

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sistem pendidikan di Indonesia pada anak usia dini dimana usia tersebut dari sejak lahir sampai usia 6 tahun sangat beragam. Mulai dari lembaga pendidikan Taman Kanak-Kanak (TK), Kelompok Bermain (KB), Taman Penitipan Anak (TPA), Satuan PAUD sejenis (SPS). Menurut petunjuk teknis, Taman Penitipan Anak (TPA) merupakan salah satu bentuk PAUD pada jalur pendidikan nonformal yang menyelenggarakan program pendidikan sekaligus pengasuhan dan kesejahteraan sosial terhadap anak sejak lahir sampai dengan usia enam tahun.

Banyak sekali ditemukan tempat penyelenggaraan makanan di tempat penitipan anak. Salah satu tujuan diadakan penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pada anak. Makanan yang disajikan harus seimbang dan memenuhi standar porsi sesuai dengan usia anak. Tujuan diberikan pola menu seimbang yaitu agar anak terpenuhi kebutuhan gizi sesuai usianya. Pola menu adalah susunan hidangan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Dikatakan menu seimbang jika menu terdiri dari beraneka ragam dalam jumlah dan proporsi yang sesuai dengan kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel tubuh dan proses kehidupan serta pertumbuhan dan perkembangan (Almatsier, 2010). Selain pola menu, standar porsi juga harus disesuaikan saat pemorsian makanan. Menurut Almatsier (2009), dengan menggunakan berbagai jenis bahan makan dalam tiap golongan bahan makanan sesuai jumlah penukar, dapat dijamin bahwa menu yang disusun seimbang dalam semua zat gizi dan bervariasi.

Berdasarkan hasil penelitian Zilda (2016), jika anak asuh sering memilih makanan yang disukainya, bila tidak suka mereka akan jajan di luar TPA untuk mendapatkan makanan yang diinginkannya. Keterbatasan anggaran

biaya tersebut, menyebabkan pihak penyelenggara makanan harus pintar untuk menganekaragamkan makanan menjadi menarik dan tidak membosankan pada menu yang diberikan oleh anak asuh. Berdasarkan hal tersebut maka dapat disimpulkan bahwa kebutuhan gizi makanan pada anak perlu ditingkatkan serta memberikan pola menu yang disajikan sehingga anak asuh dapat mengonsumsi berbagai bahan makanan.

Dari studi pendahuluan pada hari senin tanggal 19 Maret 2019, TPA Samuphahita di Kota Malang menyelenggarakan kegiatan makan siang setiap hari yakni dari hari Senin hingga Jumat. Hasil dari studi pendahuluan di TPA Samuphahita hanya memiliki tenaga pengolah masak 1 orang lulusan SMA saja termasuk kegiatan pemorsian, mencuci piring, dan berbelanja kebutuhan bahan makanan. Setiap hari mereka melayani sebanyak 25 anak dari usia 4 bulan sampai 12 tahun. Makan siang yang disajikan pada pukul 10.30 WIB dan sistem distribusinya menggunakan *tray service*. Ditempat tersebut tidak menerapkan tentang standar porsi makanan yang disajikan. Sedangkan untuk perencanaan menu nya tidak dibuat daftar menu sehingga tidak bisa melihat pola menu yang disajikan. Akan tetapi, mereka memasak makanan berdasarkan makanan yang disukai anak dan ketersediaan anggaran belanja per minggu.

Menu yang disajikan di TPA Samuphahita masih kurang seimbang. terdiri dari nasi, sayur, lauk hewani atau lauk nabati saja. Disetiap menu makan siang nya tidak lengkap misalnya menyajikan masakan sayur bening dan tempe goreng, dan tidak ada lauk hewani dan buah. Pada saat kegiatan pemorsian, juga tidak memperhatikan standar porsi dengan tepat. Tenaga pengolah memberikan porsi dengan cara mengira-ngira dan tidak disesuaikan dengan usia anak. Seperti nasi diberikan setengah entong atau 50gr untuk usia 4 tahun yang seharusnya diberikan 1 entong atau 100gr. Untuk sayur diberikan $\frac{1}{4}$ sendok sayur atau 15gr, sedangkan lauk nabati diberikan 1 potong atau 25gr sehingga tidak sesuai dengan berat standar porsi yang ditetapkan oleh pedoman gizi seimbang.

Berdasarkan sumber tersebut, maka perlu dilakukan penelitian pada penyelenggaraan makanan di TPA Samuphahita yang terletak di Jl. Veteran No.17 Kelurahan Ketawanggede Kecamatan Lowokwaru Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu, standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi makro (P,L,KH) pada menu makan siang anak usia 1-9 tahun di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis pola menu dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi makro (P,L,KH) pada menu makan siang anak usia 1-9 tahun di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pola menu yang disajikan pada menu makan siang anak usia 1-9 tahun di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.
- b. Mengukur standar porsi makanan yang disajikan pada menu makan siang anak usia 1-9 tahun di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.
- c. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi makro yang disajikan pada menu makan siang anak usia 1-9 tahun di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Untuk menambah ilmu pengetahuan, wawasan, dan keterampilan dalam sistem penyelenggaraan makanan terutama tentang pola menu dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi makro.

2. Manfaat Praktis

a. Manfaat TPA

Dapat membantu mengevaluasi pada sistem penyelenggaraan makanan dari segi pola menu dan standar porsi.

b. Manfaat Peneliti

Pengalaman penelitian dapat mengembangkan pengetahuan bagi peneliti khususnya pada pemberian pola menu dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi makro dengan tepat.

E. Kerangka Konsep

