiri dari makanan pokok 150 gr, lauk hewani 40 gr, lauk nabati 50 gr dan sayur 100 gr. Setelah penyajian makanan untuk siswi telah selesai, dalam keranjang makanan pokok dan lauk serta sayur selalu terdapat makanan pokok yang berlebih, yang kemudian dibawa kembali ke tempat penyelenggara makanan. Berdasarkan hasil wawancara singkat dengan penjamah ditemukan data bahwa kelebihan makanan tersebut memang disengaja. Hasil wawancara lainnya yakni seluruh penjamah makanan belum pernah mendapatkan edukasi gizi terkait standar porsi

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tentang Pengaruh Pemberian Edukasi Gizi Terhadap Pengetahuan Dan Keterampilan Penjamah Makanan Terkait Ketepatan Standar Porsi Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama SMP ttInsan Terpadu Probolinggo.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pemberian edukasi gizi terhadap pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan terkait ketepatan standar porsi pada penyelenggaraan makanan asrama SMP Insan Terpadu Probolinggo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh pemberian edukasi gizi terhadap terhadap pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan terkait ketepatan standar porsi pada penyelenggaraan makanan asrama SMP Insan Terpadu Probolinggo.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan di Asrama SMP Insan Terpadu Probolinggo
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan penjamah makanan asrama sebelum dan sesudah diberikan edukasi.
- c. Menganalisis tingkat keterampilan penjamah makanan asrama sebelum dan sesudah diberikan edukasi.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Meningkatkan wawasan bagi peneliti dan menjadi sarana belajar tentang bagaimana peran pemberian edukasi gizi terhadap pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan terkait ketepatan standar porsi pada penyelenggaraan makanan asrama.

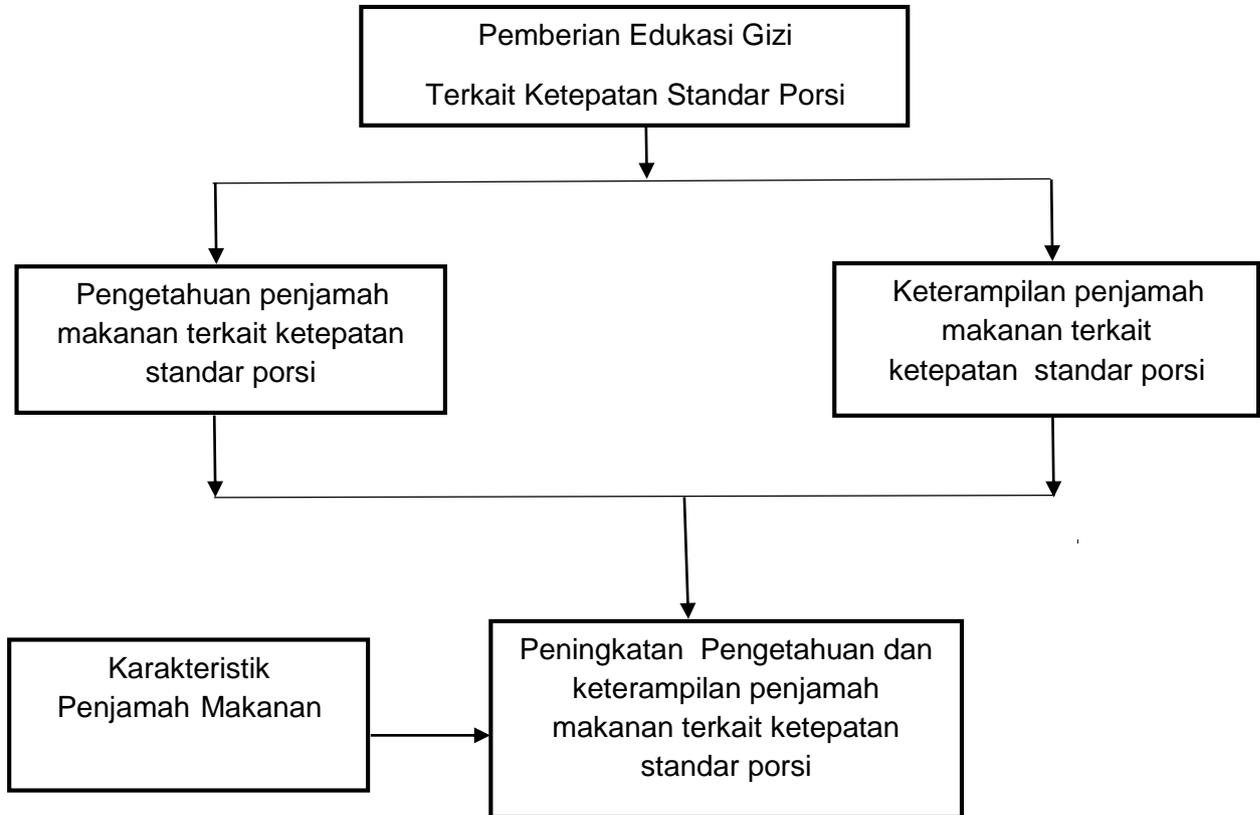
2. Manfaat Teoritis

Dapat memberikan informasi sebagai bahan masukan untuk perbaikan dalam hal manajemen sistem penyelenggaraan makanan khususnya untuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan terkait ketepatan standar porsi yang dianjurkan dan sesuai kebutuhan.

E. Hipotesis Penelitian

Terdapat pengaruh pemberian edukasi gizi terhadap pengetahuan dan keterampilan penyelenggara makanan asrama SMP Insan Terpadu Probolinggo.

F. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan

Diteliti : _____

Tidak diteliti : - - - - -

Penjelasan :

Sebelum proses analisis data dilakukan pretest terkait pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan terkait ketepatan standar porsi yang baik pada makanan. Kemudian diberikan edukasi gizi dengan media *booklet* terkait ketepatan standar porsi dan mengukur kembali pengetahuan menggunakan *post test* dengan tinjau dari perubahan standar porsi pada makanan yang disajikan.