

ABSTRAK

NISRYNA NUR SADYDA. 2020. Tingkat Pengetahuan Tenaga Pengelola Dan Ketersediaan Energi Serta Zat Gizi Makro Sebelum Dan Sesudah Penyuluhan Di Penyelenggaraan Makanan Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
Pembimbing : Bachyar Bakri dan Arsinah Habibah Fitriah

Pada penyelenggaraan makanan yang dilakukan pada bulan September 2020 di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang diketahui bahwa kecukupan gizi penghuni asrama belum terpenuhi (19-29 tahun), jika diuraikan kecukupan energi dan zat gizi makro penghuni asrama yaitu untuk kecukupan energi (45%), kecukupan protein (76%), kecukupan lemak (31,6%), kecukupan karbohidrat (44,86%). Hal ini menggambarkan bahwa kecukupan gizi masih 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. Tujuan penelitian ini adalah untuk 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. Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan penelitian *one group pre test - post test design*. Populasi penelitian ini adalah tenaga pengelola dan menu makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *total sampling* pada tenaga pengelola dan *accidental sampling* pada makanan. Jumlah sampel yang diambil yaitu sejumlah 8 orang tenaga pengelola dan 15 menu makanan. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Dari hasil analisis data, dapat diketahui : Karakteristik responden, jenis kelamin responden berjenis kelamin laki-laki 50% dan perempuan 50%. Usia responden berusia 30 – 49 tahun (62,5%) dan 50 – 64 tahun (37,5%). Tingkat pendidikan responden tamat SMP/ sederajat (25%), tamat SMA/ sederajat (37,5%), dan tamat diploma/PT (37,5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan sebelum penyuluhan 58,75% kurang dan setelah penyuluhan (81,25%) baik. Kualitas menu sebelum penyuluhan 32,2% dan sesudah penyuluhan meningkat menjadi 51,5%. Ketersediaan energi dan zat gizi makro untuk ketersediaan energi sebelum penyuluhan 72,4% dan sesudah penyuluhan meningkat menjadi 78,89%. Ketersediaan protein sebelum penyuluhan 99,13% dan sesudah penyuluhan meningkat menjadi 106,35%. Ketersediaan lemak sebelum penyuluhan 65,02% dan sesudah penyuluhan meningkat menjadi 66,23%. Ketersediaan karbohidrat sebelum penyuluhan 70,62% dan sesudah penyuluhan meningkat menjadi 78,35%.

Pihak tenaga pengelola penyelenggaraan makanan di UPT RSBN perlu mengadakan pelatihan mengenai standar porsi dan penyuluhan mengenai gizi seimbang yang dijadwalkan secara berkala untuk bisa membangun pemahaman yang lebih mengenai gizi seimbang. Merubah susunan siklus menu sesuai dengan pedoman umum gizi seimbang.

Kata Kunci : *Tingkat pengetahuan, Kualitas Menu, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro*