

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Berdasarkan data *World Risk Report 2018*, Indonesia menduduki urutan ke-36 dengan indeks risiko 10,36 dari 172 negara paling rawan bencana alam di dunia. Karena kondisi tersebut selanjutnya menjadi penyebab terjadinya bencana gempa bumi, tsunami dan gunung meletus. Selain itu, secara hidroklimatologis Indonesia juga terdampak dengan adanya fenomena ENSO (El-Nino Southern Oscillation) dan La Nina sehingga berimbas pada terjadinya bencana banjir, tanah longsor, kekeringan, dan angin puting beliung (Sudibyakto, 2011, Hadi & Subhani, 2017 dalam Hasrul Hadi *et al.*, 2019). Dari data tersebut jelas menggambarkan bahwa kejadian bencana di Indonesia relatif tinggi sehingga upaya dalam menanggulangi permasalahan gizi terutama keamanan pangan pada saat bencana perlu menjadi perhatian penting agar semakin banyak nyawa yang dapat terselamatkan.

Terdapat 130 kejadian bencana sepanjang semester I tahun 2021. Kejadian bencana didominasi oleh bencana banjir sebesar 67,69% atau sebanyak 88 kejadian. Walau mencapai 88 bencana banjir, 82 bencana banjir terjadi pada Februari 2021 dan sisanya pada Mei dan April 2021. Banyaknya jumlah bencana banjir ini juga disebabkan oleh curah hujan yang sangat tinggi. Menurut Badan Meteorologi, Klimatologi, dan Geofisika (BMKG), hujan yang mengguyur Jakarta memiliki intensitas di atas 150 milimeter. Kejadian bencana kedua yang sering terjadi di provinsi DKI Jakarta adalah bencana kebakaran, dengan persentase 30%, atau sebanyak 39 kejadian. Terakhir, kejadian bencana yang pernah terjadi di provinsi DKI Jakarta dan yang paling sedikit yaitu angin puting beliung dengan persentase sebesar 2,3%, atau sebanyak 3 kejadian. Wilayah dengan ketinggian banjir lebih dari 1 meter membuat 31.232 warga Jakarta harus mengungsi ke tempat-tempat pengungsian sementara. (Dinas Sosial Provinsi DKI Jakarta). Adanya hal tersebut tentu nya dapat berdampak pada masalah kesehatan dan gizi. Bantuan pangan seringkali datang terlambat dan juga belum memenuhi kriteria asupan gizi yang optimal, terutama soal keamanan pangan. Ketidakamanan pangan

tersebut juga sering terjadi pada kondisi bencana lain yang dapat menyebabkan timbulnya masalah gizi. (Khoirun Nisa, 2020).

Masalah keamanan pangan kerap dialami oleh semua negara yang ada di dunia dengan berbagai kasus. Menurut WHO diperkirakan 70% dari sekitar 1,5 miliar penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne disease). (Surono *et al.*, 2016 dalam Tri Rini Puji Lestari, 2020). KLB keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan. Tampilan makanan yang menarik belum tentu memiliki kandungan gizi yang optimal, apa lagi jika dari tahap persiapan hingga proses penyelenggaraan makanan proses pengelolaannya terkontaminasi cemaran, maka makanan yang terlihat menarik pun menjadi berbahaya dan tidak layak untuk dikonsumsi. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018) Makanan yang tidak memenuhi kelayakan konsumsi menjadi penyebab berbagai kasus keracunan. Berdasarkan catatan BPOM, di Indonesia terdapat sekitar 20 juta kasus keracunan pangan per tahun (Dwinanda, 2019 dalam Tri Rini Puji Lestari, 2020).

Dampak akibat bencana secara fisik umumnya menyebabkan kerusakan berbagai sarana dan prasarana fisik. Namun demikian, dampak yang lebih mendasar adalah timbulnya permasalahan kesehatan dan gizi pada kelompok masyarakat korban bencana akibat rusaknya sarana pelayanan kesehatan, terputusnya jalur distribusi pangan, rusaknya sarana air bersih dan sanitasi lingkungan yang buruk. Bencana menimbulkan berbagai potensi permasalahan kesehatan bagi masyarakat terdampak. (Anjar Briliannita *et al.*, 2020). Hadirnya bencana berdampak pada berbagai bidang, terutama dalam bidang kesehatan dan gizi yang menjadi hal penting dan harus diperhatikan pasca bencana terjadi. Masalah yang sering kali luput dari perhatian ialah kecukupan gizi bagi penyintas bencana. Penurunan status gizi pasca bencana dapat terjadi akibat layanan kesehatan terbatas, terputusnya jalur distribusi makanan serta sanitasi yang buruk (Batalipu, Nur R, dkk, 2019 Dalam Kementerian Kesehatan

RI, 2016). Kebutuhan layanan kesehatan dan pangan jelas akan meningkat pada daerah pasca bencana. Untuk itu manajemen penanggulangan terkhusus untuk pemenuhan status gizi penyintas bencana, perlu menjadi perhatian semua pihak. (Tumenggung, 2017).

Penyelenggaraan makanan darurat sangat dibutuhkan pada saat kejadian bencana dan situasi tanggap darurat. Dalam situasi awal darurat bencana seringkali data pengungsi belum terdata dengan baik, kesiapan petugas menjadi hal penting dalam memperkirakan jumlah makanan yang harus diproduksi dan dapat terdistribusi dengan baik agar semua pengungsi mendapat makanan sesuai kebutuhannya. (Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, 2018). Masalah gizi yang dapat timbul adalah kurang gizi pada bayi dan balita, bayi tidak mendapatkan Air Susu Ibu (ASI) karena terpisah dari ibunya dan semakin memburuknya status gizi kelompok masyarakat. Bantuan makanan yang sering datang terlambat, tidak berkesinambungan dan terbatasnya ketersediaan pangan lokal memicu kondisi menjadi lebih buruk. Masalah lain yang sering kali muncul adalah adanya bantuan pangan dari dalam dan luar negeri yang mendekati atau melewati masa kadaluarsa, tidak disertai label yang jelas dan tidak ada keterangan halal. Masalah tersebut semakin parah karena kurangnya pengetahuan dalam menyiapkan makanan buatan lokal khususnya untuk kelompok rentan. Penelitian di pengungsian menunjukkan bahwa kematian anak balita 2-3 kali lebih besar dibandingkan kematian pada semua kelompok umur. Kematian terbesar terjadi pada kelompok umur 0-6 bulan (WHO UNICEF, 2001). Oleh karena itu penanganan gizi dalam situasi bencana menjadi bagian penting dalam menanggulangi kebutuhan gizi penyintas bencana secara cepat dan tepat (Imran Tumenggung, 2017).

Penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat sangat penting dilakukan karena pada waktu terjadi bencana para pengungsi tetap harus memperoleh makanan yang cukup dan bergizi seimbang untuk menjaga kesehatannya. Pada tahap tanggap darurat tujuan penyelenggaraan makanan adalah memenuhi kebutuhan pangan dan gizi bagi korban bencana dan pengungsi sesuai standar minimal. (Manajemen Sistem Penyelenggaraan

Makanan Institusi, 2018). Penyelenggaraan makanan darurat dilakukan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi individu yang membutuhkan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dikaitkan dengan daya terima individu terhadap makanan yang disajikan dan dapat dilihat dari jumlah sisa makanan, sehingga dapat dijadikan indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan. Rendahnya daya terima makanan akan berdampak bagi status gizi dan tingkat kesehatan individu, terutama dalam kondisi darurat bencana karena kurangnya asupan makanan. Daya terima makanan dapat dipengaruhi oleh kondisi individu itu sendiri, seperti keadaan fisik dan klinis, sehingga resiko gizi kurang ber-resiko terjadi pada kondisi ini. (Uyami *et al.*, 2014 dalam Gelora Mangalik *et al.*, 2020).

Persediaan pangan yang tidak memadai dapat menimbulkan penurunan derajat kesehatan dalam jangka panjang dan berpengaruh secara langsung terhadap tingkat pemenuhan kebutuhan gizi korban bencana. Untuk itu, penanganan gizi darurat pada saat bencana sangatlah penting dan harus menjadi prioritas utama yang harus dilaksanakan agar penyintas bencana tetap dapat memperoleh kebutuhan gizi yang optimal. Penanganan gizi penting dalam situasi darurat, penyebabnya antara lain yaitu keterbatasan di pengungsian (pangan, pelayanan kesehatan, shelter, sanitasi, air bersih) , bantuan makanan (gizi) merupakan salah satu bentuk bantuan untuk penyelamatan korban (mempertahankan status gizi). Untuk optimalisasi bantuan gizi, perlu penanganan gizi yang sesuai sehingga perlu surveilans gizi (Salmayati *et al.*, 2016).

Pada kondisi pasca darurat bencana, belum banyak penelitian yang dilakukan mengenai sistem penyelenggaraan makanan darurat, keamanan pangan dan hubungan kualitas pelayanan makanan terhadap daya terima makanan bagi penyintas bencana. Manajemen penyelenggaraan makanan darurat perlu adanya optimalisasi terhadap manajemen saat pelaksanaan penyelenggaraan agar terimplementasikan dengan baik meskipun dalam kondisi darurat. Oleh karena itu, peneliti merasa perlu adanya pengembangan

penelitian terhadap hal tersebut. Terpilihnya PMI Kota Jakarta Barat yang terletak di Jakarta Barat karena PMI di wilayah tersebut merupakan salah satu institusi yang sudah lama rutin menyelenggarakan penyelenggaraan makanan darurat yaitu dengan di selenggarakannya dapur umum untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi penyintas bencana.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah di jelaskan di latar belakang maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis sistem penyelenggaraan makanan darurat dan keamanan pangan pada saat kondisi bencana serta hubungan kualitas pelayanan terhadap daya terima makanan bagi penyintas bencana. Kebutuhan gizi pada saat kondisi bencana tentu nya akan semakin meningkat bagi seluruh kelompok umur, terutama untuk kelompok rentan terdampak bencana. Di tambah dengan kondisi wilayah yang tidak stabil akibat terdampak bencana seperti akses wilayah yang kurang memadai untuk distribusi makanan, sanitasi air dan lingkungan yang tidak terjamin kebersihannya, serta minimnya peralatan dan SDM yang baik untuk menyelenggarakan ketersediaan makanan. Sehingga, hal ini perlu di lakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana sistem dan proses dari penyelenggaraan makanan darurat saat terjadi bencana yang mana menjadi hal penting yang harus di perhatikan dalam kaitannya dengan keamanan pangan dan kualitas pelayanan makanan terhadap daya terima makanan untuk memenuhi kebutuhan dan ketersediaan asupan gizi minimal bagi penyintas bencana.

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas agar tidak meluasnya topik, maka penulis membatasi masalah-masalah yaitu hanya mencakup sistem penyelenggaraan makanan darurat, keamanan makanan dan hubungan kualitas pelayanan makanan terhadap daya terima makanan untuk penyintas bencana pada kelompok usia tertentu yang harus diperhatikan dalam rangka memenuhi asupan gizi minimal pasca bencana. Selain itu, topik penelitian juga akan meneliti gambaran karakteristik individu berupa usia dan jenis kelamin.

## **1.4 Rumusan Masalah**

Dari beberapa masalah di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini, yaitu Bagaimana sistem penyelenggaraan makanan darurat, keamanan pangan dan hubungan kualitas pelayanan makanan terhadap daya terima makanan untuk penyintas bencana di dapur umum PMI Kota Jakarta Barat.

## **1.5 Tujuan Penelitian**

### **1.5.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana sistem penyelenggaraan makanan darurat dan hubungan kualitas pelayanan makanan terhadap daya terima makanan bagi penyintas bencana.

### **1.5.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden yang berada dalam penyelenggaraan makanan darurat saat bencana kebakaran di Slipi, Kemanggisan, Jakarta Barat, 26 Maret 2022
- b. Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan darurat saat bencana kebakaran di Slipi, Kemanggisan, Jakarta Barat, 26 Maret 2022
- c. Mengidentifikasi keamanan pangan pada saat kondisi darurat bencana saat bencana kebakaran di Slipi, Kemanggisan, Jakarta Barat, 26 Maret 2022
- d. Menganalisis kualitas pelayanan terhadap daya terima makanan di PMI Kota Jakarta Barat
- e. Menganalisis kualitas makanan terhadap daya terima makanan di PMI Kota Jakarta Barat

## **1.6 Manfaat Penelitian**

### **1.6.1 Manfaat bagi Peneliti**

Dapat digunakan sebagai pengetahuan dan wawasan baru bagi diri sendiri dan mahasiswa gizi mengenai sistem penyelenggaraan makanan darurat serta analisis keamanan pangan dan kualitas makanan terhadap daya terima makanan bagi penyintas bencana.

### 1.6.2 Manfaat bagi Fikes UEU

Dapat memperluas penelitian dengan topik yang lebih inovatif dan dapat dijadikan sebagai sumber referensi penelitian selanjutnya dan dapat memberikan informasi mengenai sistem penyelenggaraan makanan darurat serta hubungan keamanan pangan dan kualitas makanan terhadap daya terima makanan bagi penyintas bencana.

### 1.6.3 Manfaat bagi Pendidikan

Dapat digunakan sebagai sumber pengetahuan bagi praktisi dan mahasiswa gizi mengenai sistem penyelenggaraan makanan darurat serta hubungan keamanan pangan dan kualitas makanan terhadap daya terima makanan bagi penyintas bencana.

### 1.6.4 Manfaat bagi PMI Kota Jakarta Barat

Sebagai sumber literatur dari pelaksanaan penyelenggaraan dapur umum yang rutin dilaksanakan pasca bencana.

## 1.7 Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Judul	Tahun	Nama Penulis	Masalah	Metode	Hasil
1.	Manajemen Penanganan Gizi Balita Pasca Bencana	2020	Haniarti dan Syarifudin Yusuf	Rendahnya kepekaan dan manajemen krisis dapat dilihat, dirasakan dan diamati dalam menghadapi masalah krisis pangan.	Metode yang digunakan dalam penulisan artikel ini adalah literature review yaitu sebuah penelusuran literatur baik internasional maupun nasional yang dilakukan dengan menggunakan database, Science Direct dan Proquest.	Penanganan gizi balita pada kondisi pasca bencana belum ditangani secara khusus dan tidak tersedianya makanan yang khusus untuk balita. Selain itu, jumlah dan jenis makanan yang tersedia belum sesuai dan tidak dapat memenuhi kebutuhan gizi balita. Keterbatasan dana, sumber daya manusia serta cara

						pendistribusian dapat mempengaruhi ketersediaan bahan makanan untuk balita.
1.	Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu	2020	Syahida Ilma Amalia	Pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al Izzah IIBS Batu terdapat permasalahan yang seringnya diabaikan pihak pengelola seperti sisa lauk nabati (tahu dan tempe) saat makan pagi disajikan ulang untuk makan siang bahkan makan malam tanpa dihangatkan terlebih dahulu, terkadang ditemukan ulat pada olahan sayuran hijau, serta kurang tanggapnya pihak pengelola terhadap keluhan santri atas menu makanan.	Jenis penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancang bangun atau desain penelitian cross sectional, karena variabel independen dan variabel dependen diambil pada waktu yang bersamaan.	Meskipun hasil pada penelitian ini tidak ada hubungan, akan tetapi ada kecenderungan mutu makanan yang baik memiliki daya terima konsumsi yang baik. Hal tersebut sesuai dengan Istianto (2011) bahwa terdapat lima dimensi yang memengaruhi perasaan kepuasan konsumen, yaitu : mutu makanan, ketepatan waktu penyajian, realibilitas pelayanan, temperature makanan serta sikap petugas penyaji makanan. Kepuasan terhadap makanan yang disajikan dikatakan bermutu baik jika makanan tersebut mempunyai cita rasa yang tinggi, penampilan, aroma, dan penyajian yang menarik.
2.	Memahami Penggunaan Informasi yang Terbatas Untuk Risiko Iklim dan Manajemen Keamanan	2020	Anna Müller, Claudia Bouronc, Ada Gaytan d,Estuar	Di Guatemala, kerawanan pangan akut mencapai tingkat yang mengkhawatirkan ketika periode kemarau yang biasa selama musim hujan bimodal diperpanjang	Kami menggunakan pendekatan studi kasus longitudinal yang mendalam yang memungkinkan kami menjelajahi hubungan kompleks dalam situasi	Hasil kami menunjukkan bahwa keputusan utama yang sedang atau harus didukung oleh informasi adalah prioritas geografis intervensi, rekomendasi teknis untuk pertanian dan perencanaan kelembagaan.



	Pangan di Guatemala		do Gironc, Andrea Granado, Vesalio Mora, Fernando Portillo, d, Jacob van Etten	atau dimulai lebih awal dari yang diperkirakan. Dalam praktiknya, tanggap darurat terhadap kekeringan seringkali bersifat reaktif dan datang terlambat, dimulai ketika krisis sudah berkembang.	yang berkembang seiring waktu. Sepanjang studi kasus, kami menggunakan campuran teknik penelitian kuantitatif dan kualitatif sesuai dengan ketersediaan data, faktor kontekstual, dan minat penelitian tertentu. Semua informasi dan data yang digunakan dalam penelitian ini dihasilkan dari proyek pengembangan sistem informasi agroklimat dan ketahanan pangan Sekretariat Ketahanan Pangan dan Gizi (SESAN) dari 2015 hingga 2018.	Kepentingan relatif dari keputusan ini berbeda menurut tingkat administratif. Di tingkat pusat, keputusan lebih bersifat strategis dan di tingkat lokal bersifat operasional, yang mencerminkan struktur terpusat dari administrasi publik di Guatemala. Struktur ini menyisakan sedikit ruang bagi pembuat keputusan di tingkat lokal untuk memasukkan informasi terkait iklim dan ketahanan pangan ke dalam keputusan perencanaan berwawasan ke depan. Kami menunjukkan bahwa penggunaan informasi untuk pengambilan keputusan seringkali tidak sistematis.
3.	Analisis Pengaruh Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Dampaknya Pada Behavioral	2020	Priska Liliani	Ada beberapa hal yang menyebabkan niat perilaku konsumen di restoran Top Yammie menjadi rendah. Hal ini tentu saja dapat memengaruhi behavioral intention (niat perilaku) pada restoran Top	Penelitian ini menggunakan penelitian asosiatif. Penelitian asosiatif merupakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel atau lebih. Dengan	Kualitas makanan terbukti secara signifikan dapat memengaruhi kepuasan pelanggan. Kualitas pelayanan terbukti secara signifikan dapat memengaruhi kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan juga terbukti secara signifikan memengaruhi behavioral intention.

	Intention Restoran Top Yammie			Yammie.	penelitian ini maka akan dapat dibangun suatu teori yang dapat berfungsi untuk menjelaskan, meramalkan, dan mengontrol suatu gejala.	
4.	Pengaruh Kualitas Makanan dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Tera Coffe & Resto Bekasi	2020	Ardhianto Dwi Prasetyo dan Sunarti	Ketidakpuasan konsumen disebabkan oleh kekecewaan dari produk atau jasa yang diterimanya, dan konsumen tersebut akan menceritakan tentang kekecewaannya paling sedikit kepada 15 orang lainnya, yang selanjutnya berdampak kepada keputusan konsumen untuk menentukan pilihannya kepada pesaing penyedia produk dan jasa tersebut (Lupiyoadi, Hamdani, 2011).	Penelitian ini merupakan penelitian Penjelasan (explanatory research) dengan pendekatan kuantitatif.	Variabel Kualitas Makanan (X1) berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Konsumen (Y) yaitu sebesar 0,168. Variabel Kualitas Layanan (X2) berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Konsumen (Y) yaitu sebesar 0,275.
6.	Peningkatan Kapasitas Tenaga Penyelenggara Makanan Darurat	2019	Sumarto, Ani Radiati, Yanita	Masalah utama dalam penyelenggaraan makanan darurat bencana adalah kekurangsiapan	Kegiatan utama yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat ini ada dua,	Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah menghasilkan sebuah panduan teknis yang merupakan tindaklanjut dari

	Bencana melalui Penyuluhan di Desa Sukarasa, Salawu, Tasikmalaya		Listianas ari	tenaga terlatih di daerah rawan bencana, termasuk di Desa Sukarasa, Kecamatan Salawu, Kabupaten Tasikmalaya.	yaitu pertama, penyusunan dan telaah buku panduan teknis penyelenggaraan makanan dalam kondisi darurat bencana dengan pemanfaatan sumber daya lokal bersama BPBD Kabupaten Tasikmalaya dan kedua, penyuluhan tentang penyelenggaraan makanan dalam kondisi darurat bencana sesuai dengan hasil buku panduan tersebut kepada masyarakat.	kebijakan Badan Nasional Penanggulangan Bencana (BNPB) tentang bantuan pangan dan hasil penelitian dan telah pustaka dari para pengabdii. Buku tersebut telah dinyatakan layak untuk diterbitkan oleh Badan Penanggulangan Bencana Daerah (BPBD) Kabupaten Tasikmalaya dan memperoleh Hak Cipta No. EC EC00201851988 dan ISBN No.978-602-51817-9-5. Aplikasi dari buku tersebut dalam bentuk penyuluhan dan praktik kepada warga Desa Sukarasa, relawan Kecamatan Salawu, dan staf BPBD Kabupaten Tasikmalaya menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan dalam kondisi darurat bencana dengan pemanfaatan sumber daya lokal dan keterampilan dalam menyusun resep dan membuat produk pangan siap saji dalam kondisi darurat bencana sesuai dengan buku panduan teknis.
7.	Ciri-ciri Khas Makanan Darurat	2019	Soheyra Ainehva	Iran terletak di Timur Tengah dan karena	Metode analisis konten untuk mengidentifikasi	Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa kurangnya

	Dalam Program Tanggap Darurat Bencana Alam Tingkat Nasional		nd, Pourn Raeissi , Hamid Ravaghi , Moham madreza Maleki	karakteristik geografisnya, mengalami berbagai bencana alam seperti gempa bumi, banjir, badai, dan kondisi cuaca yang tidak sesuai (seperti hujan lebat, salju, dan pola cuaca yang tidak menentu).	tantangan dan karakteristik makanan darurat yang disediakan setelah bencana alam di Iran.	keragaman dan keseragaman bahan pangan yang praktis dapat digunakan dalam keadaan darurat merupakan salah satu tantangan gizi pasca bencana alam. Apalagi bila produk pangan siap makan dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama, keragaman yang kurang serta minimnya mikronutrien utama dan serat, serta kandungan garam dan gula yang tinggi dapat menyebabkan gangguan pencernaan seperti sembelit, kehilangan nafsu makan, dan mual pada orang yang terkena.
8.	Pemberdayaan Perempuan, Ketahanan Pangan dan Gizi Komunitas Pastoral di Tanzania	2019	Alessandra Galiè, Nils Teufel, Amy Webb Girard c, Isabelle Baltenweck, Paula Dominguez-Salas,	Keragaman makanan rumah tangga, sebaliknya, mengukur konsumsi difkelompok makanan yang salah oleh anggota rumah tangga tertentu selama periode referensi; sering digunakan sebagai indikator ketahanan pangan dan kualitas pola makan rumah tangga tetapi tidak mencakup perkiraan ketahanan gizi masing-masing anggota	Makalah ini menyajikan studi metode campuran yang meneliti hubungan antara perempuan pangan rumah tangga, dan keragaman pola makan ibu dan anak (sebagai salah satu indikator ketahanan gizi) di dua wilayah Tanzania. Indikator di tiga domain perempuan'Pemberdayaan dinilai dan disesuaikan	Kedua metodologi tersebut menunjukkan korelasi positif antara pemberdayaan perempuan, keragaman makanan mereka dan anak-anak mereka, dan oleh karena itu ketahanan nutrisi mereka. Hanya komponen kualitatif yang menunjukkan hubungan positif antara pemberdayaan perempuan dan ketahanan pangan rumah tangga. Komponen ini juga memberikan pemahaman tentang proses pemberdayaan perempuan dalam

			Mindy J. Price d, Rebecca Jones c, Ben Lukuyu, Luke Korir, IlanaG. Raskind c, Kristie Smith b, Kathryn M. Yount	rumah tangga (Hoddinott dan Yohannes, 2002).	dengan skala akses kerawanan pangan rumah tangga. Penelitian kualitatif membantu mengapresiasi dinamika gender affecting wanita'pemberdayaan ketahanan pangan dan perempuan 'Perhubungan pemberdayaan-keamanan nutrisi.	sistem konservasi hijauan dan peternaka memengaruhi ketahanan pangan dan nutrisi rumah tangga semi-menetap. Komponen kualitatif juga menunjukkan perbedaan adat peran gender antara laki-laki sebagai penjamin ketahanan pangan rumah tangga dan perempuan sebagai penanggung jawab keamanan gizi, dan persepsi perempuan bahwa perbedaan tersebut merugikan untuk mencapai ketahanan gizi. Perbedaan tersebut dibahas sebagai kemungkinan alasan di balik perbedaan tersebut- tentang hubungan pemberdayaan perempuan dengan ketahanan pangan rumah tangga - antara kuantitatif dan kualitatif fitemuan.
9.	Aplikasi Keamanan Pangan Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Makanan dalam Pengolahan Makanan di Rumah Sakit	2018	Jufri Sineke , Olga Lieke Paruntu dan Rudolf B. Purba	Food safety di rumah sakit harus sangat diperhatikan karena konsumen dari makanan tersebut merupakan pasien yang sedang dalam tahap pengobatan. Pasien Lebih rentan terkontaminasi bakteri	Metode pengumpulan data adalah wawancara menggunakan kuesioner. Data pengetahuan dikumpulkan menggunakan tes tertulis dalam bentuk pretes dan postes dan observasi perilaku penjamah	Capaian pengetahuan penjamah makanan tentang food safety sesudah dilakukan intervensi memiliki rata-rata nilai pengetahuan sebesar 84,73, dan terdapat 21 orang (67,74%) berada di atas rata-rata nilai pengetahuan dan terdapat 9 orang (32,26%) yang memiliki nilai

	Bolaang Mongondow			dan bahan berbahaya lainnya yang dapat masuk ke dalam tubuh melalui makanan.	makanan sebelum dan sesudah pelatihan tentang food safety dimulai dari persiapan bahan makanan sampai pada distribusi makanan.	pengetahuan di bawah rata-rata nilai pengetahuan.
10.	Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta	2016	Dinda Nira Aprilia	Bagaimana pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta.	Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Penulis menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Dalam perhitungan data menggunakan teknik analisis data regresi linear berganda. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan penghitungan komputerisasi program SPSS versi 20.	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variabel hygiene pengolahan makanan (X) dengan sub variabel yang telah dijelaskan memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan (Y). Hal ini dapat dilihat dari beberapa uji yang telah dilakukan, dan hasilnya menunjukkan bahwa pada variabel memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan.

Berdasarkan penelitian-penelitian sebelumnya, penelitian ini memiliki pembeda, antara lain yaitu :

- a. Dilakukan di dapur umum PMI Kota Jakarta Barat dimana wilayah Jakarta Barat ber-risiko terjadi bencana banjir di saat musim hujan intensitas tinggi dan juga kebakaran sehingga penyintas bencana yang berada di tempat pengungsian memerlukan bantuan terutama bantuan makanan. Bantuan makanan tersebut berkaitan penting terhadap keamanan pangan, kualitas makanan dan kualitas pelayanan makanan yang kemungkinan dapat mempengaruhi daya terima makanan bagi penyintas bencana.
- b. Belum pernah ada yang melakukan penelitian mengenai sistem penyelenggaraan makanan darurat di PMI Kota Jakarta Barat, terutama untuk kondisi darurat bencana yang dapat berdampak pada masalah gizi.
- c. PMI Kota Jakarta Barat merupakan satu di antara institusi di wilayah Jakarta Barat yang rutin melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan darurat dengan di bentuknya dapur umum dalam melaksanakan giat kebencanaan yang berfokus pada bidang sosial kemanusiaan sehingga hasil dan pembahasan penelitian ini masih relatif baru.