

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Moehji mengungkapkan bahwa makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia, oleh karena itu penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga (Dias, 2019). Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan pengelolaan makanan untuk orang banyak dengan tujuan tertentu (Widyastuti, 2014). Moehji dalam Saputri dan Bakri (2019) menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan institusi/ massal dilaksanakan untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen dalam mendapatkan makanan yang berkualitas, rasa yang enak dan dapat memenuhi kebutuhan gizi serta aman saat dikonsumsi.

Penyelenggaraan makanan dapat dibedakan menjadi penyelenggaraan makanan komersial dan non komersial. Salah satu penyelenggaraan makanan non komersial adalah penyelenggaraan makanan di asrama. Menurut Nursiah dalam Saputri dan Bakri (2019), penyelenggaraan makanan asrama merupakan penyelenggaraan yang melayani suatu kelompok tertentu yang menghuni asrama. Ciri dari penyelenggaraan makanan untuk asrama adalah dikelola oleh pemerintah ataupun peran serta masyarakat, standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan yang diasramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada, dapat berfungsi komersial yang memperhitungkan laba

rugi institusi, frekuensi makan 2-3 kali sehari dengan atau tanpa makanan selingan, jumlah yang dilayani tetap, macam pelayanan makanan tergantung pada peraturan asrama dan tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri dikenal sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa *catering* atau jasa boga (Kemenkes RI, 2013).

Nursari dalam Saputri dan Bakri (2019) penyelenggaraan makanan asrama melayani beberapa golongan umur, salah satunya melayani golongan usia remaja. Remaja merupakan calon pemimpin di masa datang, calon tenaga kerja yang akan menjadi tulang punggung produktivitas nasional, serta sebagai calon ibu yang akan memasuki usia reproduksi sehat yaitu 20-30 tahun dan akan melahirkan generasi penerus serta merupakan kunci perawatan anak di masa datang. Oleh karena itu, kualitas remaja perlu mendapat perhatian khusus. Pada masa ini remaja membutuhkan zat gizi yang cukup untuk menunjang pertumbuhannya, salah satunya yaitu melalui jumlah zat gizi dalam makanan yang dikonsumsinya.

Angka Kecukupan Gizi (AKG) merupakan suatu rata – rata zat gizi per hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktivitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Manfaat AKG adalah sebagai acuan dalam menilai kecukupan gizi, sebagai acuan dalam menyusun menu makanan sehari – hari termasuk

perencanaan makanan di institusi, sebagai acuan perhitungan dalam perencanaan penyediaan pangan tingkat regional maupun nasional, sebagai acuan pendidikan gizi serta sebagai acuan label pangan yang mencantumkan informasi nilai gizi (Pritasari, 2017). Penggunaan AKG dalam hal ini adalah sebagai acuan untuk menilai kecukupan gizi dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren (Farohatus & Fatah, 2020).

Hasil observasi penulis diketahui bahwa Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon merupakan salah satu pondok pesantren yang menerapkan sistem penyelenggaraan makanan swakelola, setiap hari petugas dapur memproduksi makanan sebanyak 3000 porsi untuk para santri dan karyawan. Namun pada pondok tersebut belum terdapat ahli gizi, sehingga tingkat kecukupan gizi dari menu makan yang disediakan belum terpantau. Berdasarkan paparan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon mengenai kecukupan gizi santri remaja putri dan kandungan gizi pada daftar menu yang disediakan oleh pihak pondok pesantren. Data – data tersebut akan diolah menjadi sebuah kesimpulan yang menyatakan bahwa daftar menu yang disediakan pondok pesantren sudah atau belum memenuhi kecukupan gizi santri remaja putri.

## **B. Rumusan Masalah**

Sistem Penyelenggaraan Makanan Intitusi (SPMI) pada asrama atau pondok pesantren dalam pelaksanaannya juga harus memperhatikan angka kecukupan gizi santri, agar makanan atau produk yang dihasilkan dapat memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan oleh rata – rata santri. Terutama pada pondok pesantren dengan jumlah santri yang terbilang banyak, maka memerlukan penelitian atau pengamatan mengenai Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) yang baik dan benar. Karena dampak ketidaktepatan pemilihan menu pada institusi besar memiliki resiko yang lebih besar dibandingkan dengan institusi kecil atau yang menaung lebih sedikit populasi. Salah satu indikator yang dapat menunjang keberhasilan dalam pelaksanan SPMI yaitu nilai zat gizi pada menu yang disediakan dapat memenuhi kecukupan gizi santri. Pertanyaan peneliti adalah apakah menu yang disediakan oleh pihak Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon sudah memenuhi kecukupan gizi santri remaja putri atau belum?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Melakukan evaluasi gizi menu terhadap kecukupan gizi santri remaja putri di Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Melakukan pengamatan mengenai gambaran umum Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon.
- b. Menganalisis kandungan gizi dari ketersediaan menu bagi santri remaja putri di Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon.
- c. Menganalisis kecukupan gizi santri remaja putri di Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon.
- d. Melakukan evaluasi jumlah kandungan gizi pada menu terhadap tingkat kecukupan gizi santri di Pondok Pesantren Tahfidz Qur'an Terpadu Al Hikmah Kabupaten Cirebon.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat bagi peneliti

Manfaat bagi peneliti yaitu dapat memberikan pengalaman baru, menambah pengetahuan dan wawasan mengenai sistem penyelenggaraan makanan di institusi, khusus tentang kecukupan gizi remaja putri pada menu makanan.

### 2. Manfaat bagi pondok pesantren

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi bahan masukan atau pertimbangan terhadap daftar menu yang dapat memenuhi kecukupan gizi santri remaja putri. Selain itu, sebagai upaya peningkatan kualitas Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) di Pondok Pesantren Al Hikmah kabupaten Cirebon.

3. Manfaat bagi Program Studi DIII Gizi Cirebon

- a. Untuk menambah bahan referensi Karya Tulis Ilmiah terkait dengan peminatan Gizi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.
- b. Diharapkan penelitian ini dapat menambahkan informasi tentang sistem penyelenggaraan makanan institusi untuk mahasiswa.