

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan Makanan Institusi ialah penyelenggaraan makanan yang mengatur makanan dalam jumlah besar atau bersifat massal. Di setiap negara memiliki pembatasan jumlah yang berbeda-beda untuk diselenggarakan sesuai dengan keputusan Negara masing-masing. Negara Inggris menetapkan penyelenggaraan makanan dikatakan banyak jika penyelenggara makanan tersebut memproduksi sejumlah 1000 porsi dalam satu hari sedangkan di Negara Jepang sejumlah 3000-5000 porsi dalam satu hari. Di Indonesia sendiri dikatakan banyak jika menyelenggarakan makanan sekitar lebih dari 50 porsi dalam setiap pengolahannya (Bakri *et al.*, 2018).

Penyelenggaraan makanan institusi menurut jenisnya terbagi menjadi dua, yakni terdiri dari penyelenggaraan makanan komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan komersial beroperasi untuk memperoleh keuntungan maksimal. Contoh penyelenggaraan makanan yang menganut sistem komersial ialah restoran, snack bar, kafetaria serta katering. Berbanding terbalik dengan komersial, penyelenggaraan makanan non komersial ialah penyelenggaraan yang dikelola oleh suatu badan/instansi, baik yang dikelola oleh pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial, dan tujuannya bukan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya diberlakukan di asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, panti sosial, sekolah, dan lain sebagainya. (Rachmadhani *et al.*, 2018).

Panti Asuhan adalah salah satu lembaga sosial yang bertanggung jawab untuk mencukupi kebutuhan fisik dan sosial anak asuh agar mendapatkan sarana dan prasarana yang memadai bagi tumbuh kembang kepribadian anak. Menurut pengelompokan berdasarkan usia, konsumen yang dilayani di panti asuhan kebanyakan terbagi menjadi dua kategori, yaitu anak sekolah dan anak remaja. Menurut World Health Organization (WHO), usia anak sekolah berkisar antara 7 hingga 15 tahun, meskipun di Indonesia lazimnya berusia antara 7-12 tahun (Permatasari, 2022). Di

Indonesia pengertian remaja diatur dalam peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 25 tahun 2014, diartikan sebagai penduduk dalam rentang usia 10-18 tahun (Kemenkes RI, 2014), sedangkan menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN, 2016) rentang usia remaja adalah 10-24 tahun dan belum menikah.

Salah satu permasalahan gizi yang ada pada usia anak sekolah dan remaja khususnya perempuan adalah anemia. Anemia ialah keadaan di mana jumlah hemoglobin (Hb) dalam darah tidak memenuhi standar yang dianjurkan, yakni kurang dari 12 gr/dL (WHO, 2010). Anemia defisiensi besi (ADB) merupakan masalah kekurangan zat gizi yang disebabkan oleh kurangnya zat besi di dalam tubuh penderita. Mayoritas kasus anemia defisiensi besi disebabkan oleh kurangnya zat besi dalam tubuh. Kekurangan zat besi dapat diakibatkan oleh asupan makanan yang kurang, baik dari sumber hewani atau nabati yang menjadi sumber zat besi (Permenkes RI, 2014).

Menurut WHO, terjadinya kasus anemia telah menunjukkan sekitar 35-75% di negara-negara berkembang terutama pada anak-anak dan wanita usia subur termasuk remaja putri. Menurut WHO, anak-anak SD diseluruh dunia yakni sebanyak 25,4% atau 305 juta anak menderita anemia. Di Indonesia, berdasarkan data Riskesdas 2013, prevalensi anemia gizi besi pada anak usia 5-12 tahun adalah sebesar 29%. Menurut data Riskesdas 2018, prevalensi anemia pada remaja putri adalah 48,9% atau tergolong cukup tinggi. Di Indonesia prevalensi anemia gizi besi pada remaja putri usia 13-18 tahun sebesar 22,7%, sedangkan di Jawa timur 50-60% remaja putri mengalami anemia (Restuti & Susindra, 2016). Penelitian di Propinsi Sulawesi Utara oleh Matondang Tahun 2004 menunjukkan prevalensi anemia pada anak usia sekolah dan remaja putri di panti asuhan sebesar 62,8%.

Panti Asuhan biasanya mengasuh anak secara berkelompok, tetapi pasti tidak sama dengan anak yang diasuh secara langsung oleh orang tuanya. Hal ini secara tidak langsung juga menjadi penyebab adanya penurunan pola asuh dan perhatian terhadap kesehatan dan kebutuhan gizi anak sehingga berdampak pada status gizi anak panti asuhan. Keterbatasan sumber daya dan fasilitas seadanya membuat pola makan di

panti asuhan tidak seimbang kualitas dan gizinya serta tidak memenuhi kebutuhan gizi anak. Pengaruh finansial keuangan di panti asuhan yang umumnya bergantung kepada donatur dan dinas sosial menyebabkan anak-anak yang tinggal di panti asuhan umumnya memiliki tingkat konsumsi zat gizi yang terbatas (William, 2011 dalam Christina Sembiring *et al.*, 2022). Penelitian Restuti & Susindra (2016) menyebutkan bahwa kekurangan asupan zat gizi makro seperti energi dan protein, serta kekurangan zat gizi mikro seperti zat besi (Fe), asam folat dan vitamin C akan menyebabkan anemia gizi dimana zat besi (Fe) merupakan salah satu dari unsur gizi sebagai komponen pembentukan hemoglobin (Hb) atau sel darah merah.

Selain permasalahan tersebut, layanan gizi di institusi sosial juga kurang berorientasi pada tingkat kesukaan masyarakat dan besar porsi makanan yang disediakan, sehingga menyebabkan sisa makanan yang dapat mempengaruhi kecukupan gizi penghuninya (N. Kusumawati, 2012). Hal tersebut sejalan dengan penelitian Berahman (2014) tentang tingkat kesukaan, total dari keseluruhan tingkat kesukaan anak terhadap menu makanan mulai dari makanan utama sampai makanan selingan yang disediakan pada Panti Asuhan Gelora Kasih Sibolangit termasuk dalam kategori kurang dan dirata-ratakan pada angka sebesar 49,5%.

Oleh karena itu, diperlukan adanya modifikasi menu untuk mencegah terjadinya anemia dengan memperhatikan kandungan energi dan zat gizi, biaya bahan makanan, dan tingkat kesukaan makanan. Melakukan modifikasi pada resep sangat penting untuk membuat makanan yang disajikan kepada konsumen lebih menarik dan meningkatkan minat makan serta meminimalkan kejenuhan dan porsi makanan yang tersisa pada konsumen (Azza, *et al.*, 2016 dalam Sari *et al.*, 2019). Menurut Dwipangesti *et al.* (2021) tentang modifikasi resep, berdasarkan hasil kajian dalam modifikasi menu yang dilakukan, menu yang diolah dengan bumbu yang berbeda dari sebelumnya diketahui bahwa rata-rata klien menyatakan cita rasa makanan lebih enak dibandingkan sebelum dilakukannya modifikasi. Berdasarkan penelitian Sari *et al.* (2019) di Panti Asuhan Allkhwanayah Tangerang Selatan, modifikasi lauk nabati pada menu makan siang dan malam dapat memengaruhi asupan energi dan zat

gizi makro untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan sebagai salah satu usaha untuk melihat adanya perbedaan asupan zat gizi makro pada anak-anak Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah, sehingga dapat dilihat bahwa meningkatnya tingkat kesukaan pada hidangan nabati dapat meningkatkan asupan energi dan zat gizi makro.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang pada tanggal 12 Februari 2023, jumlah anak asuh saat peneliti melakukan studi pendahuluan berjumlah 45 orang, dengan rincian 31 orang anak asuh tinggal menetap di panti dan 14 orang lainnya bertempat tinggal dirumah masing-masing. Panti asuhan ini hanya menampung anak asuh berjenis kelamin perempuan saja dengan rentang usia 7-18 tahun. Panti asuhan ini masih belum pernah dilakukan penelitian tentang modifikasi menu dalam mencegah anemia sebelumnya. Panti Asuhan ini menggunakan siklus menu 4 minggu dengan 3 kali menu makanan utama dan 1 kali selingan, tetapi pada kenyataannya panti asuhan ini hanya menggunakan siklus menu 2 minggu saja, dan seringkali menu makanan yang tersaji tidak sesuai dengan siklus menu yang ada. Biaya makan per minggu untuk seluruh anak asuh yang disediakan yayasan panti sebesar Rp. 2.500.000,- dimana biaya tersebut hanya untuk lauk dan sayur saja, sedangkan untuk bahan sembako seperti beras, minyak, dan elpigi didapat dari bantuan donatur. Jika dijumlah biaya dari donatur sekitar Rp.2.000.000,- sampai Rp.3.000.000,- per minggu, harga tersebut berubah-ubah sesuai dengan kesanggupan donatur. Keseluruhan biaya makan ditambah dengan biaya dari donatur sekitar Rp.4.500.000,- sampai Rp.5.500.000,- per minggu sehingga per anak mendapat jatah sebesar Rp.110.000,-/minggu atau Rp.15.714,-/orang/hari. Menu yang disajikan di panti asuhan ini tidak memperhatikan kandungan energi dan zat gizi utamanya pada zat gizi mikro dalam hal mencegah anemia. Hal tersebut dikarenakan porsi lauk yang diberikan kecil dan sistem pengambilan nasi dengan mengambil sendiri tanpa memperhitungkan kebutuhan porsi sesuai dengan kebutuhan anak.

Melalui hasil wawancara dengan tenaga pemasak dan analisis pada seluruh menu di penyelenggaraan makanan panti asuhan, didapatkan hasil bahwa terhadap 3 hari menu yang belum memenuhi kecukupan gizi mikro

anak asuh yakni hari ke-1, hari ke-3, dan hari ke-4. Pada menu hari ke-1, zat gizi mikro untuk usia remaja yang rentan anemia masih kurang mencukupi kebutuhan anak asuh dimana vitamin C hanya memenuhi 14% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun, zat besi hanya memenuhi 46% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun, dan asam folat hanya memenuhi 34% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun. Pada menu hari ke-3, zat gizi mikro untuk usia remaja yang rentan anemia masih kurang mencukupi kebutuhan anak asuh dimana vitamin C hanya memenuhi 10% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun, zat besi hanya memenuhi 39% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun, dan asam folat hanya memenuhi 25% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun. Pada menu hari ke-4, zat mikro untuk usia remaja yang rentan anemia masih kurang mencukupi kebutuhan anak asuh dimana vitamin C hanya memenuhi 66% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun, zat besi hanya memenuhi 47% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun, dan asam folat hanya memenuhi 34% dari kebutuhan AKG usia 16-18 tahun. Selain itu, dilakukan pengisian angket oleh anak asuh di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang dan didapatkan hasil bahwa terdapat keluhan terhadap rasa, tekstur, serta jenis olahan dan bahannya kurang bervariasi sehingga menimbulkan kejenuhan anak asuh. Pada saat studi pendahuluan, pada menu tahu goreng terdapat keluhan rasa yang terkadang terlalu asin dan terkadang hambar, pengolahan tahu hanya digoreng biasa dan hanya berbentuk persegi panjang saja dengan perolehan tingkat kesukaan sebesar 54% (kategori kurang).

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk memberikan intervensi modifikasi menu terhadap biaya, kandungan energi dan zat gizi serta tingkat kesukaan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang sebagai upaya pencegahan anemia.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh modifikasi menu terhadap biaya, kandungan energi dan zat gizi serta tingkat kesukaan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang sebagai upaya pencegahan anemia?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh modifikasi menu terhadap biaya, kandungan energi dan zat gizi serta tingkat kesukaan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang sebagai upaya pencegahan anemia.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis gambaran umum dan karakteristik responden meliputi usia, tingkat pendidikan dan asal daerah pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang
- b. Menganalisis kualitas menu yang berpotensi untuk terjadinya anemia pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang
- c. Membuat modifikasi menu dari analisis kualitas menu (tahu goreng, ayam goreng, dan cah kangkung) pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang
- d. Menganalisis biaya bahan makanan sebelum dan sesudah modifikasi menu pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang
- e. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan asam folat) pada menu sebelum dan sesudah modifikasi sebagai upaya pencegahan anemia pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang
- f. Menganalisis tingkat kecukupan energi dan zat gizi dalam sehari (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan asam folat) pada menu sebelum dan sesudah modifikasi sebagai upaya pencegahan anemia pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang
- g. Mengukur tingkat kesukaan makanan terhadap perubahan menu modifikasi pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Keilmuan**

Penelitian ini sebagai salah satu implementasi ilmu dan keahlian yang telah diperoleh peneliti selama masa kuliah, serta diharapkan dapat menambah informasi terkait penyelenggaraan makanan khususnya dalam penerapan modifikasi menu, biaya bahan makanan, kandungan energi dan zat gizi, serta tingkat kesukaan makanan di panti asuhan putri sehingga makanan yang tersaji dapat sesuai dengan kebutuhan anak asuh dan dapat mencegah anemia khususnya pada perempuan.

### **2. Manfaat Praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi institusi sosial terkait penyelenggaraan makanan, serta diharapkan menjadi masukan bagi panti asuhan sebagai upaya dalam peningkatan kualitas hidup anak asuhnya.