

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

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. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aritonang, 2012).

Manajemen penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengolahan sampai dengan evaluasi dalam rangka penyediaan makan untuk kelompok masyarakat (warga) di sebuah institusi (Yoon, 2010). Tujuannya adalah untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan warga, baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya sehingga dapat meningkatkan status gizi dan kesehatan warga (Muchlas, 2016).

Salah satu institusi yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan yaitu pondok pesantren yang menyediakan makanan bagi santri. Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada santri dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan pagi, siang dan malam (Aritonang, 2012).

Pondok pesantren merupakan salah satu bentuk lembaga pendidikan keagamaan yang tumbuh dan berkembang di masyarakat dan berperan penting dalam pengembangan sumber daya manusia di Indonesia. Pada umumnya santri yang belajar di pondok pesantren berusia 7-19 tahun dan di beberapa pondok pesantren lainnya menampung santri berusia dewasa (Kemenkes RI, 2013). Kelompok umur remaja menunjukkan fase pertumbuhan yang pesat, yang disebut "adolescence growth spurt". Pada fase pertumbuhan ini, tubuh memerlukan asupan zat-zat gizi yang relatif besar jumlahnya yang dapat dipenuhi dari konsumsi pangan sehari-hari (Sediaoetama, 2008).

Menurut WHO (2022) remaja merupakan fase antara masa kanak-kanak dan dewasa dalam rentang usia antara 10 hingga 19 tahun. Sedangkan pada Peraturan Menteri Kesehatan RI N0.25, remaja merupakan penduduk dalam rentang usia antara 10 hingga 18 tahun (Kemenkes, 2018). Selain itu, Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) mengatakan, rentang usia remaja ialah 10 hingga 24 tahun dan belum menikah, maka dapat diartikan remaja ialah masa pergantian dari anak-anak menuju dewasa (Brief Notes Lembaga Demografi FEB UI, 2020).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia angka kecukupan energi yang dibutuhkan untuk remaja laki – laki usia sekolah 13-15 tahun adalah 2457 kkal. Sedangkan untuk remaja perempuan usia 13-15 tahun adalah 2000 kkal dan 2125 kkal. Remaja usia 16-18 tahun memiliki kebutuhan yang tinggi lagi yaitu untuk remaja laki – laki sejumlah 2675 kkal dan remaja perempuan umur tersebut sejumlah 2125 kkal.

Berdasarkan Kemenkes 2013, dalam Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) diketahui bahwa prevalensi pada remaja kurus usia 13-15 tahun adalah 11,1% (3,3% sangat kurus dan 7,8% kurus), sedangkan prevalensi pada remaja kurus usia 16-18 tahun sebesar 9,4% (1,9% sangat kurus dan 7,5% kurus). Selain itu, masalah gizi seperti kegemukan pada remaja usia 13-15 tahun sebesar 10,8% (8,3% gemuk dan 2,5% obesitas), sedangkan remaja usia 16 – 18 tahun sebanyak 7,3% (5,7% gemuk dan 1,6% obesitas).

Pada penelitian Andi (2013) di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar Sulawesi Selatan dilaporkan bahwa asupan energi Santri menunjukkan asupan energi kurang sebesar (87%), asupan protein menunjukkan asupan kurang sebesar (34%), asupan lemak menunjukkan asupan kurang sebesar (10%), asupan karbohidrat kurang sebesar (99%), asupan vitamin C menunjukkan asupan kurang sebesar (96%), asupan kalsium dan zat besi menunjukkan asupan kurang sebesar (100%). Pada penelitian Afifah (2018) ditemukan bahwa presentase responden yang mengonsumsi serat memiliki rata – rata kurang dari nilai median. Selain itu pada penelitian Chairunnisa (2019) di SMA Negeri 9 Padang didapatkan Remaja memiliki asupan serat rendah yaitu 57,6% .

Menurut Nurdiani (2011) tingkat kesukaan juga bisa mempengaruhi daya terima makanan. Tingginya tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu menu makanan yang tersaji, sehingga daya terima terhadap makanan yang disajikan juga makin besar. Tingkat kesukaan terhadap makanan adalah kemampuan seseorang dalam menentukan rangsangan yang muncul dari makanan melalui panca indera (Fitriyanti, 2013).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan menu pada santri di pondok masih rendah. Hal tersebut dikuatkan dengan penelitian Khusna (2017) yang berlokasi di Pesantren KH. Mas Mansur Universitas Muhammadiyah Solo diketahui bahwa sebanyak 38 dari 58 santri (65,5%) kurang menyukai makanan yang disajikan karena warna pada masakan yang kurang menarik dan menu yang kurang bervariasi.

Tidak jauh berbeda dengan penelitian tersebut, penelitian Sulistiawati (2017) yang berlokasi di Pondok Pesantren Nahdlatul Ulum Maros menghasilkan terdapat 28 dari 95 santri (29,5%) tidak menyukai hidangan nasi, 25 dari 95 santri (26,3%) tidak menyukai menu lauk hewani, dan 28 dari 95 santri (29,5%) tidak menyukai menu lauk nabati, dan terdapat 35 dari 95 santri (26,3%) tidak suka olahan sayur, dikarenakan sering dijumpai rasa hambar pada olahan sayur dan menu makanan yang kurang bervariasi (Sulistiawati et al., 2017).

Pondok Pesantren Al Azhar merupakan salah satu pondok pesantren yang pelayanan makanannya tidak menggunakan pihak lain atau jasa catering tetapi langsung dilakukan oleh pihak pondok dengan mempekerjakan tenaga dalam bidang memasak. Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian institusi ini karena belum ada penelitian sejenis yang dilakukan ditempat tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan menu, asupan zat gizi, dan status gizi di Pondok Pesantren Al Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang diambil peneliti yaitu “Bagaimana Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, dan Status Gizi di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024?”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui Gambaran Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, dan Status Gizi di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahui gambaran tingkat kesukaan menu yang diselenggarakan di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.
- b. Diketahui asupan energi santri di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.
- c. Diketahui asupan protein santri di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.
- d. Diketahui asupan lemak santri di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.
- e. Diketahui asupan karbohidrat santri di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.
- f. Diketahui asupan serat santri di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.
- g. Diketahui asupan zat besi santri di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.
- h. Diketahui status gizi santri di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.

## **D. Manfaat Penulisan**

### **1. Manfaat Teoritis**

Untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan tentang Gambaran Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, dan Status Gizi di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.

### **2. Manfaat Aplikatif**

Sebagai bahan evaluasi atau masukan bagi pihak Pondok Pesantren untuk pengambilan kebijakan dalam hal

Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, dan Status Gizi di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui "Gambaran Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, dan Status Gizi di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024". Sampel pada penelitian ini adalah santri Madrasah Tsanawiyah di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah. Variabel yang peneliti ambil tingkat kesukaan menu, asupan energi, asupan protein, asupan lemak, asupan karbohidrat, asupan serat, asupan zat besi, dan status gizi. Instrument yang digunakan yaitu kuisioner, formulir food recall, timbangan berat badan, mikrotois. Penelitian ini dilakukan pada bulan maret – april tahun 2024 dengan jenis penelitian deskriptif.