

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di institusi berperan penting dalam meningkatkan status gizi penghuninya apabila institusi tersebut mampu menyediakan makanan yang sesuai dengan prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip-prinsip tersebut meliputi penyediaan makanan yang memenuhi kebutuhan jenis dan jumlah zat gizi bagi konsumen, disajikan dengan cita rasa yang baik, serta memenuhi standar kebersihan dan sanitasi (Irianto, 2017).

Salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan adalah pondok pesantren. Pondok pesantren berperan penting dalam mendidik santri agar menjadi pribadi yang berakhlak baik dan cerdas (Junita & Merita, 2021). Secara umum, pesantren menerapkan sistem *boarding school* yang menuntut para santri untuk mandiri dalam memenuhi kebutuhan pribadi mereka, termasuk dalam hal pemenuhan kebutuhan makan. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan di pondok pesantren memegang peranan penting dalam memastikan kecukupan gizi santri (Rokhmah *et al.*, 2016).

Makanan yang disediakan di lingkungan pesantren memberikan kontribusi besar terhadap asupan gizi harian santri, dan tingkat asupan tersebut dapat mencerminkan status kesehatan mereka (Mahoney, 2005). Tingkat kecukupan zat gizi sendiri menggambarkan rata-rata jumlah asupan gizi harian yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan tubuh individu sehat berdasarkan usia, jenis kelamin, dan kondisi fisiologis tertentu. Ketidakseimbangan dalam tingkat kecukupan zat gizi dapat menimbulkan berbagai masalah gizi, baik berupa kekurangan maupun kelebihan gizi (Rokhmah *et al.*, 2016).

Pondok pesantren memiliki tanggung jawab besar dalam memantau dan menjaga status gizi para santri secara berkala. Mengingat para santri tinggal jauh dari keluarga, pihak pesantren menjadi penanggung jawab utama terhadap kesehatan dan perkembangan mereka. Evaluasi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di pesantren menjadi hal yang penting dilakukan guna menjaga dan meningkatkan status gizi santri, menurunkan tingkat absensi akibat sakit, serta mendukung peningkatan prestasi belajar santri (Nisa, 2023).

Kenyataannya masih banyak pondok pesantren yang menghadapi kendala dalam penyelenggaraan makanan sesuai standar gizi. Menurut penelitian Fitriani (2024), penyediaan makanan di pondok pesantren sering kali belum memenuhi standar gizi yang dibutuhkan. Hal ini sejalan dengan penelitian Amelia (2025) di Pondok Pesantren Fajrul Islam Kota Tasikmalaya yang menunjukkan bahwa beberapa indikator penyelenggaraan makanan belum memenuhi ketentuan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013. Pada aspek *input*, pondok pesantren belum memiliki ahli gizi yang berperan dalam pengelolaan makanan. Pada aspek proses, ditemukan belum adanya alat pengukur suhu di ruang penyimpanan bahan makanan, belum tersedia siklus menu, standar porsi, standar makanan, standar resep, dan standar bumbu, serta belum memiliki standar bahan makanan yang spesifik, tidak tersedianya pedoman menu yang ditetapkan, serta perencanaan menu yang masih dilakukan secara acak oleh kepala dapur. Hasil *output* menunjukkan bahwa sebagian santri kurang menyukai lauk nabati seperti tempe oncom karena teksturnya yang kurang baik.

Penelitian Hidayah (2025) di Pondok Pesantren Dawaul Munawar Tasikmalaya juga menemukan beberapa indikator yang belum sesuai dengan ketentuan PGRS tahun 2013. Pada aspek *input*, pondok pesantren belum memiliki ahli gizi dan belum menetapkan spesifikasi bahan makanan yang jelas. Pada aspek proses, pondok pesantren belum memiliki siklus menu tetap, meskipun sudah terdapat standar porsi untuk beberapa menu. Namun, standar bumbu, standar resep, serta spesifikasi penerimaan bahan makanan belum tersedia. Selain itu, proses pembelian dan penyimpanan bahan makanan belum mengikuti ketentuan, karena tidak dilakukan pengecekan ulang terhadap bahan yang diterima, belum ada aturan penyimpanan yang baku, dan belum tersedia buku pencatatan keluar-masuk bahan makanan. Pada tahap pengolahan dan distribusi, belum digunakan peralatan pengolahan modern seperti elektromagnetik, dan pembagian makanan belum didasarkan pada standar porsi yang tetap. Hasil *output* menunjukkan bahwa sebagian santri menilai beberapa menu, seperti dendeng sapi dan acar timun wortel, kurang disukai dari segi rasa, tekstur, dan penampilan. Hal ini turut berpengaruh terhadap sisa makanan yang masih ditemukan.

Studi pendahuluan yang dilakukan di Pondok Pesantren Idrisiyyah di Kabupaten Tasikmalaya, ditemukan beberapa permasalahan dalam penyelenggaraan makanan. Pada aspek input, pondok pesantren belum memiliki tenaga ahli gizi dan belum menetapkan spesifikasi bahan makanan secara jelas. Pada aspek proses, meskipun siklus menu telah disusun, penerapannya belum konsisten akibat keterbatasan anggaran dan tingkat daya terima santri. Pada aspek output, sebagian santri kurang menyukai beberapa menu, seperti ikan goreng, baik dari segi rasa maupun penampilan, yang berdampak pada peningkatan sisa makanan.

Studi pendahuluan yang dilakukan di Pondok Pesantren At-Taufiq Islamiy Kota Tasikmalaya, ditemukan beberapa permasalahan dalam penyelenggaraan makanan. Pada aspek input, pondok pesantren belum memiliki tenaga ahli gizi serta spesifikasi bahan makanan yang jelas. Pada aspek proses, belum terdapat siklus menu, sehingga pemilihan menu masih dilakukan secara tidak terstruktur oleh Ketua Yayasan.

Berdasarkan berbagai permasalahan yang telah diuraikan pada bagian latar belakang, diperlukan adanya solusi yang dapat membantu pondok pesantren dalam meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan, khususnya dalam hal perencanaan menu dan pemenuhan standar gizi santri. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk merancang *e-Book* siklus menu dan standar gizi yang dapat digunakan sebagai panduan praktis bagi pondok pesantren di Kota dan Kabupaten Tasikmalaya dalam menyediakan makanan yang sehat, bergizi seimbang, dan sesuai kebutuhan santri.

Penggunaan media *e-Book* dipilih karena memiliki berbagai keunggulan, di antaranya merupakan hasil penggabungan antara buku dan teknologi komputer yang dikemas dalam bentuk digital. *E-Book* dapat diakses melalui komputer maupun perangkat genggam seperti telepon seluler, sehingga memudahkan pengguna untuk membacanya kapan pun dan di mana pun. Selain itu, fitur pencarian yang tersedia dalam *e-Book* juga mempermudah pembaca dalam menemukan informasi secara cepat dan efisien (Khairrani, 2019).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang diatas, rumusan masalah yang diperoleh “Bagaimana perancangan *e-Book* siklus menu dan standar gizi untuk mendukung penyelenggaraan makanan sehat Pondok Pesantren di Kota dan Kabupaten Tasikmalaya?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memberikan edukasi melalui media *e-Book* terkait siklus menu dan standar gizi untuk membantu penyelenggaraan makanan sehat di Pondok Pesantren di Kota dan Kabupaten Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kebutuhan Pondok Pesantren At – Taufiq Islamiy di Kota Tasikmalaya dan Pondok Pesantren Idrisiyyah di Kabupaten Tasikmalaya terhadap media edukasi berupa *e-Book* mengenai siklus menu dan standar gizi dalam upaya penyediaan makanan sehat dan bergizi seimbang bagi santri.
- b. Merancang dan menyusun materi media edukasi *e-Book* serta melakukan uji kelayakan media oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa terkait media edukasi *e-Book* siklus menu dan standar gizi.
- c. Melakukan uji coba media edukasi *e-Book* pada penjamah makanan di Pondok Pesantren At – Taufiq Islamiy di Kota Tasikmalaya dan Pondok Pesantren Idrisiyyah di Kabupaten Tasikmalaya, serta mengumpulkan respon dan masukan dari penyelenggara untuk menilai keterterapan dan kemanfaatan media tersebut.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk pengembangan inovasi dan referensi terkait perancangan *e-Book* untuk membantu penyelenggaraan makanan sehat di pondok pesantren.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

- 1) Penelitian ini sebagai prasyarat untuk melanjutkan penelitian laporan tugas akhir Program Studi Diploma Tiga Gizi Politeknik Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
- 2) Penelitian ini untuk menambah wawasan dan pengalaman baru tentang pengembangan media edukasi berbasis *e-Book*.

b. Bagi Pondok Pesantren

- 1) Penelitian ini dapat digunakan sebagai pedoman sistem penyelenggaraan makanan institusi di Pondok Pesantren Kota dan Kabupaten Tasikmalaya.
- 2) Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dorongan untuk meningkatkan kualitas sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren melalui penyusunan variasi menu yang mengacu pada pedoman gizi seimbang, sehingga kebutuhan gizi santri dapat terpenuhi dan mencegah masalah gizi.

c. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan bacaan, literatur dan untuk kepentingan informasi sebagai tambahan kepustakaan untuk penelitian selanjutnya terkait sistem penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren di Kota dan Kabupaten Tasikmalaya.