

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pondok pesantren adalah lembaga pendidikan keagamaan Islam yang berbasis masyarakat baik sebagai satuan pendidikan dan/atau sebagai wadah penyelenggara pendidikan. Pada umumnya santri yang belajar di pondok pesantren berusia 7-19 tahun dan di beberapa pondok pesantren lainnya menampung santri berusia dewasa (Kemenkes RI, 2013).

Masa remaja sangat penting diperhatikan karena merupakan masa transisi antara anak-anak dan dewasa. Berdasarkan tahapan perkembangan individu dari masa bayi hingga masa tua akhir menurut Erickson, masa remaja dibagi menjadi tiga tahapan yakni masa remaja awal, masa remaja pertengahan, dan masa remaja akhir. Adapun kriteria usia remaja awal pada perempuan yaitu 13-15 tahun, dan pada laki-laki yaitu 15-17 tahun. Pada masa remaja banyak aktivitas yang dapat dilakukan dalam usaha pengembangan diri dan kepribadian. Masa ini merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan, baik secara fisik, mental, maupun aktivitas yang semakin meningkat, maka kebutuhan akan makanan yang mengandung zat-zat gizi pun menjadi cukup besar (Santosa, 2022).

Penyelenggaraan makanan institusi menurut jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan non komersial adalah penyelenggaraan yang tidak mencari keuntungan dan dijalankan oleh

pemerintah, organisasi swasta, atau badan yang dapat dijalankan oleh yayasan sosial. Makanan pada institusi sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut. Contoh institusi sosial adalah: panti asuhan, panti jompo, panti tuna-netra atau lembaga lain yang sejenis yang menampung masyarakat tidak mampu (Bakhri, 2018).

Menu makanan di pondok pesantren Daarul Hikmah terdiri dari nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Daarul Hikmah diketahui bahwa sebanyak 37 responden (58,7%) menilai variasi menu makanan di pondok pesantren Daarul Hikmah tidak bervariasi dilihat dari pengolahan dan jenis bahan makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Daarul Hikmah. Tanggapan responden menilai bahwa teknik pengolahan makanan tidak bervariasi dilihat dari menu makanan yang lebih sering menggunakan teknik pengolahan medium minyak yaitu menggoreng (*Deep Fat Frying*) dan dilihat dari jenis bahan makanan yang diolah sama dan tidak beragam. Banyaknya responden menilai variasi menu tidak bervariasi di pondok Pesantren Daarul Hikmah dikarenakan siklus menu yang disediakan belum baik dalam mengolah bahan makanan yang beraneka ragam sehingga dapat menimbulkan rasa bosan pada responden (Alifiyanti, 2022).

Dari hasil penelitian di pondok pesantren Pesantren Shuffah Hizbullah dan Madrasah Al-Fatah Lampung 35 responden laki-laki ditemukan status gizi kurang sebanyak 1 (2,9%) responden, status gizi baik sebanyak 58 (80,6%) responden. status gizi lebih sebanyak 3 (8,6%) responden dan obesitas 1 (2,9%) responden. Pada responden perempuan, dari 37 responden diketahui status gizi lebih sebanyak 8 (21,6%) responden dan obesitas 1 (2,7%) responden. menunjukkan bahwa dari 72 responden sebagian besar memiliki status gizi baik dan lebih dari 10% responden status gizi lebih dan obesitas (Alifiyanti, 2022).

Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas, 2018) di Indonesia menunjukkan prevalensi status gizi remaja pada usia 13-15 tahun sebesar 1,4% sangat kurus, 6,2% kurus, 78,8% normal, 9,7% gemuk, 4,0% obesitas. Provinsi Kalimantan Tengah menunjukkan prevalensi kurus pada remaja usia 13-15 tahun sebesar 4,24% sangat kurus, kurus 3,74%, normal 76,12%, gemuk 12,97%, obesitas 2,90% (Riskesdas, 2018).

Distribusi frekuensi responden menurut variasi menu menunjukkan bahwa dari 63 responden, sebanyak 37 orang (58,7%) mengatakan variasi menu tidak bervariasi dan sebanyak 26 orang (41,3%) mengatakan variasi menu di pondok pesantren Daarul Hikmah bervariasi. Pada penelitian ini, variasi menu makanan meliputi penilaian variasi bahan makanan dan variasi pengolahan bahan makanan (Juniar Y, 2016).

Berdasarkan survei pendahuluan saya di pesantren Darul Amin terdapat masalah variasi menu yang tidak menarik dengan bahan makanan yang sederhana.

B. Rumusan Masalah

Mengetahui variasi Menu Makanan di Asrama Pesantren Darul Amin dan Status Gizi Pada Remaja.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Variasi menu dan status gizi pada di Asrama Pesantren Darul Al-Amin.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum Pesantren Darul Amin Paalangka Raya.
- b. Mengetahui karakteristik remaja di Asrama Pesantren Darul Amin Palangka Raya.
- c. Mengetahui gambaran siklus menu makan siang di Asrama Pesantren Darul Amin.
- d. Mengetahui variasi menu lauk hewani di Asrama Pesantren Darul Amin Palangka Raya.
- e. Mengetahui variasi menu lauk nabati di Asrama Pesantren Darul Amin Palangka Raya.
- f. Mengetahui variasi menu sayuran di Asrama Pesantren Darul Amin Palangka Raya.

- g. Mengetahui variasi buah di Asrama Pesantren Darul Amin Palangka Raya.
- h. Mengetahui status gizi pada remaja Asrama Pesantren Darul Amin Palangka Raya.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Meningkatkan pemahaman dan menambah pengalaman tentang penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren beserta permasalahannya terutama Variasi Menu Pada Status Gizi Remaja.

2. Bagi Institusi

Sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya. Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kepada Pondok Pesantren dan dapat digunakan sebagai dasar untuk meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Darul Amin.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang variasi menu, dan status gizi remaja di Pondok Pesantren Darul Amin dalam penyelenggaraan makanan.