

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan berorientasi pada kepuasan konsumen dengan beberapa faktor yang memengaruhinya terdiri dari atas faktor internal yaitu nafsu makan, kebiasaan makan, dan kebosanan sedangkan faktor eksternal yaitu sikap pelayan, ketepatan waktu, suasana lingkungan, penampilan, dan rasa makanan. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan makanan yang dirasakan oleh konsumen dengan melihat sisa makanan ada tidaknya sisa makanan, sehingga sisa makanan dapat dipakai sebagai indikator kepuasan santriwati untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan. Bila makanan yang disajikan dengan baik dapat dihabiskan oleh konsumen berarti pelayanan gizi institusi tersebut sudah tercapai (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018).

Pelayanan makanan di asrama termasuk dalam kegiatan penyelenggaraan makanan kelompok. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Penyelenggaraan makanan asrama bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas bagi masyarakat asrama dan mengatur diet yang tepat agar makanan yang disediakan dapat memenuhi kecukupan gizi konsumen (Choiriyah, 2019).

Penyelenggaraan makanan asrama siswa merupakan penyelenggaraan makanan yang diadakan oleh asrama pada suatu sekolah tertentu. Penyelenggaraan makanan pada asrama siswa sebaiknya juga memperhatikan prinsip penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dan disesuaikan dengan kebutuhan gizi penghuni asrama agar dapat menjaga status gizi, meningkatkan status kesehatan dan diharapkan dapat berdampak pada tingkat kehadiran siswa serta meningkatkan prestasi belajar siswa (Miranti, 2016).

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan yang disajikan dapat diterima. Kemauan konsumen untuk mengkonsumsi suatu makanan ditentukan oleh rangsangan dari indera pengelihatannya, 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).

Berdasarkan penelitian Sutyaningrum (2013) mengatakan bahwa tingkat kesukaan siswa terhadap mutu hidangan, sebagian besar siswa menilai pada tingkatan cukup untuk keseluruhan menu yang disediakan oleh asrama dari segi penilaian terhadap warna (72.8%), aroma (68.8%), tekstur (71.0%), kesesuaian porsi (70.8%), rasa (61.0%), dan suhu makanan (66.6%).

Penelitian yang dilakukan oleh Chairiyah (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.

Madrasah Aliyah Negeri 1 Bandar Lampung adalah salah satu madrasah yang berada di Jl. Letkol H. Endro Suratmin Kel. Harapan Jaya, Kec. Sukarame, Kota Bandar Lampung. Madrasah ini berdiri pada tanggal 1 Juli 1979. Jumlah siswa siswi asrama MAN 1 Bandar Lampung yaitu 299 siswa siswi Asrama MAN 1 Bandar Lampung, asrama putri terdapat 54 siswi kelas X, 67 siswi kelas XI dan 66 siswi kelas XII, sedangkan asrama putra terdapat 38 siswa kelas X, 36 siswa kelas XI dan 38 siswa kelas XII.

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan di asrama MAN 1 Bandar Lampung. Penjamah makanan yang bekerja terdapat 4 tenaga pemasak, yaitu terdiri dari 2 tenaga pemasak yang bekerja dari pukul 06.00 pagi sampai 18.00 sore dan 2 tenaga pemasak yang bekerja dari pukul 18.00 sore sampai 03.00 malam. Sehingga dari 4 petugas pengolah itulah yang akan nantinya mengolah makanan untuk siswa siswi asrama. Dimana frekuensi pemberian makan siswa siswi asrama yaitu 3 kali sehari, dimana waktu pemberian makan

di pagi hari pukul 06.00 sd 06.30 WIB, Siang 12.00 sd 13.00 WIB, dan sore 17.00 sd 18.00 WIB.

Dari data yang didapat, 4 tenaga pemasak untuk 299 siswa siswi asrama, hal ini belum memenuhi standar kebutuhan tenaga kerja menurut metode *Recommendation Full Time Equivalent* (FTE). Standar kebutuhan tenaga kerja dari perhitungan dalam metode *Recommendation Full Time Equivalent* (FTE) yaitu 16 tenaga kerja pemasak yang dibutuhkan untuk 299 siswa siswi asrama. Jadi di Asrama MAN 1 Bandar Lampung kekurangan tenaga pemasak yaitu kurang 12 tenaga pemasak. Dan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung untuk variasi menu tidak beragam/ bervariasi. Maka hal ini dapat dikatakan bahwa menu yang tidak beragam/ bervariasi bisa terjadi karena tenaga pemasak yang kurang. Oleh karena itu berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin mengetahui gambaran penerimaan siswa siswi terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung .

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan data pendahuluan bahwa di Asrama MAN 1 Bandar Lampung menu makanan yang tidak beragam/bervariasi, hal ini dapat dikatakan kurangnya kebutuhan tenaga pemasak. Standar kebutuhan tenaga pemasak untuk 299 siswa siswi yaitu membutuhkan 16 tenaga pemasak, sedangkan tenaga pemasak saat ini hanya 4 tenaga pemasak, maka peneliti memilih rumusan masalah, yaitu “Bagaimana Gambaran Penilaian Siswa Siswi Kelas 10 Dan Kelas 11 Terhadap Makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023? ”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penilaian siswa siswi kelas 10 dan kelas 11 terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui karakteristik responden siswa siswi Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.

- b. Untuk mengetahui tingkat kepuasan terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.
- c. Untuk mengetahui penilaian siswa terhadap penampilan makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.
- d. Untuk mengetahui penilaian siswa terhadap cita rasa makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung Tahun 2023.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini menambah wawasan dan pengalaman untuk ilmu yang di dapatkan dan menambah pengetahuan dalam bidang ketenagaan.

2. Manfaat aplikatif

Bagi Asrama MAN 1 Bandar Lampung sebagai masukan untuk meningkatkan pelayanan yang baik dan optimal.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan dengan mengamati dan melakukan wawancara serta pencatatan. Penelitian ini tentang gambaran penilaian siswa siswi terhadap makanan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung, Penelitian ini dilaksanakan selama 2 hari yaitu pada tanggal 08 Mei 2023 sampai 09 Mei 2023, yang akan dilaksanakan di Asrama MAN 1 Bandar Lampung. Dengan mengambil variabel yaitu penilaian siswa siswi pada tingkat kepuasan, penampilan makanan terdiri dari warna, besar porsi, penyajian dan pada cita rasa terdiri dari aroma, tekstur, bumbu dan tingkat kematangan. Penelitian ini dilakukan dengan mengamati dan melakukan angket dengan bantuan kuisisioner.