

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan hasil proyeksi penduduk Indonesia tahun 2010-2035, menunjukkan penduduk yang berusia 65 tahun ke atas naik dari 5,0% menjadi 10,6% (BPS, 2013). Peningkatan jumlah lansia memberikan tantangan untuk dilakukannya upaya-upaya mengatasi atau menanggulangi permasalahan gizi yang sering muncul pada lansia termasuk lansia yang tinggal di panti. Lansia yang tinggal di panti bergantung pada panti untuk menyediakan makanan yang akan dikonsumsi. Lansia merupakan salah satu kelompok usia rentan gizi, sehingga penting untuk menjadi perhatian apa yang dimakan dan kecukupan zat gizi untuk menunjang kesehatan tubuh agar dapat melakukan aktivitas sehari-hari. Kurangnya pemberian makan berdampak buruk kepada status gizi yaitu lansia menjadi kurus dan kesehatan lansia menurun. Sesuai dengan pernyataan Mangoenprasodjo (2004) bahwa lebih dari 28% usia lanjut yang tinggal di Panti Wreda di Jakarta mempunyai Indeks Masa Tubuh yang rendah. Sehingga penyusunan menu termasuk menetapkan standar porsi harus benar-benar diperhatikan oleh pihak panti.

Dalam penyusunan menu, tentunya butuh perencanaan dan persiapan yang matang sehingga dapat berjalan dengan baik. Salah satu diantaranya adalah penentuan standar porsi, agar makanan yang disajikan terkontrol dengan baik dan dapat disesuaikan dengan Angka Kecukupan Gizi untuk lansia. Namun, pada kenyataannya masih banyak panti yang belum menggunakan standar porsi dan memberikan porsi makanan yang berbeda-beda sesuai permintaan lansia. Sesuai dengan hasil penelitian Vici (2014) yang dilakukan di Rumah Perlindungan Sosial Tresna Werdha Bogor menyatakan bahwa tidak terdapat standar porsi dalam penyelenggaraan makanan tersebut. Pengetahuan penjamah makanan tentang standar porsi akan berpengaruh terhadap porsi makanan yang disajikan. Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Chasanah (2018) di RSJD DR. Amino Gondohutomo Jawa Tengah menyatakan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan penjamah makanan tentang standar porsi

dengan ketepatan porsi makanan. Penyuluhan tentang standar porsi dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Pertiwi (2018) di SD Islamic Global School menunjukkan bahwa ada perbedaan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan tentang standar porsi dengan metode ceramah yang dilakukan 1 kali dengan waktu 60 menit menjadi lebih baik. Penelitian lain yang dilakukan oleh Aeni dan Yuhandini (2018) menyatakan bahwa dengan metode demonstrasi terbukti meningkatkan pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan intervensi. Lebih lanjut penelitian yang dilakukan oleh Sefrizon (2011) menyatakan bahwa promosi kesehatan dengan ceramah, diskusi kelompok, demonstrasi efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pencegahan penularan TB paru pada siswa SD.

Yayasan Panti Karya Asih merupakan tempat rawat inap penderita schizophrenia, gangguan kejiwaan, alzheimer, dan retardasi mental, terletak di Jl. DR. Wahidin No.33, Lawang, Kabupaten Malang. Pada saat ini terdapat 55 orang, dengan 32 laki-laki dan 23 perempuan. Yayasan Panti Karya Asih telah melaksanakan penyelenggaraan makanan untuk semua lansia yang dirawatnya. Studi pendahuluan dilakukan pada tanggal 17, 18, dan 20 Mei tahun 2019 di Yayasan Panti Karya Asih, dari hasil wawancara dan pengamatan diketahui bahwa pembagian nasi, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur tidak menggunakan standar porsi sehingga tidak ada standar/acuan yang baku dalam kegiatan pemorsian makanan. Penjamah makanan maupun pemilik panti belum pernah mendapat penyuluhan mengenai standar porsi, sehingga porsi makan yang diberikan kepada lansia berdasarkan perkiraan, tidak memperhitungkan Angka Kecukupan Gizi untuk lansia. Maka dari itu Ketua Yayasan Panti Karya Asih menginginkan pengetahuan atau anjuran mengenai standar porsi yang sesuai kecukupan untuk lansia yang dirawat.

Berdasarkan penimbangan pada 10 porsi menu selama 3 hari pengamatan, diperoleh berat rata-rata makanan pokok 150 gram (150%), lauk hewani 23 gram (51%), lauk nabati 10 gram (20%), dan sayur 14 gram (14%). Jika dari berat tersebut dihitung tingkat ketersediaannya maka untuk energi 72,9% (defisit sedang), protein 53,1% (defisit berat), lemak 34,8% (defisit berat), dan karbohidrat 83,3% (defisit ringan). Hal ini sejalan dengan penelitian Cendanawangi (2016) di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur,

Bantul, Yogyakarta menyatakan bahwa sebagian besar porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur yang disajikan tidak tepat untuk memenuhi kebutuhan lansia.

Berdasarkan dari masalah pada studi pendahuluan tersebut maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan memberikan penyuluhan tentang standar porsi kepada penjamah makanan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan tentang standar porsi, ketepatan standar porsi, dan ketersediaan energi dan zat gizi makro.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan, ketepatan standar porsi, dan tingkat ketersediaan energi dan zat gizi makro pada penyelenggaraan makanan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang?

C. Tujuan Penulisan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan, ketepatan standar porsi, dan tingkat ketersediaan energi dan zat gizi makro pada penyelenggaraan makanan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan Yayasan Panti Karya Asih Lawang.
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang.
- c. Menganalisis ketepatan standar porsi sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang.
- d. Menganalisis tingkat ketersediaan energi sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang.
- e. Menganalisis tingkat ketersediaan protein sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang.
- f. Menganalisis tingkat ketersediaan lemak sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang.
- g. Menganalisis tingkat ketersediaan karbohidrat sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan di Yayasan Panti Karya Asih Lawang.

D. Manfaat Penelitian

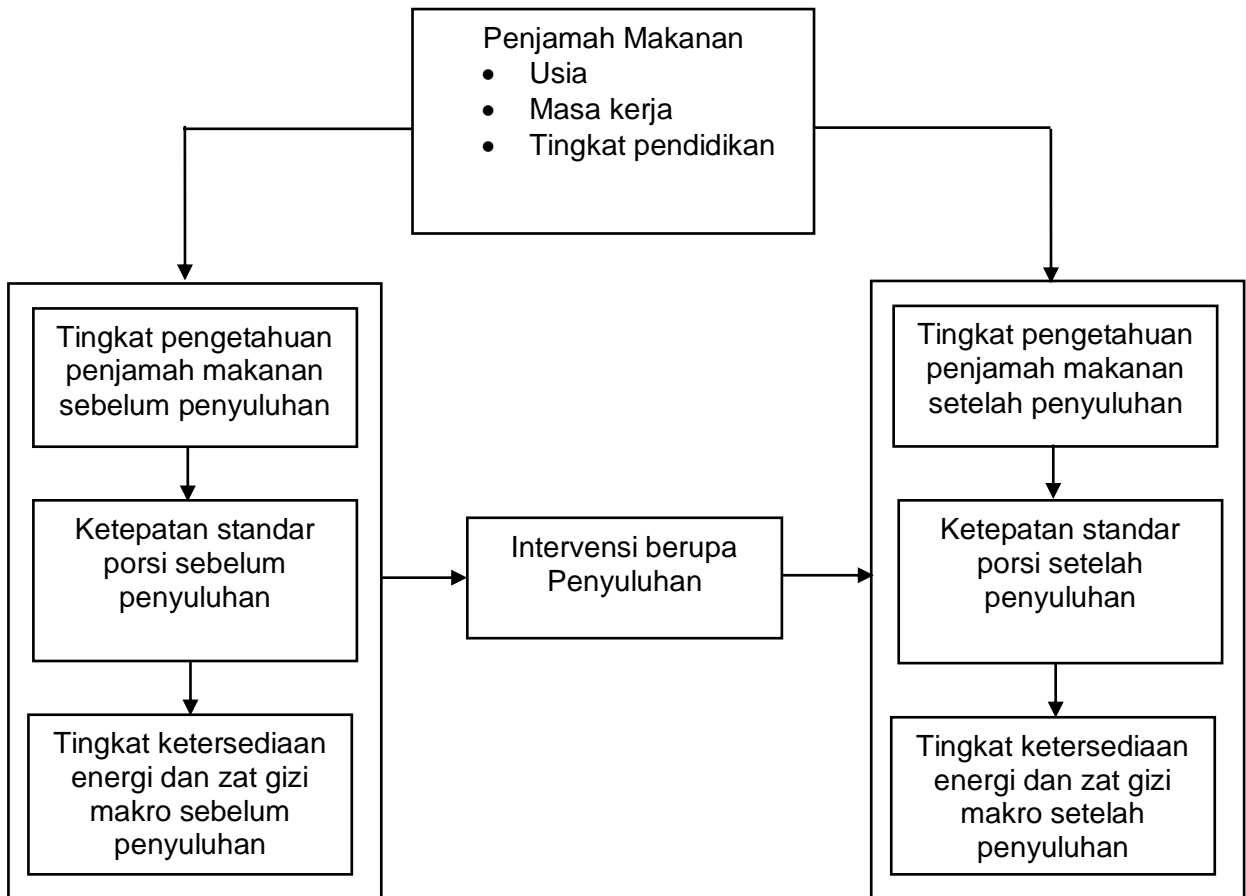
1. Bagi Peneliti

Penelitian ini sebagai salah satu bentuk penerapan dari ilmu yang telah diperoleh selama kuliah di Jurusan Gizi Poltekkes Malang serta dapat menambah wawasan dan pengalaman penyuluhan terkait dengan standar porsi.

2. Bagi Lahan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan bahan evaluasi tentang standar porsi dan ketersediaan energi dan zat gizi makro di Yayasan Panti Karya Asih.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Hasil (output) dari penyelenggaraan makanan institusi akan dipengaruhi oleh penjamah makanan yang ada di institusi tersebut. Tingkat pengetahuan penjamah makanan akan mempengaruhi ketepatan standar porsi dan ketersediaan energi dan zat gizi makanan yang disajikan. Maka dilakukan penyuluhan sebagai bentuk dari intervensi untuk memberikan pengetahuan terkait dengan standar porsi.