

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik dilingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan diluar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan dengan keluarga dirumah. Mereka itu dapat terdiri dari karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, para prajurit, orang sakit, penghuni asrama atau panti asuhan, narapidana dan sebagainya. Penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan satu keluarga, tetapi merupakan satu kesatuan sering disebut dengan istilah penyelenggaraan makanan kelompok (Moehyi,1999).

Makan siang biasanya lebih lengkap susunan lauk pauhnya dibandingkan dengan menu sarapan pagi. Hal ini dikarenakan makan siang merupakan waktu makan dimana keadaan tubuh dan otak habis dikuras karena telah melakukan aktivitas yang mengeluarkan banyak energi. Komposisi makan siang seharusnya terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Biasanya makan siang dijadikan ajang ‘balas dendam’ setelah beraktivitas sehingga banyak orang cenderung untuk mengkonsumsi makan siang dengan porsi yang berlebihan dan jenis makan siang yang tidak sehat seperti ‘junk food’.

Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri- santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang

tinggi. Santri- santri yang berada di 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. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri (Khasanah, 2010).

Menu sehari-hari untuk rumah tangga maupun asrama sebaiknya disusun untuk sepuluh hari. Bila menu disusun untuk satu minggu, maka menu yang sama akan terulang pada hari yang sama sehingga orang yang akan makan sudah tahu lebih dahulu. Hal ini membosankan karena orang dapat hafal menu yang akan dihidangkan. Siklus menu adalah berbagai susunan menu yang direncanakan dengan matang untuk jangka waktu yang panjang waktu tertentu dan berulang setelah jangka waktu itu selesai. Jangka waktu siklus menu yang sering ditemui lima hari, tujuh hari, maupun sepuluh hari. Siklus menu yang menggunakan jangka waktu yang lama akan lebih baik karena akan mencengah terjadinya pengulangan menu dan menghindari kebosanan (Yuliati, 1993).

Penampilan makanan dan rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa. Penampilan makanan adalah penampakan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan. Penampilan ini meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian. Sedangkan rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa. Rasa ini meliputi aroma makanan, bumbu, tingkat kematangan, suhu, dan tekstur makanan (Drummond KE & Brefere LM, 2010).

Tubuh sehat sangat erat hubungannya dengan makanan yang bergizi, kesehatan dan produktifitas manusia memang sangat tergantung dari makanan yang dikonsumsi. Makanan sehari-hari dipilih dengan baik akan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh. Sebaliknya, bila makanan tidak dipilih dengan baik, tubuh akan mengalami kekurangan zat-zat gizi esensial tertentu. Zat gizi esensial adalah zat gizi yang harus didapatkan dari makanan (Almatsier, 2005).

Penelitian dilakukan oleh Rahmi Indriyani, 2009 yaitu Analisis perencanaan menu dan nilai gizi Makanan Yang disajikan pada Santri di Pondok Pesantren Roudlotul Ulum Bengkulu Tahun 2009. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti dapat mempengaruhi, daya terima rasa makanan berdasarkan aroma, bumbu, keempukan, kerenyahan, kematangan dan temperatur makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Al Qur'an Harsallakum rata-rata 50% dari 69 responden menilai sesuai. Daya terima penampilan makanan yang disajikan berdasarkan tekstur, warna, penyajian, porsi dan bentuk makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Al Qur'an Harsallakum Tahun 2012. rata-rata 50% dari 69 responden menilai sesuai. Daya terima variasi menu yang disajikan berdasarkan variasi menu makanan pokok, lauk-pauk, sayur- mayur, buah dan snack yang disajikan di Pondok Pesantren Al Qur'an Harsallakum Tahun 2012. rata-rata 50% dari 69 responden menilai menarik.

Dan penelitian ini dilakukan oleh Rinjani Nursafitri, 2013 yaitu Analisis sistem penyelenggaraan makanan, ketersediaan energi dan zat gizi serta daya terima menu asrama sekolah smart ekselensia Indonesia, Parung, Bogor.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti sebelum Sistem penyelenggaraan makanan sekolah dan asrama Smart Ekselensia Indonesia sudah baik. Namun, perencanaan menu perlu memperhatikan kebutuhan energi dan zat gizi serta kesukaan menu para siswa. Peraturan Menkes No1096/MENKES/PER/VI/2011, tentang penerapan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan sekolah dan asrama SEI baru diterapkan 71% dan penerapan higiene personal tenaga penjamah makanan baru diterapkan 94.6%.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan data yang ada di pondok pesantren Assalamah, kota Depok jumlah seluruh siswa dari SMP umur 13-15 tahun dan SMK umur 16-18 tahun. didapatkan jumlah santri 80 orang yang terdiri dari 30 laki-laki dan 50 perempuan seluruh santri mendapatkan pelayanan makanan dari pondok pasantren. Tenaga pengelola terdiri dari 3 orang. Rata-rata makanan santri masih diatas standrat yang diharapkan, makanan yang di piring adalah suatu data kuantitatif yang biasa digunakan untuk evaluasi pada makanan mempengaruhinya.

Variabel independen, warna makanan, konsistensi, bentuk makanan, besar porsi, variasi menu, aroma makanan, bumbu masakan, tingkat keempukan, tingkat kematangan dan suhu. sedangkan variabel dependennya penyajian makanan ( peralatan makanan, waktu, penataan makana, kebersihan).

## **1.3 Pembatasan masalah**

Dalam penelitian ini karena adanya keterbatasan kemampuan, waktu, biaya, peralatan, dan tenaga maka penelitian ini membatasi pada variabel yang diteliti yaitu meneliti variabel warna makanan, konsistensi, bentuk makanan,

besar porsi, variasi menu, aroma makanan, bumbu masakan, tingkat keempukan, tingkat kematangan dan suhu. Serta mempengaruhi penyajian makanan (peralatan makanan, waktu, penataan makana, kebersihan).

#### **1.4 Rumusan Masalah**

Apakah ada mempengaruhi antara warna makanan, konsistensi, bentuk makanan, besar porsi, variasi menu, aroma makanan, bumbu masakan, tingkat keempukan, tingkat kematangan dan suhu. dengan penyajian makanan (peralatan makanan, waktu, penataan makana, kebersihan).

#### **1.5 Tujuan Penelitian.**

##### **1.5.1 Tujuan Umum**

Hubungan penampilan makanan dan rasa makanan terhadap penyajian makan siang di pondok pesantren putri umur 13 - 16 tahun

##### **1.5.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi karakteristik responden berdasarkan umur
2. Mengidentifikasi Penampilan makanan siang dipondok pesantren
3. mengidentifikasi Rasa makanan siang dipondok pesantren
4. Mengidentifikasi Penyajian makanan siang dipondok pesantren
5. Menganalisis hubungan penampilan makanan terhadap penyajian makanan siang dipondok pesantren
6. Menganalisis hubungan rasa makanan terhadap penyajian makanan siang dipondok pesantren

## **1.6 Manfaat penelitian.**

### **1.6.1 Bagi Akademik**

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber pengetahuan bagi para praktisi maupun mahasiswa dibidang kesehatan terutama pada jurusan ilmu gizi mengenai hubungan penampilan makanan dan rasa makanan terhadap penyajian makan siang di pondok pesantren putri umur 13 - 16 tahun.

### **1.6.2 Bagi Peneliti**

Menambah wawasan dan pengetahuan dibidang ilmu gizi dan mengenai tentang hubungan penampilan makanan dan rasa makanan terhadap penyajian makan siang di pondok pesantren putri umur 13 - 16 tahun dan sebagai landasan untuk penelitian selanjutnya.

### **1.6.3 Bagi Pondok Pesantren**

Merupakan suatu masukan pemikiran yang diharapkan pondok pesantren dan menjadi bahan pertimbangan untuk meningkatkan penyajian makanan terutama tentang hubungan penampilan makanan dan rasa makanan terhadap penyajian makan siang di pondok pesantren putri umur 13 - 16 tahun.