

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, pemenuhan kebutuhan akan makanan memegang peranan penting dalam kehidupan. Status gizi baik akan terpenuhi jika tubuh memperoleh cukup zat – zat gizi yang digunakan secara optimal, sehingga tubuh dapat memanfaatkan untuk pertumbuhan fisik, perkembangan otak, kemampuan bekerja dan kesehatan secara umum (Widyastuti, Nissa, & Panunggal, 2018).

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu bagaimana sistem pengadaan bahan makanan yang meliputi pemesanan bahan makanan sampai penerimaan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan berfungsi sebagai sistem yang akan menghasilkan bahan makanan yang berkualitas baik. Pengadaan bahan makanan merupakan sistem terpadu dengan sub-sistemnya antara lain pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan dan penerimaan bahan makanan (Bakri, Intiyati & Widarika, 2018).

Dalam menentukan keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga memerlukan perencanaan menu sebelumnya. Perencanaan menu harus menyesuaikan dengan kebutuhan gizi. Kualitas makan sangat ditentukan oleh kualitas menu yang disediakan. Menu yang baik adalah menu yang sudah mempertimbangkan gizi seimbang. Perencanaan menu harus mempertimbangkan kepuasan konsumen, faktor demografi, faktor sosial budaya, standar mutu gizi, angka kecukupan gizi, kebiasaan, tren dan preferensi konsumsi pangan, peraturan pemerintah, biaya, kemampuan produksi dan pelayanan, estetika, tenaga kerja dan ketersediaan

pangan. Kegiatan perencanaan menu terdiri dari menyusun pola menu, pedoman menu, master menu, memasukkan hidangan dalam master menu sampai dengan evaluasi menu. Menu seimbang dibutuhkan untuk kesehatan, namun agar menu yang disajikan dapat dihabiskan, maka perlu disusun variasi menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, rupa, dan kombinasi masakan yang serasi (Ayupradinda, Ronitawati, Sitoayu, & Nuzrina, 2022).

Pemesanan bahan makanan dilakukan oleh pihak jasa boga melalui penyusunan (*order*) bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan rata – rata jumlah konsumen yang dilayani, dan sesuai dengan periode pemesanan yang telah ditetapkan (PGRS, 2013). Pemesanan dan pembelian makanan salah satu kewajiban pengelola penyelenggaraan makanan. Bahan makanan yang dimaksud adalah bahan makanan mentah dan keadaan bahan makanan yang merupakan awal proses mendapat makanan jadi. Bahan makanan harus dipilih kualitasnya yang baik dan tidak tercemar (Bakri, Intiyati & Widarika, 2018).

Pembelian bahan makanan pada suatu institusi tergantung pada peraturan institusi, kondisi institusi (ada tidaknya tempat penyimpanan), besar institusi dan kemampuan sumber daya yang ada pada institusi tersebut. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur yang penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, ketepatan jumlah, dan kualitas yang sesuai dengan harga yang berlaku (Bakri, Intiyati & Widarika, 2018).

Penerimaan bahan makanan merupakan sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat, dan melaporkan bahan makanan yang sudah ditetapkan. Pada proses penerimaan bahan makanan pengecekan kualitas bahan makanan dilihat dari spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan seperti nama bahan makanan, jenis bahan makanan, warna bahan makanan, bentuk bahan makanan, kualitas bahan makanan, jumlah produk, ukuran dan identitas pabrik (PGRS, 2013).

Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di gudang penyimpanan disertai pencatatan dan pelaporannya. Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah tepat tempat, tepat waktu, tepat jumlah, dan tepat nilai (PGRS,2013).

Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makan santri, seharusnya memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang baik agar dapat terciptanya kualitas sumber daya manusia yang tinggi, dimana gizi merupakan salah satu penentu kesehatan santri. Para santri yang harus tinggal dan menetap di pondok pesantren selama masa pendidikan akan melewati waktu makan di dalam pondok pesantren. Kondisi ini menuntut pihak pondok pesantren memiliki komitmen agar menyediakan pelayanan makanan dengan sebaik mungkin.

Menurut hasil penelitian Asyati, dkk (2022) di Pondok Pesantren Baitul Arqom Polinggona Kabupaten Kolaka, diketahui bahwa pelayanan makan institusi yang meliputi perencanaan, pengadaan, dan pengorganisasian bahan makanan masih ada yang belum sesuai standar penyelenggaraan makanan institusi. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh Tita (2019) di pondok pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang, diketahui bahwa pelayanan makanan pada penerimaan bahan makanan tidak ada pengecekan pada saat bahan datang.

Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda (YPPTQMH) merupakan salah satu Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an yang terletak di Kecamatan Ambarawa Kabupaten Pringsewu merupakan salah satu institusi pendidikan yang menyelenggarakan makanan untuk para santri yang berjumlah 250 santri putra dan 350 santri putri. Peneliti memilih lokasi tersebut atas dasar observasi para santri yang masih sering beli makanan dari luar pondok pesantren. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Bagaimana gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu"

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: Bagaimana gambaran perencanaan menu dan pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu Tahun 2024?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran perencanaan menu, pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kegiatan perencanaan menu di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu Tahun 2024.
- b. Mengetahui kegiatan pengadaan bahan makanan yang meliputi:
 - 1) Mengetahui kegiatan pemesanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu Tahun 2024.
 - 2) Mengetahui kegiatan pembelian bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu Tahun 2024.
- c. Mengetahui kegiatan penerimaan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu Tahun 2024.
- d. Mengetahui kegiatan penyimpanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu Tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu dan pengetahuan tentang gambaran perencanaan menu dan pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa Kabupaten Pringsewu.

2. Manfaat Aplikatif

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi serta menjadi acuan bagi yayasan pondok pesantren dalam perencanaan menu, pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa Kabupaten Pringsewu.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif, yang bertujuan untuk mengetahui gambaran perencanaan menu, pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu. Data terkumpul melalui wawancara dan observasi. Penelitian dilaksanakan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu tahun 2024 pada 22 April 2024 dengan sampel penelitian ibu dapur Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, Pringsewu. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan.