

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masa anak sekolah adalah masa anak mengalami tumbuh kembang sehingga membutuhkan suplai makanan dan gizi dalam jumlah yang memadai (Sukendro dan Sunarti, 2012). Anak sekolah pada umumnya menghabiskan seperempat waktunya di sekolah. (Anzarkusuma dkk, 2014). Maraknya model pendidikan dengan sistem *fullday school* sesungguhnya memberikan kontribusi yang positif terhadap peningkatan status gizi anak usia sekolah. Pada sekolah dengan model *fullday school* umumnya menyelenggarakan pemberian makanan di sekolah (*School feeding*).

Menurut Hidayat (2007), anak sekolah terkadang malas untuk makan dan lebih senang makan bersama dengan teman sekolahnya. Pemberian makan yang dilakukan di sekolah merupakan salah satu program penyelenggaraan makanan institusi yang dilakukan pada sekolah (Tarwodjo, 1998). Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah yang berhubungan dengan makanan pada anak usia sekolah. Makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan harus dapat menyumbangkan energi 1/3 dari total kebutuhan energi anak (Mahan & Stump 2004 dalam Tresnawati 2009). Selain kebutuhan energi, perlu diperhatikan variasi makanan, kesukaan anak, dan jumlah makanan yang disediakan. Makanan yang disediakan dalam program tersebut dapat berupa makan utama (*meal*) atau

makanan selingan (*snack time*). Makanan selingan (*snack*) biasanya diberikan 1,5-2 jam sebelum makan utama (Marotz et al. 2005). Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi untuk anak usia 7-9 tahun yaitu energi 1850 kkal, protein 49 gram, lemak 72 gram, dan karbohidrat 254 gram (Depkes, 2013). Kegiatan penyelenggaraan makanan di sekolah diharapkan dapat menghilangkan kekhawatiran orang tua mengenai makanan yang dimakan anaknya di sekolah. Selain itu kegiatan ini dapat menjadi media dalam memperkenalkan berbagai jenis bahan makanan yang mungkin tidak disukai anak ketika disajikan di rumah (Tresnawati, 2009).

Dalam penyelenggaraan makanan terdapat berbagai macam standar. Standar tersebut adalah standar resep, standar porsi, standar bumbu, standar *waste*, standar formula/*enteral* dll (PGRS, 2013). Standar Porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan. Besar porsi direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan makanan yang berlaku (Depkes RI, 2010). Standar porsi untuk anak usia 7-9 tahun dalam sehari yaitu 450 gram untuk nasi, 150 gram lauk hewani, 150 gram lauk nabati, sayur 300 gram dan buah 300 gram (Permenkes, 2014). Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentu akan mempengaruhi kebutuhan seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi suatu hidangan (Puckett, 2004).

Penelitian yang dilakukan oleh Prahastuti (2014) di PAUD Uswatun Khasanah menunjukkan bahwa kesesuaian besar porsi yang disajikan rata-rata untuk hidangan sayuran usia 2-3 tahun sebesar 50% dan untuk usia 4-5 tahun sebesar 37%. Penelitian yang dilakukan oleh Kuswidiarani (2014) dengan sasaran pegawai di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta menunjukkan bahwa kesesuaian porsi menu makan siang pegawai BLK Yogyakarta adalah tidak sesuai sebanyak 64% dan sesuai sebanyak 36%.

Berdasarkan hasil study pendahuluan yang dilakukan pada 12 Januari 2016 dapat diketahui bahwa Sekolah *Fullday* SD Unggulan Aisyiyah Bantul menerapkan siklus menu harian dan setiap bulannya sudah memiliki jadwal menu. Pola menu makan siang yang digunakan tidak selalu menggunakan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Pada penyelenggaraan makanan SD Unggulan Aisyiyah sudah menerapkan standar porsi. Menurut pendapat 3 wali siswa, porsi nasi yang disajikan terlalu banyak untuk siswa kelas 2 terutama pada menu hari sabtu. Oleh karena itu, peneliti ingin mengetahui kesesuaian standar porsi pada menu makan siang lauk hewani, lauk nabati dan sayur di SD Unggulan Aisyiyah Bantul.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengetahui “Apakah telah terdapat kesesuaian pada pemorsian menu makan siang lauk hewani, lauk nabati dan sayur berdasarkan standar porsi yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul dibandingkan dengan standar porsi rujukan untuk kategori anak usia 7-9 tahun?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian pemorsian lauk hewani, lauk nabati dan sayur berdasarkan standar porsi yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul dibandingkan dengan standar porsi rujukan menurut permenkes untuk kategori anak usia 7-9 tahun.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kesesuaian pemorsian lauk hewani berdasarkan standar porsi yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul yang dibandingkan dengan standar porsi rujukan permenkes.
- b. Mengetahui kesesuaian pemorsian lauk nabati berdasarkan standar porsi yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul yang dibandingkan dengan standar porsi rujukan permenkes.
- c. Mengetahui kesesuaian pemorsian sayur berdasarkan standar porsi yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul yang dibandingkan dengan standar porsi rujukan permenkes.

- d. Mengetahui kesesuaian pemorsian lauk hewani, lauk nabati dan sayur berdasarkan standar porsi yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi Institusi (*food service*) yaitu tentang standar porsi yang digunakan pada penyelenggaraan makanan institusi SD Unggulan Aisyiyah Bantul.

E. Manfaat

1. Manfaat bagi Sekolah
 - a. Menambah informasi mengenai standar porsi lauk hewani, lauk nabati, dan sayur yang tepat bagi anak sekolah.
 - b. Menambah pengetahuan mengenai ketepatan pemorsian lauk hewani, lauk nabati, dan sayur yang disajikan pada penyelenggaraan makan di Sekolah Fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul.
 - c. Sebagai sarana evaluasi bagi penyelenggaraan makanan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul.
2. Manfaat bagi Peneliti
 - a. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai macam – macam jenis olahan lauk hewani, lauk nabati, dan sayur.
 - b. Dapat menerapkan standar porsi yang telah diajarkan pada mata kuliah Survey Konsumsi Pangan.

F. Keaslian Penelitian

1. Prahastuti (2014) tentang Kajian Kesesuaian Besar Porsi Hidangan Sayuran dengan Sisa Hidangan Sayuran Menu Makan Siang Di Paud Uswatun Khasanah.

Penelitian Kajian Kesesuaian Besar Porsi Hidangan Sayuran dengan Sisa Hidangan Sayuran Menu Makan Siang Di Paud Uswatun Khasanah memiliki Jenis penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Objek penelitian yang digunakan yaitu hidangan sayuran menu makan siang yang disajikan untuk siswa PAUD Uswatun Khasanah. Subyek pada penelitian ini adalah siswa PAUD Uswatun Khasanah. Hasil dari penelitian Adinda Prahastuti yaitu usia 2-3 tahun besar porsi hidangan sayuran yang disajikan adalah 14-16 gram dan usia 4-5 tahun besar porsi hidangan sayuran yang disajikan 15-18 gram. Rata-rata porsi hidangan sayuran untuk usia 2-3 tahun adalah 15 gram (50%) dan untuk usia 4-5 tahun 17 gram (37%). Dan dari sisa hidangan sayuran siswa, sisa sayuran paling banyak terdapat pada hari pertama (23%) dan sisa sayuran paling sedikit terdapat pada hari kelima penelitian (87%). Perbedaan penelitian terletak pada Objek penelitiannya. Objek penelitian yang digunakan yaitu Lauk hewani, Lauk nabati dan Sayur. Perbedaan penelitian terletak pada Objek penelitiannya. Objek penelitian yang digunakan yaitu Lauk hewani, Lauk nabati dan Sayur.

2. Fauzan (2013) tentang Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Diit Diabetes Milletus di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.

Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Diit Diabetes Mellitus di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta menggunakan jenis penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Obyek penelitian adalah makanan pokok. Hasil penelitian Nur Hasni Fauzan Besar porsi untuk diit DM dengan bentuk makanan nasi yaitu diit DM 1100 kkal (101%), DM 1300 kkal (122%), DM 1500 kkal (72%), DM 1700 kkal (76,9%). Bentuk makanan bubur kasar untuk jenis diit DM 1100 kkal (74,75%), DM 1300 kkal (71,5%), DM 1500 kkal (35%), DM 1700 kkal (54,3%), DM 1900 kkal (37,6%). Besar porsi bentuk makanan bubur halus untuk jenis diit DM 1700 kkal (97,1%). Perbedaan penelitian yaitu pada Obyek penelitian. Obyek penelitian yang digunakan adalah Lauk hewani, Lauk nabati dan Sayur.

3. Sekar (2014) tentang Tinjauan Kesesuaian Porsi Menu Makan Siang Berdasarkan Standar Porsi Pekerja pada Pegawai Wanita Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta.

Tinjauan Kesesuaian Porsi Menu Makan Siang Berdasarkan Standar Porsi Pekerja pada Pegawai Wanita Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta menggunakan jenis penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Objek penelitian adalah menu makan siang yang disajikan untuk pegawai wanita. Subyek penelitian adalah

pegawai wanita BLK Yogyakarta. Hasil penelitian Sekar yaitu kesesuaian porsi menu makan siang hari pertama pegawai wanita BLK Yogyakarta adalah tidak sesuai (63,5%) dan sesuai (36,5%). Kesesuaian porsi menu makan siang hari kedua pegawai wanita BLK Yogyakarta adalah tidak sesuai (76,5%) dan sesuai (23,5%). Kesesuaian menu makan siang hari ketiga pegawai BLK Yogyakarta adalah tidak sesuai (52%) dan sesuai (48%). Kesesuaian seluruh porsi menu makan siang pegawai wanita BLK Yogyakarta adalah tidak sesuai (64%) dan sesuai (36%). Perbedaan penelitian terletak pada objek penelitiannya, Sekar mengambil objek secara keseluruhan, sedangkan penelitian ini obyek yang digunakan yaitu Lauk hewani, Lauk nabati dan Sayur.