

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya<sup>(1)</sup>.

Sistem pendidikan Indonesia telah berkembang, dengan waktu belajar lebih panjang (*Full Day*) dibandingkan dengan pendidikan pada umumnya. Sistem pendidikan tersebut, menyediakan fasilitas snack dan makan siang (*School Feeding*). Adanya fasilitas makan siang memiliki kontribusi yaitu memenuhi sebesar 2 per 5 dari total konsumsi makanan dalam sehari. Penyelenggaraan makan di sekolah (*School Feeding*) dapat memenuhi kebutuhan zat gizi anak, sehingga diharapkan dapat meningkatkan prestasi belajar anak usia sekolah, yang sangat membutuhkan asupan makanan yang bergizi untuk memperbaiki kecerdasannya<sup>(2)</sup>.

Salah satu sekolah yang mempunyai waktu belajar lebih panjang (*full day school*) adalah SMA IT Abu Bakar Yogyakarta yang memiliki

katering sendiri yang bertugas untuk menyelenggarakan program penyelenggaraan makanan bagi siswa-siswinya. Akan tetapi pada program penyelenggaraan makanan ini memiliki beberapa masalah salah satunya sisa makanan yang akan menyebabkan terbuangnya biaya pula. Menurut Akmal (2005), analisis biaya makan memberikan informasi tentang biaya, proses sekaligus produk yang dihasilkan. Informasi ini berguna dalam perencanaan, pelaksanaan, pengendalian keuangan penyelenggaraan makanan dan penetapan tarif makan. Akibat tidak dilakukannya analisis biaya makan, maka tidak diketahui apakah dana yang tersedia sesuai dengan dana yang digunakan dan apakah tarif biaya makan sudah sesuai dengan biaya satuan makan. Jika terjadi penyimpangan, sulit diketahui unsur-unsur biaya mana yang mengalami pemborosan<sup>(3)</sup>.

Berdasarkan data sisa makanan berdasarkan observasi secara visual yang dilakukan oleh Unit Katering SMA IT Abu Bakar Yogyakarta pada 2 kelas dengan masing-masing kelas sejumlah 10 siswi dan jumlah makanan sesuai standar porsi untuk 32 anak di tiap kelas, menyatakan rata-rata sisa makanan makan siang dijumpai pada sayur dengan rata-rata sisa sebanyak 50%, lauk nabati dengan rata-rata sisa sebanyak 25% dan lauk hewani seperti ikan pindang, ikan bandeng dan ayam tanpa kuah dengan rata-rata sisa sebanyak 25%. Alasan siswa-siswi menyisakan makanan adalah sebab sayur yang disediakan sudah dingin dan cara pengolahan yang terkadang membuat mereka bosan sedangkan untuk lauk nabati karena cara pengolahan yang kurang beragam dan kematangan lauk yang kurang tepat. Dan siswa-siswi lebih menyukai menu lauk hewani yang berkuah daripada

yang tidak berkuah. Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan 10 siswa-siswi SMA IT Abu Bakar Yogyakarta ini diperoleh bahwa siswa-siswi terkadang bosan untuk makan makanan yang disediakan oleh pihak sekolah. Siswa-siswi cenderung memilih untuk jajan dan makan di luar, oleh karena itu makanan yang disajikan oleh pihak sekolah bersisa banyak.

Berdasarkan penelitian Widiarsanti (2011), sisa makanan yang tidak termakan oleh siswa jika  $>25\%$  termasuk kategori sisa makanan banyak<sup>(4)</sup>. Sehingga sisa makanan pada penyelenggaraan makanan di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta masuk ke dalam kategori sisa makanan banyak. Maka dari permasalahan yang dialami dalam penyelenggaraan makanan di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta tersebut, sangat perlu diadakan penelitian analisis biaya yang terbuang dari sisa makanan. Keberhasilan program tidak hanya nampak dalam bentuk hasil tetapi juga diukur dari segi waktu, kelancaran dana, tenaga dan sebagainya. Analisis biaya ini dapat menggunakan berbagai pendekatan, metode dan teknik yang tepat untuk menghimpun data yang nantinya akan disampaikan kepada penyelenggara, pengelola dan pelaksana program serta pihak-pihak lain yang terkait sebagai masukan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan program penyelenggaraan makanan di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta. Sehubungan dengan itu, pihak-pihak yang berpengaruh dalam pengambilan keputusan tentang penyelenggaraan makanan di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta ini menyetujui bahwa program penyelenggaraan makanan ini perlu adanya evaluasi secara sungguh-sungguh.

Penelitian ini akan menganalisis terkait biaya yang terbuang dari sisa makanan makan siang siswa-siswi SMA IT Abu Bakar Yogyakarta dengan metode *Comstock* dengan menggunakan skala 6 *point* dan Analisis Biaya Bahan Makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Berapa sisa makanan makan siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta?
2. Berapa besar biaya yang terbuang dari sisa makanan makan siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta?
3. Berapa besar energi yang terbuang dari sisa makanan makan siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui biaya dari sisa makanan untuk penyelenggaraan makan siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui sisa makanan makan siang yang terbuang.
- b. Mengetahui besar biaya yang terbuang dari sisa makanan makan siang.
- c. Mengetahui besar energi yang terbuang dari sisa makanan makan siang.

#### **D. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup di bidang gizi dengan cakupan penelitian *food service* gizi di institusi khususnya tentang analisis biaya dari sisa makanan makan siang.

#### **E. Manfaat**

Hasil penelitian ini nantinya diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

##### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk meningkatkan pengalaman dan pengetahuan tentang analisis antara biaya dari sisa makanan makan siang pada penyelenggaraan makan siang di sekolah.

##### **2. Bagi Sekolah**

Memberikan pengetahuan yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk keperluan perbaikan manajemen penyelenggaraan makan siang.

##### **3. Bagi Peneliti Lain**

Penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian lain yang relevan dengan tema koordinasi manajemen penyelenggaraan makan siang di sekolah.

#### **F. Keaslian Penelitian**

Penelitian mengenai “Analisis Biaya dari Sisa Makanan Makan Siang” yang dilakukan di sekolah belum banyak dilakukan sebelumnya. Beberapa

penelitian yang ruang lingkupnya hampir sama dengan penelitian ini dan pernah dilakukan antara lain:

1. Sativa Primadona Johana Djaru Dalla (2007), meneliti tentang Perhitungan Biaya Sisa Lauk dan Sayur pada Makanan Biasa terhadap Mutu Makanan dan Daya Terima Pasien dengan jenis penelitian adalah penelitian observasional dengan rancangan *cross sectional* di RSUD Ende. Dari penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa biaya tidak ada hubungan dengan mutu makanan, sedangkan biaya ada hubungan dengan daya terima pada kategori sisa banyak dan sisa sedikit. Persamaan penelitiannya adalah mengenai biaya pada penyelenggaraan makanan dan menggunakan jenis penelitian analitik observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Sedangkan perbedaannya adalah pada lokasi penelitian dan variabel penelitian yaitu mutu makanan dan daya terima pasien<sup>(5)</sup>.
2. Dessy Asfriyente (2008), meneliti tentang Kesesuaian Biaya Makanan dan Kualitas Makanan dengan Daya Terima Pasien dengan jenis penelitian observasional dengan metode pendekatan *cross sectional* di RSUD Lubuk Sikaping. Dari penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa variabel yang paling dominan mempengaruhi daya terima pasien adalah biaya makanan. Persamaan penelitiannya adalah mengenai biaya pada penyelenggaraan makanan dan menggunakan jenis penelitian analitik observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Sedangkan perbedaannya adalah pada lokasi penelitian dan variabel penelitian yaitu kualitas makanan dan daya terima pasien<sup>(6)</sup>.

3. Ervita Widiarsanti (2011), meneliti tentang Pengaruh Biaya dan Kualitas Makan Siang terhadap Sisa Makan Siang dengan jenis penelitian observasional dengan metode pendekatan *cross sectional* di SD Budi Mulia Dua Yogyakarta. Dari penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa biaya dan kualitas makan siang berpengaruh terhadap sisa makan siang para siswa. Persamaan penelitiannya adalah mengenai biaya pada penyelenggaraan makanan juga sisa makanan dan menggunakan jenis penelitian observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Sedangkan perbedaannya adalah pada lokasi penelitian dan variabel penelitian yaitu kualitas makanan<sup>(4)</sup>.