

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Depkes (2002) menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan institusi sosial terutama panti asuhan merupakan rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan dengan tujuan menyediakan makanan bagi anak asuh dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa dan selera anak asuh, menyediakan makanan yang memenuhi standar sanitasi dan batas sumber dana dan fasilitas panti asuhan dan melakukan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat.

Sabrina (2013) menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan pada institusi sosial memiliki ciri-ciri diantaranya bersifat non komersial dan sumber dana dari pemerintah maupun donatur. Melayani konsumen dari berbagai golongan umur mulai dari balita, pra sekolah, remaja, dewasa dan lanjut usia dengan jumlah konsumen yang relatif tetap. Konsumen yang dilayani mendapatkan makanan sebanyak 2-3 kali dalam sehari dan makanan selingan sebanyak 1-2 kali dalam sehari. Susunan hidangan sederhana dan variasi tergantung dari jumlah dana yang disediakan oleh pihak institusi sosial.

Dari hasil penelitian yang dilakukan Lilia pada tahun 2015 di Panti Asuhan Darunajah Semarang pada 35 anak panti dengan kategori usia 6-22 tahun terhadap menu yang diamati selama tiga hari dimulai dari waktu makan pagi, siang dan sore didapatkan presentase daya terima sebanyak 85,7%. Hal tersebut dikategorikan dalam daya terima yang tinggi (>80%) dari hidangan yang disajikan. Tinggi rendahnya daya terima menu dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yaitu nafsu makan seseorang sedangkan faktor eksternal meliputi cita rasa makanan, penampilan makanan, variasi menu, cara penyajian, kebersihan alat makan dan pengaturan waktu makan.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Mei 2018 di Panti Asuhan Darussalam Singosari diketahui bahwa penyelenggaraan makanan tergolong dalam tipe sosial dan melayani 60

orang anak asuh dengan usia 7 - 23 tahun. Tipe sistem produksi dan penyajian tergolong dalam sistem *Conventional* yaitu proses pengadaan bahan makanan sampai dengan penyajian dilakukan pada satu tempat yang sama. Frekuensi pemberian makanan sebanyak tiga kali sehari yaitu pada waktu pagi, siang dan malam hari serta pengambilan makanan dilakukan dengan sistem *self-service*. Terdapat siklus menu tujuh hari namun tidak ada standar bumbu, standar porsi dan standar resep. Biaya makan perhari yang disediakan oleh pihak panti sebesar Rp. 5.100 untuk satu orang anak panti.

Melalui hasil wawancara dengan tenaga pemasak dan pengisian angket oleh 15 orang, usia 11-18 tahun di Panti Asuhan Darussalam Singosari, didapatkan keluhan terhadap rasa, penampilan yang kurang menarik dan menu yang sering terulang 2 – 3 kali dalam satu minggu sehingga menyebabkan sisa makanan untuk menu tahu goreng, sayur bening bayam dan sayur lodeh. Pada menu tahu goreng keluhan terdapat pada rasa dan pengolahan tahu yang hanya digoreng tanpa ada tambahan bumbu atau bahan lain dengan persentase sisa makanan sebesar 24%. Menu sayur bening bayam terdapat keluhan pada teknik pengolahan yang tidak sesuai dengan waktu penyajian makanan yaitu pada waktu makan malam dan dengan persentase sisa makanan sebesar 20%. Kemudian untuk sayur lodeh keluhan terjadi pada rasa dan juga umur simpan yang tidak lama jika menu tersebut disajikan pada hari berikutnya dengan persentase sisa makanan sebesar 18%.

Salah satu ciri khas untuk sebuah tipe penyelenggaraan panti asuhan adalah dana yang tersedia terbatas dan hidangan yang disediakan sederhana sehingga menu tersebut belum memenuhi kebutuhan nilai energi dan zat gizi yaitu protein, lemak, karbohidrat dan serat berdasarkan kelompok umur dan jenis kelamin. Sisa makanan yang ada dipanti asuhan Darussalam Singosari akan disajikan pada waktu makan berikut atau bahkan dibuang bila makanan tersebut sudah basi dan tidak layak untuk dikonsumsi.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tentang modifikasi pada menu tahu goreng, sayur bening bayam dan sayur lodeh kemudian melakukan uji daya terima menu setelah modifikasi. Perhitungan biaya bahan makanan, nilai energi dan zat gizi serta porsi perlu dilakukan analisis sebagai bahan pertimbangan dari modifikasi menu yang dilakukan dapat diterapkan atau tidak pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana modifikasi menu terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui modifikasi menu terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis karakteristik responden meliputi nama, jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan dan asal daerah pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari
- b. Melakukan modifikasi menu tahu goreng, sayur bening bayam dan sayur lodeh pada siklus menu pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari
- c. Menganalisis biaya bahan makanan sebelum dan sesudah dilakukannya modifikasi menu pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari.
- d. Menghitung porsi perorang terhadap menu modifikasi tahu goreng, sayur bening bayam dan sayur lodeh pada penyelenggaraan makanan di Panti asuhan Darussalam Singosari
- e. Menganalisis peningkatan nilai energi dan zat gizi yaitu protein, lemak, karbohidrat dan serat pada menu sebelum dan sesudah dimodifikasi pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari

- f. Mengukur daya terima hasil modifikasi menu pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari

D. Manfaat Penelitian

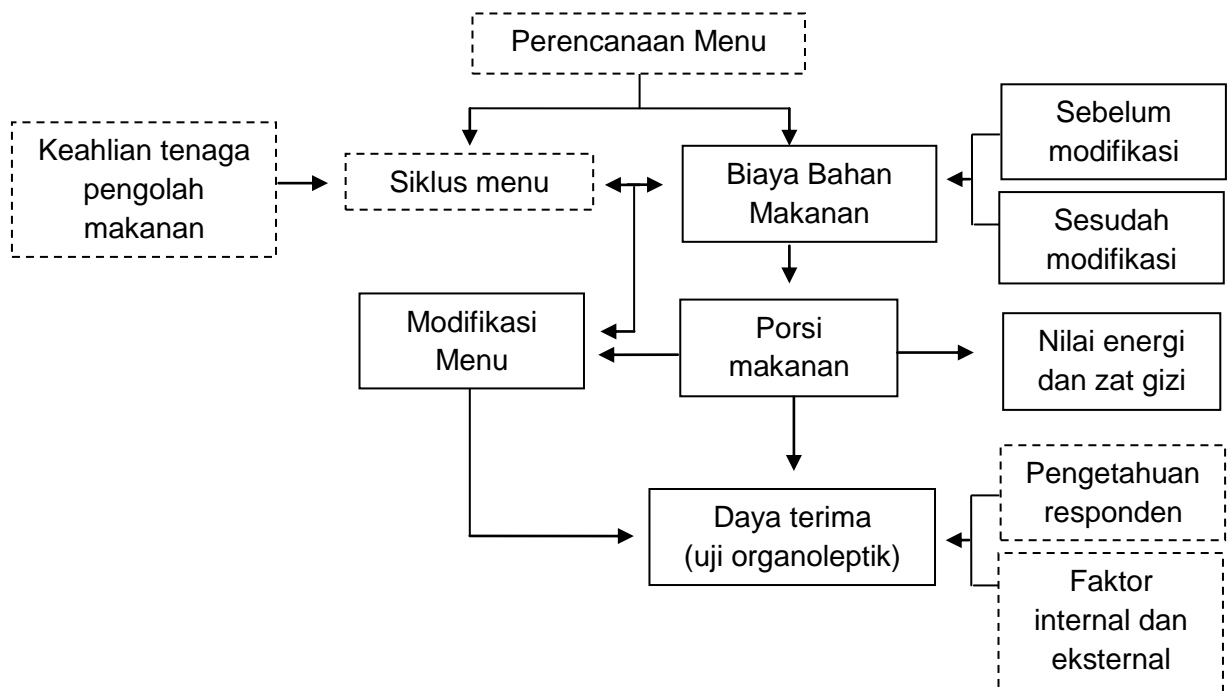
1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan serta menerapkan ilmu teori yang telah didapat tentang penyelenggaraan makanan institusi sosial, khususnya dalam penerapan modifikasi menu dan daya terima.

2. Manfaat Praktis

Memberikan informasi bagi penyelenggaraan makanan baik dari pihak panti asuhan yang berguna untuk dan bermanfaat untuk dijadikan bahan pertimbangan dalam upaya perbaikan pelayanan.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Darussalam Singosari

Keterangan :

———— = Diteliti

- - - - - = Tidak diteliti

Pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari, perencanaan menu ditentukan berdasarkan siklus menu dan biaya bahan makanan yang disediakan. Dengan dilakukannya modifikasi menu pada penelitian ini akan berpengaruh pada biaya bahan makanan sebelum dan sesudah modifikasi menu serta porsi makanan kemudian dilakukan uji daya terima makanan.