

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi oleh tubuh harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap. Selain itu makanan yang akan dimasukkan ke dalam tubuh kita harus murni, bersih dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus memenuhi syarat hygiene dan sanitasinya (Wulansari, 2013).

Kebutuhan konsumen khususnya pada usia lanjut (lansia) sangat penting diperhatikan karena usia lanjut (lansia) sering punya masalah dalam hal makan, antara lain nafsu makan menurun. Meskipun begitu aktivitasnya menurun sejalan dengan bertambah usia, lanjut usia tetap membutuhkan asupan zat gizi lengkap seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Dan juga masih tetap membutuhkan energi untuk menjalankan fungsi fisiologis tubuhnya.

Daya terima menu terhadap makanan yang disajikan ditentukan oleh penilaian konsumen terhadap makanan tersebut. Menurut Almatsier (1992) daya terima konsumen terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh penampilan dan rupa makanan. Penampilan makanan terdiri dari warna, bentuk, besar porsi, dan cara makanan yang ditata atau disajikan.

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari daya terima konsumen terhadap makanan yang disajikan dan diterima yaitu dengan cara melihat sisa makan. Daya terima makanan merupakan persentase makanan yang dikonsumsi dari total keseluruhan makanan yang disediakan. Sisa makanan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya ialah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan (Dewi, 2007).

Aprilita (2017) meneliti mengenai penerimaan manula terhadap menu makanan di Panti Jompo Rumoh Seujahtera Geunaseh Sayang Banda Aceh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan menu makanan oleh lanjut usia di Panti Jompo adalah kurang disukai dari segi porsi makanan yang

dihidangkan, masih banyak makanan yang tidak dihabiskan. Rata-rata berat makanan yang disajikan dalam sekali makan sebanyak 480 gr mulai dari nasi (250 g), lauk hewani (50 g) atau lauk nabati (50 g), sayur (60 g) dan buah (70 g). Makanan dikonsumsi responden angka terendah adalah 43% dan angka tertinggi adalah 83%. Berdasarkan hasil observasi menu yang disajikan monoton atau tidak adanya variasi serta terjadi pengulangan pada menu makanan yang disajikan dalam 7 hari sehingga timbul rasa bosan..

Berdasarkan studi pendahuluan di Panti Werdha Pangesti Kecamatan Lawang Kabupaten Malang, diketahui jumlah konsumen lansia adalah sebanyak 50 orang terdiri dari 29 lansia pria dan 21 lansia wanita dengan rata-rata usia di atas 50 tahun. Beragam pelayanan dan fasilitas bagi lansia tersedia di Panti Werdha Pangesti Lawang. Salah satunya yaitu perawatan dan pelayanan usia lanjut yang terdiri dari 3 tipe kelas yaitu kelas 1, kelas 2 dan kelas 3, serta pelayanan kerohanian. Pada sistem penyelenggaraan makanannya, lansia diberikan makan 3x sehari, untuk perencanaan menu dibuat oleh tenaga pemasak yang sebelumnya telah mengikuti kursus memasak, terdapat standar porsi dan dibedakan tempat penyajiannya,. Berdasarkan wawancara didapatkan bahwa persentase daya terima terhadap makanan yang disajikan pada usia lanjut di Panti Werdha Pangesti Lawang sebesar 70% yang dikonsumsi. Faktor yang mempengaruhi lansia tidak bisa menghabiskan makanan adalah jumlah gigi, sedang sakit, dan kualitas makanan yang disajikan. Kualitas makanan yang disajikan untuk warna kurang menarik, tekstur lauk hewani yang masih keras sehingga lansia tidak selera untuk menghabiskan.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin mengkaji lebih lanjut daya terima makanan menurut karakteristik lansia di Panti Werdha Pangesti Lawang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima makanan lanjut usia pada penyelenggaraan makanan di Panti Werdha Pangesti Lawang?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima makanan lanjut usia pada penyelenggaraan makanan di Panti Werdha Pangesti Lawang.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui karakteristik lanjut usia (umur dan jenis kelamin di Panti Werdha Pangesti Lawang.

b. Menganalisis pola menu lanjut usia di Panti Werdha Pangesti Lawang.

c. Menganalisis kualitas makanan lanjut usia di Panti Werdha Pangesti Lawang.

d. Menganalisis sisa makanan lanjut usia yang disajikan di Panti Werdha Pangesti Lawang.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang bisa diambil dari penyusunan penelitian ini adalah sebagai berikut:

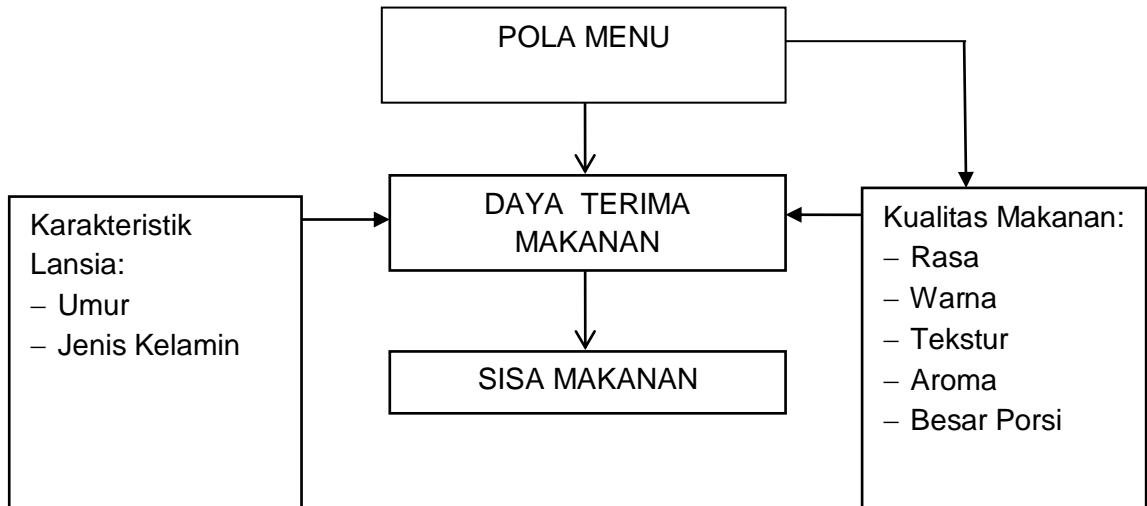
1. Manfaat untuk Peneliti

Sebagai sarana belajar dan masukan bagi peneliti mengenai penyelenggaraan makanan di panti sosial sehingga bisa menghasilkan kualitas makanan yang bergizi tinggi dan memberikan kepuasan yang baik pada konsumen.

2. Manfaat untuk Lahan Penelitian (Panti Werdha Pangesti)

Memberikan informasi kepada para pengelola penyelenggaraan makanan tentang pentingnya daya terima makanan pada lanjut usia agar tercipta tingkat kepuasan konsumen terutama pada lansia yang baik.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Daya Terima Makanan Lansia Pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Werdha Pangesti Lawang

Keterangan :

_____ : Diteliti

..... : Tidak Diteliti

Penjelasan :

Dalam penelitian ini variabel yang diteliti adalah pola menu, karakteristik lansia, kualitas makanan, dan sisa makanan. Daya terima makanan pada lansia dipengaruhi oleh karakteristik lansia dan kualitas makanan dan pola menu juga akan mempengaruhi kualitas makanan. Sisa makanan merupakan pengaruh oleh daya terima makanan.