

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi (misalnya: asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran/rumah makan, warung dan cafe). Jumlah minimal porsi untuk penyelenggaraan makanan massal adalah 50 porsi (Bakri, 2018).

Salah satu institusi yang melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan adalah pondok pesantren, dimana biasanya belum menerapkan sistem penyelenggaraan makanan yang baik dan sesuai ketentuan. Berdasarkan fakta tersebut, sejalan dengan penelitian Sulistiyo Purwaningtyas (2013) yang dilakukan di Pondok Pesantren Al-Qodiri, jember mendapati bahwa semua unit penyelenggaraan makanan tidak memiliki siklus menu.

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan berbasis islam yang bertujuan untuk mendidik para santrinya agar menjadi manusia yang bertakwa, memiliki akhlak yang mulia dan kemampuan intelektual yang tinggi sehingga kelak menjadi generasi penerus pembangunan bangsa yang baik dan berkualitas (Taqhi, 2014). Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri, namun apabila aspek tersebut tidak terpenuhi, maka akan terjadi masalah gizi yang dapat menghambat produktivitas santri (Purwaningtyas, 2013)

Pemenuhan kebutuhan gizi santri tentu harus diperhatikan oleh pihak penyelenggara pesantren, karena sistem pendidikan pesantren yang mengharuskan para santri untuk tinggal di pondok selama kegiatan belajar mengajar. Dalam hal ini berarti para santri tinggal dan melawatkan waktu makan di pondok bersama santri lainnya. Oleh karena itu, pihak pesantren wajib menyediakan pelayanan makanan yang maksimal agar kebutuhan gizi santri tercukupi sehingga proses belajar mengajar akan berjalan dengan baik (Ningtyias, dkk, 2018).

Upaya yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi para santri adalah dengan menyediakan makanan yang memenuhi selera santri dan asupan zat gizi santri. Makanan tersebut diperoleh dari proses perencanaan menu. Perencanaan menu merupakan tahapan persiapan dari proses penyelenggaraan makanan. Perencanaan menu dapat dinilai dari berbagai aspek, seperti adanya petugas perencanaan menu, memperhatikan siklus menu, ketersediaan bahan makanan, dana yang tersedia, kebutuhan gizi konsumen, evaluasi menu serta keterlibatan ahli gizi dalam proses perencanaan menu (Tanjung, 2017).

Hasil penelitian Dea (2011) di Pondok Pesantren Al-Himmah, Sukabumi sebanyak 13 sampel (34,2%) menilai penilaian menu yang disajikan kurang menarik dikarenakan belum menunjukkan variasi menu yang baik (Juniarsih, 2016). Berdasarkan hasil penelitian Rica Nanda Crisyanti (2016) di Pondok Pesantren Al-Anwar, Mranggen ditemukan fakta bahwa tidak memiliki siklus menu, jenis menu yang disajikan kurang bervariasi dan terjadinya pengulangan menu (Crisyanti, 2016).

Pondok Pesantren Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon merupakan salah satu institusi pendidikan berbasis agama yang terletak di blok Alas Konda di desa Jatimerta kabupaten Cirebon Jawa Barat yang telah berdiri sejak tahun 1991

M. Pada bulan Agustus 2024 Peneliti melakukan wawancara dengan bagian dapur dan pengelola pesantren, hasilnya berupa informasi bahwa pengelola memberikan pelayanan makanan sebanyak 2 kali yaitu siang dan sore. Setelah itu dilakukan pengamatan penyelenggaraan makanannya, didapatkan bahwa pengelola sudah membuat siklus menu selama 7 hari yaitu dari senin sampai minggu dengan komposisi sumber karbohidrat, protein nabati dan sayuran/sup.

Hasil wawancara untuk data awal dapat disimpulkan bahwa, kandungan gizi yang terdapat pada menu masih belum mencukupi kebutuhan gizi remaja, komponen dari menu makanannya tidak berpedoman gizi seimbang ditandai masih rendahnya komponen buah dan sayuran serta teknik pengolahan makanan yang terkesan monoton. Oleh karena itu, peneliti tertarik meneliti lebih lanjut mengenai “Gambaran Perencanaan Menu Makanan Santri di Pondok Pesantren Nashuhiyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2025”.

B. Rumusan Masalah

Dalam proses penyelenggaraan makanan di pesantren Nashuhiyyah masih belum menerapkan perencanaan menu yang seimbang sehingga belum terpenuhinya kebutuhan gizi santri ditandai dengan masih rendahnya komponen buah dan lauk hewani serta teknik pengolahan makanan yang terkesan monoton. Dari permasalahan tersebut, peneliti sangat tertarik untuk melihat bagaimana “Gambaran Perencanaan Menu Makanan Santri di Pondok Pesantren Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2025?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Perencanaan Menu Makanan Santri di Pondok Pesantren Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum mengenai Pondok Pesantren Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon
- b. Mengetahui gambaran mengenai penetapan standar bahan makanan
- c. Mengetahui gambaran mengenai standar porsi, standar resep dan standar bumbu
- d. Mengetahui gambaran mengenai siklus menu
- e. Mengetahui gambaran mengenai pola menu
- f. Mengetahui gambaran mengenai frekuensi dan waktu makan
- g. Mengetahui gambaran mengenai master menu
- h. Mengetahui gambaran mengenai format menu
- i. Mengetahui gambaran mengenai penilaian dan revisi menu

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak baik secara teori maupun praktis. Di antaranya adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penulis diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan baru terkait penyelenggaraan makanan di Pesantren dan dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama Pendidikan di Prodi D III Gizi Cirebon.

2. Bagi Pondok Pesantren

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi masukan dan saran bagi Pesantren Nashuhiyyah untuk meningkatkan pelayanan makanan santri agar menjadi lebih baik lagi.

3. Bagi Institusi Program Studi D III Gizi Cirebon

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pemahaman, dan dapat dijadikan sebagai pedoman sumber referensi bagi mahasiswa/i Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Program Studi DIII Gizi Cirebon mengenai Gambaran Perencanaan Menu Makanan Santri Di Pondok Pesantren Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2025.