

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti: Karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin dan lain-lain (Djarismawati, 2004).

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Sisa makanan yaitu makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi atau dimakan (Ruelly, 2007).

Penyelenggaraan makanan adalah makanan institusi, bertujuan untuk membuat warganya dapat mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan. Prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi harus ditaati, seperti menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan warga, cita rasa yang tinggi, memenuhi syarat hygiene dan sanitasi. Penyelenggaraan makanainstitusi dapat menjadi sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya (Mukrie, 1990 dan Setyowati, 2008).

Penyelenggaraan makanan institusi terdiri atas dua macam, yaitu penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (bersifat komersial) dan penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non komersial). Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial contohnya adalah restoran, bar, cafetaria, dan catering. Sedangkan penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial biasanya terdapat dalam suatu tempat seperti asrama, rumah sakit, panti asuhan, lembaga pemasyarakatan, dan sekolah (Moehyi, 1992).

Penyelenggaraan makanan institusi asrama merupakan penyelenggaraan makanan yang melayani konsumen dengan berbagai golongan umur ataupun kelompok usia tertentu. Pada umumnya, penyelenggaraan makanan asrama, sudah mempunyai standar gizi yang disesuaikan dengan sumber daya yang tersedia. Frekuensi makan Asrama biasanya 2 sampai 3 kali sehari dengan atau tanpa makanan selingan (Mukrie, 1990).

Penyelenggaraan makanan di Asrama I Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta (Poltekkes). Merupakan suatu lembaga pemerintah, yang menyediakan pelayanan makanan secara kontinyu bagi penghuni Asrama. Mahasiswa harus memenuhi tingkat kesehatan tertentu agar bisa mengikuti semua kegiatan pembelajaran yang tergolong lama dalam hal kegiatan kuliah rutin. Tingkat kesehatan tersebut diharapkan dapat dicapai salah satunya melalui pencapaian status gizi yang baik. Status gizi

yang baik diharapkan dapat diwujudkan dengan pemberian makanan yang berkualitas yang diselenggarakan oleh katering Asrama.

Pengamatan awal yang dilakukan peneliti pada tanggal 2 desember 2015 di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, yaitu melihat sisa makanan yang cukup banyak setelah mahasiswa selesai makan. Hal ini yang membuat peneliti tertarik untuk mengkaji lebih dalam tentang penyelenggaraan makanan yang ada di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, meliputi daya terima mahasiswa terhadap makanan yang disajikan, menu makanan dan sisa makanan.

Berdasarkan survei yang peneliti lakukan pada 9 desember 2015, dengan mewawancarai tiga mahasiswa setiap jurusan, jurusan kesehatan lingkungan, jurusan keperawatan dan jurusan gizi di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, diketahui bahwa masalah yang dihadapi adalah rasa makanan dan menu makanan yang tidak sesuai dengan keinginan sehingga menimbulkan banyaknya sisa makanan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana daya terima berdasarkan sisa makanan yang disajikan mahasiswa di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta ?
2. Bagaimana kelengkapan menu makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui kajian daya terima berdasarkan sisa makanan dan menu makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tujuan khusus

- a. Diketahui daya terima berdasarkan sisa makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- b. Diketahui kelengkapan menu makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan manajemen penyelenggaraan makanan institusi yaitu meliputi :

1. Daya terima adalah adalah makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Sedangkan sisa makanan adalah banyaknya makanan yang tidak dimakan oleh konsumen atau responden.
2. Kelengkapan menu adalah rangkaian menu makanan yang disajikan untuk konsumen atau responden yang dinilai berdasarkan penyusunan bahan dan jenis masakan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

Dapat dijadikan masukan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan yang ada di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Bagi Responden

Dapat dijadikan sarana pendidikan gizi bagi responden.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai sarana pendidikan gizi bagi masyarakat, melalui publikasi yang dilakukan.

4. Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman belajar tentang penyelenggaraan makanan institusi di Asrama.

F. Keaslian Penelitian

1. Hidayatus Sholehah (2014) dalam penelitiannya “Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang”. Jenis penelitian adalah deskriptif analitik di bidang gizi yang dilakukan dengan pendekatan observasi dan desain cross sectional. Subyek dalam penelitian ini adalah semua mahasiswa yang tinggal di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang. Variabel dalam penelitian ini adalah tingkat penerimaan makanan di Asrama, tingkat kecukupan energi, tingkat dan kecukupan

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

protein mahasiswa. Lokasi penelitian ini di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.

2. Suminarsih (2009) dalam penelitiannya “Daya Terima Mahasiswa Sorong Terhadap Menu Makanan yang di sajikan di Asrama Terpadu Poltekkes Yogyakarta”. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan dengan cara observasi dan desain cross sectional, subyek penelitian ini adalah semua mahasiswa sorong yang tinggal di Asrama Terpadu Poltekkes Yogyakarta. Variabel dalam penelitian ini adalah menu makanan dan daya terima mahasiswa. Lokasi penelitian ini di Asrama Terpadu Poltekkes Yogyakarta.

Persamaan penelitian yang dilakukan peneliti dengan penelitian terdahulu adalah : pada penelitian milik Hidayatus Sholehah (2014) Jenis penelitian adalah deskriptif analitik di bidang gizi yang dilakukan dengan pendekatan observasi dan desain cross sectional. Sedangkan pada Suminarsih (2009) Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan dengan cara observasi dan desain cross sectional. Penelitian yang peneliti lakukan adalah Jenis penelitian adalah deskriptif analitik di bidang gizi yang dilakukan dengan pendekatan observasi dan desain cross sectional.

Perbedaan penelitian yang dilakukan peneliti dengan penelitian terdahulu adalah : pada penelitian milik Hidayatus Sholehah (2014) meneliti tentang tingkat penerimaan makanan, tingkat kecukupan Energi dan tingkat kecukupan Protein pada Mahasiswa yang tinggal di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang, sedangkan pada Suminarsih (2009) meneliti tentang

menu makanan dan daya terima Mahasiswa Sorong yang tinggal di Asrama Terpadu Poltekkes Yogyakarta. Sedangkan penelitian yang peneliti lakukan adalah meneliti tentang daya terima berdasarkan sisa makanan dan menu makanan mahasiswa angkatan tahun 2015 di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.