

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masa anak sekolah adalah masa yang paling banyak kegiatan sehingga memerlukan keseimbangan gizi untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya. Dalam memenuhi kebutuhan makanan hendaknya juga memperhatikan jenis kelamin serta jenis kegiatan yang sedang dilakukan. (Marwanti, 2000). Kebutuhan energi anak sekolah usia 10-12 tahun relatif lebih besar daripada anak usia 7-9 tahun, karena pertumbuhannya lebih cepat, terutama penambahan tinggi badan. Mulai usia 10-12 tahun, kebutuhan energi anak laki-laki lebih banyak daripada anak perempuan karena aktifitas fisik anak laki-laki lebih banyak. Sedangkan pada anak perempuan kebutuhan protein dan zat besi cenderung lebih banyak karena biasanya pada anak perempuan sudah mulai haid. Golongan anak sekolah mempunyai banyak perhatian dan aktivitas di luar rumah sehingga sering lupa dengan waktu makan (Mangunkusumo, 2008).

Maraknya model pendidikan *full day school* sesungguhnya memberikan kontribusi yang positif terhadap peningkatan status gizi anak usia sekolah. Pada sekolah dengan model *full day school* umumnya menyelenggarakan pemberian makan di sekolah (*school feeding*). Kelompok anak sekolah memiliki kondisi gizi yang lebih baik dari kelompok balita karena kelompok umur sekolah sudah mudah dijangkau berbagai upaya perbaikan gizi yang dilakukan oleh pemerintah, maupun

oleh kelompok swasta berupa program makanan tambahan di sekolah atau program makan siang sekolah (*school lunch program*). (Sediaoetama, 2008). *Full day school* sendiri merupakan satu istilah dari proses pembelajaran yang dilaksanakan secara penuh, aktifitas anak lebih banyak dilakukan di sekolah dari pada di rumah (Setyarini, 2014).

Program penyelenggaraan makanan untuk anak usia sekolah di Indonesia sudah mulai dilakukan terutama di sekolah dengan jumlah jam belajar yang lebih panjang. Penambahan jam belajar membuat pihak sekolah harus menyediakan makan siang bagi siswanya. 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 dalam Tresnawati, 2009).

Dalam penyelenggaraan makanan terdapat berbagai macam standar yang digunakan. Standar tersebut adalah standar standar resep, standar porsi, standar bumbu, standar waste, standar formula/makanan enteral, dan lain-lain. Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan. Tujuan adanya standar bumbu yaitu untuk konsistensi rasa hidangan yang diproduksi dan penyederhanaan persiapan bumbu. Pada institusi yang besar, masing-masing mempunyai jenis standar bumbu yang khas dan berbeda untuk setiap institusinya. (Depkes RI, 2007 dan Kemenkes, 2013)

Pada tahap persiapan bahan makanan terdapat kegiatan persiapan bumbu. Pengolah makanan bertanggung jawab untuk mempersiapkan bumbu-bumbu yang akan digunakan. Bumbu dibuat sesuai standar bumbu yang telah ditetapkan. (Aritonang, 2012). Dalam masakan Indonesia, penggunaan bumbu dan rempah sangat memengaruhi rasa sehingga dapat dibedakan ciri-ciri khas masakan. Untuk dapat mencapai hasil masakan yang memuaskan dan serasi, yang harus diingat adalah penguasaan teknik-teknik memasak yang baik, pilihan bahan yang akan dimasak, serta penggunaan bumbu dan rempah-rempah yang tepat. Sebagian besar bumbu dan rempah-rempah dalam dapur Indonesia berasal dari tumbuh-tumbuhan yang mengandung bagian-bagian yang mempunyai rasa dan aroma khas (Marwati, 2000). Selain memberi rasa, bau dan aroma pada masakan bumbu juga berfungsi sebagai bahan pengawet. Penggunaan bumbu yang benar dan tepat pada suatu masakan, menghasilkan masakan yang baik, enak, dan menggugah selera makan (Tarwotjo, 1998).

Penelitian yang dilakukan oleh Probosiwi (2011) di RSUD Wonosari menunjukkan bahwa penggunaan bumbu pada masakan sayur telah berpedoman pada standar bumbu. Penggunaan bumbu 84,2% lebih, 10,5% kurang, dan hanya 5,3% bumbu tepat. Sukmawati (2015) di RSUD Panembahan Senopati Bantul menunjukkan bahwa kesesuaian berat bahan bumbu masakan lauk hewani sebesar 124,3% dan masakan lauk nabati 175,5%. Dan kesesuaian jenis bahan dasar bumbu masakan lauk hewani 83,3% dan masakan lauk nabati 76,1%.

Berdasarkan hasil wawancara dan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Oktober 2015 dapat diketahui bahwa penyelenggaraan makanan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul menggunakan siklus menu harian. Menu yang diberikan kepada siswa berupa *snack* dan makan siang. Berdasarkan daftar menu bulan Oktober 2015, pola menu makan siang yang diselenggarakan tidak selalu berupa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Penggunaan lauk hewani dan lauk nabati hanya digunakan salah satu saja. Jadi apabila menu hari itu menggunakan lauk hewani maka tidak ada lauk nabati, begitu pula sebaliknya. Untuk masakan sayur selalu disajikan hampir setiap harinya.

Pada masakan lauk hewani dan sayur diolah dengan bumbu yang bervariasi, dan sudah menggunakan standar bumbu. Sedangkan pada lauk nabati hanya diolah dengan bumbu putih. Yang jadi masalah adalah penggunaan bumbu pada penyelenggaraan makanan di sekolah ini belum ada rincian penggunaan bumbu secara tertulis jadi dalam meracik bumbu masih dengan perkiraan dan tenaga pemasaknyapun berbeda-beda.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Kajian Standar Bumbu Menu Makan Siang Lauk Hewani dan Sayur di Sekolah Fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti merumuskan masalah penelitian sebagai berikut “bagaimana standar bumbu menu makan siang lauk hewani dan sayur di sekolah full day SD Unggulan Aisyiyah Bantul?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya standar bumbu menu makan siang lauk hewani dan sayur di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya standar bumbu menu makan siang lauk hewani di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul.
- b. Diketuinya standar bumbu menu makan siang sayur di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul.
- c. Diketuinya berat bahan dasar bumbu yang digunakan dalam pengolahan masakan lauk hewani di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul.
- d. Diketuinya berat bahan dasar bumbu yang digunakan dalam pengolahan masakan sayur di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul.
- e. Diketuinya kesesuaian jenis/macam bahan dasar bumbu masakan lauk hewani yang digunakan dengan jenis bahan dasar bumbu pada standar bumbu baku.

- f. Diketuinya kesesuaian jenis/macam bahan dasar bumbu masakan sayur yang digunakan dengan jenis bahan dasar bumbu pada standar bumbu baku.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 - a. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang standar bumbu masakan di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul
 - b. Dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan
2. Bagi Peneliti Lain
 - a. Dapat memberikan informasi mengenai standar bumbu masakan di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul
 - b. Dapat digunakan sebagai referensi dalam penelitian selanjutnya.
3. Bagi Sekolah (SD Unggulan Aisyiyah Bantul)
 - a. Dapat memberikan informasi mengenai standar bumbu masakan di sekolah fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul
 - b. Sebagai sarana evaluasi untuk penyelenggaraan makanan yang dilakukan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul agar menjadi lebih baik lagi.

F. Keaslian Penelitian

1. Probosiwi (2011) “Standar Bumbu pada Masakan Sayur di RSUD Wonosari”. Hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Probosiwi yaitu Penerapan penggunaan bumbu menggunakan patokan URT. Penggunaan bumbu 84,2% lebih, 10,5% kurang, dan hanya 5,3% bumbu tepat. Subyek penelitian yang digunakan adalah petugas pembuat bumbu dan objek penelitian yaitu bumbu pada masakan sayur dalam siklus 10 hari. Variabel penelitian ini adalah teknik persiapan bumbu, standar bumbu, penggunaan bumbu, kesesuaian penggunaan bumbu dengan resep masakan. Perbedaan penelitian ini adalah objek penelitian yang digunakan adalah bumbu masakan lauk hewani dan sayur. Tidak ada subyek penelitian dalam penelitian ini. Variabel yang diteliti adalah standar bumbu, berat bahan dasar bumbu, dan macam bahan dasar bumbu.
2. Pratika (2013) “Tingkat Penerimaan Menu Lauk dan Sayuran dari Berbagai Stadar Bumbu Masakan pada Penyelenggaraan Makanan di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”. Hasil penelitian yaitu menunjukkan penilaian responden terhadap warna, aroma dan rasa masakan menu nabati yang tergolong suka sebesar 39,22% dan kategori kurang suka sebesar 60,78%. Subyek yang diteliti adalah mahasiswa yang tinggal di asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Variabel yang diteliti adalah tingkat penerimaan responden terhadap aroma, rasa, dan warna menu lauk dan sayur dalam siklus 5 hari. Perbedaan

penelitian ini adalah objek penelitian yang digunakan adalah bumbu masakan lauk hewani dan sayur. Tidak ada subyek penelitian dalam penelitian ini. Variabel yang diteliti adalah standar bumbu, berat bahan dasar bumbu, dan macam bahan dasar bumbu.

3. Sukmawati (2015) “Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta”. Hasil penelitian yaitu standar bumbu pada lauk hewani adalah B untuk masakan sate dan C untuk masakan semur. Standar bumbu lauk nabati adaah B untuk masakan bali, terik, rujak dan D untuk masakan bacem. Objek penelitian adalah standar bumbu pada masakan lauk hewani dan lauk nabati dalam siklus 10 hari pada Juni 2015. Kesesuaian berat bahan bumbu masakan lauk hewani sebesar 124,3% dan masakan lauk nabati 175,5%. Dan kesesuaian jenis bahan dasar bumbu masakan lauk hewani 83,3% dan masakan lauk nabati 76,1%. Perbedaan penelitian ini adalah objek penelitian yang digunakan adalah bumbu masakan lauk hewani dan sayur. Variabel yang diteliti adalah standar bumbu, berat bahan dasar bumbu, dan macam bahan dasar bumbu.