

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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

Penyelenggaraan makanan institusi adalah suatu kegiatan pengelolaan makanan banyak yang terdapat pada suatu institusi dengan tujuan untuk memberikan dan menyediakan makanan bagi konsumen dengan sebaik-baiknya. Untuk menciptakan suatu pengolahan makanan institusi yang berhasil guna dan berdaya guna oleh karena itu diperlukan adanya pengorganisasian seluruh unsur kegiatan dalam proses penyelenggaraannya. (Mukrie.dkk, 1990)

Institusi merujuk pada tempat/lembaga penyelenggara makanan massal. Salah satu jenis penyelenggaraan makanan di institusi yaitu penyelenggaraan makanan di tempat penitipan anak/TPA. Tujuan dari penyelenggaraan makanan di institusi tersebut yaitu menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan serta sarana yang digunakan. Dalam penyelenggaraan makanan suatu institusi seperti tempat penitipan anak/TPA memerlukan manajemen pengelolaan yang baik, salah satu unsur dalam sistem manajemen pengelolaan makanan yaitu perencanaan menu. (Rotua, 2015)

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan institusi. Sebelum melakukan suatu penyelenggaraan makanan banyak dilaksanakan, sebaiknya perlu dilakukan perencanaan dan persiapan menu yang baik agar nilai gizi yang dikandung oleh suatu hidangan dapat sesuai dengan kecukupan gizi sasaran (Mukrie.dkk, 1990).

Menurut Widartika (2018) penggunaan menu siklus untuk penyelenggaraan makanan banyak memiliki beberapa manfaat yaitu memudahkan pembelian bahan makanan dan pengolahan, menghindari pengulangan item menu yang sama, mencegah terjadinya kebosanan sasaran, dapat mengatur frekuensi penggunaan masing-masing bahan makanan, dan beban kerja karyawan dapat diseimbangkan serta memiliki distribusi dengan jelas. Menu siklus perlu direncanakan secara hati-hati dengan memperhatikan faktor-faktor yang harus dipertimbangkan seperti perubahan musim, ketersediaan bahan makanan dipasaran serta karakteristik konsumen. Penetapan lamanya siklus jangan sampai menyebabkan ketidakpuasan konsumen dan juga jangan menyulitkan pengelola.

Menurut hasil penelitian Fadhillah (2009) mengatakan bahwa dari 59,3% anak yang mengalami kesulitan makan disebabkan oleh waktu makan yang tidak teratur (63,6%), frekuensi makan buruk (78,1%), dan dengan cara dipaksa disuapi (100%). Dari hasil penelitian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa dengan waktu makan yang teratur, frekuensi makan baik serta makan sesuai dengan keinginan anak akan mengurangi kesulitan makan pada anak usia prasekolah. Oleh karena itu perencanaan menu yang baik perlu dilakukan agar dapat mengatur waktu makan dan frekuensi makan serta makanan yang disajikan bergizi dan sesuai dengan selera anak sehingga dapat mengatasi masalah kesulitan makan pada anak usia prasekolah.

Salah satu tempat penitipan anak di kota Malang yang melakukan penyelenggaraan makanan banyak yaitu di TPA IT As Salam yang bertempat di Jalan Bendungan Riam Kanan No.13. Pada TPA ini terdapat 31 anak yang memiliki rentang usia antara 6 bulan sampai 6 tahun. TPA ini memiliki 2 orang tenaga pengolah makanan lulusan SMK. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan di TPA ini ditujukan untuk kelompok usia 2-6 tahun. TPA ini termasuk kedalam jenis TPA *full day*, karena pada TPA ini diselenggarakan selama satu hari penuh. Kemudian berdasarkan tempat penyelenggaraan termasuk kedalam TPA perumahan.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan, didapatkan bahwa tenaga pengolah makanan di TPA IT As Salam tidak

pernah melakukan perencanaan dan penyusunan menu bulanan, tetapi perencanaan menu yang dilakukan mingguan. Menurut informasi didapatkan juga bahwa pola menu dalam satu kali penyajian terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur, tenaga pengolah tidak pernah menyajikan buah.

Makanan yang disajikan di TPA IT As Salam adalah menu untuk makan siang saja, dan penyajian dengan cara diambilkan oleh pengasuh anak (*Tray Service*).

Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap perencanaan menu di TPA IT As Salam Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana perencanaan menu pada penyelenggaraan makanan untuk anak usia dini di TPA IT As Salam Kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

1) Tujuan umum

Mengetahui gambaran perencanaan menu pada penyelenggaraan makanan untuk anak usia dini di TPA IT As Salam Kota Malang.

2) Tujuan khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik anak usia dini di TPA IT As Salam
- b. Membandingkan faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu di TPA IT As Salam dengan standar
- c. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi pada anak usia dini di TPA IT As Salam

D. Manfaat Penelitian

1) Manfaat Teoritis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah informasi mengenai perencanaan menu pada anak usia dini di TPA IT As Salam Kota Malang.

2) Manfaat Praktis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan (perencanaan menu) di tempat penitipan anak, khususnya pada anak usia dini di TPA IT As Salam Kota Malang.

E. Kerangka Konsep Penelitian

