

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Standar mutu makanan adalah kualitas akhir yang diharapkan untuk setiap hidangan yang salah satunya dapat diukur berdasarkan nilai gizi yang terkandung pada makanan tersebut Wayansari dkk (2018). Nilai gizi suatu makanan dapat dilihat berdasarkan pola menu dan standar porsi makanan yang disajikan. Tidak hanya nilai gizi, menurut Rina (2008), pencapaian mutu makanan dapat diwujudkan melalui sistem pembinaan dan pengawasan mutu serta keamanan pangan.

Keamanan pangan menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan, salah satunya keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di sekolah karena orang tua siswa telah mempercayakannya kepada pihak penyelenggaraan makanan sekolah. Berhubungan dengan hal tersebut, maka terdapat peraturan mengenai standar keamanan makanan yaitu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 (2011) yang mengatur tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Kecukupan gizi pada anak usia 10-12 tahun perlu diperhatikan karena anak mengalami perubahan kecukupan berdasarkan penambahan usia. Menurut Angka Kecukupan Gizi (2019) terdapat perbedaan kecukupan energi dan zat gizi pada anak sekolah usia 10-12 tahun dibandingkan usia 7-9 tahun. Kecukupan anak usia 10-12 lebih besar dibandingkan anak usia 7-9 tahun. Menurut Zuhriyah dan Indrawati (2021), peningkatan asupan terjadi karena anak akan masuk kedalam masa pra-pubertas dan pubertas yang memerlukan gizi seimbang sebagai penunjang masa peralihan menuju remaja awal. Selain itu, pada usia 10-12 tahun kecukupan energi dan zat gizi dibedakan menurut jenis kelamin.

Pemenuhan kecukupan zat gizi pada anak usia sekolah harus dipenuhi. Asupan pada anak usia sekolah dapat diperoleh baik dari makanan di rumah maupun makanan di sekolah. Seperti halnya pada sekolah yang menerapkan pembelajaran *full day school* sehingga menyediakan makan siang bagi siswanya. Oleh karena itu penyelenggaraan makanan di sekolah perlu

memperhatikan mutu makanan yang disajikan baik dari keamanan pangan maupun nilai gizinya.

Terdapat sekolah yang belum memenuhi mutu makanan baik dari segi keamanan pangan ataupun kandungan gizinya. Hal ini dibuktikan oleh hasil penelitian Maulidtiya (2017) yang menyatakan bahwa fasilitas higiene sanitasi di Sekolah Ar Rohmah tergolong baik (81%) namun masih ada kekurangan seperti tidak tersedia APD dan fasilitas cuci tangan. Hal tersebut mempengaruhi skor kelaikan higiene sanitasi sehingga belum sesuai Permenkes 1096. Skor yang diperoleh adalah 65,4 (77.7%), seharusnya memperoleh skor minimal 74 (89%). Selanjutnya berdasarkan hasil penelitian Nabila (2022) yang menunjukkan bahwa pola menu yang disajikan di sekolah masih tergolong belum lengkap terdiri dari 2 atau 3 jenis makanan saja. Menu masih belum bervariasi dan masih terdapat pengulangan menu yang sama. Menu makan yang disajikan belum memiliki acuan yang baku dalam pemorsian makanan. Selanjutnya hasil penelitian Rahmawati (2020) menyatakan, rata-rata ketersediaan energi dan zat gizi pada menu yang disajikan di *MI Manbaul Ulum Buntaran Kabupaten Tulungagung* belum memenuhi standar yang ditetapkan sehingga dalam kategori defisit tingkat berat.

Berdasarkan studi pendahuluan, didapatkan bahwa di PMS SD Islam Al Azhaar belum terdapat standar porsi yang disesuaikan dengan jenis kelamin pada usia 10-12 tahun. Selain itu, pola menu yang digunakan pada PMS SD Islam Al Azhaar tidak menggunakan siklus menu, namun menggunakan daftar menu. Daftar menu yang digunakan di Al Azhaar sebanyak sebanyak 16 menu yang diterapkan secara acak. Hal ini bertujuan agar santri tidak bosan dan tidak menghafal urutan menu makanan yang disediakan. Maka dari itu, peneliti ingin mengetahui mutu makan siang yang disajikan pada SD Islam Al Azhaar berdasarkan penerapan higiene sanitasi, pola menu, standar porsi, dan kandungan energi serta zat gizi.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana penerapan kelaikan fisik higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung?
2. Bagaimana pola menu pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung?

3. Bagaimana besar porsi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung?
4. Bagaimana kandungan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung?

### **C. Tujuan**

#### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis penerapan kelaikan fisik higiene sanitasi pola menu, besar porsi, dan kandungan energi serta zat gizi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis penerapan kelaikan fisik higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung berdasarkan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096, 2011) yang mengatur mengenai Higiene Sanitasi Jasaboga.
- b. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung.
- c. Menganalisis besar porsi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung.
- d. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung.

### **D. Manfaat**

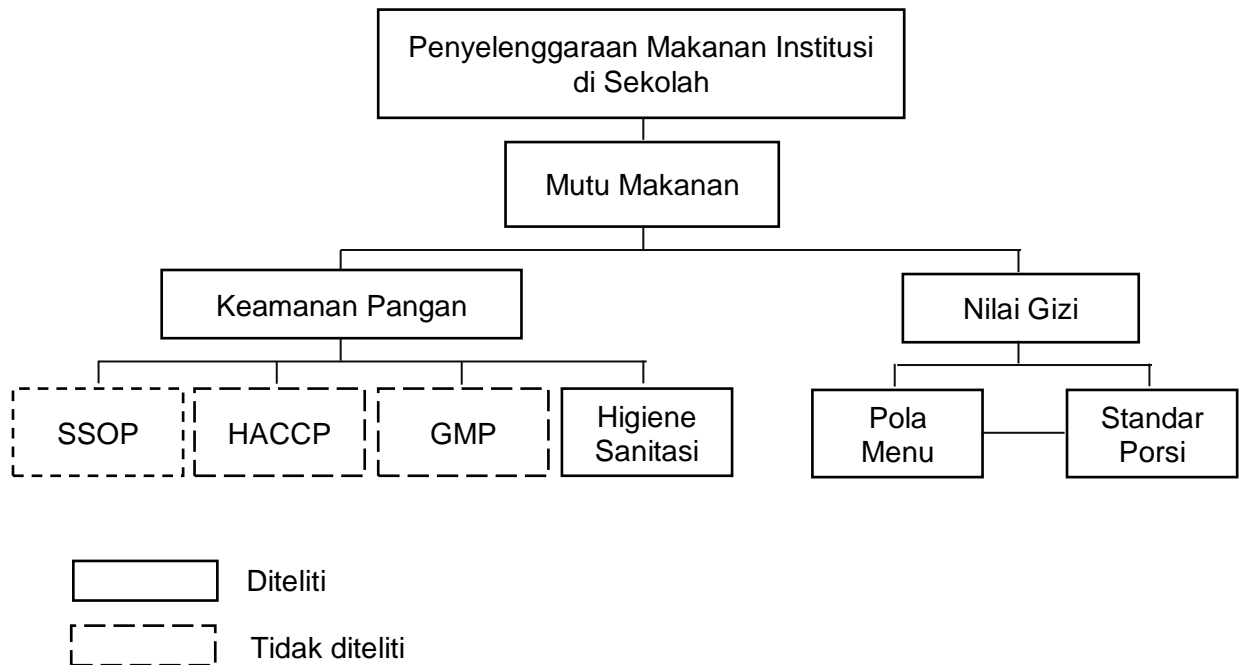
#### **1. Manfaat Keilmuan**

Hasil penelitian ini dapat memberikan kajian mengenai penerapan kelaikan fisik higiene sanitasi serta mutu makanan pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Al Azhaar Tulungagung.

#### **2. Manfaat Praktis**

- a. Sumber informasi bagi instansi terkait kelaikan fisik higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.
- b. Memberikan informasi kepada para pengelola penyelenggaraan makanan tentang pola menu, besar porsi, dan kandungan energi serta zat gizi bagi anak sekolah.

## E. Kerangka Penelitian



Penyelenggaraan makanan institusi perlu memperhatikan mutu makanan yang akan disajikan kepada konsumen. Mutu makanan meliputi keamanan pangan dan nilai gizi. Salah satu indikator penilaian makanan ialah higiene sanitasi. Kemudian, nilai gizi. Dalam mengatur sistem higiene sanitasi makanan pemerintah mengeluarkan Peraturan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096, 2011) yang mengatur mengenai Higiene Sanitasi Jasaboga. Selanjutnya, kandungan gizi makanan yang disajikan dapat ditinjau berdasarkan pola menu dan standar porsi makanan yang disajikan.