

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menu merupakan susunan hidangan makanan yang siap dikonsumsi dalam satu kali makan dengan tujuan untuk memenuhi asupan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh (Almatsier, 2009). Menurut Irianto (2017) terdapat tiga kegunaan makanan bagi tubuh (*triguna* makanan), yakni sumber tenaga (karbohidrat), sumber zat pembangun (protein dan air), dan sumber zat pengatur (*vitamin* dan *mineral*).

Menu seimbang adalah menu yang terdiri dari beraneka ragam makanan dalam jumlah dan proporsi yang sesuai, sehingga memenuhi kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh, dan proses kehidupan serta pertumbuhan dan perkembangan (Almatsier, 2009). Susunan menu yang baik merupakan hal yang mutlak bagi manusia baik dilingkungan keluarga maupun diluar keluarga (Moehyi: 1992). Karena makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia untuk mencapai status gizi yang baik.

Karbol merupakan sebutan untuk mahasiswa Akademi Angkatan Udara (AAU) yang sedang menempuh pendidikan pertama perwira sukarela tingkat akademik. Jadwal kegiatan dalam menempuh pendidikan dasar

bermacam-macam dan wajib diikuti oleh semua Karbol Akademi Angkatan Udara (AAU).

Kegiatan harian yang sangat padat membutuhkan asupan makanan yang padat gizi agar mampu memenuhi aktivitas fisik. Dimana para Karbol yang menempuh pendidikan bertempat tinggal di Asrama dengan berbagai jadwal aktivitas fisik. Untuk pemenuhan asupan makanan padat gizi, asrama di Akademi Angkatan Udara (AAU) mengadakan penyelenggaraan makanan untuk para Karbol.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada hari Jum'at, 17 November 2017 bahwa pengelolaan makanan Karbol telah diatur dalam Skep Danjen Akabri Nomor: Skep/037/VII/1981 tanggal 22 Juli 1981. Persyaratan gizi makanan Karbol terdapat dalam Skep Menhankam/Pangan No Skep/B/167/1967 dan Juknik TNI AU Nomor 03/IX/1981 tanggal 2 September 1981. Saat ini penyusunan menu Karbol yaitu menu untuk 30 hari dalam 1 siklus. Penyusunan menu dilakukan oleh Perwira Gizi dan Anggota Wattar yang dilakukan setiap 6 bulan sekali. Terdapat 55 meja makan dalam satu ruang makan, masing-masing meja terdiri dari 6 Karbol tingkat II, III, dan IV baik berjenis kelamin laki-laki dan perempuan. Jumlah Karbol sebanyak 330 yang terdiri dari 302 berjenis kelamin laki-laki dan 28 berjenis kelamin perempuan. Menu yang disajikan pada para Karbol Akademi Angkatan Udara (AAU) adalah menu yang bersifat non komersial, karena penyelenggara menyajikan makanan tidak bertujuan mencari keuntungan.

Berdasarkan penelitian Iva Saringsih (2015) yaitu pemenuhan energi dari kandungan makanan yang disajikan terhadap pengeluaran kalori taruna AKMIL Magelang sebesar 89.39%. Presentase pemenuhan energi dari makanan yang disajikan untuk jenis kelamin laki-laki sebesar 98,56% – 131,35% dari kebutuhan energi dan untuk kelamin perempuan sebesar 138,50 – 147,37% dari kebutuhan energi.

Mengingat akan aktivitas fisik Karbol yang cukup berat dan berbeda-beda disetiap harinya. Sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai kesesuaian antara nilai gizi menu makanan yang disajikan dengan kebutuhan gizi Karbol. Dimana kandungan nilai gizi menu yang disajikan berdasarkan Juknik TNI AU Nomor 03/IX/1981 belum diketahui kesesuaiannya dengan kebutuhan gizi Karbol saat ini.

B. Rumusan Masalah

1. Berapa kebutuhan gizi Karbol di Akademi Angkatan Udara (AAU) ?
2. Berapa nilai gizi menu makanan yang disajikan di Asrama Akademi Angkatan Udara (AAU) ?
3. Bagaimana pemenuhan nilai gizi menu makanan yang disajikan terhadap kebutuhan gizi Karbol di Akademi Angkatan Udara (AAU) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pemenuhan nilai gizi menu makanan yang disajikan di asrama Akademi Angkatan Udara (AAU) dengan kebutuhan gizi Karbol.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kebutuhan gizi Karbol yang tinggal di Asrama Akademi Angkatan Udara (AAU).
- b. Untuk mengetahui nilai gizi menu makanan yang disajikan di Asrama Akademi Angkatan Udara (AAU).
- c. Untuk mengetahui pemenuhan nilai gizi menu makanan yang disajikan di asrama Akademi Angkatan Udara (AAU) dengan kebutuhan gizi Karbol.

D. Ruang Lingkup

Penelitian ini membahas mengenai gizi kesehatan, khususnya pada bidang penyelenggaraan makanan (*food service*).

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Mengetahui tentang nilai gizi menu makanan untuk Karbol di Akademi Angkatan Udara (AAU).

2. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Memberikan informasi dan referensi mengenai penyelenggaraan makanan institusi non komersial.

3. Bagi Akademi Angkatan Udara (AAU)

Memberikan masukan dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan kualitas menu makan untuk memenuhi kebutuhan gizi Karbol.

F. Keaslian Penelitian

1. Eva Agharisty (2013) “Analisis Biaya Dan Analisis Zat Gizi Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Kota Makassar Sulawesi Selatan Tahun 2013”.
 - a. Variabel biaya makanan dan zat gizi.
 - b. Penelitian dilaksanakan di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Kota Makassar Sulawesi.
 - c. Jenis penelitian observasional dengan desain *cross sectional*.
 - d. Hasil penelitian ini adalah analisis biaya untuk seminggu adalah Rp.222.000,- dengan rincian dana sebesar Rp.37.000,- perharinya dengan 3 kali makan dan 2 kali snack. Untuk analisis biaya perhari terbesar pada hari rabu yaitu Rp.44.159,- dan biaya yang paling rendah yaitu pada hari kamis yaitu sebesar Rp.33.171,-. Analisis gizi pada makanan yang disajikan memiliki nilai energi tertinggi terdapat pada hari Rabu yaitu sebesar 3628,9 kkal dan terendah pada jum'at yaitu 3097,5 kkal. Berdasarkan AKG bahwa energi tersebut melebihi

- standar kebutuhan, untuk laki-laki umur 19-29 tahun yaitu 2500 - 3000 kkal/hari/orang. Tenaga di (SPN) Batua Makassar sebanyak 20 orang dengan seorang Sarjana Gizi dan 2 orang dibidang jasa boga. Sedangkan untuk peralatan masak dan makanan cukup lengkap dengan standar kebersihan yang sesuai.
- e. Perbedaan penelitian ini adalah variabel dan sampel yang akan diteliti, serta tempat dan waktu penelitian.
2. Ahmad Sahl Sudrajat dan Tiurma Sinaga (2016) “ Analisis Biaya Makan Terhadap Ketersediaan Makanan Serta Tingkat Kecukupan Gizi Santri Di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut.
- a. Variabel biaya makan dan tingkat kecukupan gizi.
 - b. Penelitian dilaksanakan di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut.
 - c. Jenis penelitian observasional dengan desain *cross sectional*.
 - d. Hasil penelitian ini adalah Kandungan energi dan zat gizi lainnya dalam makanan yang disediakan oleh pondok pesantren belum mencapai angka kebutuhan gizi santri. Tingkat kecukupan energi, protein, vitamin dan mineral tergolong kategori defisit berat. Tingkat kecukupan karbohidrat tergolong normal, sedangkan tingkat kecukupan lemak tergolong lebih.
 - e. Perbedaan penelitian ini adalah variabel dan sampel yang akan diteliti, serta tempat dan waktu penelitian.