

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan rehabilitasi sosial merupakan tempat pemulihan dan pengembangan kemampuan seseorang yang mengalami disfungsi sosial agar dapat melaksanakan fungsi sosialnya secara wajar. Pemulihan dan pengembangan yang dimaksud adalah untuk mengembalikan keberfungsian secara fisik, mental, dan sosial, serta memberikan dan meningkatkan keterampilan. Pada penyelenggaraan rehabilitasi sosial penyandang disabilitas fisik di dalam asrama dan mendapatkan pelatihan keterampilan serta mendapatkan pelayanan makanan. Penyelenggaraan makanan ini termasuk dalam penyelenggaraan makanan institusi sosial yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi juga menjaga status gizi klien agar terhindar dari masalah gizi dan tidak berorientasi pada laba (Bakri, dkk. 2018).

Meskipun penyelenggaraan makanan institusi ini tidak berorientasi pada laba, dalam menyusun menu makanan yang akan diberikan kepada klien harus sesuai dengan kebutuhan klien. Selain nilai gizi, keragaman dan proporsi bahan makanan juga merupakan hal penting dalam menentukan kualitas menu (Permenkes RI no 75 tahun 2013). Namun berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan September 2019, melalui wawancara oleh pihak pengelola makanan UPT RSBN dan observasi secara langsung diketahui bahwa penyelenggaraan makanan dilakukan oleh 3 tenaga penjamah makanan dan menghasilkan ± 105 porsi dalam satu kali waktu makan. Berdasarkan hasil observasi penyajian makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang adalah *tray service* yang artinya makanan disajikan di meja menggunakan kereta makanan. Dalam pemorsian makanan tidak ada standar porsi sehingga porsi makan untuk klien perempuan dan laki-laki sama. Setelah dilakukan penimbangan makanan selama satu hari, diketahui bahwa kesesuaian kecukupan gizi pada menu yang disajikan masih belum memenuhi angka kecukupan gizi yang dianjurkan, jika diuraikan yaitu kecukupan energi (45%), kecukupan

protein (76%), kecukupan lemak (31,6%), kecukupan karbohidrat (44,86%). Hal ini menggambarkan bahwa kecukupan gizi masih mengalami defisit atau belum sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi pada Permenkes No. 28 tahun 2019. Setelah dilakukan wawancara, tenaga penjamah makanan masih belum mendapatkan pelatihan mengenai kualitas menu.

Salah satu strategi untuk meningkatkan ketersediaan dan kualitas menu di penyelenggaraan institusi tersebut yaitu dengan pemberian informasi kepada tenaga pengelola. Menurut Notoatmodjo (2005) salah satu strategi untuk memperoleh perubahan perilaku adalah dengan pemberian informasi yang meningkatkan pengetahuan sehingga menimbulkan kesadaran dan pada akhirnya orang akan berperilaku sesuai dengan pengetahuan tersebut. Salah satu upaya pemberian informasi yang dapat dilakukan adalah dengan penyuluhan menggunakan media *booklet*. Pemberian informasi melalui penyuluhan menggunakan media *booklet* pada penelitian Rahmawati, dkk. (2020) dengan sasaran tenaga penjamah di J *catering* diketahui bahwa penyuluhan menggunakan *booklet* memberikan perubahan pada tingkat pengetahuan tenaga penjamah dengan persentase awal 25% (3 orang) cukup dan 75% (9 orang) baik dan setelah penyuluhan tingkat pengetahuan meningkat menjadi 100% (12 orang) baik. Maka dapat dikatakan bahwa penyuluhan menggunakan *booklet* memberikan perubahan yang bermakna antara sebelum dan sesudah diberikannya penyuluhan.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui tingkat pengetahuan tenaga pengelola penyelenggara makanan dan kesesuaian kecukupan energi serta zat gizi makro sebelum dan sesudah penyuluhan kualitas menu di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat pengetahuan tenaga pengelola dan ketersediaan energi serta zat gizi makro sebelum dan sesudah penyuluhan kualitas menu di penyelenggaraan makanan rehabilitasi sosial bina netra malang?

C. Tujuan

Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan tenaga pengelola dan ketersediaan energi serta zat gizi makro sebelum dan sesudah penyuluhan kualitas menu di penyelenggaraan makanan UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.

Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik tenaga pengelola di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
- b. Melakukan penyuluhan tentang kualitas menu kepada tenaga pengelola penyelenggaraan makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
- c. Menganalisis tingkat pengetahuan tenaga pengelola penyelenggaraan makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang sebelum pelaksanaan penyuluhan kualitas menu dan sesudah pendampingan.
- d. Menganalisis kualitas menu yang disajikan oleh tenaga pengelola penyelenggaraan makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang sebelum pelaksanaan penyuluhan kualitas menu dan sesudah pendampingan.
- e. Menghitung ketersediaan energi dan zat gizi makro pada menu yang disajikan oleh tenaga pengelola penyelenggaraan makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra sebelum pelaksanaan penyuluhan kualitas menu dan sesudah pendampingan.

D. Manfaat

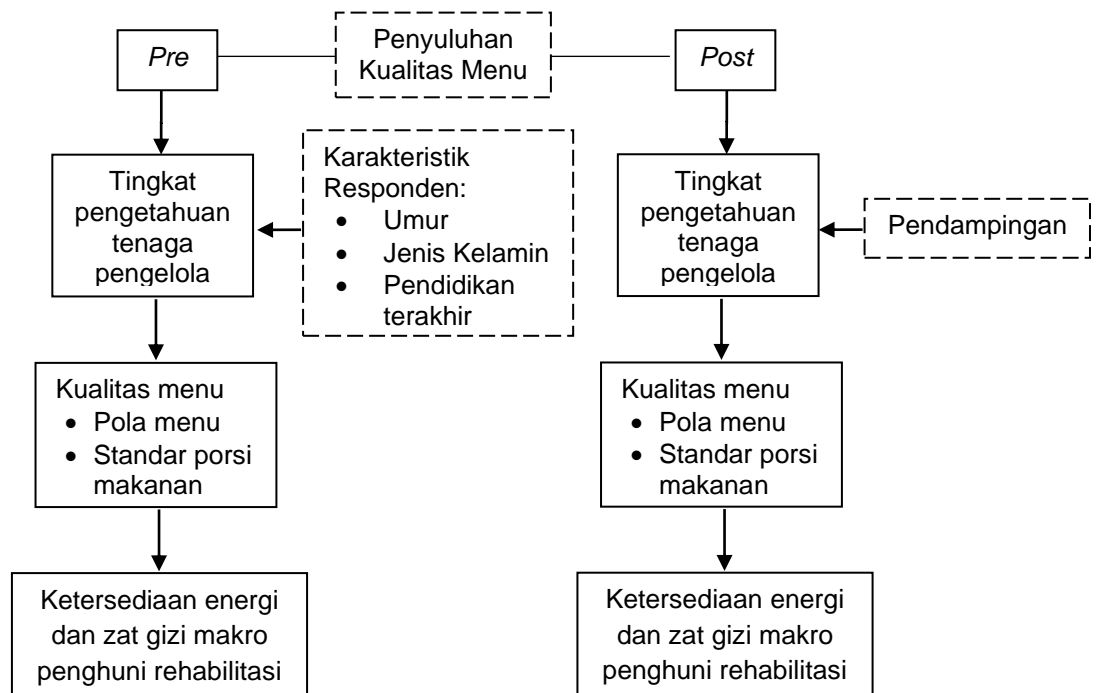
1. Bagi Institusi Penyelenggaraan Makanan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan informasi dan evaluasi penyelenggaraan makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.

2. Bagi Penulis

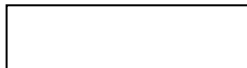
Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan untuk penerapan ilmu yang telah dipelajari di bangku kuliah, memberikan pengalaman, meningkatkan pengetahuan dan pengalaman.


E. Kerangka Penelitian



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:

 = diteliti

 = tidak diteliti