

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Masa anak-anak adalah salah satu masa dimana rentan terjadi permasalahan gizi yang disebabkan oleh kekurangan atau kelebihan zat gizi. Masa ini pula sangat penting bagi perkembangan fisik dan mental. Pola makan dan nutrisi yang diberikan harus memenuhi untuk menjamin kesehatan anak. Usia balita tidak tumbuh sepesat pada masa bayi, tetapi kebutuhan nutrisi tetap merupakan prioritas utama. Oleh karena itu, diperlukan ketepatan dalam menentukan asupan untuk anak. Agar dapat menentukan makanan, perlu diketahui mengenai keadaan seorang anak. Seorang anak usia prasekolah sedang mengalami masa tumbuh kembang yang amat pesat. Pada masa ini, proses perubahan fisik, emosi dan sosial anak berlangsung dengan cepat. Proses ini dipengaruhi oleh berbagai faktor dari diri anak sendiri maupun lingkungannya. Gizi yang diperoleh seorang anak melalui konsumsi makanan setiap hari berperan besar untuk kehidupan.

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Di masyarakat dikenal pola atau kebiasaan makan yang juga dapat menjadi pola makan anak. Seorang anak dapat memiliki kebiasaan makan dan selera makan, yang terbentuk dari kebiasaan dalam masyarakatnya. Jika menyusun hidangan untuk anak, hal ini perlu diperhatikan disamping kebutuhan gizi untuk hidup sehat dan bertumbuh kembang. Kecukupan zat gizi ini berpengaruh pada kesehatan dan keerdasan anak, maka pengetahuan dan kemampuan mengelola makanan sehat untuk anak adalah suatu hal yang amat penting.

Ditinjau dari sudut masalah kesehatan dan gizi, maka anak usia 12-36 bulan termasuk kelompok masyarakat rentan gizi, yaitu kelompok masyarakat yang paling mudah menderita kelainan gizi, sedangkan mereka pun mengalami proses pertumbuhan yang relatif pesat dan memerlukan zat-zat gizi yang relatif

besar. Maka kesehatan yang baik merupakan suatu hal yang utama untuk tumbuh kembang anak.

Hasil penelitian Vita (2017) di Taman kanak-kanak Daruttaqwa, Bogor menunjukkan bahwa daya terima yang dapat mencerminkan sisa makanan pada anak terlihat adanya kecenderungan dalam pemilihan makanan walaupun secara keseluruhan sudah baik. Hal ini terlihat bahwa daya terima tertinggi sebesar 97,7% yaitu nugget ayam, 83,7% yaitu abon dan perkedel kentang. Hasil penelitian Ruly (2017) di SD Al-Irsyad, Batu, Malang menunjukkan bahwa belum terdapat standar porsi, pemorsiaan dilakukan dengan perkiraan tenaga pengolah. Pada saat penimbangan porsi telur dadar berat 17 gram, nasi 98 gram, sayur 40 gram dan buah semangka 37 gram.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan di Arjuna Daycare Malang, diketahui bahwa lembaga ini merupakan salah satu lembaga penitipan anak yang terletak di Jalan Citandui no. 15 Malang. Lembaga ini menyelenggarakan makan siang bagi seluruh anak-anak yang dititipkan dengan jumlah sebanyak 25 anak unuk usia 12-36 bulan. Penyelenggaraan makan siang dilaksanakan setiap hari mulai dari hari Senin sampai dengan hari Jumat. Selama ini, porsi makan yang disajikan kepada anak hanya berdasarkan perkiraan saja, tidak terdapat acuan yang baku dalam pemorsian makanan. Porsi nasi berat 75 gram, sayur 30 gram, lauk pauk 20 gram, serta buah berat 40 gram. Walaupun porsi makanan yang disajikan tergolong sedikit atau kurang dari standar porsi, masih terdapat kejadian makanan yang tidak termakan atau tersisa sebanyak 15% yang disebabkan oleh porsi yang terlalu banyak dan tekstur makanan yang kurang sesuai. Sedangkan bahan makanan yang sering tersisa adalah nasi dan sayur.

Berdasarkan latar belakang diatas, perlu adanya kajian penelitian mengenai kualitas makanan , standar porsi dan sisa makanan yang disajikan pada penyelenggaraan makan siang di Arjuna Daycare Malang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana kualitas makanan , standar porsi dan sisa makanan pada penyelenggaraan makan siang di Arjuna Daycare Malang.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas makanan , penerapan standar porsi serta sisa makanan pada penyelenggaraan makan siang di Arjuna Daycare Malang.

### **1.3.2 Tujuan khusus**

1. Menganalisis kualitas makanan pada menu makan siang untuk anak usia 12-36 bulan di Arjuna Daycare Malang.
2. Menganalisis penerapan standar porsi makan siang untuk anak usia 12-36 bulan di Arjuna Daycare Malang.
3. Menganalisis sisa makanan pada makan siang (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur) untuk anak usia 12-36 di Arjuna Daycare Malang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

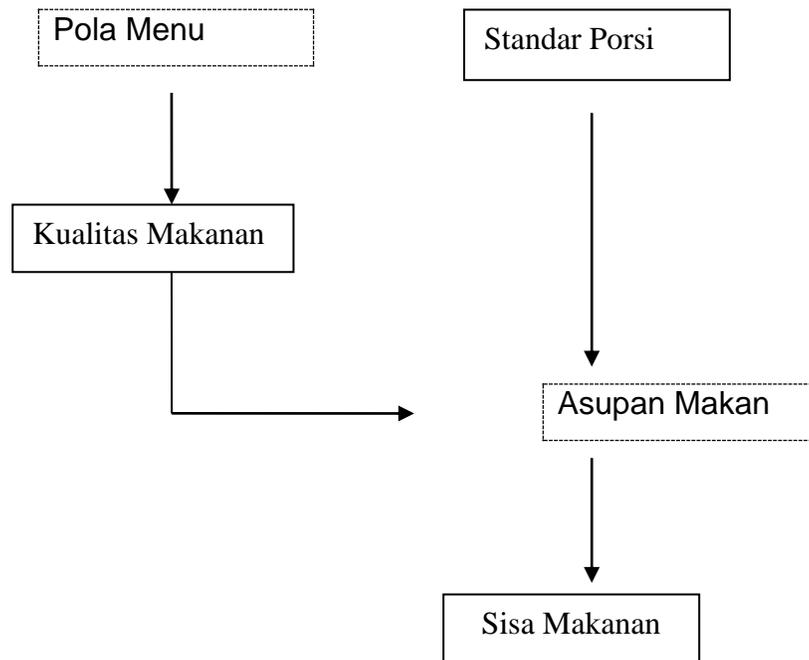
### **1.4.1 Praktis**

Memberikan masukan kepada pihak Arjuna Daycare Malang mengenai kualitas makanan, standar porsi dan sisa makanan.

### **1.4.2 Teoritis**

Mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dan menambah pengetahuan bagi peneliti.

## 1.5 Kerangka konsep



Keterangan:

- : Variabel yang diteliti  
----- : Variabel yang tidak diteliti

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kaitan standar porsi dan sisa makanan pada penyelenggaraan makanan di Arjuna Daycare. Terdapat 2 variabel, yaitu variabel dependen oleh sisa makanan serta variabel independen oleh kualitas makanan dan standar porsi.