

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2003).

Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi (misalnya: asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran/rumah makan, warung dan cafe) terutama di perkotaan adalah disebabkan oleh karena kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Di samping itu faktor jarak ke tempat tugas yang jauh, kesulitan dalam perjalanan sehingga makanan yang dibawa menjadi rusak dan kemajuan teknologi menuntut penggunaan jam kerja yang efektif bagi tenaga kerja. Oleh karena itu keberadaan tempat pelayanan makanan di berbagai tempat sudah menjadi sangat penting. Bahkan saat ini semakin banyak kita temukan penjaja makanan (*food vendors*) yang menyediakan makanan di sepanjang jalan baik di kota maupun di pedesaan, sehingga mempermudah setiap orang yang membutuhkan makanan setiap saat (Bakri, Intiyati; Widartika, 2018).

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. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak adalah bila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi sehari. Sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bakri, Intiyanti; Widartika, 2018).

Lembaga pendidikan diyakini mempunyai tugas yang sangat penting yaitu menyiapkan sumber daya manusia agar mampu bertindak sebagai agen perubahan dalam transformasi sosial menuju terciptanya masyarakat yang positif serta lebih baik (Udiutomo, 2011). Jasa pendidikan dewasa ini memegang peranan vital dalam mengembangkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Keberhasilan jasa pendidikan dapat ditentukan dalam bentuk pemberian layanan yang berkualitas kepada para pengguna jasa pendidikan (siswa) (Wijaya, 2012).

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya.

Dalam penyelenggaraan makanan asrama, adanya kontinuitas pelaksanaan merupakan faktor yang penting, karena konsumennya mendapatkan kebutuhan gizi sehari dari penyelenggaraan makanan tersebut. Khusus untuk asrama atlet, angkatan bersenjata, dimana kegiatan mereka dikategorikan sebagai pekerjaan berat, sedang ataupun sangat berat, maka dibutuhkan pengaturan menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan dalam volume kecil tetapi dapat memenuhi kecukupan gizi mereka; karena makanan dengan volume besar sering tidak dapat dihabiskan oleh para penghuni asrama.

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan 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 pengelihatan, penciuman, pencicip serta pendengaran. Faktor utama dalam penilaian cita rasa makanan dipengaruhi oleh penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, ukuran, besar porsi, dan konsistensi. Rasa makanan yang meliputi aroma, tekstur, suhu, rasa dan tingkat kematangan (Kemenkes RI, 2018).

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh rangsangan pada berbagai indra di dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi adalah masakan yang

disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan ketika dihidangkan dan rasa makanan Ketika dimakan. Kedua aspek tersebut sama-sama diperlukan dan perlu diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Siregar, R., dkk 2016).

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.

Penelitian yang dilakukan oleh Pangesti (2013) di institusi pada taruna Akademi Imigrasi Depok, Jawa Barat memperoleh hasil rata-rata asupan energi taruna masuk dalam kategori rendah yaitu sebesar 2672 kkal, dari hasil penelitian tersebut juga didapatkan hasil 30,2% taruna mengalami kondisi defisiensi energi berat, 27% taruna cukup energi dan 17,4% taruna masuk dalam kategori energi lebih. Hal ini disebabkan makanan yang tersedia di asrama kurang bervariasi, taruna mengaku bosan dengan makanan yang disediakan oleh pihak asrama dan aktivitas fisik taruna tinggi.

Penelitian yang dilakukan Siti, F. (2008) di Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang bahwa sebagian besar taruna menyatakan besar porsi hidangan yang tidak sesuai terutama pada hidangan lauk hewani (48,5%), sayur (48,5%) dan buah (72,7%), sedangkan taruna yang menyatakan besar porsi hidangan telah sesuai adalah penilaian terhadap hidangan nasi (81,8%) dan lauk nabati (66,7%). Penilaian taruna terhadap hidangan yang disediakan pihak jasa boga menunjukkan bahwa 78,8% taruna menyatakan warna hidangan kurang menarik, 72,7% taruna menyatakan rasa hidangan yang disediakan kurang enak, 69,7% taruna menyatakan aromanya kurang sedap, dan 63,6% taruna menyatakan menu yang disajikan kurang bervariasi.

Penelitian yang dilakukan oleh Atmanegara, dkk (2013) di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua, Polda Sulsel bahwa data distribusi kepuasan yang ada menunjukkan tidak mencapai setengah dari jumlah responden yang menyatakan puas terhadap warna, bentuk, dan porsi makanan pada menu pagi, siang, dan

malam. Hasil penilaian terhadap tekstur nasi pun tidak mencapai setengah dari jumlah responden yang menyatakan puas terhadap tekstur nasi pada menu pagi, siang, dan malam. Selain itu hanya terdapat 48,19% responden yang menyatakan puas terhadap tekstur nasi dan 54,92% puas terhadap tekstur lauk nabati pada menu malam. Adapun terhadap tekstur lauk hewani dan tekstur sayuran, 52,33% dan 51,30% responden menyatakan puas pada menu siang hari. Sehingga dari parameter yang diteliti, dapat disimpulkan bahwa mayoritas parameter menunjukkan persentase ketidakpuasan yang lebih besar.

SMA Global Madani Bandar Lampung merupakan institusi pendidikan swasta milik Yayasan Global Madani yang terdiri dari SD, SMP, SMA dan Kampus dan dikelola oleh Prof. Dr. Ir. Abdul Kadir Salam, M.Sc. selaku Ketua Yayasan. Selama ini sudah banyak penelitian tentang gambaran penyelenggaraan makanan, cita rasa dan daya terima makanan yang dilakukan di rumah sakit namun, masih jarang penelitian mengenai gambaran penyelenggaraan makanan, cita rasa dan daya terima makanan yang ada di institusi/asrama sekolah. Hal inilah yang kemudian membuat peneliti merasa tertarik untuk meneliti tentang gambaran penyelenggaraan makanan, cita rasa, dan daya terima makanan yang disajikan pada siswa SMA di Asrama SMA Global Madani.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah, yaitu “Bagaimana penyelenggaraan makanan, cita rasa, dan daya terima makanan di Asrama SMA Global Madani tahun 2022?”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan, cita rasa, dan daya terima makanan di Asrama SMA Global Madani tahun 2022.

## **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui gambaran penyelenggaraan makanan yang ada di Asrama SMA Global Madani.
- b. Diketahui gambaran cita rasa makanan yang ada di Asrama SMA Global Madani.
- c. Diketahui gambaran daya terima makanan yang ada di Asrama SMA Global Madani.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

- a. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan kajian ilmu gizi, khususnya gizi institusi.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi bagi penelitian-penelitian yang akan datang dalam konteks permasalahan yang berkaitan dengan aplikasi gizi institusi.

### **2. Manfaat Aplikatif**

- a. Sebagai bahan masukan untuk Asrama SMA Global Madani, Bandar Lampung dalam upaya meningkatkan kualitas sistem penyelenggaraan makanan.
- b. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengembangan ilmu untuk sistem penyelenggaraan makanan di asrama pendidikan dan asrama sekolah lainnya.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan dengan mengamati dan melakukan pencatatan data tentang cara penyelenggaraan makanan, cita rasa makanan yang disajikan, dan daya terima makanan di Asrama SMA Global Madani, Bandar Lampung. Subjek penelitian ini yaitu petugas penyelenggaraan makanan dan siswa siswi asrama di Asrama SMA Global Madani, Bandar Lampung. Variabel yang diteliti yaitu penyelenggaraan makanan di asrama, cita rasa dan daya terima makanan yang disajikan. Penelitian ini

dilakukan di Asrama SMA Global Madani, Bandar Lampung dan dilaksanakan pada akhir Mei-Juni 2022, dengan 2 hari berturut-turut pengisian kuisioner dan 3 hari pengamatan.