

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu faktor yang mempengaruhi status gizi adalah konsumsi pangan. Konsumsi pangan merupakan faktor dalam memenuhi kebutuhan zat gizi dalam tubuh. Pangan mengandung zat gizi makro dan zat gizi mikro. Zat gizi makro meliputi energi yang terdiri dari protein, lemak, karbohidrat. Kebutuhan utama tubuh kita adalah energi, namun apabila asupan dari energi sendiri tidak tercukupi maka tidak akan menunjang secara optimal tumbuh dan kembang anak. Asupan energi yang tinggi menyebabkan status gizi lebih pada anak. Ditandai dengan pola konsumsi makan dalam porsi besar. Menurut BKKBN (2006) tingkat kecerdasan anak obesitas cenderung lebih rendah dibandingkan dengan status gizi anak normal karena kondisi tubuh yang terganggu aktivitasnya diakibatkan oleh penumpukan lemak. Protein sebagai zat pembangun memiliki peranan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Selain itu jika seseorang kekurangan protein yang dikhawatirkan anak akan mudah terserang penyakit, gagal pertumbuhan dan kecerdasan dan mempengaruhi konsentrasi belajar sehingga konsentrasi belajar anak pun dapat terganggu. Anak-anak yang memiliki status gizi buruk, asupan energi dan protein kurang mencukupi maka prestasi belajarnya akan kurang (Isdaryanti 2007).

Hasil penelitian Tevin (2016) menunjukkan bahwa anak yang berprestasi baik memiliki tingkat kecukupan protein yang lebih tinggi daripada anak dengan prestasi kurang. Keadaan kesehatan gizi sangat tergantung dari tingkat konsumsi zat gizi. Tingkat konsumsi ditentukan oleh kualitas dan kuantitas dari hidangan. Kualitas dari hidangan menunjukkan adanya semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh di dalam hidangan tersebut. Begitu pula dilihat dari jumlahnya apabila kualitas dan kuantitasnya sudah memenuhi syarat maka tubuh akan mendapatkan kondisi kesehatan yang sebaik-baiknya (Sediaoetama, 2000). Selain dari faktor kualitas dan kuantitas, asupan juga dipengaruhi oleh cita rasa makanan yang merupakan pertimbangan terpenting dalam memilih makanan. Cita rasa merupakan syarat dari suatu makanan yang berkualitas. Cita rasa terdiri dari penampilan dan rasa. Penampilan meliputi warna, konsistensi, bentuk, besar porsi dan penyajian. Sedangkan aspek rasa meliputi aroma, bumbu, tekstur, suhu dan tingkat kematangan (Winarno, 2008).

Salah satu upaya peningkatan gizi ini yaitu diadakannya penyelenggaraan makanan institusi. Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan,

penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Di berbagai lembaga baik pemerintah ataupun lembaga pendidikan kini sudah banyak diadakan penyelenggaraan makan. Penyelenggaraan makanan ini diklasifikasikan kedalam delapan kelompok. Panti Asuhan merupakan salah satu dari lembaga yang mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut. Panti merupakan sebuah lembaga sosial sebagai suatu sistem organisasi yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan sosial (Mukrie, 1990). Panti asuhan Adinda merupakan salah satu panti asuhan yang ada di Jakarta Barat yang memiliki sistem penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi anak-anak yang tinggal disana. Setiap hari, dapur menyediakan 3 kali makan untuk anak dengan sistem prasmanan pengambilan makanan dilakukan sendiri oleh anak. Hal ini berkaitan dengan porsi makanan dan kecukupan zat gizi anak yang dapat berpengaruh terhadap status gizi dan kesehatan anak tersebut. Beberapa faktor yang mungkin muncul pada anak panti asuhan dibandingkan dengan populasi anak pada umumnya, mengingat panti asuhan dikelola sebagai tempat pengasuhan anak secara berkelompok, berbeda dengan anak-anak yang berada dalam tatanan rumah tangga yang diasuh secara langsung oleh ibu rumah tangga (anggota rumah tangga). Akibatnya pengasuhan dan perhatian terhadap gizi dan kesehatan mereka masing-masing secara langsung kurang, sehingga kemungkinan angka malnutrisi tinggi. 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. Pemberian makanan di panti asuhan diduga masih kurang karena panti asuhan dituntut untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik dengan menu makanan sesuai kebutuhan anak asuh dalam keterbatasan sarana dan biaya (Dewi, 2007).

Berdasarkan survei pendahuluan yang sudah dilakukan pada tanggal 12 november 2018, tidak terdapat siklus menu pada sistem penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Adinda Cengkareng Jakarta Barat. Apabila panti asuhan memperoleh sumbangan sosial berupa makanan, maka makanan tersebut yang dijadikan sebagai konsumsi anak asuh, sehingga panti asuh tidak lagi melakukan penyediaan makanan untuk anak asuh. Oleh karena itu perencanaan menu yang sudah dibuat pun tidak selalu dipakai, sebab kadang kala mengalami persamaan dengan menu yang disuguhkan saat menghadiri jamuan atau sumbangan masyarakat. Sehingga menu yang sudah direncanakan harus diubah untuk menghindari kebosanan anak asuh terhadap makanan yang

disajikan maka dari itu siklus menu mulai ditiadakan. Anak yang tinggal di Panti Asuhan berumur 7-16 tahun. Di usia ini anak-anak membutuhkan asupan gizi memadai yang akan berpengaruh pada kesehatan dan kecerdasan anak. Hasil pengukuran antropometri dan penghitungan IMT pada 10 orang anak yang berusia 7-16 tahun, menunjukkan 3 dari 10 anak di Panti Asuhan Adinda memiliki status gizi kurang dan gizi lebih. Sedangkan dilihat dari sisa makanan anak di Panti Asuhan masih meninggalkan sisa berupa nasi, lauk nabati, dan lauk hewani.

Atas dasar latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk meneliti mengenai: “Analisis sistem penyelenggaraan makanan, asupan zat gizi makro, sisa makanan, dan preferensi menu di panti asuhan adinda Cengkareng, Jakarta Barat”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, asupan zat gizi makro, sisa makanan dan preferensi menu berpengaruh terhadap status gizi anak di panti asuhan Adinda Cengkareng, Status gizi merupakan status kesehatan yang dihasilkan dari keseimbangan masukan dan pengeluaran asupan zat gizi (Dewi, 2017). Adapun faktor faktor yang mempengaruhi status gizi anak yaitu umur, frekuensi makan, tingkat pendidikan, pendapatan, dan pengetahuan dari pengurus panti itu sendiri. Selain faktor yang mempengaruhi status gizi ada juga yang mempengaruhi sisa makanan di panti asuhan yaitu terdapat 2 faktor eksternal meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, dan keadaan psikis. Faktor internal meliputi mutu makanan, warna makanan, bentuk makanan, besar porsi, penyajian makanan, dan rasa makanan.

1.3 Pembatasan Masalah

Lingkup masalah dalam penelitian ini adalah dengan hanya mengetahui apakah ada hubungan antara asupan zat gizi makro, sisa makanan dan preferensi menu berpengaruh terhadap status gizi anak di panti asuhan, dan tidak menganalisis lebih dalam tentang zat gizi seperti zat gizi mikro.

1.4 Rumusan Masalah

- a. Apakah ada hubungan asupan zat gizi makro terhadap status gizi anak di panti asuhan Adinda Cengkareng Jakarta Barat?
- b. Apakah ada hubungan sisa makanan terhadap status gizi anak di panti asuhan Adinda Cengkareng Jakarta Barat?
- c. Apakah ada hubungan preferensi menu terhadap status gizi anak di panti asuhan Adinda Cengkareng Jakarta Barat?

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Mengetahui analisis sistem penyelenggaraan makanan, asupan zat gizi makro, sisa makanan dan preferensi menu berpengaruh terhadap status gizi anak di Panti Asuhan Adinda Cengkareng Jakarta Barat.

1.5.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini sebagai berikut :

- a. Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan dipanti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- b. Mengidentifikasi karakteristik responden (jenis kelamin, umur, BB, TB, lama waktu asuh) di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- c. Mengidentifikasi asupan zat gizi makro (Karbohidrat, Protein, Lemak) di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- d. Mengidentifikasi sisa makanan di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- e. Mengidentifikasi Preferensi Menu di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- f. Mengidentifikasi Status Gizi Anak di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- g. Menganalisis hubungan asupan zat gizi makro terhadap status gizi anak di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- h. Menganalisis hubungan sisa makanan terhadap status gizi anak di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.
- i. Menganalisis hubungan preferensi menu terhadap status gizi anak di panti asuhan adinda Cengkareng Jakarta Barat.

1.6 Manfaat Penelitian

- a. Bagi Penulis
Menambah pengetahuan dan wawasan yang mendalam mengenai sistem penyelenggaraan makanan institusi.
- b. Bagi Institusi
Sebagai masukan informasi bagi pihak pengelola panti asuhan untuk meningkatkan perencanaan menu agar makanan yang disajikan dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan meningkatkan status gizi anak di panti asuhan.
- c. Bagi Peneliti Lain
Sebagai kajian pustaka, karena ingin melakukan penelitian lanjutan atau penelitian sejenis.