

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Masa Remaja merupakan periode dimana terjadi peningkatan pertumbuhan. Oleh sebab itu pada periode ini kebutuhan gizi meningkat dibandingkan periode lain setelah masa kelahiran. Namun, di sisi lain beberapa masalah gizi terjadi pada periode ini. Perubahan selama pubertas seperti pertumbuhan fisik yang cepat, kematangan seksual dan perubahan bentuk tubuh mempunyai dampak terhadap kebanggaan diri kaum remaja. Masalah gizi yang sering dialami remaja adalah masalah gizi ganda yaitu kekurangan gizi dan kelebihan berat badan (*overweight*) serta kegemukan (*obesitas*). Disamping itu salah satu masalah serius yang dihadapi dunia kini adalah konsumsi makanan olahan secara berlebihan. Makanan olahan, meski dalam iklan diklaim kaya akan vitamin dan mineral, sering terlalu banyak mengandung gula serta lemak, di samping bahan-bahan aditif. Konsumsi makanan jenis olahan secara berlebihan dapat berakibat masalah gizi.

Karakteristik perkembangan remaja dalam mencapai identitas diri, antara lain menilai diri secara objektif dan berencana mewujudkan sesuai dengan kemampuannya. Remaja akan menilai identitas pribadinya, meningkatkan minat pada lawan jenis, menggabungkan perubahan seks sekunder ke dalam citra tubuh, dan mulai memisahkan diri dari keluarga (Dieny, 2014).

Menurut Departemen Kesehatan (2003) penyelenggaraan makanan adalah kegiatan penyediaan makanan dalam jumlah besar yang dimulai dari proses perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, bertujuan memenuhi tingkat kepuasan konsumen terhadap makanan yang disediakan sehingga tercapai status kesehatan yang optimal.

Di SMA Semesta Semarang menyediakan jasa katering diet untuk remaja putri yang ingin menurunkan berat badan, maupun mempertahankan berat badan. Katering diet di SMA Semesta dimulai pada bulan Agustus tahun 2016. Remaja putrid yang mengikuti program Katering Diet tentu saja menginginkan tubuh yang di

harapkan. Melalui program Katering Diet harapan remaja putri bisa berhasil dengan berat badan yang ideal bagi setiap anak, sesuai dengan kebutuhan yang dibutuhkan dari masing-masing siswa. Pada masa peralihan dari makanan biasa yang sering dikonsumsi yang banyak mengandung kalori, lemak, gula tanpa adanya batasan, tentu saja ada rasa yang berbeda. Berkaitan dengan program katering diet pada penyelenggaraan makanan yang berhubungan dengan penampilan dan rasa makanan yang dapat mempengaruhi sisa makanan yang tersisa tentunya.

Penampilan makanan dan rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa. Penampilan makanan adalah penampilan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan. Penampilan ini meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian. Sedangkan rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (*tastebuds*) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut yang merupakan bagian dari cita rasa. Rasa ini meliputi aroma makanan, bumbu, tingkat kematangan, suhu, dan tekstur makanan (Drummond KE & Brefere LM, 2010).

Berdasarkan latar belakang dan pembatasan masalah diatas, maka peneliti ingin mempelajari dan mengetahui hubungan antara penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan pada katering diet di asrama putrid SMA Semesta Semarang.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana hubungan penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan pada katering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan pada catering diet di asrama putrid SMA Semesta Semarang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mendikripsikan karakter Responden melalui umur, tingkat asupan gizi, tujuan mengikuti catering diet.

2. Mendiskripsikan karakteristik penampilan makanan (besar porsi, warna makanan, dan variasi makanan) pada catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.
3. Mendiskripsikan karakteristik rasa makanan (aroma makanan, rasa bumbu masakan, dan kematangan makanan) pada catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.
4. Mendiskripsikan karakteristik sisa makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur) pada catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.
5. Menganalisa hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pada catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.
6. Menganalisa hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pada catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Penulis dapat mempelajari dan mengetahui, serta meningkatkan pengetahuan tentang hubungan penampilan dan rasa makanan pada catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.

1.4.2 Bagi Instansi (SMA Semesta Semarang)

Sebagai bahan monitoring program catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang dan mengetahui hubungan penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan yang didapat sehingga bisa meningkatkan sistem penyelenggaraan makanan khususnya pada catering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang hubungan penampilan makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan. Serta mengembangkan dan meningkatkan ilmu masyarakat mengenai system penyekenggaraan makanan khususnya pada catering diet yang diadakan di asrama putri SMA Semesta Semarang.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

Nama Peneliti	Tahun Penelitian	Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
Humaira	2014	Analisis Penyelenggaraan Makanan, Tingkat kesukaan dan Sisa Konsumsi Pangan Narapidana di Lembaga Pemasarakatan Paledang Bogor.	Variabel terikat :Penyelenggaraan Makanan Variabel bebas :Tingkat kesukaan dan Sisa Konsumsi	Hasil uji statistik menunjukkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara karakteristik individu narapidana dengan tingkat kesukaan sampel ($p>0,05$)
Anggun Cempaka Putri	2011	Hubungan antara Penampilan Rasa dan Cita rasa Makanan dengan Daya Terima Makan Siang siswa di Pusat Pendidikan Artileri Medan (Pusdik Armed) Cimahi.	Variabel bebas : Penampilan Rasa dan cita Rasa makanan Variable terikat : Daya Terima Makan Siang	Dari hasil analisis secara statistik menggunakan uji statistik Chi Square menunjukkan Tidak ada hubungan yang bermakna antara penampilan, rasa, dan cita rasa dengan daya terima ($p=1,000$; $\alpha=0,10$)
Desi Hartiningsih	2014	Hubungan antara Cita Rasa, Besar Porsi, dan Waktu Pemberian Makan terhadap Sisa Makanan Lunak pasien kelas 3 di RSUD Berkah Kab Pandeglang	Variabel bebas : Cita Rasa, Besar Porsi dan Waktu Pemberian Makan Variabel terikat : Sisa Makanan Lunak	Hasil uji statistik menunjukkan hubungan yang bermakna antara besar porsi dan sisa makanan lunak ($p<0,05$), Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak ($p<0,05$), waktu pemberian makan dan sisa makanan lunak ($p<0,05$)

Berdasarkan data yang ada, yang membedakan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan adalah

1. Tempat

Penelitian sekarang dilakukan adalah di Asrama Putri SMA Semesta Semarang.

2. Waktu

Penelitian sekarang dilakukan pada bulan Mei tahun 2017.

3. Variabel

Variabel pada penelitian ini yang membedakan dengan peneliti sebelumnya adalah terletak pada variabel bebas : penampilan dan rasa makanan, sedangkan pada variabel terikatnya yaitu sisa makanan.

