

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan ialah rangkaian proses perencanaan, penerimaan serta penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan dan pemasakan hingga pendistribusian bahan makanan yang memiliki tujuan mencapai status kesehatan optimal. Pengelolaan makanan juga meliputi kegiatan seperti pencatatan dan pelaporan serta evaluasi (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan institusi ada 2 menurut jenisnya yaitu makanan yang bersifat komersial serta nonkomersial. Penyelenggaraan makanan nonkomersial adalah kegiatan penyediaan makanan yang dilaksanakan oleh instansi pemerintah, organisasi swasta, atau lembaga sosial yang dikelola oleh yayasan, tanpa tujuan untuk memperoleh keuntungan. Salah satu contohnya adalah asrama, yaitu sebuah bangunan yang terdiri dari kamar-kamar yang dapat dihuni oleh beberapa orang dalam satu ruangan. Selain itu, pondok pesantren juga termasuk dalam kategori penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial (Widyastuti et al., 2018).

Sistem pendidikan di pondok pesantren menerapkan kurikulum yang mewajibkan para santri untuk tinggal di lingkungan pesantren selama masa belajar. Karena itu, kebutuhan konsumsi makanan para santri dipenuhi di dalam lingkungan pondok, maka pihak pesantren dituntut untuk berkomitmen dalam menyediakan layanan makanan yang optimal guna memenuhi kecukupan gizi santrinya, agar kegiatan belajar bisa berlangsung lancar. (Ningtyias et al., 2018). Pondok pesantren adalah institusi pendidikan berbasis keagamaan yang telah berkembang dalam masyarakat dan memiliki peran signifikan dalam membentuk serta meningkatkan kualitas sumber daya manusia di Indonesia (Kemenkes RI, 2013).

Menurut Laporan SKI tahun 2023, prevalensi remaja usia 16-18 tahun di Indonesia yang tergolong sangat kurus mencapai 1,7%, dan yang kurus sebesar 6,6%. Sementara itu, status gizi normal pada remaja sebanyak 79,6%, dan

permasalahan gizi berlebih mencakup 8,8% remaja gemuk serta 3,3% obesitas. Di Provinsi Lampung, data yang sama mencatat 1,8% remaja sangat kurus dan 5,5% kurus. Remaja dengan status gizi normal mencapai 84,5%, sedangkan kasus gemuk sebesar 6,4% dan obesitas sebesar 1,8%

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Choriya (2019) di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi Semarang menunjukkan adanya tanggapan beragam terhadap variasi menu yang disajikan. Dari 61 responden, sebanyak 9,8% menyatakan tidak menyukai variasi menu, 68,9% kurang menyukai, dan hanya 21,3% yang menyatakan menyukai variasi menu yang tersedia di pondok pesantren. Sedangkan penelitian Yulinar (2016) di Pondok Pesantren Daarul Sungai Rengit Banyuasin hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden mengatakan variasi menu tidak bervariasi 37 orang (58,7%) dan responden mengatakan variasi menu bervariasi sebanyak 26 orang (41,3%). Serta pada penelitian Kasifa (2023) di Pondok Pesantren Daarul Ikrom menunjukkan sebagian besar responden yaitu 36 orang (65,5%) mengatakan variasi menu tidak bervariasi. Sebagian besar responden kurang menyukai variasi menu, hal ini disebabkan oleh kurangnya keberagaman dalam menu yang disajikan, yang cenderung monoton, serta seringnya penggunaan bahan makanan musiman. Situasi ini patut mendapat perhatian mengingat pentingnya menjaga asupan gizi pada remaja, khususnya bagi mereka yang tinggal di asrama dan tidak berada dalam pengawasan langsung dari orang tua (Sutyawan et al., 2013).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ilmi (2014) di Pondok Pesantren Unmul Mukminin Makassar, diketahui bahwa rata-rata ketersediaan energi hanya mencapai 1.046,91 kkal. Yang menunjukkan bahwa energi yang disediakan masih jauh di bawah standar kebutuhan gizi santri, yaitu hanya mencukupi sekitar 50% dari total kebutuhan energi harian mereka. Penelitian Taqhi (2014) di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo juga menunjukkan hasil yang serupa, di mana asupan energi hanya mencukupi 76% dari total kebutuhan gizi santri

Salah satu institusi penyelenggaraan makanan adalah Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara. Pondok pesantren ini memiliki fasilitas asrama bagi para santri, khususnya santri Madrasah Aliyah yang berjumlah 239 orang.

Penyelenggaraan makanan dilakukan langsung di lingkungan pondok pesantren dengan menerapkan siklus menu selama 7 hari. Namun, berdasarkan pengamatan awal, menu yang disajikan masih belum memenuhi prinsip gizi seimbang. Mengingat pentingnya peran makanan dalam pemenuhan kebutuhan gizi santri, Oleh karena itu, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian ini di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara, terkait variasi menu dan nilai gizi makanan yang disediakan

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan di latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana gambaran variasi menu dan nilai gizi makanan pada santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui bagaimana variasi menu dan nilai gizi makanan yang dikonsumsi oleh santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara pada tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran variasi menu pada santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara tahun 2025.
- b. Mengetahui gambaran penilaian rasa makanan pada santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara tahun 2025.
- c. Mengetahui gambaran porsi makanan pada santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara tahun 2025.
- d. Mengetahui gambaran nilai gizi makanan pada santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan pengetahuan dan gambaran yang jelas tentang variasi menu serta nilai gizi makanan yang dikonsumsi oleh santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil penelitian dapat dijadikan masukan dalam perencanaan menu yang lebih bervariasi dan sesuai dengan kecukupan gizi pada santri di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini termasuk jenis deskriptif analitik yang bertujuan untuk menggambarkan variasi menu dan nilai gizi makanan yang dikonsumsi oleh santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara pada tahun 2025. Subjek penelitian ini adalah seluruh santri Madrasah Aliyah yang tinggal di asrama Pondok Pesantren Walisongo. Penelitian dilaksanakan di Pondok Pesantren Walisongo Lampung Utara selama satu minggu, yaitu pada tanggal 14 hingga 20 April 2025. Pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran angket menggunakan kuesioner dan metode penimbangan makanan. Adapun variabel yang diteliti meliputi variasi menu, penilaian terhadap rasa makanan, kepuasan terhadap porsi makanan, serta kandungan nilai gizi dari makanan yang disajikan.