

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latarbelakang Masalah

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makananan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. (Depkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non-komersial. Penyelenggaraan makanan non-komersial adalah penyelenggaraan yang dilakukan oleh suatu instansi yang bisa dikelola oleh pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan mencari keuntungan. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan bersifat non-komersial yaitu panti asuhan. Setiap anak memiliki hak yang sama dalam tumbuh dan berkembang, termasuk didalamnya adalah anak yang terlantar. Sesuai dengan Undang Undang Republik Indonesia no. 35 tahun 2014 tentang perlindungan anak, bahwa setiap anak berhak atas kelangsungan hidup, tumbuh dan berkembang. Bagi anak terlantar, Pemerintah telah membangun beberapa fasilitas yang berguna untuk membentuk perkembangan anak-anak yang terlantar, yaitu Panti Asuhan. Anak-anak merupakan salah satu kelompok yang rawan mengalami gizi kurang, diantara penyebabnya ialah tingkat ekonomi yang rendah dan asupan makanan yang kurang seimbang (Anzarkusuma et al., 2014).

Makanan yang dimakan diperoleh dari proses perencanaan menu. Perencanaan menu merupakan bagian dalam penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan perlu dilakukan di Panti Asuhan untuk menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasa dan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat. Perencanaan menu dapat dinilai dari berbagai aspek, seperti adanya petugas perencanaan menu, memperhatikan siklus menu, ketersediaan bahan makanan, dana yang tersedia,

kebutuhan gizi konsumen, evaluasi menu serta keterlibatan ahli gizi dalam proses perencanaan menu (Depkes, 2011).

Salah satu institusi penyelenggaraan makanan adalah Panti Asuhan, yang bertujuan untuk mengatur dan memberikan makanan yang bergizi seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizi serta sesuai dengan selera anak yang menjadi penghuni panti asuhan. Selain itu keamanan pangan dapat lebih terjamin sehingga dapat melindungi anak dari gangguan akibat makanan.

Beberapa faktor permasalahan gizi yang mungkin muncul pada anak panti asuhan dibandingkan dengan populasi anak pada umumnya, yaitu kurang tercukupinya kebutuhan gizi. Akibatnya pengasuhan dan perhatian terhadap gizi dan kesehatan mereka masing-masing secara langsung kurang. Demikian pula perbandingan jumlah anak yang lebih besar daripada jumlah pengasuh, sehingga perhatian terhadap status gizi pun akan lebih rendah. Kemungkinan lain berupa masalah dana yang rendah sehingga kebutuhan gizi tidak sebanding dengan asupan yang diterima anak-anak panti asuhan.

Salah satu tempat panti asuhan di Kabupaten Mojokerto yaitu Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah yang bertempat di Jalan Panti Asuhan Yatim Desa Bandung Kecamatan Gedeg kabupaten Mojokerto. Panti asuhan melakukan penyelenggaraan makanan untuk anak panti asuhan yang berjumlah 52 anak asuhan dan 10 pengasuh.

Penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan ini, memiliki siklus menu akan tetapi jarang digunakan karena menu menyesuaikan bahan-bahan yang tersedia. Pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah menu yang disajikan tergantung dengan bahan makanan yang tersedia, tidak jarang juga di Panti Asuhan memperoleh bahan makanan pemberian dari orang sedekah. Pengolahan makanan di panti tersebut dengan cara dua kali, kloter pertama untuk makan pagi dan kloter kedua untuk makanan siang dan malam. Untuk makan pagi dilakukan pukul 05.00 WIB dan kloter kedua dilakukan pukul 10.00 WIB. Jadi, kualitas makanan yang disajikan sering kali sudah tidak hangat dan lezat lagi.

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti kualitas menu dan kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbeakang diatas maka batasan dan masalah penelitian ini yaitu :
Bagaimana kualitas menu dan kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 TujuanUmum

Mengetahui kualitas menu dan kualitas makanan pada penyelenggara makanan Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto.

1.3.2 Tujuan Khusus Mendeskripsikan kegiatan :

- a. Menganalisis kualitas menu (pola menu dan variasi menu) yang disajikan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto.
- b. Menganalisis kualitas makanan (rasa, aroma, warna, tekstur, suhu dan bentuk makanan).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Untuk mengetahui kualitas menu dan kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto.

1.4.2 Bagi Panti Asuhan

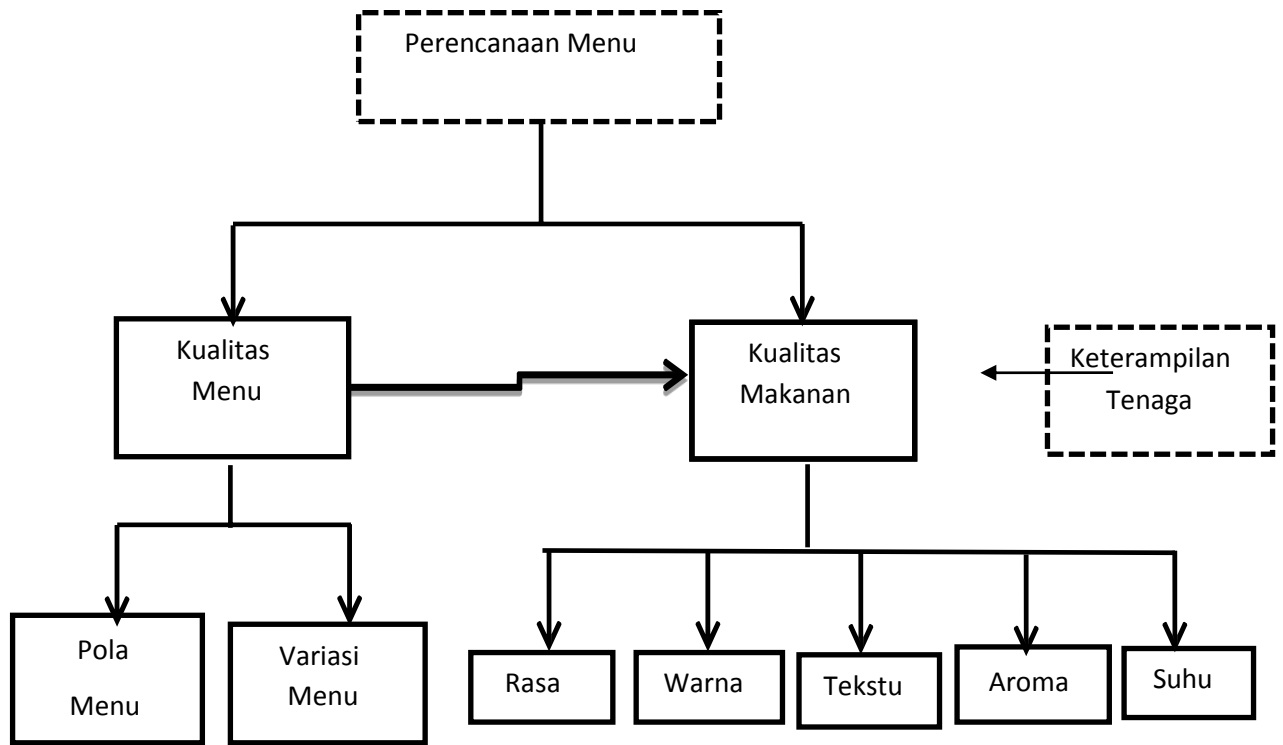
Untuk menjadi bahan evaluasi bagi ketua/pengasuh panti asuhan untuk pengembangan dalam penyelenggaraan makanan di panti asuhan.

1.4.3 Bagi Pembaca

Untuk menambah informasi tentang penyelenggaraan makanan di panti asuhan.

1.4.4 Kerangka Konsep

Manajemen Penyelenggaran Makanan



Keterangan :

————— : Variabel yang diteliti

- - - - - : Variabel yang tidak diteliti