

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak usia sekolah merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan yang cepat. Mereka merupakan kunci generasi penerus yang akan menentukan suatu kualitas bangsa di masa depan. Upaya yang dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut dengan pemberian makanan yang bergizi. Makanan yang bergizi diberikan sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang benar, sehingga anak bisa tumbuh kembang dengan baik (Lina, et.al, 2018)

Penyelenggaraan makanan di sekolah berfungsi membantu pertumbuhan dengan cara menyediakan makanan yang sehat dan bergizi. Penyelenggaraan makanan institusi pada hakekatnya harus dapat menghasilkan keadaan gizi dan meningkatkan atau mempertahankan kesehatan yang optimal. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan institusi ialah penyelenggaraan makanan komersial. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan di institusi dapat dilihat dari daya terima konsumen terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya ialah penampilan makanan, penyajian, variasi makanan saat disajikan dan rasa makanan (Dewi, 2007).

Makanan yang baik bukan hanya mengandung zat gizi seimbang tetapi juga mempunyai rasa dan penampilan yang baik, sehingga makanan yang disajikan dapat dihabiskan. Daya terima makanan timbul dari panca indera. Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari beberapa banyak orang tersebut

dapat menghabiskan makanan. Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan (Lina, et.al. 2018)

Menurut penelitian Taufik (2018) disebutkan siswa yang mempunyai daya terima makanan pokok. Disebutkan penampilan makanan kurang menarik 54,8%, dan rasa makanan kurang enak 50,4. faktor eksternal seperti penampilan, cita rasa dan penyajian menu merupakan faktor yang dapat memengaruhi daya terima makan. Dari daya terima makanan dapat memengaruhi tingkat kecukupan energi. Sisa makanan yang tidak termakan oleh siswa jika >25% termasuk kategori sisa makanan banyak hal ini tentu berhubungan dengan daya terima makan siswa (Widiarsanti, 2011).

Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan kajian pustaka mengenai Faktor - Faktor yang Memengaruhi Daya Terima Makan Siswa di Sekolah Dasar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah : “Apa sajakah faktor-faktor yang memengaruhi daya terima makan siswa di Sekolah Dasar?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran faktor yang berhubungan dengan daya terima makan siswa di sekolah dasar.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengkaji hasil kajian pustaka tentang penampilan makanan pada daya terima makan siswa di sekolah dasar
- b. Mengkaji hasil kajian pustaka cita rasa makanan pada daya terima makan siswa di sekolah dasar
- c. Mengkaji hasil kajian pustaka gambaran daya terima makan siswa di sekolah dasar

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin luas bagi peneliti selanjutnya untuk penelitian faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima menu makan siswa di sekolah.

2. Manfaat Praktis

- a) Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan mengenai gambaran faktor-faktor yang memengaruhi daya terima makan siswa di Sekolah Dasar.

- b) Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi, pengetahuan dan menambah wawasan masyarakat tentang gambaran faktor-faktor yang memengaruhi daya terima makan siswa di Sekolah Dasar.