

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik dilingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan diluar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya dirumah. Mereka itu terdiri dari para karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, para prajurit, orang sakit, penghuni asrama atau panti asuhan, narapidana, dan sebagainya (Moehyi, 1992). Tujuan dari penyelenggaraan makanan tersebut adalah untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen (Depkes, 2007).

Kualitas makanan dilihat dari besar porsi yang sesuai. Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar standar makanan yang berlaku (Depkes, 2007). Pentingnya porsi makanan bukan saja berkenaan dengan penampilan makanan waktu disajikan, tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan (Moehyi, 1992). Dalam penyelenggaraan makan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah menjadi jelas. Standar porsi

adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih pada setiap hidangan. (Moehyi, 1992).

Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan (Puckett, 2004). Pengawasan porsi dapat dilakukan dengan alat ukur, misalnya gelas ukur, sendok teh, dan timbangan (Depkes, 2007). Faktor-faktor yang mempengaruhi pemorsian antara lain alat, fasilitas, tenaga kerja, situasi, dan lingkungan, metode pemorsian serta standar resep. Selain itu, faktor yang mempengaruhi porsi makanan adalah waktu dan dana serta faktor ketersediaan bahan makanan (Sethi, 2004).

Salah satu faktor yang mempengaruhi pemorsian yaitu tenaga kerja. Tenaga kerja (pemorsi) terkadang memorsi bahan makanan sesuai dengan keinginan dirinya sendiri dimana tidak selalu sesuai dengan standar porsi yang telah ada (Sethi, 2004). Faktor yang mempengaruhi ketidaktepatan penyajian dalam besar porsi salah satunya dari petugas penjamah makan. Petugas penjamah makanan adalah seorang petugas yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut, maupun menyajikan makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Ardana dkk, 2012).

Berdasarkan penelitian Iswidhani dkk (2015) bahwa faktor yang menyebabkan ketidaktepatan persiapan lauk makan siang di Rumah Sakit

Umum Daerah Praya adalah adanya ketidaksesuaian dari segi masukan yaitu petugas yang kurang trampil, sarana dan prasarana yang masih kurang. Dalam penelitian lain, terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan tenaga pemorsian dengan ketepatan porsi nasi dan sayur di RSJD Dr. Amino Gondohutomo (Chasanah, 2018).

Asrama merupakan salah satu tempat institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, baik yang dikelola pemerintah maupun badan swasta atau yayasan sosial. Penyelenggaraan makanan non komersial ini tidak bertujuan untuk mencari keuntungan (Moehyl, 1992). Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta merupakan asrama yang bentuk penyelenggaraan makanannya adalah jasa boga (catering) mulai dari perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Juni 2019, bahwa pada saat ini jumlah tenaga pengolah makanan sejumlah 7 orang, tenaga penyaji sejumlah 3 orang, dan tenaga distribusi sejumlah 1 orang. Katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta merupakan katering yang baru saja berdiri pada bulan Maret 2019. Kualifikasi pegawai pengolah makanan di katering tersebut tidak terdapat standar pendidikan, hanya dilihat dari pengalaman pernah bekerja sebagai juru masak.

Pada katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sudah terdapat standar porsi untuk tahu sebesar 50 gram sedangkan tempe sebesar 25 gram. Pemorsian tahu tidak dilakukan oleh tenaga pengolah sedangkan

pemorsian tempe dilakukan sendiri oleh tenaga pengolah. Namun, pada saat pemorsian tempe menghasilkan porsi yang tidak sama. Selain itu, terkadang beberapa mahasiswa asrama tidak mendapatkan lauk nabati dikarenakan terdapat mahasiswa lain yang mengambil lebih dari satu porsi. Berdasarkan pernyataan beberapa mahasiswa, porsi tempe yang terlalu kecil menyebabkan mereka mengambil lebih dari satu porsi tempe.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dibutuhkan edukasi untuk menghasilkan pemorsian yang tepat. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pengaruh penyuluhan pemorsian tempe terhadap pengetahuan dan keterampilan tenaga pemorsian di katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini antarlain:

1. Apakah ada pengaruh penyuluhan pemorsian tempe terhadap pengetahuan tenaga pemorsian ?
2. Apakah ada pengaruh penyuluhan pemorsian tempe terhadap keterampilan tenaga pemorsian ?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan umum:

Diketuainya pengaruh penyuluhan pemorsian tempe terhadap pengetahuan dan keterampilan tenaga pemorsian di katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tujuan khusus :
 - a. Diketuainya pengaruh penyuluhan pemorsian tempe terhadap pengetahuan tenaga pemorsian sebelum dan sesudah penyuluhan.
 - b. Diketuainya pengaruh penyuluhan pemorsian tempe terhadap keterampilan tenaga pemorsian sebelum dan sesudah penyuluhan.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Manfaat teoritis
 - a. Bagi peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam kajian mengenai penyuluhan pemorsian tempe dan penyelenggaraan makanan institusi asrama.
 - b. Bagi institusi Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat menjadi bahan kajian terhadap peneliti selanjutnya untuk menambah wawasan berpikir serta pengalaman mengenai penyuluhan pemorsian tempe dan penyelenggaraan makanan institusi asrama.
2. Manfaat praktis
 - a. Bagi Katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan mengenai pemorsian tempe untuk meningkatkan pelayanan gizi katering Asrama Poltekkes Kemenkes dalam pemenuhan gizi mahasiswa asrama.

E. KEASLIAN PENELITIAN

1. Septiani (2011) yang berjudul Ketepatan Pemorsian Bahan Makanan Lauk Hewani dan Lauk Nabati Menurut Tingkat Pengetahuan, Pendidikan, dan Lama Bekerja Tenaga Persiapan di RSUD Wonosari
Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu sama-sama meneliti dengan obyek lauk nabati.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu objek penelitian ini adalah lauk hewani dan lauk nabati sedangkan penelitian yang akan dilakukan objek penelitian adalah lauk nabati. Selain itu, penelitian ini berlokasi di RSUD Wonosari, sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu berlokasi di katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tjarono sari (2017) yang berjudul Pelatihan Pemorsian tentang Ketepatan Porsi pada Makan Siang Siswa SD Model Sleman
Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu sama-sama meneliti tentang pemorsian.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu obyek penelitian ini adalah makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan

sayur, sedangkan penelitian yang akan dilakukan obyek penelitian adalah lauk nabati. Selain itu, penelitian ini berlokasi di Sd Model Sleman, sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu berlokasi di katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

3. Chasanah (2018) yang berjudul Hubungan Pendidikan, Lama Bekerja dan Pengetahuan tentang Pemorsian Petugas Penjamah Makanan dengan Ketepatan Porsi Makan Di RSJD dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu sama-sama meneliti tentang pengetahuan tenaga pemorsian.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu obyek penelitian ini adalah nasi dan sayur, sedangkan penelitian yang akan dilakukan obyek penelitian adalah lauk nabati.