

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sekolah Full Day

1. Pengertian Sekolah Full Day

Kata *full day school* merupakan kata dalam bahasa Inggris yang terdiri dari tiga suku kata yaitu *full*, *day*, dan *school*. Dalam Kamus Bahasa Inggris, kata *full* diartikan dengan beberapa kata yaitu penuh, lengkap, kenyang, dan lebar. Sedangkan kata *day* diartikan dengan beberapa kata hari dan kemenangan, dan *school* diartikan dengan beberapa kata sekolah, fakultas, akademi, dan kelompok. Jadi *full day school* dapat diartikan sebagai sekolah yang dilaksanakan sehari penuh. Sekolah ini mengalokasikan waktu yang lebih lama dibandingkan dengan proses pembelajaran di sekolah pada umumnya (Echols, 2005).

Berkembangnya dunia pendidikan di Indonesia, menciptakan suatu program sekolah di mana proses pembelajaran dilaksanakan sehari penuh (*full day school*). Dengan hal tersebut membuat aktifitas fisik anak sekolah dasar *full day* lebih banyak dihabiskan di sekolah daripada bermain diluar sekolah, hal ini berbeda dengan anak sekolah yang bersekolah di sekolah *non full day school* dimana waktu bermain di luar sekolah lebih banyak karena hanya bersekolah siang hari. Penambahan jam belajar di sekolah berbasis *full day* membuat pihak sekolah menyediakan *snack* dan makan siang untuk siswanya (Diknas DIY, 2012)

B. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan distribusi makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status gizi yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Aritonang, 2012).

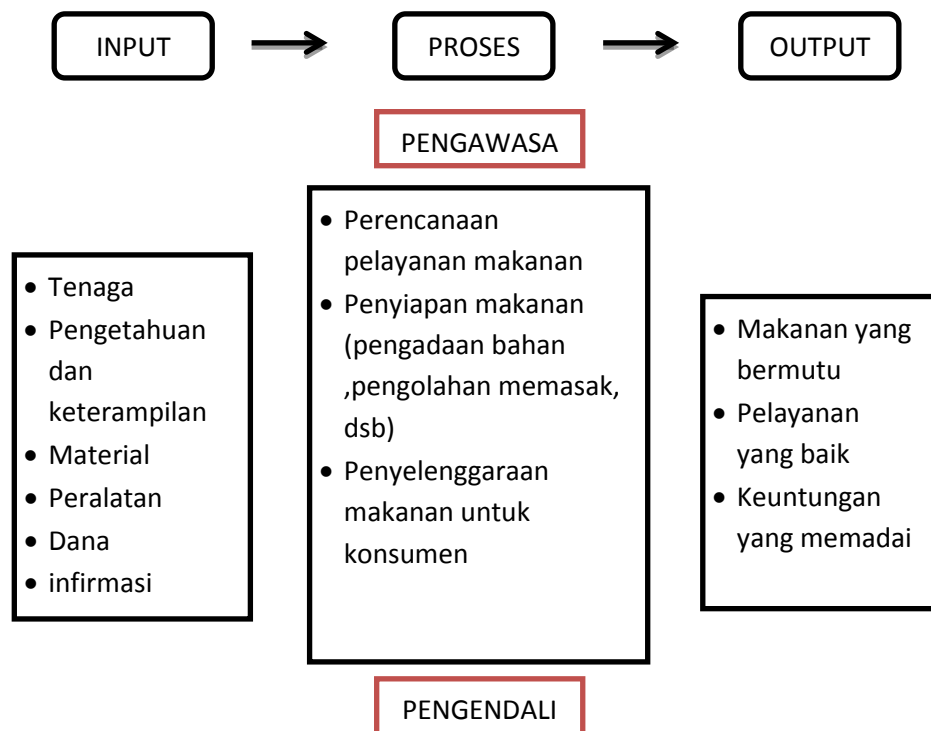
Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya di rumah. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Moehyi, 1992).

Penyelenggaraan makan institusi, makanan komersial, dan jasa boga merupakan satu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, serta berbagai masukan lainnya (Moehyi, 1992)

Prinsip manajemen yang utama adalah menetapkan strategi yang akan digunakan dalam penyelenggaraan makanan. Yang dimaksud strategi tersebut dapat digambarkan dalam bentuk bagan berikut.

Konsumsi pangan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi status gizi. Malnutrisi selalu menjadi masalah ekologi, hal itu merupakan hasil akhir dari faktor-faktor interaksi dari himpunan ekologi yang terdiri dari lingkungan fisik, lingkungan biologi, sosial dan lingkungan budayanya. Dua faktor penting dalam pemeliharaan kesehatan adalah *higiene* dan sanitasi, keduanya ini penting baik bagi masing-masing individu maupun bagi seluruh masyarakat. Oleh sebab itu, wajarlah apabila setiap institusi memperhatikan dengan benar masalah *higiene* dan sanitasi di lingkungannya masing-masing (Suhardjo, 1989).

Penyelenggaraan makanan institusi haruslah memperhatikan kelengkapan, kecukupan zat gizi didalam makanan yang disajikan dan susunan menu. Susunan menu haruslah merupakan kombinasi yang serasi dari berbagai masakan yang merupakan sumber energi, sumber protein, mineral dan berbagai vitamin. Perencanaan menu tersebut haruslah memperhatikan 3 faktor, yaitu perencanaan pola menu, master menu, dan siklus menu (Robert, 1989).



Gambar.1: Strategi dalam penyelenggaraan makanan . (Moehyi, 1992)

C. Menu

Kata menu berarti hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara makan, baik makan siang maupun makan malam. Dalam penyelenggaraan makanan institusi, menu dapat disusun untuk jangka waktu yang cukup lama, misalnya untuk selama tujuh atau sepuluh hari. Menu yang disusun seperti itu disebut menu induk (mater menu) (Moehyi, 1992)

Susunan menu makanan Indonesia :

- a. Hidangan makanan pokok
- b. Hidangan lauk-pauk
 - a) Hewani
 - b) Nabati

- c. Hidangan berupa sayur-sayuran
- d. Hidangan yang terdiri dari buah-buahan.

(Moehyi, 1992)

Menu berasal dari bahasa Prancis yang berarti kecil atau detail. Menu mempunyai arti sebagai berikut.

- a. Suatu daftar makanan yang bisa dipesan. Misalnya di restoran, rumah makan, dan sebagainya.
- b. Daftar makanan yang harus atau akan dihidangkan. Misalnya pada suatu pesta, acara tertentu, dan lain-lain.
- c. Masakan yang tersedia untuk dihidangkan pada suatu jamuan makan.

Ada pendapat lain yang mengatakan bahwa menu adalah suatu susunan hidangan. Definisi tersebut sesuai dengan pendapat yang mengatakan bahwa menu adalah suatu susunan hidangan yang disajikan dalam satu waktu makan.

Macam-macam menu menurut (Moehyi, 1992).

1. Menu bebas, yaitu menu yang disajikan sesuai keinginan pemesan.
2. Menu pilihan, adalah jenis menu yang menyajikan pilihan jenis masakan sehingga konsumen dapat memilih sesuai dengan selera.

3. Menu standar, susunan menu yang digunakan untuk penyelenggaraan makanan dengan jangka waktu cukup panjang antara 7 hari atau sampai 10 hari.

D. Pola Menu

1. Pengertian

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Pola merupakan sebuah gambar, corak, potongan kertas, system, dan bentuk. Sedangkan menu adalah daftar atau rangkaian jenis makanan dan minuman yang tersedia dan dapat dihidangkan.

Pola menu yang dimaksud adalah golongan macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan (Netty, 2007).

Sedangkan menurut Yuwano (2013) pola menu yang dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu. Dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mencakup gizi seimbang.

2. Tujuan

Tujuan dibuat pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen. Selain itu dengan penetapan pola dapat dikendalikan bahan makanan sumber zat gizi yang diperlukan. (Netty, 2007)

3. Menurut Almatsier (2001) pada umumnya menu di Indonesia terdiri atas makanan sebagai berikut:

- a. Makanan pokok untuk memberi rasa kenyang : nasi, jagung, ubu jalar, singkong, talas, sagu, serta hasil olah, seperti mie, bihun, macaroni, dan sebagainya.
- b. Lauk untuk memberi rasa nikmat sehingga makanan pokok yang pada umumnya mempunyai rasa netral, lebih terasa enak:
Lauk hewani : daging, ayam, ikan, kerang, telur dan sebagainya.
Lauk nabati : kacang-kacangan dan hasil olah seperti kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, tahu, tempe, dan noncom.
- c. Sayur untuk memberi rasa segar dan melancarkan proses menelan makanan karena biasanya dihidangkan dalam bentuk berkuah : sayur daun-daunan, umbi-umbian, kacang-kacangan, dan sebagainya.
- d. Buah untuk “mencuci mulut” : papaya, nanas, pisang, jeruk, dan sebagainya.

E. Pola Konsumsi Anak Sekolah

Pada anak usia sekolah, sebaiknya terdiri dari 3 kali makan utama dan dua kali snack. Makan utama terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabat, sayur, buah, dan susu. Karena bahan makanan tersebut

mengandung zat gizi makro dan zat gizi mikro yang dibutuhkan oleh tubuh. (Marwanti, 2000).

Tabel.1 : Secara garis besar pola menu Indonesia

Pola Umum Menu	Keterangan
Makan Pagi <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi atau pengantinya 2. 1 macam lauk 3. 1 macam sayur 4. Minuman panas 5. Buah-buahan atau sari buah 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukup memberi unsur pemberi tenaga, pembangun, dan pengatur. • Mengingat waktunya sempit maka makanan harus yang praktis. • Dapat di hidangkan bubur, roti, sedap-sedapan, atau nasi goreng
Makan Siang <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi atau pengantinya 2. Lauk sumber protein 3. Sayur 4. Buah-buahan 5. Air putih atau minuman manis 	<ul style="list-style-type: none"> • Merupakan waktu makan yang utama • Susunan hidangan biasanya lebih lengkap.
Makan Malam <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi atau pengantinya 2. Lauk sumber protein 3. Masakan sayuran 4. Buah-buahan 5. Air putih atau minuman manis 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat sama atau hamper sama dengan makan siang. • Macam hidangan bisa seperti makan siang, bisa ditambah, bisa dikurang. • Dapat dibuat istimewa pada malam-malam tertentu.

Sumber : (Marwanti, 2000).

F. Landasan Teori

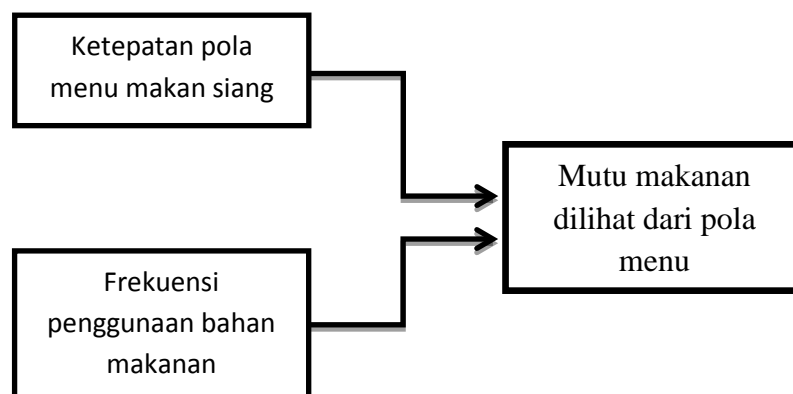
Pola menu yang dimaksud adalah golongan macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan. (Netty, 2007)

Sedangkan menurut Yuwano, (2013) pola menu yang dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang

direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu. Dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mencakup gizi seimbang.

Tujuan dibuat pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen. Selain itu dengan penetapan pola dapat dikendalikan bahan makanan sumber zat gizi yang diperlukan (Netty, 2007).

G. Kerangka Konsep



Gambar.2: Kerangka Konsep Penelitian

H. Pertanyaan penelitian

1. Apakah pola menu yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul sudah tepat sesuai standar 5 golongan bahan makanan?
2. Berapa frekuensi penggunaan bahan makanan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul?