

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

TNI (Tentara Nasional Indonesia) menghadapi berbagai tugas dalam rangka menegakkan kedaulatan negara, mempertahankan keutuhan wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia yang berdasarkan Pancasila dan UUD Negara Kesatuan Republik Indonesia tahun 1945, serta melindungi segenap bangsa dan seluruh tumpah darah Indonesia dari ancaman dan gangguan terhadap keutuhan bangsa dan negara (Mabes TNI AD, 2005). Tentara Nasional Indonesia merupakan alat negara yang berperan sebagai alat pertahanan Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI). Menurut Bakri 2007 (dalam Dewi, 2013) jumlah anggota personil TNI pada tahun 2005 adalah 276.052 orang. Berdasarkan data BPS (2012) jumlah penduduk Indonesia pada tahun yang sama sebesar 237.641.000, dengan demikian seorang personil memiliki tanggung jawab untuk mempertahankan dan melindungi sekitar 796 penduduk (Dewi, 2013). Maka dari itu, kemampuan dan kesehatan fisik personil TNI diperlukan agar mampu menjalani kewajibannya dengan baik.

Pusat pendidikan TNI merupakan salah satu institusi yang melaksanakan fungsinya sebagai penyelenggara pendidikan dan latihan wajib militer. Institusi ini berperan dalam mempersiapkan dan mendidik para prajurit dan calon prajurit TNI. Mereka dihadapkan pada aktivitas pengglembengan fisik, mental dan keterampilan, dimana keadaan gizi menjadi salah satu faktor penting yang menentukan kesigapan dan kesiagaan dalam melaksanakan aktivitas keprajuritan

(Dewi, 2013). Oleh karena itu TNI harus memiliki fisik yang sehat dan kuat untuk menjalankan tugasnya dengan baik.

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan dalam rangka memenuhi asupan gizi setiap hari. Menurut Almatsier (2002) konsumsi pangan yang mengandung cukup energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh akan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. (Kurniawan, M. & Nurlaela, L.,2016). Sifat penyelenggaraan makanan dapat dibedakan menjadi 2 kelompok yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri, dikenal sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa *catering* atau jasa boga (Kurniawan, M. & Nurlaela, L.,2016).

Penyelenggaraan makanan di lingkungan militer bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi dengan kualitas dan kuantitas yang dapat diterima dan mencapai sasaran yang diharapkan (Fitriyanti, 2013). Penyelenggaraan makanan banyak mempunyai prinsip yaitu menyediakan makanan yang berkualitas baik, cita rasa yang tinggi yang sesuai dengan selera konsumen, dengan pelayanan yang wajar dan tingkat sanitasi yang tinggi.

Penelitian yang dilakukan Aminah (2012) terhadap taruna Akademi Angkatan Udara (AAU) Yogyakarta, untuk tingkat kecukupan energi sebagian siswa tingkat II (87,9%) dan pada tingkat IV (78,4%) sedangkan untuk tingkat kecukupan energi sebagian siswa tingkat II (87,9%) dan pada tingkat IV (78,4%). Penelitian yang dilakukan oleh Sholichin (2005) terhadap prajurit TNI

AD Zeni menunjukkan bahwa konsumsi energi dan protein mereka lebih besar dibandingkan angka kecukupan. (Aminah, 2012).

Rindam IX/Udayana merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan pendidikan militer dalam memenuhi kebutuhan gizi prajuritnya, Rindam IX/Udayana menyelenggarakan makanan bagi tamtama dan bintara yang tinggal di asrama/barak. Penyelenggaraan makanan di Rindam IX/Udayana dikelola Bintara masak (Bamak) dan Tamtama Masak (Tasak). Melihat kuantitas dan kualitas menu, diperlukan untuk pembangunan, baik fisik maupun mental terhadap siswa secaba di pusat pendidikan.

Rangkaian susunan menu untuk siswa terdiri dari menu makan pagi, tambahan pagi, makan siang, tambahan siang dan makan malam. Siklus menu makan untuk siswa secaba dibuat untuk satu bulan. Perincian menunya adalah untuk tiga kali makan dan tiga kali selingan. Hal ini belum diketahui variasi menu sudah efektif atau belum.

Porsi makan siswa disediakan dalam porsi yang sama untuk setiap individu padahal setiap kebutuhan individu siswa tentunya berbeda. Hal ini memungkinkan bahwa porsi menu yang disajikan ada yang berlebihan, ada pula yang kurang.

Penyelenggaraan makanan di pusat pendidikan Rindam IX/Udayana sudah ada sejak lama tetapi belum pernah dilakuakn evaluasi terhadap menu yang disajikan Hal inilah yang mendasari peneliti melakukan penelitian untuk melihat bagaimana evaluasi menu pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana evaluasi menu berdasarkan nilai gizi pada penyelenggaraan makanan yang dihidangkan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali ?
2. Bagaimana evaluasi menu berdasarkan penampilan dan cita rasa pada penyelenggaraan makanan yang dihidangkan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali ?
3. Bagaimana jumlah asupan siswa berdasarkan kebutuhan gizi siswa pada penyelenggaraan makanan yang dihidangkan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengevaluasi menu pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali.

2. Tujuan Khusus

- a. Menghitung nilai gizi menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali.
- b. Menentukan kualitas menu berdasarkan penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali.

- c. Menentukan jumlah asupan siswa berdasarkan kebutuhan gizi siswa di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali.

D. Manfaat

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan sebagai bagian dari pemenuhan dari kepuasan siswa terhadap pelayanan makanan pada Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang evaluasi menu pada penyelenggaraan makanan dengan menu seimbang sangat penting dalam menunjang aktifitas siswa dalam menjalani pendidikan. Pada dasarnya, penyelenggaraan makanan dapat merangkaikan kegiatan-kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian kepada siswa secara tepat untuk mencapai status gizi yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat sampai termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi.