BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia, oleh karena itu penyelenggaraan makanan sangat penting baik di lingkungan sosial maupun keluarga (Moehyi, 1992 : 5).

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengolahan sampai dengan evaluasi dalam rangka penyediaan makan untuk kelompok masyarakat (warga) di sebuah institusi. Tujuannya adalah untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen, baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya sehingga dapat meningkatkan status gizi dan kesehatan konsumen (Depkes, 2006).

Penyelenggaran makanan institusi di Panti Asuhan bertujuan untuk mengatur dan memberikan makanan yang bergizi seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizi serta sesuai dengan selera anak yang menjadi penghuni panti asuhan. Selain itu makanan bagi anak asuh harus dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasa dan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat. (Robert, 1989).

Masa anak-anak dan remaja merupakan masa pertumbuhan yang pesat. Pertumbuhan pada usia anak-anak relatif terjadi dengan kecepatan yang sama dengan pertumbuhan remaja sehingga pada masa ini perlu memperhatikan keseimbangan zat gizi. Makanan sehari – hari sebaiknya

terdiri atas tiga kali makanan lengkap dan dua kali selingan diantara waktu makan. Susunan hidangan terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Karena bahan makanan tersebut mengandung zat gizi makro dan mikro yang dapat saling melengkapi (Istiany, Ari, dan Rusilanti, 2013 : 160).

Adanya keterbatasan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi seringkali mengakibatkan kelemahan yang dapat merugikan konsumen maupun pihak penyelenggara, seperti kualitas bahan makanan yang digunakan kurang baik karena keterbatasan dana, cita rasa yang kurang, makanan kurang bervariasi yang menyebabkan konsumen bosan atau tidak berselera makan sehingga terdapat sisa makanan, serta porsi makan yang tidak sesuai dengan kebutuhan konsumen (Moehyi, 1992 : 6).

Pola susunan hidangan dalam menu masakan Indonesia masih terpaku pada pola susunan hidangan tradisional yang sederhana yang masih bertumpu pada makanan pokok berupa nasi sebagai sumber energi, sedangkan hidangan lauk pauk sebagai pelengkap ini menumbuhkan anggapan bahwa yang terpenting adalah nasi, sedangkan lauk dan sayur seadanya saja (Moehyi, 1992 : 142).

Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krpyak Bantul merupakan salah satu panti asuhan yang melaksanakan kegiatan pengasuhan pada anak-anak yang tidak memiliki orang tua atau orang lain yang mengasuhnya. Panti Asuhan tersebut dihuni oleh kurang lebih 12 anak dengan kisaran usia 3 bulan sampai 12 tahun dengan pemberian makan sebanyak 3 kali selama satu hari

dan 1 kali makanan selingan. Penyelenggaraan makan dilakukan di Panti Asuhan sendiri dan sumber anggaran berasal dari donatur, para pengurus panti, dan warga sekitar yang bergotong royong memberikan bantuan.

Berdasarkan study pendahuluan menu yang digunakan di Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krapyak Bantul menggunakan siklus menu selama 7 hari. Menu yang disajikan kurang lengkap dan kurang bervariasi dalam penggunaan bahan makanannya, penyebab dari hal tersebut adalah ketersediaan pangan. Ketersediaan pangan dalam hal ini menyangkut makanan yang disajikan di Panti Asuhan tersebut yang meliputi frekuensi penggunaan bahan makanan, penggunaan golongan bahan makanan, dan pola menu yang disajikan. Sehingga pemberian makanan harus diperhatikan untuk mencukupi dan memenuhi kebutuhan anak asuh secara optimal.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai tinjauan pola menu dan frekuensi penggunaan bahan makanan di Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krapyak Bantul.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana pola menu makan yang disajikan di Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krapyak Bantul ?
2. Bagaimana frekuensi penggunaan bahan makanan yang disajikan di Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krapyak Bantul ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuainya pola menu dan frekuensi penggunaan bahan makanan di
Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krpyak Bantul

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya pola menu makan yang disajikan di Panti Asuhan
Anak Balita Tegal Krpyak Bantul
- b. Diketuainya frekuensi penggunaan bahan makanan yang disajikan
di Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krpyak Bantul

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah gizi institusi pada penyelenggaraan
makan di Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krpyak Bantul

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai
pola menu dan frekuensi penggunaan bahan makanan

b. Bagi institusi pendidikan

Penelitian ini sebagai bahan masukan untuk mengembangkan sistem
penyelenggaraan makan, agar memperhatikan pola menu dan
frekuensi penggunaan bahan makanan yang disajikan, dan dapat

menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya terkait penyelenggaraan makan

2. Manfaat Praktis bagi Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krapyak Bantul

Penelitian ini dapat memberikan saran dan masukan bagi sekolah terutama bagi penyelenggaraan makanannya agar lebih memperhatikan dalam penyelenggaraan makannya.

F. Keaslian Penelitian

1. Khotimah (2014) melakukan penelitian Kajian Pola Konsumsi antara Anak Sekolah Dasar Full Day dan Non Full Day di Kecamatan Nganglik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan asupan zat energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang dikonsumsi anak SD full day dan non full day. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh siswa kelas 4 dan 5 sekolah dasar full day dan non full day yang terpilih dan sampel penelitian adalah siswa kelas 4 dan 5 sekolah dasar full day dan non full day yang terpilih.

Persamaan dengan penelitian ini adalah obyek penelitian yaitu menu makanan. Sedangkan untuk perbedaan dengan penelitian ini adalah variabel penelitian.

2. Neneng (2016) melakukan penelitian Kajian mengenai Pola Menu Makan Siang di Sekolah Full Day SD Unggulan Aisyiyah Bantul.

Hasil penelitian yaitu pola menu makan siang yang tepat lebih sedikit daripada yang tidak tepat. Frekuensi penggunaan bahan makanan

paling banyak pada lauk hewani : ayam (60%), lauk nabati : tempe (33%), tahu (33%), sayur : wortel (22,72%), dan buah : jeruk (30%).

Persamaan dengan penelitian yaitu jenis penelitian observasional dengan desain cross sectional, variabel yang digunakan adalah pola menu dan frekuensi penggunaan bahan makanan, analisis data yang digunakan yaitu deskriptif, dan teknik pengumpulan data yaitu observasi. Sedangkan perbedaan penelitian adalah menu makan siang sedangkan pada penelitian ini meneliti menu makan pagi, makan siang, dan makan malam.