

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan sumber daya manusia (SDM) menjadi fokus pembangunan di Indonesia yang erat kaitannya dengan asupan gizi setiap individu. Jadi tidak menutup kemungkinan gizi remaja di Indonesia juga menjadi fokus pembangunan di Indonesia. Menurut WHO (*World Health Organization*) remaja adalah suatu masa ketika individu berkembang dari saat pertama kali menunjukkan tanda-tanda seksual sekunder sampai saat mencapai kematangan seksual, dengan batasan usia remaja awal 10-14 tahun, dan remaja akhir 15-20 tahun (Sarwono, 2010). Remaja merupakan perubahan tumbuh dan kembang dari anak-anak menuju dewasa. Di periode ini, terjadi perubahan fisik, biologis, dan psikologis yang unik dan berkelanjutan, selain itu remaja juga umumnya melakukan aktivitas fisik yang lebih tinggi dibandingkan dengan usia lainnya, sehingga diperlukannya asupan zat gizi yang lebih banyak terutama pada zat gizi makro (Segres dalam Sudrajat, 2016). Defisit asupan zat gizi makro dapat membuat tingkat kecerdasan remaja menurun dan juga dapat menyebabkan mudah terkena penyakit seperti penyakit kurang energi dan protein, anemia defisiensi besi, karies gigi, dan juga dapat mempengaruhi organ dan sistem.

Dalam hal pendidikan, pada saat ini banyak remaja yang cenderung untuk memilih belajar di pondok pesantren. Pondok pesantren ialah suatu lembaga pendidikan keagamaan Islam yang dikelola oleh masyarakat atau suatu lembaga baik untuk satuan pendidikan maupun sebagai wadah penyelenggaraan pendidikan (Depkes RI, 2013). Pada umumnya penyelenggaraan pondok pesantren, santri diwajibkan untuk menetap dalam pondok selama menjalani pembelajaran. Hal ini mempunyai arti bahwa selama aktivitas belajar, santri juga melakukan berbagai kegiatan sehari-hari di dalam pondok, termasuk dalam hal makan. Dengan demikian, manajemen pondok pesantren dituntut untuk memberikan layanan yang baik agar kebutuhan gizi para santri dapat terpenuhi (Ningtyas, dkk. 2018). Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada santri, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal

melalui pemberian makan pagi, siang dan malam. Sehingga kegiatan penyelenggaraan makanan dalam pondok pesantren tersebut memiliki kontribusi besar pada asupan santri (Rokhmah dkk, 2016).

Penyelenggaraan makanan institusi pada dasarnya harus menghasilkan makanan yang berkualitas tetapi sampai saat ini penyelenggaraan ini memiliki kelemahan yaitu cita rasa yang kurang diperhatikan karena tidak berfokus terhadap untung dan juga rugi. Pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren juga masih terbilang sederhana perkembangannya. Karena 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).

Selain menyediakan menu yang umumnya disukai oleh santri, variasi makanan juga harus diperhatikan pada saat menyusun menu untuk penyelenggaraan makanan institusi karena salah satu faktor yang mempengaruhi tinggi rendahnya daya terima adalah variasi menu. Makanan dan menu yang bervariasi mencerminkan preferensi (kesukaan) konsumen. Variasi menu akan merangsang selera makan, makanan bervariasi akan menambah gairah untuk makan, akibatnya makanan yang disajikan akan dapat dihabiskan. Keadaan gizi seseorang merupakan gambaran makanan yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama (Anggoro, 2019). 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. Hasil penelitian Ningtyas (2018) juga menunjukkan bahwa konsumsi makan santri masih pada kategori defisit karena belum adanya perhitungan kecukupan gizi di pondok pesantren.

Pada penelitian ini mengambil tempat penelitian di Pondok Pesantren Al Hidayah di Kota Batu Malang. Pondok Pesantren Al Hidayah adalah pesantren salaf umum yang terbilang legendaris di Kota Batu. Berdasarkan wawancara kepada salah satu pengurus di sana pada saat ini pesantren ini menyediakan asrama dan pendidikan gratis 100 persen bagi santri yatim, piatu, dan miskin/dhuafa. Jenjang pendidikan yang ada di lingkungan pesantren antara lain adalah Madrasah Ibtida'iyah, Madrasah Tsanawiyah dan Madrasah Diniyah.

Namun pada penelitian kali ini hanya mengambil sampel pada kawasan santri Madrasah Tsanawiyah, dikarenakan untuk memenuhi persyaratan pembatasan perbedaan usia. Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tersebut terdapat 3 kali waktu makan, tidak menyediakan *snack*/selingan makanan. Penyajian makanan bagi pengajar atau santri/santriwati dilakukan dengan teknik prasmanan dan mengambil makanan sendiri atau *self service*. Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tersebut belum mempunyai siklus menu sehingga terdapat pengulangan menu dalam satu minggu yang disebabkan oleh terbatasnya ketersediaan jenis bahan makanan. Berdasarkan pengamatan studi pendahuluan pada tanggal 29 Oktober 2023 pada jam makan malam, pola menu di pondok pesantren tersebut hanya menyajikan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Hasil pengambilan sampel untuk daya terima makanan dengan pengamatan dan wawancara pada 16 santri, sebagian besar dari mereka mengambil semua jenis makanan yang ada. Namun terdapat 30% santri tidak mengambil semua jenis makanan yang ada, dikarenakan bagi mereka terdapat menu makanan yang membosankan dan menurut mereka tidak enak. Hasil pengambilan sampel antropometri pada 16 santri, ditemukan sebesar 43,8% santri dalam kategori kurus, 37,5% santri dalam kategori normal, dan 18,8% santri dalam kategori gemuk. Data Riskesdas (2018) menunjukkan bahwa 8,1% remaja usia 13-15 tahun berada dalam status gizi kurus dan sangat kurus, sedangkan 16% mengalami berat badan berlebih dan obesitas. Semakin bervariasi atau beraneka ragam makanan yang dikonsumsi, maka semakin terpenuhi pula konsumsi zat gizinya yang kemudian akan berdampak pada status gizi dan kesehatannya.

Ditinjau dari latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan analisis tentang pola menu, daya terima makanan, dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi santri pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu, daya terima makanan, dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi santri pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pola menu dan daya terima makanan terhadap kandungan zat gizi dan tingkat konsumsi pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu
- b. Menganalisis daya terima makanan yang telah disajikan penyelenggara makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu
- c. Menganalisis kandungan zat gizi terhadap menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu
- d. Menganalisis tingkat konsumsi terhadap menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu
- e. Menganalisis hubungan daya terima makanan dengan tingkat konsumsi terhadap menu pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu

D. Manfaat Penelitian

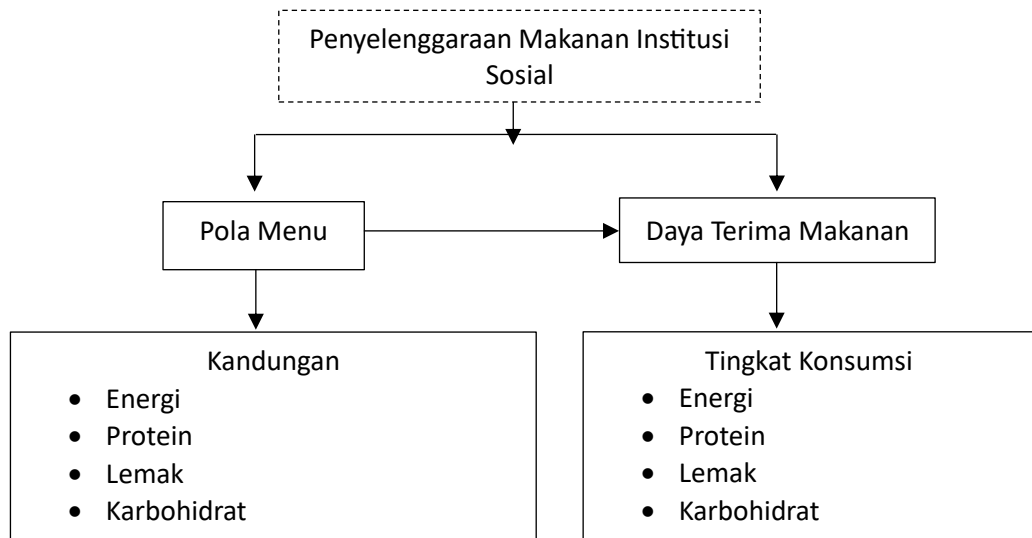
1. Manfaat Teoritis

Manfaat dari penelitian ini adalah diharapkan dapat menambah wawasan dan bisa menerapkan ilmu tentang penyelenggaraan makanan institusi yaitu pola menu, daya terima makanan, dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi santri pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu.

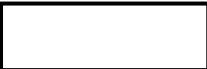
2. Manfaat Praktis


Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk memperbaiki pola menu, daya terima makanan, dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi santri pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

 = Variabel yang diteliti

 = Variabel yang tidak diteliti

Penyelenggaraan makanan institusi dibagi menjadi dua kategori yaitu non-komersial dan komersial. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan institusi non komersial yaitu penyelenggaraan makanan di pondok pesantren (bersifat tidak mengambil keuntungan). Penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan kebutuhan zat gizi konsumen agar dapat mencukupi kebutuhan gizi. Pada remaja dibutuhkan zat gizi yang cukup sesuai angka konsumsi zat gizi menurut angka konsumsi gizi terhadap usia dan jenis kelamin. Kandungan dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi dipengaruhi oleh pola menu yang seimbang dan daya terima makanan.

F. Hipotesis Penelitian

Ada hubungan pola menu, daya terima makanan, dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi santri pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu.