

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Kesehatan merupakan salah satu unsur kesejahteraan dan hak asasi manusia yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia yang terkandung dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, sosial maupun spiritual yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis (UU No.36 tahun 2009).

Remaja merupakan kelompok usia yang berada di masa transisi antara masa kanak-kanak dan dewasa, oleh sebab itu kesehatan remaja harus diperhatikan, Periode ini juga merupakan periode menuju kematangan fisik dan psikologi serta pencarian identitas remaja putri merupakan kelompok yang lebih rentan terkena risiko morbiditas dan mortalitas reproduksi terutama di negara-negara berkembang (*Singh et al. 2012*).

Masa remaja merupakan jembatan periode kehidupan anak dan dewasa yang berawal pada usia 9-10 tahun dan berakhir pada usia 18 tahun. Pada periode ini terjadi pertumbuhan fisik dan proses pematangan fungsi-fungsi tubuh yang cepat sehingga asupan gizi pada remaja perlu diperhatikan. Usia remaja merupakan periode rentan gizi karena berbagai sebab yaitu remaja memerlukan zat gizi yang lebih tinggi karena peningkatan pertumbuhan fisik dan berkembang yang dramatis, perubahan gaya hidup, dan kebiasaan makanan remaja mempengaruhi asupan maupun kebutuhan gizinya (Almatsier; Soetardjo; Soekarti, 2011).

Masalah gizi utama pada remaja adalah defisiensi mikronutrien, khususnya anemia, defisiensi zat besi, serta masalah malnutrisi, baik gizi kurang dan perawakan pendek maupun gizi lebih sampai obesitas dengan komorbiditasnya yang keduanya sering kali berkaitan dengan perilaku makan salah dan gaya hidup. Laporan hasil beberapa penelitian di Amerika Serikat menunjukkan bahwa kebanyakan remaja kekurangan vitamin dan mineral dalam makanannya antara lain folat, vitamin A, dan vitamin E, Fe, Zn, Mg, kalsium, dan serat. Hal ini lebih

nyata dibandingkan pria, tetapi sebaliknya asupan makanan yang berlebih seperti lemak, garam dan gula terjadi lebih banyak pada pria dari pada wanita (Irianto, 2014).

Salah satu dampak khususnya dari masalah gizi pada remaja putri adalah badan menjadi pendek dan tulang panggul tidak sempurna atau bisa dikatakan panggul sempit sehingga beresiko terhadap proses persalinan. Remaja yang mengalami kurang gizi atau sangat kurus (KEK) beresiko melahirkan bayi dengan berat lahir rendah (BBLR) disertai resiko kematian dan gangguan tumbuh kembang pada anak. Anemia juga disebabkan oleh kekurangan zat besi sehingga dapat menyebabkan resiko pendarahan pada waktu melahirkan. Umumnya remaja putri lebih mudah mengalami anemia dibandingkan pria atau remaja putra (Maryam, 2016).

Upaya agar kebutuhan zat gizi seseorang dapat diperoleh secara optimal adalah dengan diadakannya penyelenggaraan makanan yang di kelolah dengan menerapkan disiplin-disiplin ilmu seperti ilmu gizi, manajemen, dietetika serta dilakukan dengan menerapkan prinsip efisiensi dan efektivitas karena tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah menghasilkan makanan yang berkualitas baik dan sesuai dengan kebutuhan. Makanan yang baik bukan hanya mengandung zat gizi seimbang tetapi juga mempunyai rasa dan penampilan yang baik, sehingga makanan yang disajikan dapat dihabiskan Pola makan dapat mempengaruhi keadaan gizi, dan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan gizi seimbang sehari-hari. Tercapainya gizi seimbang dapat bermanfaat untuk mencegah terjadinya masalah kesehatan dan gizi (Mokoginta, 2016).

Menurut penelitian Aisyah (2014) tentang pondok pesantren, Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri-santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri-santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya.

Perhatian terhadap penyediaan makanan bagi santri di pondok pesantren remaja ini menjadi sangat penting. Santri merupakan remaja yang perlu

perhatian dalam pemilihan makanan dan belum bisa menyediakan makanannya sendiri. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren bertujuan untuk menyediakan makanan yang beragam, berimbang dan bergizi, aman dikonsumsi, memenuhi kebutuhan gizi para santri, dihidangkan dengan menarik, pelayanan yang tepat waktu, ramah, serta fasilitas yang cukup dan nyaman. Tingkat kesukaan santri terhadap makanan akan memengaruhi daya terima dan cita rasa makanan pada santri. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan dan rasa makanan. Kedua aspek ini sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Lubis, 2015).

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen. Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis dimakan dan tidak menimbulkan sisa makanan. Kemauan konsumen untuk mengkonsumsi suatu makanan ditentukan oleh rangsangan dari indera penglihatan, penciuman, pencicipan serta pendengaran. Faktor utama dalam penilaian cita rasa makanan dipengaruhi oleh penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, ukuran, besaran porsi, dan konsistensi. Rasa makanan meliputi aroma, tekstur, suhu, rasa, dan tingkat kematangan (Wayansari dkk, 2018). Berdasarkan Depkes (2008) mengungkapkan bahwa daya terima pada pasien dikatakan baik bila memenuhi syarat > 80 %.

Menurut penelitian Khusnul, 2017. Pada hari ke-1 tingkat kepuasan santri terhadap makanan yang disajikan adalah puas dengan persentase 58,6%. Pada hari ke-1 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 65,5%, lauk nabati 75,9% dan lauk hewani 65,5%. Pada hari ke-1 warna pada nasi, lauk nabati, dan lauk hewani menarik dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, lauk nabati 58,6% dan lauk hewani 65,5%. Warna sayuran kurang menarik dengan persentase 44,8%. Pada hari ke-1 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 55,2%, 14 sayuran 55,2%, lauk nabati 55,2% dan lauk hewani 72,4%.

Berdasarkan hasil penelitian Sholihah 2013 di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar pada umumnya responden menyatakan suka pada warna makanan, porsi makanan cukup sesuai, tekstur makanan cukup empuk, menyukai aroma dan rasa makanan serta suhu makanan yang hangat. Tingkat kepuasan responden di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar cukup tinggi di mana lebih dari 70% responden menyatakan cukup puas terhadap penampilan makanan utamanya untuk warna dan tekstur makanan, juga terhadap rasa dan aroma makanan. Namun masih cukup tinggi tingkat ketidakpuasan pada porsi dan suhu makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Choiriyah (2019) di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi menunjukkan Hasil uji organoleptik mayoritas santri kurang menyukai tekstur (67.2%), rasa (73.8%), aroma (50.8%), variasi (68.9%) dan penampilan (49.2%) makan pagi. Mayoritas santri (68.9%) menyukai penyajian makan pagi di pondok tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Lubis (2015) pada santri MTS Darul Muttaqin Bogor bahwa daya terima makanan pada santri kelas VII dan VIII rata-rata 77-87% secara umum daya terimanya masih <100% atau bersisah 13-23%.

Selama ini sudah banyak penelitian tentang gambaran daya terima dan cita rasa makanan yang dilakukan di rumah sakit. Belum banyak penelitian dilakukan di institusi pondok pesantren. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan studi literatur mengenai daya terima dan cita rasa makanan di pondok pesantren.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah diketahui daya terima makanan di pondok pesantren.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahui daya terima makanan di pondok pesantren tahun 2020
- b. Diketahui cita rasa makanan di pondok pesantren tahun 2020
- c. Diketahui sisa makanan yang dihidangkan di pondok pesantren tahun 2020

### C. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian studi kepustakaan (*Library Research*). Studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi social yang diteliti. Data diperoleh dari data yang relevan terhadap permasalahan yang akan diteliti dengan melakukan studi pustaka seperti buku, jurnal, artikel peneliti terdahulu pada penelitian studi kepustakaan ini menelaah artikel, jurnal ilmiah atau buku yang berkaitan dengan daya terima makanan, cita rasa makanan dan sisa makanan di Pondok Pesantren.

Variabel yang diteliti adalah daya terima dan cita rasa makanan yang disajikan di pondok pesantren

### D. Sistematika Penulisan

Tugas akhir ini dibagi menjadi beberapa bab. Adapun bab-bab tersebut yakni:

**Bab I Pendahuluan**, berisi permasalahan yang menjadi latar belakang tugas akhir ini, tujuan penelitian, ruang lingkup dan sistematika penulisan laporan tugas akhir.

**Bab II Tinjauan Pustaka**, berisi dasar ilmu yang mendukung faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan di Pondok Pesantren yang diambil dari skripsi, jurnal, artikel, buku dan lain-lain, hipotesis serta variabel penelitian.

**Bab III Metodologi Penelitian**, berisi jenis penelitian yang digunakan, prosedur penelitian, sumber data yang menjadi bahan penelitian, teknik dan instrument pengumpulan data, instrument penelitian serta teknik analisis data.

**Bab IV Hasil dan Pembahasan**, berisi tentang hasil yakni poin-poin penting temuan dalam literatur dan pembahasan yang berisi penjelasan terhadap temuan-temuan yang sudah didapatkan dari studi kepustakaan yang sudah dilakukan.

**Bab V Kesimpulan dan Saran**, berisi tentang kesimpulan yang merangkung aspek-aspek penting dari hasil dan pembahasan serta berisi saran yang berisikan rekomendasi penelitian yang perlu dilaksanakan terkait dengan temuan yang telah disimpulkan.