

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Panti Sosial Asuhan Anak adalah suatu lembaga kesejahteraan sosial yang bertanggung jawab untuk memberikan pelayanan kesejahteraan sosial pada anak terlantar dengan melaksanakan pelayanan anak terlantar, memenuhi kebutuhan fisik, mental dan sosial kepada anak sehingga memperoleh kesempatan yang luas, tepat dan mencukupi bagi pengembangan kepribadianya sesuai dengan yang diharapkan sebagai bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa dan sebagai insan yang akan turut aktif dalam bidang pembangunan nasional” (Siregar *et al*, 2022).

Panti Asuhan merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan untuk anak terlantar. Tujuan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan yaitu menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasadan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat. Selain itu keamanan pangan dapat lebih terjamin sehingga dapat melindungi anak dari gangguan akibat makanan. Makanan pada institusi sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut. Contoh institusi sosial adalah: panti asuhan, panti jompo, panti tuna-netra (Bakri *et al*, 2018).

Pelayanan makanan merupakan kegiatan memberikan layanan dalam penyelenggaraan makanan bagi pelanggan atau konsumen pada suatu institusi. Alur penyelenggaraan makan yaitu perencanaan menu, pengadaan, bahan, penerimaan dan penyimpanan bahan, persiapan dan pengolahan makanan, distribusi makanan, penyajian makanan di ruang, pelayanan makanan pasien. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya yang bertujuan untuk mendapatkan kepuasan konsumen. Penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non-komersial. Penyelenggaraan makanan non-komersial adalah penyelenggaraan yang dilakukan oleh suatu instansi yang bisa dikelola oleh pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan mencari keuntungan. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan bersifat non-komersial yaitu panti asuhan (Widyastuti *et al*, 2018).

Secara finansial panti asuhan mendapat kontribusi dari para donatur namun donatur yang ada bersifat tidak tetap sehingga dana yang didapat juga tidak dapat diperkirakan. Kondisi finansial yang tidak pasti ini dapat mempengaruhi variasi menu, frekuensi bahan makanan pada penyelenggaraan makanan, berpengaruh pada anak yang tinggal di panti asuhan (Adriyanti, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian (Kusmawati *et al*, 2021) tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Aisyiah Kudus menyimpulkan bahwa penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Anak Aisyiyah Kudus menggunakan sistem swakelola. Anggaran dibuat sama setiap bulan dengan tambahan sumbangan bahan makanan dari para donatur. Pengadaan bahan makanan sampai pendistribusian sudah dilakukan dengan baik walaupun masih terdapat beberapa kekurangan. Saran kepada pihak penyelenggaraan makanan di dalam perencanaan menu dan pengolahan bahan makanan perlu memperhatikan kebutuhan gizi anak dan variasi menu. Serta diperlukan pelatihan mengenai dasar-dasar higiene dan gizi seimbang untuk para tenaga penyelenggaraan makanan agar terampil.

Menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dalam hal ini susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan disebut menu. Pengertian lain menu adalah suatu daftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan. Menu sendiri itu berasal dari bahasa perancis yang artinya kecil atau detail (Hamidah,*et al* 2018).

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Menu adalah kumpulan beberapa macam hidangan atau makanan yang disajikan untuk seseorang atau kelompok orang untuk setiap kali makan berupa hidangan pagi, hidangan siang, dan hidangan malam. Menu makanan meliputi variasi menu

dan variasi bahan makanan (Rochman, 2017).

Variasi menu merupakan susunan yang terdiri dari beberapa golongan makanan yang pada setiap penghidangannya berbeda-beda. Variasi makanan berpengaruh terhadap daya terima makanan konsumen. Teknik Pengolahan bervariasi, dalam satu menu terdapat variasi teknik pengolahan makanan yang dihidangkan, misal ada yang dibakar, macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu kali direbus, digoreng, atau dikukus. Contoh: nasi putih, pepes ikan, tahu bacem, sayur asem, kerupuk, semangka. Rasa hidangan bervariasi dalam satu menu terdapat bermacam rasa misal manis, asem, gurih, asin (Widyastuti *et al*, 2018).

Standar resep adalah komposisi atau racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat. Atau dengan kata standar resep adalah resep yang telah melalui proses modifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas atau mutu yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan. Standar resep ini akan menghasilkan rasa atau unsurunsur organoleptik lainnya seperti warna, suhu, aroma, yang relative sama meskipun dilakukan oleh juru masak yang berbeda (Bakri *et al*, 2018).

Pola menu adalah susunan golongan bahan makanan dan frekuensi menu sehingga dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi yang mengacu pada gizi seimbang (Depkes, 2013 : 29 dalam putri,

2018).

Gizi dan makanan tidak dapat dipisahkan karena setiap makanan yang kita konsumsi mengandung zat gizi terutama zat gizi esensial (zat gizi makro dan mikro) yang sangat dibutuhkan untuk menjaga kesehatan tubuh. Pemilihan makanan yang tepat, seimbang, cukup, dan tidak berlebihan adalah kunci dari kesehatan tubuh (Hardinsyah, 2017).

Pola makan merupakan susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang secara umum dikonsumsi masyarakat dalam jangka waktu tertentu. Pola makan menjadi perilaku fundamental yang berpengaruh langsung terhadap keadaan gizi individu, karena kuantitas dan kualitas makanan dan minuman yang dikonsumsi dapat mempengaruhi asupan gizi sehingga berdampak pada kondisi kesehatan (Sirajuddin, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian (Fitriani, 2021) tentang Gambaran Variasi Menu Dan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Taman Sari Sakato Katering Kota Pekanbaru, dengan menggunakan perhitungan skala likert didapatkan persentase skor yaitu 75,6% (baik) terhadap variasi menu dan 75,16% (puas).

Berdasarkan hasil penelitian (Anggreini, 2023) tentang Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Nilai Gizi Menu Pada Panti Asuhan di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung, hasil pengamatan dan wawancara yang telah dilakukan di panti asuhan di daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung didapati bahwa panti didapati bahwa jenis menu

makan dan nilai gizi anak untuk 3x makan dalam 1 hari pada rata-rata konsumsi berdasarkan kebutuhan rata rata adalah energi 55,58%, protein 77,62%, lemak 52,86%, karbohidrat 65,52%.

Perhatian terhadap gizi dan kesehatan anak-anak di Panti Asuhan masih tergolong minim, sehingga memungkinkan angka malnutrisi tinggi terhadap anak asuh. Demikian pula perbandingan jumlah anak yang lebih besar dari pada jumlah pengasuh, sehingga perhatian terhadap status gizi pun akan lebih rendah. Kemungkinan lain berupa masalah dana yang rendah sehingga kebutuhan gizi tidak sebanding dengan asupan yang diterima anak-anak panti asuhan (Tanjung, 2017).

Berdasarkan survei pendahuluan di Panti Panti Asuhan Imanuel Palangka Raya, penulis tertarik untuk melakukan penelitian di Panti Asuhan Imanuel Palangka Raya tentang “ **Gambaran Variasi Menu dan Nilai Gizi Makanan Anak Panti Asuhan Imanuel** “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka penulis merumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana ” Gambaran Variasi Menu dan Nilai Gizi Makanan Anak Panti Asuhan Imanuel ”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana Gambaran Variasi Menu dan Nilai Gizi Makanan Anak Panti Asuhan Imanuel

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui gambaran umum lokasi penelitian di Panti Asuhan Imanuel
- b. Mengetahui variasi menu makanan dalam panti dan dari luar.
- c. Mengetahui nilai gizi makanan dalam panti dan dari luar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis yang diharapkan peneliti dari hasil penelitian ini yaitu sebagai sumber informasi untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya tentang Gambaran Variasi Menu dan Nilai Gizi Makanan Anak Panti Asuhan Imanuel.

2. Manfaat Praktis

a) Bagi peneliti

Penelitian ini menjadi pengalaman ilmiah yang berharga dan dapat menambah wawasan terkait Gambaran Variasi Menu dan Nilai Gizi Makanan Anak Panti Asuhan Imanuel.

b) Bagi panti asuhan

Sebagai Gambaran Variasi Menu dan Nilai Gizi Makanan Anak Panti Asuhan Imanuel. menjadi tolak ukur bagi pihak dapur Panti untuk memberikan dan menyelenggarakan makanan bagi anak panti asuhan immanuel.

c) Bagi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya

Sebagai bahan referensi dan acuan dalam melaksanakan penelitian

ilmiah lanjutan khususnya di bidang pelayanan gizi institusi.