

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan di mana penyelenggaraan makanan di sajikan dalam jumlah porsi besar atau banyak. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan kegiatan penyelenggaraan makanan di mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Tujuan utama penyelenggaraan makanan yaitu menyajikan suatu makanan dengan baik dan menarik agar konsumen merasa puas dengan makanan yang di sajikan tersebut (Nurjaya dkk, 2020)

Pondok Pesantren merupakan salah satu bentuk system pengajarannya lebih menekankan pada ilmu – keislaman, Nadhir (2013). Melengkapi penjelasan di atas Amrizal (2011) pesantren di kenal sebagai lembaga pendidikan yang mampu melahirkan santri santri peserta didik yang menguasai ilmu-ilmu agama serta menghayati dan mengamalkan ajaran-ajarannya dengan ikhlas,memiliki akhlak yang luhur,berjiwa besar,hidup sederhana dan lain sebagainya.

Sisa makanan merupakan suatu bentuk dampak dari evaluasi sistem pelayanan gizi di rumah sakit,banyaknya sisa makanan mengakibatkan asupan zat gizi yang kurang pada pasien yang di rawat di rumah sakit. Kekurangan gizi tersebut sangat memudahkan terjadinya infeksi dan mendorong terjadinya malnutrisi serta dapat mengakibatkan meningkatnya lama rawat inap dan biaya perawatannya yang tinggi pada pasien (Murjiwani,2013) Kegagalan dan keberhasilan dari penyelenggaraan makanan dapat terlihat dari sisa makan yang di sajikan.sisa makanan adalah makanan yang masih ada di piring makan sesudah konsumen selesai makan. Dengan melihat sisa makanan dapat di ketahui kemampuan dan kemauan seseorang untuk mengkonsumsi makanan yang di sajikan. Sisa makanan dapat di katakan merupakan makanan yang tidak di makan .makin banyak sisa makanan berarti biaya terbuang makin tinggi. Ada banyak hal

yang dapat mempengaruhi sisa makanan antara cita rasa makanan, kebiasaan makan, budaya, umur, penyakit dan lain-lain (Wayansari;Anwar;Amri,2018).

Pada penelitian Khusna (2017) di Pesantren KH.mas Mansyur UMS menunjukkan bahwa santri 65,5% santri kurang puas terhadap makanan yang di sajikan karena warna sayuran kurang menarik dan cara pengolahannya pada menu makanan kurang bervariasi.

Menurut penelitian yang di lakukan Marlenywati (2017) di sekolah menengah atas Islam Terpadu Al- fityan kabupaten kubu raya menunjukkan bahwa 61% santri tidak menghabiskan makanannya 92% santri kurang puas terhadap cita rasa dan penampilan makanan yang di sajikan.

Berdasarkan hasil observasi di pondok pesantren menunjukkan bahwa dari 50 orang santri di Pondok Pesantren Daarussa'adah di dapatkan hasil sisa makanan sebesar 25% hasil ini lebih tinggi di bandingkan dengan indikator standar pelayanan minimal yang di syaratkan yaitu sisa makanan harus $\leq 20\%$ hasil ini di dapatkan dari menghitung memakai metode comstock kemudian banyak santri yang tidak menyukai hidangan sayur, dan tidak menyukai protein nabati di Pondok Pesantren karena makanan yang di sajikan kurang bervariasi lalu santri lebih memilih memasak mie yang di bawa dari rumah atau titipan dari rumahnya dan di makan di pondok pesantren dari pada makan- makanan yang di buat oleh pondok pesantren daarussa'adah tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang peneliti dapat sisa makanan santri di Pondok Pesantren Pesawaran Lampung menunjukkan bahwa dari 50 orang santri di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung di dapatkan hasil sisa makanan 25% lebih tinggi di bandingkan dengan yang di syaratkan yaitu harus $\leq 20\%$

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran faktor eksternal dari sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung tahun 2023

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung
- b. Mengetahui penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, porsi dan cara penyajian di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung
- c. Mengetahui rasa makanan yang meliputi aroma, tekstur, tingkat kematangan, bumbu, dan suhu di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan bagi pembaca khususnya mahasiswa sebagai bahan bacaan untuk menambah kajian- kajian ilmiah terkait gambaran faktor eksternal dari sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung.

2. Manfaat Aplikatif

a. Bagi Peneliti

Hasil Penelitian ini di harapkan dapat menambah wawasan serta pengetahuan dan sebagai pengalaman dalam merealisasikan teori yang telah di dapat di bangku kuliah, khususnya dalam gambaran faktor eksternal dari sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan menambah wawasan serta pengetahuan tentang gambaran faktor eksternal dari sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung khususnya juga menambah pustaka di Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang.

c. Bagi Pondok Pesantren

Sebagai bahan masukan bagi pihak Pondok Pesantren untuk pengambilan kebijakan dalam hal gambaran faktor eksternal dari sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung .

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini di lakukan dengan rancangan penelitian deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk melihat tentang gambaran faktor eksternal dari sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa' adah Pesawaran Lampung dalam penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, porsi, cara penyajian. dan rasa makanan yang meliputi aroma,tekstur, bumbu,tingkat kematangan, suhu. penelitian ini di lakukan kepada 75 responden santri wati Pondok Pesantren Pesawaran Lampung selama 2 hari. Dalam penelitian ini teknik pengambilan sampel nya adalah menggunakan random sampling atau metode acak. Kegiatan ini di laksanakan pada 11-12 mei 2023 bertempat di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung.