

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan mempunyai arti penting bagi kehidupan manusia dan sangat berpengaruh dalam perilaku dan pola kehidupan sehari-hari, bahkan dapat dijadikan strategi dalam peperangan. Menurut Anwar (1989) makanan memegang peranan penting untuk kelangsungan hidup, mempertahankan kesehatan dan melakukan aktivitas.

Manusia pada hakekatnya telah mengenal akan arti guna makanan secara harfiah, tetapi belum menyadari sepenuhnya kepentingan makanan sebagai faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan fisik yang lebih sempurna.

Penyelenggaraan makanan merupakan media untuk terpenuhinya kebutuhan makanan bagi setiap ruang lingkup kehidupan masyarakat (Moehyi, 1992). Oleh karena itu, dalam penyelenggaraan makanan banyak, kebutuhan masyarakat akan makanan perlu dipadukan dengan pola kebiasaan makan dan sosial budaya konsumen, sehingga makanan yang disajikan dapat diterima dengan baik. Agar daya terima makanan dapat diterima dengan baik maka makanan yang disajikan harus berkualitas, baik dari segi penampilan, nilai gizi, kebersihan dan keamanan makanan.

Makanan yang tidak berkualitas dapat terlihat dari sisa makanan yang disajikan yang merupakan suatu kegagalan dalam penyelenggaraan makanan. Kegagalan ini disebabkan karena pengaruh dari penampilan yang meliputi warna, cara penyajian, suhu penyajian, bentuk, besar porsi, tekstur, dan variasi penggunaan bahan makanan.

Akademi Imigrasi (AIM) adalah lembaga pendidikan kedinasan dibawah naungan Departemen Hukum dan Hak Asasi Manusia dan lama pendidikannya adalah 3 tahun. Selama pendidikan siswa yang disebut sebagai taruna mendapatkan gaji, harus bertempat tinggal di asrama, mendapatkan jatah makan 3 kali sehari dengan jadwal tetap dan teratur serta ada kegiatan fisik yang cukup menguras tenaga.

Selain kegiatan fisik dilapangan, taruna juga melaksanakan kegiatan proses belajar di kelas yang membutuhkan energi dan protein yang cukup yang bersumber dari makanan khususnya makan siang dengan tujuan untuk mencegah timbulnya saat-saat keletihan menjelang siang hari (midmorning fatigue) yang dapat menurunkan produktivitas kerja seseorang (Muhilal, 1985).

Menurut Moehji (1992) untuk memenuhi energi sehari-hari, pembagian besar porsi tiap makan yaitu, makan pagi 1/5 kebutuhan sehari, makan siang 2/5 kebutuhan sehari dan makan sore 2/5 kebutuhan sehari. Selain besar porsi, aktivitas juga harus diperhatikan karena semakin tinggi

aktivitas, semakin banyak kalori dibutuhkan, yang berarti juga butuh besar porsi makanan lebih banyak, demikian juga sebaliknya. Makanlah sesuai energi yang dibutuhkan, dengan kata lain, asupan makanan harus sesuai dengan pengeluaran tenaga yang digunakan (Pritasari, 2006).

Hasil penelitian tentang gambaran asupan energi dan protein tentara sekolah calon TAMTAMA Resimen Induk Daerah Militer Jayakarta oleh Winda Kumala tahun 2008 mengungkapkan bahwa total asupan energi sebesar 148 % dan asupan protein sebesar 173 %.

Penulis telah melakukan survei awal pada tanggal 23 September 2011, diperoleh hasil penyelenggaraan makanan di AIM diselenggarakan oleh catering X sejak tahun 1999 adalah tipe pelayanan makanan mandiri. Selain itu penulis juga mendapatkan informasi bahwa 70% para taruna merasa bosan dengan hidangan yang disajikan dan terdapat 80% taruna yang menyisakan makanan seperti nasi dan lauk nabati. Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mengetahui apakah menu yang disajikan bervariasi dan besar porsi makan serta penyusunan kebutuhan bahan makanan yang dibuat memenuhi standar porsi yang telah ditetapkan oleh pihak Akademi Imigrasi dan memenuhi kebutuhan energi dan protein makan siang para taruna untuk melakukan kegiatannya serta penulis ingin melihat persepsi para taruna terhadap cita rasa makanan yang disajikan terkait dengan sisa makanan.

B. Identifikasi Masalah

Variabel independen dalam penelitian ini adalah penyelenggaraan makanan, besar porsi, jenis kelamin dan persepsi cita rasa makanan (warna, tekstur, bumbu, aroma, suhu dan variasi hidangan). Sedangkan variabel dependennya adalah asupan energi dan asupan protein. Proses penyelenggaraan makanan akan menghasilkan makanan (besar porsi). Penyelenggaraan makanan yang baik dinilai melalui penilaian makanan yang disajikan apabila makanan yang disajikan enak, menarik dan bervariasi (persepsi cita rasa makanan) maka akan mempengaruhi asupan energi. Jenis kelamin mempengaruhi asupan energi dan protein.

C. Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini karena keterbatasan pengetahuan, kemampuan, waktu, biaya, peralatan dan tenaga maka peneliti membatasi masalah pada variabel yang diteliti, yaitu hanya menilai penyelenggaraan makanan, besar porsi asupan energi dan protein serta persepsi taruna Akademi Imigrasi (AIM) terhadap cita rasa makanan.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah penyelenggaraan makan siang taruna Akademi Imigrasi yang diselenggarakan oleh katering terpilih?
2. Apakah besar porsi makan siang yang disajikan telah mencukupi standar porsi yang telah ditetapkan oleh pihak Akademi Imigrasi?

3. Bagaimana persepsi responden terhadap cita rasa makan siang dari segi warna, tekstur, bumbu, aroma dan suhu makanan serta variasi hidangan yang disajikan catering terpilih?
4. Apakah asupan makanan taruna AIM yang diperoleh dari makan siang dapat memenuhi kebutuhan energi dan protein jika dibandingkan dengan AKG untuk makan siang?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tentang penilaian penyelenggaraan makanan, besar porsi, asupan energi dan protein serta persepsi taruna Akademi Imigrasi (AIM) terhadap cita rasa makanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan banyak terdiri dari anggaran belanja bahan makanan, perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, persiapan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan, dan sistem pencatatan dan pelaporan
- b. Mengidentifikasi karakteristik responden taruna berdasarkan jenis kelamin.
- c. Menilai makanan yang hidangan (menu dan besar porsi).
- d. Menilai standar yang ditetapkan oleh Akademi Imigrasi terhadap energi dan protein makan siang berdasarkan angka kecukupan gizi makan siang yang dianjurkan (AKG).

- e. Menilai persepsi cita rasa makan siang (warna, tekstur, bumbu, aroma, dan suhu) serta variasi hidangan yang disajikan.
- f. Menghitung asupan energi dan protein makan siang taruna dan membandingkan dengan angka kecukupan gizi makan siang yang dianjurkan.
- g. Mengidentifikasi asupan energi berdasarkan jenis kelamin.
- h. Mengidentifikasi asupan protein berdasarkan jenis kelamin.
- i. Menganalisis perbedaan asupan energi berdasarkan persepsi terhadap warna (nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur) pada makan siang taruna Akademi Imigrasi.
- j. Menganalisis perbedaan asupan energi berdasarkan persepsi terhadap tekstur (nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur) pada makan siang taruna Akademi Imigrasi.
- k. Menganalisis perbedaan asupan energi berdasarkan persepsi terhadap bumbu (lauk hewani, lauk nabati dan sayur) pada makan siang taruna Akademi Imigrasi.
- l. Menganalisis perbedaan asupan energi berdasarkan persepsi terhadap aroma (nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur) pada makan siang taruna Akademi Imigrasi.
- m. Menganalisis perbedaan asupan energi berdasarkan persepsi terhadap suhu (nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur) pada makan siang taruna Akademi Imigrasi.
- n. Menganalisis perbedaan asupan energi berdasarkan variasi hidangan pada makan siang taruna Akademi Imigrasi.

F. Manfaat Hasil

1. Bagi penulis

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang penilaian penyelenggaraan makanan, besar porsi, asupan energi dan protein serta persepsi taruna Akademi Imigrasi (AIM) terhadap cita rasa makanan.

2. Bagi Instutusi

Penelitian ini dapat memberikan informasi tentang penilaian penyelenggaraan makanan, besar porsi, asupan energi dan protein serta persepsi taruna Akademi Imigrasi (AIM) terhadap cita rasa makanan.