

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar yaitu di atas 50 porsi sekali pengolahan. Untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, maka institusi penyelenggaraan makanan harus menerapkan prinsip penyelenggaraan makanan yang memenuhi selera konsumen, sehat, aman, dan dengan harga yang layak (Bakri, dkk., 2018).

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).

Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang memiliki fungsi penyelenggaraan makanan dan minuman seperti halnya asrama. Para santri yang harus tinggal dan menetap dipondok pesantren selama masa pendidikan akan melewati waktu makan di dalam pondok pesantren. Kondisi tersebut menuntut komitmen dari pihak pondok agar menyediakan pelayanan makan untuk santri semampu dan sebaik mungkin. Pemberian makanan yang tepat dapat diupayakan melalui penyelenggaraan makan. Penyelenggaraan makan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan,

termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi Prinsip penyelenggaraan makan adalah menyediakan makanan sesuai dengan macam dan kebutuhan zat gizi, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi, serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi (Rotua, 2017).

Menurut penelitian Riskal et al (2022) tentang pondok pesantren, pondok pesantren merupakan salah satu lembaga pendidikan berbasis islam yang ada di Indonesia, yang di dalamnya mengajarkan berbagai macam pelajaran keagamaan mengenai islam dan sebagai salah satu lembaga yang berperan banyak dalam pendidikan moral dan akhlak yang mulia bagi para santri didalamnya. Santri-santri yang beradadi pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya.

Penyelenggaraan makanan di asrama pondok pesantren merupakan penyelenggaraan makanan yang diadakan oleh asrama pada suatu sekolahan tertentu. Penyelenggaraan makanan pada asrama pondok siswa sebaiknya juga memperhatikan prinsip penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dan disesuaikan dengan kebutuhan gizi penghuni asrama pondok agar dapat menjaga status gizi, meningkatkan prestasi belajar siswa.

Perhatian terhadap penyediaan makanan bagi santri di pondok pesantren remajaini menjadi sangat penting. santri merupakan remaja yang perlu perhatian dalam pemilihan makanan dan belum bisa menyediakan makanannya sendiri. Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren bertujuan untuk menyediakan makanan yang beragam, berimbang dan bergizi, aman dikonsumsi, memenuhi kebutuhan gizi para santri, dihidangkan dengan menarik, pelayanan yang tepat waktu, ramah, serta fasilitas yang cukup dan nyaman. Tingkat kesukaan santri terhadap makanan akan memengaruhi daya terima dan cita rasa makanan pada santri.

Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan dan rasa makanan. Kedua aspek ini sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan.

Penampilan merupakan penentu citarasa makanan yang meliputi komponen

warna, bentuk, besar porsi, dan penyajian makanan (Moehyi, 1992). Dari penelitian Lubis, (2015) menunjukkan bahwa pasien yang menilai penampilan makanan lauk nabati dan sayuran menarik lebih dari sebagian sebanyak 63%. Hal ini karena warna, bentuk, besar porsi, dan penyajian sudah menarik dan sesuai menurut santri. Sama hal nya dengan penelitian Nurhayati dkk (2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang yaitu dari 35 pasien, hampir seluruhnya menyatakan penampilan makanan menarik.

Rasa makanan merupakan salah satu aspek utama citarasa makanan yang terdiri dari aroma, bumbu, tekstur, dan suhu makanan. Aspek ini sangat penting untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan pasien (Moehyi, 1992).

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen. Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah 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 penglihatan, penciuman, pencicipan serta pendengaran. Faktor utama dalam penilaian cita rasa makanan dipengaruhi oleh penampilan maknan yang meliputi warna, bentuk, ukuran, besaran porsi, dan konsistensi. Rasa makanan meliputi aroma, tekstur, suhu, rasa, dan tingkat kematangan (Wayansari dkk, 2018).

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung penyelenggaraan makanan di Asrama bahwa terdapat banyak sisa makanan dikarenakan ketidak puasannya terhadap penampilan dan citarasa makanan yang disajikan seperti variasi menu, warna makanan yang pucat sewaktu disajikan mengakibatkan selera makan santri berkurang. Jika sisa makanan masih dibiarkan, maka dalam waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi dan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi.

Berdasarkan hasil penelitian Choiriyah (2019) di Pondok Pesantren Putri MbahRumi 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. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Lubis (2015) pada

santri MTS Darul Muttaqin Bogor bahwa daya terima makanan pada santri kelas VII dan VIII rata-rata 77-87% secara umum daya terimanya masih <100% atau bersisih 13-23%.

Selama ini sudah banyak penelitian tentang gambaran daya terima dan cita rasamakanan. Belum ada yang melakukan penelitian di pondok pesantren dinniyah putri. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai daya terima dan cita rasa makanan di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang diatas dapat dirumuskan masalah, yaitu "Bagaimana Daya Terima Makanan dan Citarasa di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung Tahun 2025?"

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran daya terima makanan dan citarasa.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Diketahui gambaran penampilan terhadap makanan yang ada di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung tahun 2025.
- b. Diketahui gambaran cita rasa terhadap makanan yang ada di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung tahun 2025.
- c. Diketahui gambaran daya terima makanan yang ada di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung tahun 2025.

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 dalam upaya meningkatkan kualitas sistem penyelenggaraan makanan.
- b. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengembangan ilmu untuk sistem penyelenggaraan makanan di pesantren pendidikan dan pesantren sekolah lainnya.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif tentang penampilan dan citarasa makanan yang disajikan, daya terimamakanan. Responden penelitian ini yaitu santri di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung. Variabel yang diteliti yaitu penampilan, rasa dan daya terima makanan yang disajikan. Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Dinniyah Putri Lampung dan dilaksanakan pada 12 April 2025, dengan 1 hari pengisian kuesioner, data di analisis secara univariat yang digunakan adalah distribusi frekuensi pada masing- masing variable yang diteliti yaitu warna makanan, bentuk, besar porsi, penyajian, rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu dan daya terima.