

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dan dapat diterima konsumen. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan institusi adalah asrama mahasiswa. Penyelenggaraan makanan di asrama mahasiswa merupakan penyelenggaraan makanan yang bersifat non-komersial, tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Hal tersebut membuat berbagai keterbatasan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di asrama yang dapat menyebabkan penilaian terhadap penyelenggaraan makanan di asrama mahasiswa terkesan kurang baik¹.

Penelitian yang dilakukan oleh Fatimah (2008) di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang menunjukkan hasil bahwa penilaian taruna terhadap porsi hidangan yang disajikan sebagian besar menyatakan porsi hidangan tidak sesuai terutama pada hidangan lauk hewani 48,5%, sayur 48,5%, dan buah 72,7%. Adapun penilaian taruna terhadap hidangan yang disediakan 78,8% menyatakan hidangan kurang menarik, 72,7% menyatakan rasa hidangan yang disediakan kurang enak, dan 63,6% menyatakan menu yang disajikan kurang bervariasi².

Menu yang seimbang, bervariasi, dan sesuai dengan kecukupan gizi harus diperhatikan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di asrama¹. Selain itu perlu adanya standar porsi untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Porsi makanan akan berpengaruh terhadap nilai gizi setiap hidangan untuk memenuhi kecukupan gizi³. Kecukupan gizi dapat terpenuhi dengan memperhatikan pengaturan makan dalam sehari, di mana makan pagi sebesar 15 – 30% AKG, makan siang sebesar 35 – 40% AKG, dan makan malam sebesar 30 – 35% AKG⁴.

Penelitian yang dilakukan oleh Asy Syifa, F (2016) di penyelenggaraan makanan asrama menunjukkan bahwa standar porsi yang direncanakan oleh pihak catering untuk makanan pokok, protein nabati, sayur, dan buah tidak sesuai dengan anjuran Kemenkes 2014. Selain itu rata - rata tingkat kecukupan energi dan protein tergolong kurang, yaitu 66,23% dan 46,95%⁵. Penelitian lain dilakukan oleh Sholehah, H., dkk (2015) di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang menunjukkan bahwa sumbangan makanan asrama terhadap tingkat kecukupan energi dan protein taruna masing – masing sebesar 58,74% dan 77,46% dari angka kecukupan energi dan protein yang dianjurkan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa makanan asrama belum dapat memenuhi tingkat kecukupan energi⁶.

Penyelenggaraan makanan asrama yang baik akan menghasilkan makanan yang berkualitas dan kuantitas baik sehingga dapat memenuhi kecukupan gizi mahasiswa asrama⁷. Konsumsi makanan seseorang akan berpengaruh terhadap tingkat kecukupan gizi dan selanjutnya dapat

mempengaruhi status gizi. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Elnovriza, D., dkk (2008) di Asrama Universitas Andalas yang menunjukkan bahwa prosentase pada responden dengan status gizi kurang lebih banyak asupan energi kurang (12,9%) dibandingkan dengan asupan energi cukup (6,6%) serta lebih banyak asupan protein kurang (12,1%) daripada asupan protein cukup (6,8%). Perbedaan ini secara statistik tidak menunjukkan hubungan yang bermakna ($p > 0,05$)⁸.

Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta merupakan salah satu institusi yang kegiatan penyelenggaraan makanannya memanfaatkan jasa boga / catering. Penyelenggaraan makanan di asrama mahasiswa tersebut harus dapat menyediakan menu makanan yang dapat memenuhi kecukupan gizi dan disukai oleh mahasiswa.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai porsi makanan, tingkat kecukupan energi dan protein pada menu makanan yang disajikan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. “Apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara berat porsi makanan yang disajikan pada makan pagi dan makan malam?”
2. “Berapakah kontribusi tingkat kecukupan energi dari menu makanan yang disajikan pada makan pagi dan makan malam di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?”

3. “Berapakah kontribusi tingkat kecukupan protein dari menu makanan yang disajikan pada makan pagi dan makan malam di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kesesuaian menu makanan dilihat dari berat porsi makanan yang disajikan, kontribusi tingkat kecukupan energi, dan protein terhadap menu makanan yang disajikan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya menu makanan yang disajikan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- b. Diketuinya kesesuaian menu makanan dilihat dari berat porsi makanan yang disajikan pada makan pagi dan makan malam.
- c. Diketuinya kontribusi tingkat kecukupan energi dari menu makanan yang disajikan pada makan pagi dan makan malam di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- d. Diketuinya kontribusi tingkat kecukupan protein dari menu makanan yang disajikan pada makan pagi dan makan malam di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah Penyelenggaraan Makanan Institusi. Penelitian dimaksudkan dapat menjadi masukan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan institusi, khususnya dalam kesesuaian menu makanan dilihat dari berat porsi makanan yang disajikan, kecukupan energi, dan protein terhadap menu makanan yang disajikan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan masukan (evaluasi) bagi pihak pengelola di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini akan menghasilkan “Pedoman Menu Makanan yang Disajikan di Asrama Mahasiswa” yang dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi penyelenggaraan makanan institusi khususnya di asrama mahasiswa.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian ini belum pernah dilakukan oleh peneliti lain. Beberapa penelitian serupa sebagai berikut :

1. Penelitian yang dilakukan oleh Asy Syifa, Fitri (2016) yang berjudul “Biaya Makan, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi serta Tingkat

Kecukupan Gizi Mahasiswa di Penyelenggaraan Makanan Asrama.” Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata - rata ketersediaan energi dan zat gizi di asrama mahasiswa belum memenuhi kebutuhan gizi, terdapat hubungan negatif antara biaya makan dengan ketersediaan energi, protein, dan lemak, terdapat hubungan positif antara biaya makan dengan ketersediaan karbohidrat⁴. Persamaan dalam penelitian ini adalah variabel yang digunakan adalah tingkat kecukupan zat gizi. Perbedaan dalam penelitian ini adalah penelitian tidak menggunakan variabel biaya makan dan ketersediaan energi dan zat gizi.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Sholehah, H, dkk (2015) yang berjudul “Hubungan Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.” Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat penerimaan makanan asrama dengan tingkat kecukupan energi dan protein taruna⁵. Persamaan dalam penelitian ini adalah variabel terikat yaitu tingkat kecukupan energi dan protein. Perbedaan dalam penelitian ini adalah variabel daya terima makanan.
3. Penelitian yang dilakukan oleh Fatimah (2008) yang berjudul “Penilaian Mutu Hidangan, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein dengan Status Gizi Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang” menyatakan bahwa besar porsi hidangan yang disajikan tidak sesuai terutama hidangan lauk hewani (48,5%), sayur (48,5%), dan buah (72,7%). Penilaian terhadap hidangan yang disediakan pihak jasa boga

menunjukkan bahwa 78,8% hidangan kurang menarik, 72,7% menyatakan rasa hidangan yang disediakan kurang enak, 69,7% menyatakan menu yang disajikan kurang bervariasi². Persamaan dalam penelitian ini adalah variabel yang digunakan tingkat kecukupan energi dan protein. Perbedaan dalam penelitian adalah ini adalah variabel mutu hidangan dan status gizi.