

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Masa remaja merupakan masa peralihan seorang individu dari masa anak-anak menuju dewasa. Masa remaja adalah waktu fisik, mental dan emosi seseorang mengalami perkembangan yang pesat. Pada masa ini, remaja membutuhkan konsumsi makanan yang seimbang dan pola makan yang sehat. Konsumsi makanan seimbang dan bergizi merupakan faktor penting yang mendukung perkembangan fisik, meningkatkan konsentrasi dan energi bagi pelajar. (Wibowo *et al*, 2019). Konsumsi makanan yang seimbang dan bergizi merupakan faktor penting dalam menunjang perkembangan fisik, meningkatkan konsentrasi serta memberikan stamina untuk mengikuti proses belajar di lembaga pendidikan. Gizi dalam kandungan makanan dapat diterima oleh tubuh ketika bahan makanan dikonsumsi oleh tubuh.

Pemenuhan kebutuhan gizi bagi pelajar yang mengenyam pendidikan di lembaga pendidikan berbasis asrama seperti pondok pesantren, umumnya disediakan oleh pihak penyelenggara makanan dari pesantren. Pihak pondok pesantren menyediakan makanan bagi pelajar untuk memenuhi kebutuhan gizi pelajar. Salah satu masalah yang terjadi pada penyelenggaraan makanan tersebut adalah adanya sisa makanan yang hampir ada setiap harinya. Sisa makanan yang ada menjadi salah satu indikator daya terima makanan tidak optimal (Wayansari *et al*, 2018). Jika pelajar tidak mempunyai daya terima makanan yang baik maka pelajar tidak mendapatkan gizi yang optimal dan berpotensi mengurangi fokus dan stamina pelajar dalam menerima pengajaran saat proses belajar mengajar.

Daya terima makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah faktor eksternal dan faktor internal seperti tingkat kesukaan makanan dan cita rasa makanan. Tingkat kesukaan merupakan kemampuan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Tingkat kesukaan seseorang juga dapat memengaruhi daya terima makanan. Tingginya tingkat kesukaan seseorang dilihat dari suatu menu makanan yang disajikan, semakin tinggi tingkat kesukaan semakin tinggi pula jumlah makanan yang mereka habiskan. Cara mengukur tingkat kesukaan terhadap makanan dapat dilakukan dengan menggunakan skala

hedonik yaitu makanan yang dinilai oleh seseorang memiliki tingkatan “sangat suka” sampai “sangat tidak suka” (Situmorang & Wahidah, 2019).

Selain tingkat kesukaan, faktor lain yang dapat mempengaruhi daya terima makanan adalah cita rasa makanan. Cita rasa makanan merupakan keseluruhan sensasi yang dirasakan oleh indera ketika seseorang mengonsumsi makanan, yang meliputi aroma, rasa, tekstur, warna, bentuk dan bumbu makanan. Cita rasa makanan yang baik dapat meningkatkan selera makan sehingga makanan yang disajikan lebih mudah diterima oleh konsumen. Sebaliknya, apabila cita rasa makanan kurang sesuai dengan preferensi individu maka makanan yang disajikan berpotensi tidak dikonsumsi secara optimal dan dapat menyebabkan terjadinya sisa makanan (Hardinsyah & Supariasa, 2017).

Pondok Pesantren Darus Sholah yang terletak di Kelurahan Tegal Besar Kabupaten Jember merupakan lembaga pendidikan yang berbasis asrama, pelajar (santri) menginap di asrama atau pesantren dan melakukan proses belajar mengajar di lingkungan pesantren. Pemenuhan gizi santri dilakukan oleh penyelenggara makanan dari pihak pesantren. Santri diberikan makanan sebanyak dua kali, yakni pada pagi hari (06.30 WIB) dan sore hari (16.00 WIB). Makanan yang disajikan umumnya terdiri dari nasi (karbohidrat), lauk (protein) dan sayur. Studi pendahuluan terhadap 30 responden menemukan bahwa terdapat 2 (6,7%) santri sangat tidak suka dan 1 (3,3%) santri tidak suka dengan makanan pokok, 4 (13,3%) santri sangat tidak suka dan 9 (30%) santri tidak suka dengan lauk nabati, 10 (33,3%) santri sangat tidak suka dan 12 (40%) santri tidak suka dengan sayuran.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada santriwati di Pondok Pesantren Darus Sholah, masih ditemukan adanya santri yang tidak menghabiskan makanan yang disajikan. Hal ini menunjukkan bahwa daya terima makanan belum optimal yang mengakibatkan terbuangnya sisa makanan sehingga tubuh tidak menerima asupan gizi yang optimal. Berdasarkan latar belakang ini, penulis memiliki ketertarikan untuk melakukan penelitian yang berjudul hubungan tingkat kesukaan dan cita rasa makanan dengan daya terima makanan santriwati di Pondok Pesantren Darus Sholah Jember. .

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah terdapat hubungan tingkat kesukaan dan cita rasa makanan dengan daya terima makanan santriwati di Pondok Pesantren Darus Sholah Jember?

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisis hubungan tingkat kesukaan dan cita rasa makanan dengan daya terima makanan santriwati di Pondok Pesantren Darus Sholah Jember.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui tingkat kesukaan makanan santriwati pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Darus Sholah Jember
2. Mengetahui cita rasa makanan santriwati pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Darus Sholah Jember
3. Mengetahui daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Darus Sholah Jember
4. Menganalisis hubungan antara tingkat kesukaan dan cita rasa makanan dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Darus Sholah Jember

## **1.4 Manfaat**

### **1.4.1 Manfaat Bagi Institusi Pesantren**

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan kontribusi pengetahuan dan informasi baru untuk mengevaluasi permasalahan yang ditemukan dalam penelitian ini terkait penyelenggaraan makanan sehingga pengelola pondok pesantren dapat melakukan intervensi yang dibutuhkan agar penyelenggaraan makanan di pondok pesantren dapat menjadi lebih baik

### **1.4.2 Manfaat Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, kemampuan dan keterampilan penulis dalam melakukan penelitian

#### 1.4.3 Manfaat Bagi Santri

Hasil dari penelitian ini dapat memberi gambaran bagaimana hubungan tingkat kesukaan dan cita rasa makanan dengan daya terima makanan santriwati di pondok pesantren, serta diharapkan tidak terdapat lagi makanan yang tersisa.