

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia adalah masalah kesehatan yang parah dikalangan remaja putri sebesar 47,9%. Di Indonesia prevalensi anemia pada remaja putri sebesar 27.2% pada kelompok umur 15-24 tahun. Sedangkan prevalensi anemia pada remaja putra yaitu sebesar 20.3%. Hal ini menyebabkan anemia merupakan salah satu masalah kesehatan utama di kalangan remaja khususnya remaja putri di Indonesia (Aprilianti, dkk.2021)

Prevalensi anemia disebabkan beberapa faktor seperti kehilangan darah secara kronis, kurangnya asupan zat besi, penyerapan zat besi yang tidak adekuat, serta peningkatan kebutuhan akan zat besi. Pada remaja putri, anemia yang disebabkan karena kurangnya asupan zat gizi dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Sebagian remaja putri membatasi mengkonsumsi terhadap makanan tertentu atau mengurangi jumlah makanan yang dikonsumsi dengan alasan ingin memiliki berat badan ideal. (Aprilianti, dkk.2021).

Remaja kelompok umur 16-18 tahun merupakan umur remaja dalam masa transisi dari anak-anak dan dewasa. Gizi seimbang pada masa ini sangat menentukan kematangan mereka di masa depan (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016). Kebutuhan gizi remaja relatif besar, karena masih mengalami pertumbuhan. Selain itu, remaja umumnya melakukan aktivitas fisik lebih tinggi dibandingkan dengan usia lainnya, sehingga diperlukan zat gizi yang lebih banyak (Segres dalam Sudrajat, 2016).

Menurut hasil penelitian Ilmi (2014) di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar, diketahui bahwa mutu makanan dapat diterima, tetapi nilai gizi makanan terutama energi hanya mencapai sekitar 50% dari kebutuhan total santri. Tidak jauh berbeda dengan penelitian tersebut, hasil penelitian Taqhi (2014) menunjukkan bahwa mutu makanan di pondok pesantren Hubulo Gorontalo juga dapat diterima, tetapi nilai gizi makanan terutama energi hanya memenuhi 76% dari kebutuhan total santri. Hasil penelitian Ningtyas (2018) juga menunjukkan bahwa konsumsi makan santri masih pada kategori defisit karena belum adanya perhitungan kecukupan gizi di pondok

pesantren.

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan keagamaan Islam yang dikelola oleh masyarakat atau suatu lembaga baik untuk satuan pendidikan maupun sebagai wadah penyelenggaraan pendidikan (Depkes RI, 2013). Perkembangan pondok pesantren yang pesat menyebabkan santri semakin banyak, maka pihak pondok pesantren menyediakan asrama sebagai tempat tinggal santri dan menyediakan fasilitas lain seperti makan (Yasmadi, 2005).

Pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren masih terbilang sederhana perkembangannya. Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi perencanaan menu di pondok pesantren, seperti biaya dan peralatan yang terbatas serta keterampilan para tenaga penjamah makanan. Keterbatasan tersebut dapat mengakibatkan kurangnya variasi makanan yang disajikan, menu yang tetap dan porsi makanan yang belum sesuai dengan kebutuhan santri (Harsiwi, 2017).

Pada penelitian kali ini mengambil tempat penelitian di Ma'had Tahfidzhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang yang termasuk pondok tahfidz quran berbasis *boarding school* terbesar di Kabupaten Malang, dikutip dari website resmi Ma'had Tahfidzhul Qur'an Al-Firqoh An- Najiyah, berdasarkan dari hasil studi pendahuluan pada tanggal 31 Desember 2021 di Ma'had Tahfidzhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang terdapat santri dan santriwati dengan rentang umur 10- 20 tahun kurang lebih sebanyak 800 orang. dengan jenjang pendidikan mulai dari SMP hingga Mahasiswa, namun penelitian ini hanya mengambil sampel pada kawasan santriwati, dikarenakan untuk memenuhi persyaratan pembatasan perbedaan jenis kelamin. Penyelenggaraan Makanan di Ma'had tersebut terdapat 3 kali waktu makan, tidak menyediakan *snack*/selingan makanan selain waktu selingan malam pada saat puasa di hari senin dan kamis, biaya makan pada setiap waktu makan sebesar Rp. 6000,-/individu. Pada penyelenggara makanan di ma'had tersebut belum terdapat siklus menu dan standar porsi dikarenakan pihak penyelenggara hanya menyediakan makanan namun tidak ada pemorisan makanan dan terdapat pengulangan menu dalam satu minggu. Pola menu di pondok tersebut tergolong kurang seimbang diketahui pada saat pengamatan studi

pendahuluan pada tanggal 31 Desember 2021 pada jam makan siang yaitu menu yang disajikan tidak dilengkapi lauk hewani dan buah. Hasil pengambilan sampel untuk daya terima makanan dengan pengamatan dan wawancara pada 20 santriwati, sebagian besar mereka menghabiskan makanan yang ada namun ada 5 santri yang tidak mengambil lauk yang disediakan dikarenakan terdapat menu makanan yang membuat alergi, bosan, lebih memilih lauk yang mereka sukai seperti nasi dengan nugget, dan tidak sedikit bagi para santriwati membatasi porsi makanan dikarenakan ingin memiliki tubuh yang ideal, hal tersebut kan mempengaruhi tumbuh kembang dan kekurangan kecukupan energi dan zat gizi. Menurut Ani (2016) kekurangan zat gizi mikro dapat menyebabkan anemia, Penyebab anemia bermacam-macam diantaranya adalah anemia defisiensi zat besi.

Berdasarkan latar belakang, peneliti ingin menganalisis Standar Porsi, Pola Menu, dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Ketersediaan dan Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Analisis Standar Porsi, Pola Menu, dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Ketersediaan dan Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

menganalisis Standar Porsi, Pola Menu, dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Ketersediaan dan Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis standar porsi pada penyelenggaraan makan di Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah Di Kabupaten Malang.

- b. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah Di Kabupaten Malang.
- c. Menganalisis daya terima makanan yang telah disajikan penyelenggaraan makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah Di Kabupaten Malang.
- d. Menganalisis Tingkat ketersediaan energi dan zat gizi terhadap menu yang disajikan pada penyelenggaraan makan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah Di Kabupaten Malang.
- e. Menganalisis Tingkat Konsumsi energi dan zat gizi terhadap menu yang disajikan pada penyelenggaraan makan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah Di Kabupaten Malang.

D. Manfaat Penelitian

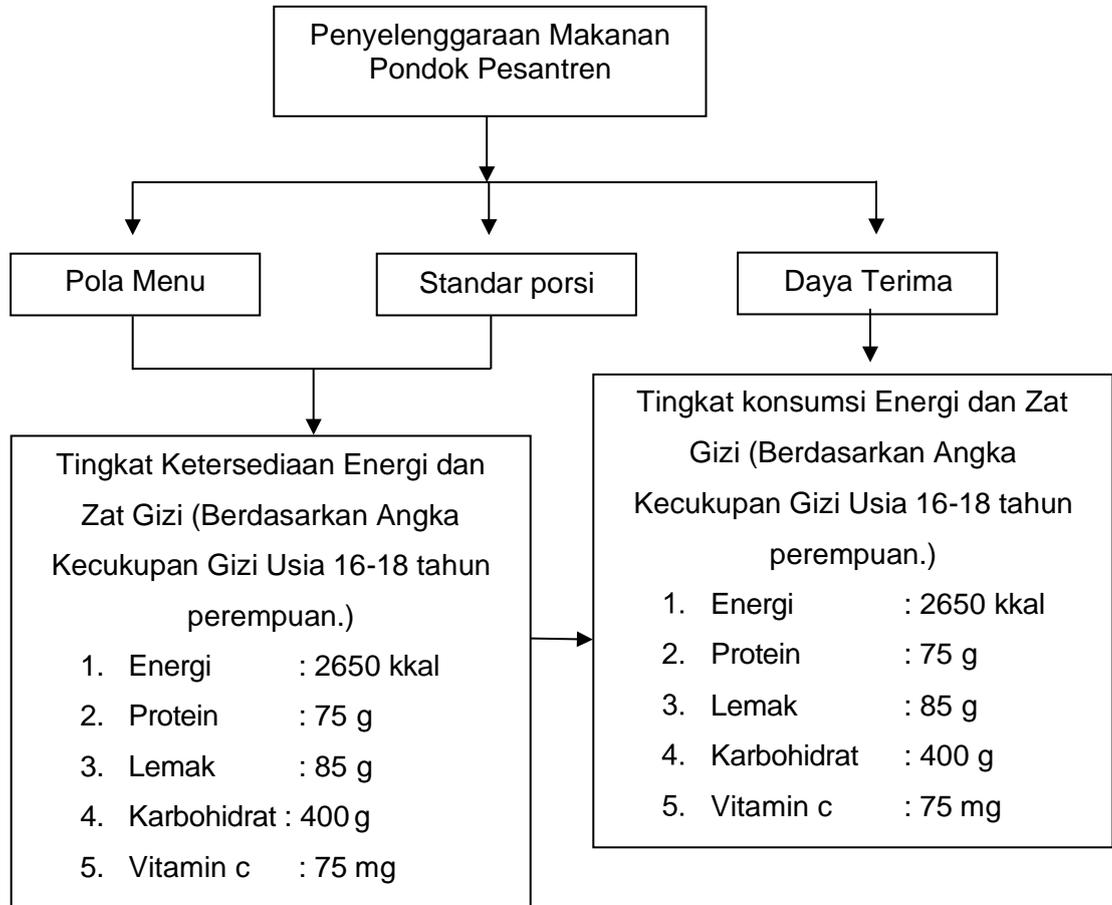
1. Manfaat Teoritis

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan bisa menerapkan ilmu tentang penyelenggaraan makanan institusi yaitu Standar Porsi, Pola Menu, dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Ketersediaan dan Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang.

2. Manfaat Praktis

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk memperbaiki Standar Porsi, Pola Menu, dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Ketersediaan dan Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep penelitian

Salah satu contoh penyelenggaraan makanan institusi non komersial yaitu penyelenggaraan makanan di pondok pesantren (bersifat tidak mengambil keuntungan). Pada wanita remaja usia 16-18 tahun dibutuhkan ketersediaan energi dan zat gizi yang cukup sesuai Kecukupan energi dan zat gizi menurut angka kecukupan gizi terhadap usia dan jenis kelamin. Ketersediaan dan kecukupan energi dan zat gizi dipengaruhi oleh pola menu yang seimbang, standar porsi yang sesuai dengan ketentuan penuntun diet, dan daya terima makanan.

