

BAB 1: PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Penyelenggaraan makanan berguna meningkatkan tingkat derajat kesehatan masyarakat yang berada di dalam satu institusi yang menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat higiene dan sanitasi¹. Penyelenggaraan makanan mempunyai dua sifat, yaitu bersifat untuk meraih profit atau keuntungan seperti catering yang disebut komersial dan bersifat untuk kebutuhan sosial seperti penyelenggaraan makanan pada asrama dan pondok pesantren disebut non komersial².

Makanan merupakan salah satu faktor yang sangat penting bagi kehidupan manusia selain memenuhi cita rasa yang baik, penampilan yang menarik, dan bernilai gizi baik, makanan tentu harus aman untuk dikonsumsi yaitu dengan bebas dari berbagai bentuk kontaminan yang merugikan serta menjadi salah satu sumber meningkatnya penularan penyakit jika selama proses penanganan hingga dikonsumsi konsumen tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi³. Penyakit yang bersumber dari makanan yang terkontaminasi zat berbahaya merupakan salah satu penyebab penyakit serta kematian yang terjadi di Indonesia. Berdasarkan Data Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) Badan POM RI, selama tahun 2019, kasus keracunan yang dilaporkan oleh 257 rumah sakit di Indonesia melalui aplikasi SPIMKer-KLB KP (Sistem Pelaporan

Informasi Masyarakat Keracunan-Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan) sebanyak 6.250 data kasus. Dilaporkan lima kelompok penyebab keracunan terbanyak salah satunya adalah minuman (13,19%) dan makanan (7,63%). Keracunan akibat makanan terjadi karena pangan olahan rumah tangga sebanyak 256 kasus dan makanan lahan jasa boga sebanyak 97 kasus. Tercatat Jumlah kasus keracunan makanan dengan Tingkat intensitas kasus tertinggi terjadi pada 2018 dengan jumlah laporan 19 kasus. Sedangkan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Sumatra Barat pada tahun 2016 mengatakan terjadi 13 KLB keracunan pangan dengan total korban keracunan mencapai 548 orang⁴. Pada 17 November 2019 di Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogoari sebanyak 125 santri mangalami keracunan makanan yang mana dari hasil investigasi awal, diduga penyebab keracunan tersebut berasal dari ikan tongkol yang sudah membusuk. Kejadian ini juga terjadi di Pondok Pesantren Tahfiz Qur'an Yatim Nurani Insan pada tahun yang sama deangan korban 53 santri. Pada desember 2019 Sebanyak 47 santri Pondok Pesantren Ulul Albab, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat mengalami keracunan mie goreng⁵.

Hampir 75% sumber penyakit dari makanan disebabkan karena penanganan makanan yang kurang tepat pada saat pengolahan makanan oleh penjamah. Umumnya terjadi disebabkan para penjamah kurang menerapkan praktik higiene yang baik dan kurangnya pengetahuan bagaimana proses penyelenggaraan makanan yang baik. Berdasarkan data Kementrian Kesehatan tahun 2017, total Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di Indonesia sebanyak 118.343 dan yang memenuhi syarat sebanyak 21.353 atau 18.04% dan sekitar 96.990 atau 81,96% belum memenuhi syarat kesehatan, lalu pada tahun 2018 meningkat menjadi 26, 41% yang memenuhi syarat. Dinas Kesehatan

Sumatra Barat menyatakan pada tahun 2018, 26% TPM sudah memenuhi syarat dan meningkat pada tahun 2021 yaitu 45%. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menyebutkan bahwa sanitasi jasa boga tipe B, seperti asrama haji, pondok pesantren, sekolah dan lainnya, memiliki nilai higiene sanitasi penyelenggaraan makanan yang masih di bawah nilai standar (75%) Kepmenkes RI tentang persyaratan higiene sanitasi⁶.

Pondok pesantren adalah sebuah lembaga pendidikan islam tempat anak-anak usia sekolah dan remaja tinggal dalam jangka waktu yang lama. Secara statistik, Kementerian Agama pada tahun 2022 jumlah pesantren di seluruh Indonesia sudah mencapai sekitar 36.600. Sedangkan jumlah santri aktif sebanyak 3,4 juta dan jumlah pengajar (kiai/ustad) sebanyak 370.000. Dikutip dari data yang diterbitkan Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah pesantren tahun 2021 di Sumatra Barat sebanyak 330 pesantren⁷. Sistem penyelenggaraan pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal menetap di dalam pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri tinggal pondok pesantren akan ditanggung dan diatur makannya oleh pihak pondok. Makanan yang disajikan pada pondok pesantren haruslah bergizi dan memenuhi kebutuhan pangan santrinya yang mana merupakan salah satu faktor terpenting dalam mengembangkan kualitas sumber daya manusia, sehingga merupakan faktor kunci dalam pembangunan suatu bangsa⁸.

Menurut WHO, anak usia sekolah yaitu umur 7-15 tahun dan remaja adalah penduduk dengan rentang usia 10-19 tahun, dimana mereka dalam masa pertumbuhan dan perkembangan yang mendapatkan perhatian khusus terutama dalam segi kesehatan dan hal-hal yang mendukung pertumbuhannya. Disebutkan bahwa dengan zat gizi yang diberikan secara teratur dan cukup serta selalu memperhatikan kebersihan dapat

meningkatkan konsentrasi anak dalam proses belajarnya sehingga secara tidak langsung menunjang perkembangan kognitif dan nilai akademiknya di sekolah⁸. Selain itu, fenomena pertumbuhan remaja memerlukan kebutuhan gizi yang tinggi untuk mencapai potensi pertumbuhan yang maksimal, karena gizi dan pertumbuhan merupakan dua hal yang tidak dapat dipisahkan. Kegagalan memenuhi kebutuhan gizi pada masa ini dapat menyebabkan tertundanya pematangan seksual dan tertundanya pertumbuhan linier. Saat ini gizi juga penting dalam mencegah timbulnya penyakit kronis terkait gizi di masa dewasa, seperti penyakit kardiovaskular, diabetes, kanker, dan osteoporosis⁹.

Dari berbagai hasil studi terdahulu diantaranya yang dilakukan oleh Ningtyias pada tahun 2018 menunjukkan bahwa konsumsi makan santri masih pada kategori defisit karena belum adanya perhitungan kecukupan gizi, standar porsi dan perencanaan menu yang baik di pondok pesantren¹⁰. Penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Al-Falah Kota Padang Sumatera Barat pada tahun 2019, mendapatkan nilai ketercapaian manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada observasi sebesar 53% dikategori cukup baik¹¹. Selain itu pada penelitian di Dapur Pondok Pesantren AL Multazam Tanah Merah Kabupaten Tangerang, higiene dan sanitasinya belum memenuhi syarat seperti tidak menggunakan sendok khusus bila mencicipi makanan, fasilitas sanitasi seperti pembuangan air limbah memiliki saluran terbuka dan tidak tersedia grease trap, tempat sampah yaitu tidak memiliki tutup dan tidak terpisah sampah organik dan non organik, tempat cuci tangan yaitu tidak tersedianya sabun cuci tangan, alat kelengkapan kerja belum tersedia dan tingkat kebersihan penjamah makanan yaitu masih ditemukan penjamah merokok pada saat mengolah makanan, kuku tangan penjamah panjang – panjang dan kotor, pakaian yang digunakan kotor, batuk atau bersin di hadapan makanan tanpa menutup mulut dan

hidung, serta penjamah menggunakan perhiasan yaitu cincin¹². Begitupun dengan penelitian Dadi H Maskar pada Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah Depok pada tahun 2021 yang menyatakan bahwa dalam penyelenggaraan makanannya tidak memperhatikan standar porsi dan kecukupan gizi yang dianjurkan serta pengawasan higiene dan sanitasi yang kurang baik¹³.

Pondok Pesantren Haraqatul Qur'an (PPHQ) merupakan salah satu pondok pesantren di Kota Padang yang berdiri pada tahun 2016 lalu dan sekarang mempunyai santriwan sebanyak 80 orang. Berdasarkan hasil observasi awal, pondok pesantren khusus santriwan ini memiliki tipe dapur rumahan yang semua kegiatan dilakukan dalam satu ruangan atau metode konvensional, dimana proses produksi makanan (pengadaan bahan makanan sampai dengan penyajian) dilakukan pada satu tempat yang sama, Kemudian dilakukan wawancara singkat yang menyatakan bahwa pondok pesantren dalam 1 tahun terakhir ini sudah menggunakan siklus menu yaitu siklus menu 7 hari, tetapi bisa saja berubah jika bahan makanan di pasar melonjak naik karena menunya berdasarkan anggaran yang disediakan. Selain itu Pondok Pesantren Haraqatul Qur'an belum menerapkan standar porsi dan mempertimbangkan kebutuhan santrinya. Pihak pondok juga menyatakan bahwa Pondok Pesantren Haraqatul Qur'an belum mempunyai pedoman dalam melakukan penyelenggaraan makanan. Higiene dan sanitasi pun belum memenuhi syarat. Dengan alasan itulah yang menyebabkan peneliti tertarik untuk mengetahui analisis manajemen sistem penyelenggaraan makanan, Pondok Pesantren Haraqatul Qur'an Kota Padang.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang muncul adalah bagaimana manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Haraqatul Quran, Kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Haraqatul Quran, Kota Padang apakah sudah sesuai dengan pedoman yang dianjurkan .

1.3.2 Tujuan Khusus

- a) Mengetahui *input* dari penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Haraqatul Quran yaitu sumber daya manusia, anggaran biaya, pengelolaan sarana prasarana, perencanaan kebutuhan dan menu.
- b) Mengetahui proses dari penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Haraqatul Quran yaitu pemesanan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan dan pendistribusian.
- c) Mengetahui *ouput* dari penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Haraqatul Quran yaitu higiene sanitasi dan kecukupan gizinya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Institusi Terkait

Manfaat penelitian bagi institusi untuk mengetahui manajemen sistem penyelenggara makanan yang baik apakah sudah terlaksanakan oleh Pondok Pesantren

Haraqatul Quran, serta dapat memberikan masukan kepada institusi terkait manajemen sistem penyelenggaraan yang dilaksanakan sesuai dengan pedoman yang dianjurkan, serta memberikan pengetahuan yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk keperluan perbaikan manajemen penyelenggaraan.

1.4.2 Bagi Peneliti

Manfaat penelitian bagi peneliti adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang sudah diperoleh selama waktu perkuliahan kemudian dapat memberikan masukan kepada institusi terkait yang berhubungan dengan ilmu gizi.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dan referensi bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian, serta bagi pengembangan ilmu pengetahuan, dapat digunakan untuk memberikan suatu karya penelitian yang dapat mendukung penelitian selanjutnya.

1.4.4 Bagi Masyarakat

Hasil Penelitian ini dapat menjadi bahan bacaan bagi masyarakat yang ingin mengetahui analisis manajemen sistem penyelenggaraan makan yang ada di Pondok Pesantren Haraqatul Qur'an Kota Padang tahun 2023.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana suatu manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Haraqatul Qur'an Kota Padang diselenggarakan. Penelitian ini melihat *output* dari penyelenggaraan makanan salah satunya dari segi higiene dan sanitasinya yang mana termasuk dalam pengendalian dan

pengawasan dalam sistem penyelenggaraan makanan. Data yang diambil berasal dari data primer dan sekunder, data primer yaitu data yang berasal dari hasil wawancara, dan hasil observasi. Sedangkan untuk data sekunder didapatkan dari data pencatatan mengenai penyelenggaraan makanan berupa dana yang dianggarkan untuk setiap melakukan proses pembelian bahan makanan untuk setiap harinya, jumlah ketenagaan, sarana dan prasarana yang ada di tempat pengolahan serta kebijakan dan peraturan yang ada di Pondok Pesantren Haraqatul Qur'an.

