

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pesantren merupakan lembaga pendidikan Islam tertua di Indonesia (Syafe'i, 2017). Santri yang tinggal di Pesantren berasal dari berbagai macam daerah, berbagai budaya dan tradisi, namun mereka menjadi satu keragaman dengan satu tujuan yaitu memperoleh ilmu agama. Santri akan melakukan berbagai macam kegiatan sehari-harinya di Pesantren (Muhakamurrohman, 2014) sehingga santri dituntut untuk mandiri dalam memenuhi kehidupan sehari-harinya. Di dalam Pesantren, terdapat penyelenggaraan makanan institusi yang berkontribusi besar sehingga kebutuhan gizi santri terpenuhi (Rokhmah dkk. 2016).

Dalam penyelenggaraan makanan, salah satu hal yang penting adalah jumlah makanan dan standar porsi yang dihasilkan, karena banyaknya bahan makanan akan berpengaruh terhadap porsi yang akan dihasilkan. Oleh karena itu jumlah makanan harus ditetapkan diawal dengan teliti sesuai dengan kebutuhan agar dapat memenuhi kebutuhan para santri selama tinggal di pesantren. Standar porsi merupakan ukuran porsi untuk setiap individu dan jumlah makanan yang akan disajikan, sehingga perlu adanya pengawasan standart porsi untuk mempertahankan kualitas makanan agar kebutuhan gizi terpenuhi (Chrisyanti, 2016).

Terdapat 5 unit penyelenggaraan makanan di Pesantren AL-Qodiri, Kabupaten Jember yang tidak menghitung kebutuhan gizi santri sehingga makanan yang disajikan belum sesuai dengan kebutuhan santri. Padahal santri yang tinggal di Pesantren Al-Qodiri adalah remaja yang gizinya harus terpenuhi untuk pertumbuhan dan perkembangan, selain itu kebutuhan gizi harus terpenuhi untuk proses pembelajaran dan kegiatan mereka sehari-hari yang dilakukan di dalam Pesantren. (Purwaningtiyas, 2013).

Penelitian lain menyebutkan bahwa perencanaan menu dilakukan oleh bagian logistik pada pengelolaan penyelenggaraan makanan, namun tidak ada patokan dalam menyusun menu dan menu makanan tidak bervariasi karena pada

daftar menu kadang makanan itu berulang. Penyelenggaran makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah memiliki siklus menu namun bersifat fleksibel yang akan diubah oleh pihak pondok pesantren jika ada acara tertentu atau tergantung pada bahan makanan yang tersedia di dapur serta tergantung ketersediaan makanan di pasar dan harga yang murah (Sugirman dkk. 2013). Dibuktikan dengan hasil penelitian (Marlenywati dkk. 2014) responden dengan status gizi kurang sebesar 89% dan status gizi normal sebesar 11%. Karena banyak santri yang memiliki status gizi kurang, sehingga pihak asrama dapat meningkatkan jumlah makanan yang mengandung zat gizi yang lengkap sesuai dengan kebutuhan asupan santri, sehingga dapat meningkatkan status gizi santri menjadi lebih baik.

Salah satu faktor yang menyebabkan asupan zat gizi yang dikonsumsi santri tidak seimbang karena banyak santri yang lebih memilih makan makanan ringan daripada mengkonsumsi makanan dari dapur. Kurangnya konsumsi makanan dari dapur disebabkan karena makanan yang disajikan kurang menarik dan menu yang disajikan sama sehingga mereka merasa bosan. Selain itu, untuk mengatasi rasa bosan karena menu makanan yang tidak diperbaharui, santri memilih minta dibawa makanan dari luar ketika orang tua mereka berkunjung (Kaenong dkk. 2014).

Penggunaan *smartphone* telah mengalami perkembangan yang pesat. Pada tahun 2015, pengguna *smartphone* di dunia mencapai sekitar 1,9 miliar. Di Indonesia, pengguna *smartphone* mencapai sekitar 52,2 juta. Pada tahun 2014, sekitar 38,3 juta pengguna *smartphone* di Indonesia. Data tersebut menunjukkan dari tahun 2014 ke tahun 2015 terdapat sekitar 13,9 juta pengguna baru *smartphone* di Indonesia (eMarketer, 2014). Berkembangnya teknologi akan mempengaruhi perkembangan dan perubahan dalam segala bidang. Upaya-upaya penggunaan teknologi aplikasi kesehatan terus dilakukan karena semakin tingginya masalah kesehatan. Teknologi kesehatan akan membantu memberikan informasi dan menekan tingginya masalah kesehatan.

Data *Sharing Vision* (2013) menunjukkan bahwa di Indonesia terdapat 60% pangsa pasar *smartphone* dikuasai oleh android, terdapat kenaikan sebesar 56% dibandingkan tahun sebelumnya. Android juga merupakan sistem operasi

yang mendominasi pada smartphone di Indonesia dengan jumlah pada bulan April 2017 sebesar 79,97%, dan pada bulan April 2018 sebesar 90,56% (*Stat Counter Global Stats, 2018*). Sehingga aplikasi android mudah didapatkan dan mudah digunakan dimana saja sebagai teknologi alternatif untuk memberi informasi dalam perkembangan kesehatan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin melakukan penyusunan menu sesuai kebutuhan berbasis aplikasi android karena android berkembang dengan pesat melebihi sistem operasi lainnya. Selain itu, aplikasi perencanaan menu berbasis android dapat dinilai berdasarkan kualitasnya supaya menjadi aplikasi android yang layak digunakan oleh masyarakat dan dapat membantu penyelenggara makanan institusi untuk melayani konsumennya dengan kualitas yang baik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dirumuskan masalah yaitu “Bagaimana merancang menu makanan sesuai kebutuhan santri berbasis android yang layak digunakan di Pesantren?”.

## **1.1 Tujuan**

### **1.1.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah menilai kelayakan aplikasi perencanaan menu makanan untuk santri di Pesantren berbasis android

### **1.1.2 Tujuan Khusus**

Menilai kualitas aplikasi perencanaan menu makanan berbasis android di Pesantren

## **1.4 Manfaat**

### **1.4.1 Bagi Peneliti :**

Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman tentang pembuatan menu makanan yang bervariasi sesuai dengan kebutuhan untuk santri berbasis aplikasi android yang layak digunakan di Pesantren.

#### 1.4.2 Bagi Pondok Pesantren

Dapat memberikan informasi kepada Pondok Pesantren dan dapat digunakan sebagai masukan kepada Pesantren untuk membuat menu makan yang bervariasi dan porsi makanan sesuai dengan kebutuhan santri yang dapat diakses dengan mudah.

#### 1.4.3 Bagi Politeknik Negeri Jember

Dapat memberikan pengetahuan dan menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.