

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan 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 dilaksanakan bukan hanya di rumah sakit, tetapi juga di institusi lain seperti hotel, panti asuhan, asrama haji, dan asrama lainnya, katering umum dan khusus, dan lain-lain dengan menggunakan suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien di rumah sakit serta memberi kepuasan kepada konsumen di institusi lain. Menu makanan institusi dibuat umumnya berdasarkan rotasi menu dalam jarak 10 hari yang bertujuan untuk menghindari kebosanan pada konsumen dalam mengonsumsi makanan yang sejenis secara berulang (Rotua dan Siregar, 2015).

Marwanti (2000:13) dalam Oktaviasari (2011) berpendapat menu adalah susunan hidangan yang terdiri atas makanan dan minuman yang disajikan untuk satu kali makan. Susunan menu meliputi bahan makanan pokok, lauk pauk (hewani dan nabati), sayur, dan buah (Baliwati, 2004).

Lauk pauk merupakan pendamping makanan pokok. Hidangan ini bisa terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya.

Kelompok pangan lauk pauk sumber protein hewani meliputi daging ruminansia (daging sapi, daging kambing, daging rusa dll), daging unggas (daging ayam, daging bebek dll), ikan termasuk seafood, telur dan susu serta hasil olahannya. Kelompok Pangan lauk pauk sumber protein nabati meliputi kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti kedele, tahu, tempe, kacang hijau, kacang tanah, kacang merah, kacang hitam, kacang tolo dan lain-lain (Kemeskes, 2014).

Dari studi pendahuluan yang dilakukan, SDIT Taruna Al-Qur'an, Jongkang, Sariharjo, Ngaglik menerapkan siklus mingguan untuk makan siang. Susunan menu makan siang meliputi makanan pokok, lauk, sayur, dan buah. Berdasarkan daftar menu yang ada dapat dilihat bahwa pada makan siang hampir pada semua hari menggunakan satu jenis lauk dan kurang bervariasi baik dalam jenis maupun cara mengolahnya. Oleh sebab itu peneliti tertarik meneliti penyelenggaraan makanan yang ada di SDIT Taruna Al-Qur'an, Jongkang, Sariharjo, Ngaglik terutama pada lauk untuk melihat gambaran dan zat gizi lauk pada makan siang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut : Bagaimanakah gambaran lauk hewani dan lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an, Jongkang, Sariharjo, Ngaglik?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuainya gambaran lauk hewani dan lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an, Jongkang, Sariharjo, Ngaglik.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya jenis bahan makanan untuk lauk hewani dan lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an.
- b. Diketuainya frekuensi penggunaan bahan makanan untuk lauk hewani dan lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an.
- c. Diketuainya besar porsi lauk hewani pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an.
- d. Diketuainya besar porsi lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an.
- e. Diketuainya kandungan gizi lauk hewani pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an.
- f. Diketuainya kandungan gizi lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an.
- g. Diketuainya cara pengolahan lauk hewani dan lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur'an.

D. Ruang lingkup

Ruang lingkup penelitian berjudul “gambaran lauk hewani dan lauk nabati pada menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur’an, Jongkang, Sariharjo, Ngaglik” adalah dalam bidang gizi institusi khususnya dalam evaluasi penyelenggaraan makanan di SDIT Taruna Al-Qur’an.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat Teoritis

Bagi pengembangan ilmu pengetahuan, dapat digunakan sebagai referensi dalam penelitian penyelenggaraan makanan institusi lainnya.

Manfaat Praktik

1. Institusi SDIT Taruna Al-Qur’an
 - a. Sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan perencanaan menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur’an.
 - b. Sebagai bahan acuan untuk membuat perencanaan menu makan siang di SDIT Taruna Al-Qur’an.
2. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Sebagai bahan kajian dan perbandingan terhadap penelitian selanjutnya untuk menambah ilmu, wawasan, dan pengalaman tentang penyelenggaraan makanan institusi.
3. Peneliti

Penelitian ini digunakan untuk menambah informasi dan wawasan dalam penyelenggaraan makanan khususnya pada institusi sekolah dasar.

F. Keaslian Penelitian

1. Hanifah Nur Ihsanti (2017) Gambaran Pola Menu Makanan Yang Disajikan Di Balai Rehabilitasi Sosial Dan Pengasuhan Anak Sleman Yogyakarta. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Obyek penelitian adalah menu makanan. Variabel yang digunakan adalah pola menu, frekuensi penggunaan bahan makanan, kelengkapan penggunaan golongan bahan makanan (pola menu), unsur triguna makanan pada menu makan pagi, makan siang, makan malam. Teknik pengumpulan data yaitu observasi dan analisis data secara deskriptif.

Hasil penelitian yaitu frekuensi penggunaan lauk hewani yang paling sering digunakan adalah telur ayam dan daging ayam masing-masing 4 kali (16%), lauk nabati yang paling sering digunakan adalah tempe sebanyak 10 kali (58,8%), sayur yang sering digunakan adalah wortel sebanyak 10 kali (22,7%), serta buah yang sering digunakan adalah semangka sebanyak 3 kali (30%).

Persamaan dengan penelitian ini adalah menilai penyelenggaraan makanan di institusi dengan jenis penelitian observasional dan desain *cross sectional*. Variabel yang digunakan adalah frekuensi penggunaan bahan makanan, analisa data deskriptif, dan teknik pengumpulan data yaitu observasi.

Perbedaan penelitian yaitu pada penelitian sebelumnya obyek penelitian adalah menu makan pagi, makan siang, dan makan malam,

serta kelengkapan penggunaan golongan bahan makanan (pola menu), unsur triguna makanan. Sedangkan pada penelitian ini meneliti menu lauk pada makan siang, frekuensi penggunaan, besar porsi, kandungan zat gizi, dan cara pengolahan lauk.

2. Neneng (2016) Kajian Mengenai Pola Menu Makan Siang Di Sekolah *Full Day* SD Unggulan Aisyiyah Bantul. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Obyek penelitian adalah menu makanan. Variabel yang digunakan adalah ketepatan pola menu dan frekuensi penggunaan bahan makanan. Teknik pengumpulan data yaitu observasi dan analisis data secara deskriptif.

Hasil penelitian pola menu makan siang yang tepat lebih sedikit daripada yang tidak tepat. Frekuensi penggunaan bahan makanan paling banyak pada lauk hewani yaitu ayam (60%), lauk nabati yaitu tempe (33%) dan tahu (33%), sayur yaitu wortel (22,72%), dan buah jeruk (30%).

Persamaan penelitian yaitu menilai penyelenggaraan makanan di institusi (sekolah dasar). Obyek yang diteliti adalah makan siang, variabel yang diteliti adalah frekuensi penggunaan bahan makanan, analisa data deskriptif, dan teknik pengumpulan data yaitu observasi.

Perbedaan penelitian adalah variabel yang diteliti, meliputi ketepatan pola menu dan frekuensi penggunaan bahan makanan pada semua jenis golongan.

3. Ria Khoirotun Khisa'an (2016) Kajian Kesesuaian Standar Porsi pada Menu Makan Siang Lauk Hewani, Lauk Nabati, dan Sayur di SD Unggulan Aisyiyah Bantul. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Obyek penelitian adalah menu makanan. Variabel yang digunakan adalah kesesuaian standar porsi lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Teknik pengumpulan data yaitu observasi dan analisis data secara deskriptif.

Hasil penelitian yaitu terdapat kesesuaian pada pemorsian lauk hewani dengan standar porsi yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul yaitu obyek 1 (110,2%), obyek 2 (97,4%), obyek 3 (133%), obyek 4 (92,3%), obyek 5 (94,7%), dan obyek 6 (103,6%). Begitu pula pada pemorsian lauk nabati obyek 7 (100%), obyek 8 (105,2%), obyek 9 (102,1%). Rata-rata porsi sayur yang disajikan yaitu 24,16 gram sehingga baru 26,85% porsi yang diberikan sesuai dengan standar rujukan menurut permenkes.

Persamaan penelitian yaitu menilai penyelenggaraan makanan di institusi (sekolah dasar). Obyek yang diteliti adalah makan siang, variabel yang diteliti adalah kesesuaian standar porsi lauk, analisa data deskriptif, dan teknik pengumpulan data yaitu observasi.

Perbedaan penelitian, standar porsi yang diteliti meliputi lauk hewani, lauk nabati, dan sayur.