

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Panti asuhan adalah suatu lembaga usaha kesejahteraan sosial yang mempunyai tanggung jawab untuk memberikan pelayanan kesejahteraan sosial kepada anak terlantar dengan melaksanakan penyantunan dan pengentasan anak terlantar, memberikan pelayanan pengganti fisik, mental, dan sosial pada anak asuh, sehingga memperoleh kesempatan yang luas, tepat dan memadai bagi perkembangan kepribadiannya sesuai dengan yang diharapkan sebagai bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa dan sebagai insan yang akan turut serta aktif di dalam bidang pembangunan nasional. (Departemen Sosial Republik Indonesia, 2004).

Menurut Sembiring (2022) menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan institusi sosial terutama panti asuhan merupakan rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan dengan tujuan menyediakan makanan bagi anak asuh dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa dan selera anak asuh, menyediakan makanan yang memenuhi standar sanitasi, batas sumber dana, fasilitas panti asuhan serta melakukan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat. Sedangkan banyak dari panti asuhan tersebut menampung anak-anak usia sekolah hingga usia remaja. Sehingga, dengan penyelenggaraan makanan yang kurang memperhatikan system penyelenggaraan makanan yang baik dapat mempengaruhi status gizi anak-anak yang tinggal di panti asuhan tersebut.

Pada penyelenggaraan makanan di panti asuhan Al-Ikhlas merupakan penyelenggaraan makanan yang bersifat konvensional yang mana terdapat jadwal makan dengan siklus menu tujuh hari namun siklus menu tersebut tidak tetap dan juga standar porsi yang disajikan belum sesuai dengan kebutuhan energi dan zat gizi kebutuhan anak panti, Serta belum dilengkapi standar bumbu dan standar resep secara tertulis. Melalui hasil wawancara dan pengamatan langsung dengan anak panti, memberi tanggapan terhadap rasa, penampilan yang kurang menarik pada menu tempe dan tahu goreng yang ada pada menu hari senin, selasa dan kamis yang mana pengolahannya hanya digoreng tanpa ada tambahan bumbu atau bahan lain dengan persentase sisa makanan

sebesar 25%. sehingga selalu bersisa banyak dibandingkan menu lainnya. Dengan sistem pengambilan makanan *self-service* (mengambil makan sendiri) serta biaya makan yang disediakan oleh pihak panti sebesar Rp5.500 untuk sekali makan satu anak panti. Berdasarkan studi pendahuluan tersebut permasalahan yang sama juga ditemukan pada penelitian yang dilakukan Sari (2015) di Panti Asuhan Darunajah Semarang pada 35 anak panti dengan kategori usia 6-22 tahun mendapatkan bahwa panti asuhan tersebut tidak memiliki siklus menu yang tetap, makan 3x sehari dan untuk pengambilan porsi dibebaskan sesuai dengan selera masing-masing. Begitu juga dengan penelitian yang dilakukan Tanjung (2017) di Panti Asuhan Aceh Sepakat yayasan Darul Aitan Medan Area untuk pembagian makanan pihak panti menyerahkan porsi makanan pada masing-masing anak sesuai selera dan menu yang disediakan setiap harinya tidak lengkap dan tidak sesuai dengan kebutuhan gizi yang seharusnya sehingga mempengaruhi status gizi anak-anak yang tinggal dipanti asuhan tersebut. serta makanan yang dikonsumsi tidak sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan oleh anak-anak panti asuhan yang terdiri dari kelompok usia 3-18 tahun yang mana kebutuhan gizi pada usia tersebut sangat perlu diperhatikan, terutama pada masa remaja yang biasanya sering mengalami permasalahan yang bersangkutan dengan asupan makanan seperti pembatasan asupan makan yang disebabkan pandangan mengenai postur tubuh, sehingga tidak mengkonsumsi makanan sesuai dengan kebutuhan gizi yang seharusnya. sedangkan pada usia remaja memiliki aktifitas disekolah yang padat. Pada anak usia remaja konsumsi makanan lebih diperhatikan, karena apa yang biasa mereka konsumsi akan berdampak pada usia dewasanya seperti penyakit kurang energi kronik maupun obesitas akan berdampak pada penyakit degenerative (Mann & Truswell, 2012).

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tentang modifikasi pada menu lauk nabati dengan merubah bentuk, penampilan, rasa, dan cara pengolahan tempe dan tahu dari yang hanya digoreng menjadi tempe dan tahu olahan juga Perhitungan nilai energi dan zat gizi serta biaya perlu dilakukan analisis sebagai bahan pertimbangan dari modifikasi menu yang dilakukan dapat diterapkan atau tidak pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana modifikasi menu lauk nabati terhadap biaya, nilai energi dan zat gizi serta daya terima makanan di panti asuhan al-ikhlas kabupaten pasuruan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui modifikasi menu lauk nabati terhadap biaya, nilai energi dan zat gizi makro serta daya terima makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik responden meliputi nama, jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan dan asal daerah pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan,
- b. Melakukan modifikasi menu Lauk Nabati pada siklus menu penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan.
- c. Menganalisis biaya bahan makanan sebelum dan sesudah dilakukannya modifikasi menu pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan,
- d. Menganalisis peningkatan nilai Energi dan Zat Gizi Makro sebelum dan sesudah dilakukannya modifikasi menu pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan,
- e. Menganalisis daya terima makanan hasil modifikasi menu Lauk Nabati pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan.

D. Manfaat Penelitian

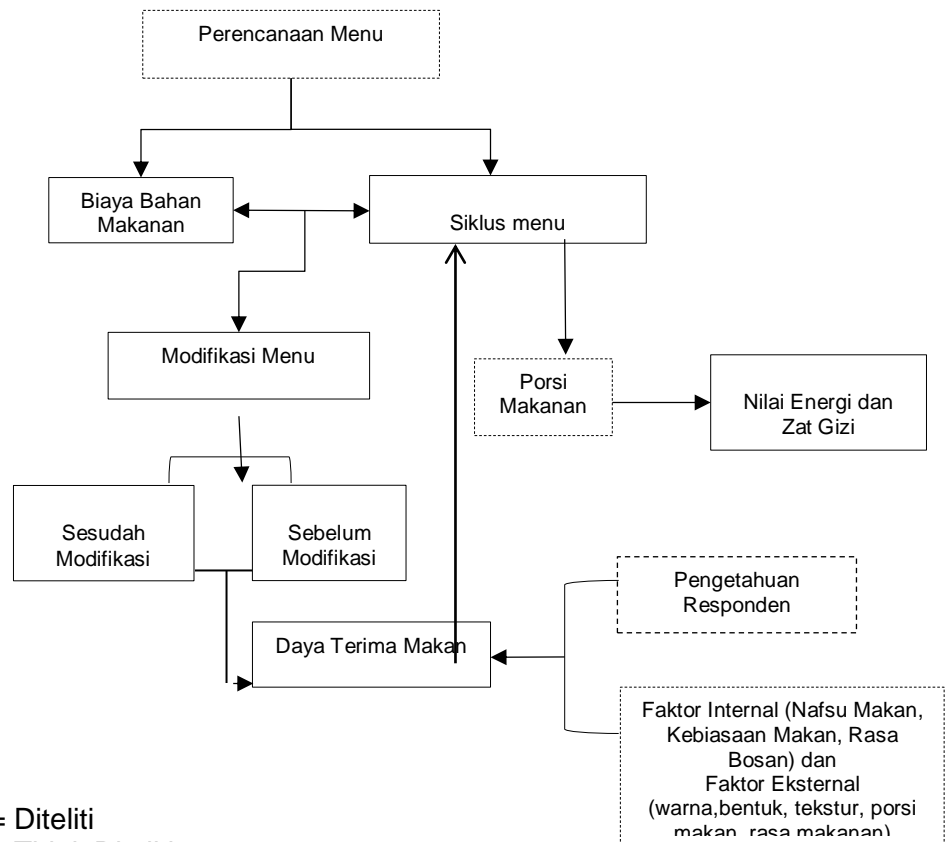
1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan serta menerapkan ilmu teori yang telah didapat tentang penyelenggaraan makanan institusi sosial, khususnya dalam penerapan modifikasi menu dan daya terima makanan.

2. Manfaat Praktis

Memberikan informasi bagi penyelenggara makanan di panti asuhan serta sebagai bahan pertimbangan dalam upaya perbaikan pelayanan.

E. Kerangka Pikir Penelitian



Keterangan :

————— = Diteliti
----- = Tidak Diteliti

Pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al-Ikhlash, perencanaan menu ditentukan berdasarkan siklus menu makanan yang disediakan tentunya dengan mempertimbangkan biaya bahan makanan. Dengan dilakukannya modifikasi menu dengan merubah bentuk, penampilan, rasa, standar bumbu, merubah cara pengolahan. Pada penelitian ini akan berpengaruh pada daya terima makanan, biaya makan, nilai energi dan zat gizi sebelum dan sesudah modifikasi menu dengan uji daya terima kesukaan.