



FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENYELENGGARAAN PROGRAM MAKAN SIANG DI SD AL MUSLIM TAMBUN

Rohayati[✉], Intan Zainafree

Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima Februari 2013
Disetujui Maret 2013
Dipublikasikan
September 2014

Keywords:
*Lunch Program; Foodservice
Organizations; Nutrient
Management Institutions*

Abstrak

Saat ini belum ada evaluasi terhadap penyelenggaraan makan di sekolah yang dapat memberikan penilaian yang obyektif terhadap program tersebut sehingga pada praktiknya siswa hanya diberikan makanan yang sesuai dengan anggaran dana yang ada, bukan berdasarkan pertimbangan kecukupan gizi dan masalah gizi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan penyelenggaraan program makan siang di SD Al Muslim Tambun Bekasi. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif, dengan rancangan penelitian deskriptif. Pengambilan sampel dalam penelitian ini bersifat sementara dengan teknik *snowball sampling*. Informan dalam penelitian ini meliputi kepala sekolah, guru, petugas dalam kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makan siang, dan siswa. Uji keabsahan data dalam penelitian ini yaitu *credibility* atau kredibilitas dengan pendekatan triangulasi data. Kesimpulan dari penelitian ini adalah input (sumber daya manusia, tingkat pengetahuan gizi guru, dana, sarana prasarana, tingkat kecukupan zat gizi siswa, status gizi), dan proses (perencanaan menu hingga penyajian dan distribusi) semuanya saling terkait dan perlu dilakukan secara maksimal untuk menghasilkan output (penyelenggaraan program makan siang) di Sekolah Dasar Al Muslim Tambun Bekasi yang baik dan maksimal pula.

Abstract

Currently there is no evaluation of the implementation of school meals to provide an objective assessment of the program so that, in practice, the students are only given food in accordance with the existing budget, not based on consideration of the adequacy of nutrition and nutritional problems. The purpose of this study was to determine the factors related to the operation of school lunch programs in Muslim Al Tambun Bekasi. This type of research used in this study is a type of qualitative research, the descriptive research design. Sampling in this study transient with snowball sampling technique. Informants in this study include the principal, teachers, staff in the implementation of systems management activities lunch, and students. Test the validity of the data in this study are credibility or the credibility of the data triangulation approach. The conclusion of this study is the input (human resources, the level of nutrition knowledge of teachers, funding, facilities, student sufficient levels of nutrients, nutritional status), and process (planning menus to the presentation and distribution) are all interrelated and need to be done to the maximum and good for output (holding lunch program) in Primary Schools Al Muslim Tambun Bekasi.

© 2014 Universitas Negeri Semarang

[✉] Alamat korespondensi:
Gedung F1 Lantai 2 FIK Unnes
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229
E-mail: ayha.yhatie89@gmail.com

PENDAHULUAN

Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa karena mereka adalah generasi penerus yang akan menentukan kualitas bangsa di masa depan, sehingga wajar bila seorang anak mendapatkan kesempatan seluas-luasnya untuk tumbuh dan berkembang serta memperoleh pendidikan secara formal di sekolah. Proses tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal diantaranya ditentukan oleh pemberian nutrisi dengan kualitas dan kuantitas yang baik serta benar (Reisi Nurdiani, 2011: 1).

Pada usia anak masuk sekolah yaitu usia 6-12 tahun anak mulai masuk ke dalam dunia baru dimana dia mulai banyak berhubungan dengan dunia luar keluarganya dan dia berkenalan pula dengan suasana dan lingkungan baru dalam kehidupannya. Hal ini tentu saja mempengaruhi kebiasaan makan mereka, pengalaman-pengalaman baru, kegembiraan di sekolah, rasa takut kalau terlambat tiba di sekolah menyebabkan anak sering menyimpang dari kebiasaan makan yang sudah diberikan kepada mereka (Sjahmien Moehji, 2003: 57).

Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar 2010, rata-rata status gizi kurus pada kelompok umur 6-12 tahun yaitu 11,2 persen, sedangkan prevalensi kegemukan pada kelompok umur 6-12 tahun yaitu sebesar 9,2 persen. Masalah kekurangan konsumsi energi dan protein pun juga terjadi pada semua kelompok umur, terutama terjadi pada anak usia sekolah (6-12 tahun), usia praremaja (13-15 tahun), dan usia remaja (16-18 tahun). Secara nasional penduduk Indonesia yang mengonsumsi energi di bawah kebutuhan minimal (kurang dari 70 persen dari angka kecukupan gizi bagi orang Indonesia) adalah sebanyak 40,7 persen dan penduduk yang mengonsumsi protein di bawah kebutuhan minimal (kurang dari 80 persen dari angka kecukupan protein bagi orang Indonesia) adalah sebanyak 37 persen. Rata-rata kecukupan konsumsi energi anak umur 7-12 tahun (usia sekolah) berkisar antara 71,6-89,1 persen, dan sebanyak 44,4 persen anak mengonsumsi energi di bawah kebutuhan minimal. Persentase anak umur 7-12 tahun yang mengonsumsi energi di

bawah kebutuhan minimal di Provinsi Jawa Barat ialah sebesar 46,4 persen, sedangkan di wilayah DKI Jakarta sendiri mengonsumsi sebesar 34,9 persen. Dan rata-rata kecukupan konsumsi protein anak usia 7-12 tahun berkisar antara 85,1-137,4 persen. Persentase anak umur 7-12 tahun yang mengonsumsi protein di bawah kebutuhan minimal adalah 30,6 persen. Di provinsi Jawa Barat, persentase anak umur 7-12 tahun yang mengonsumsi protein di bawah kebutuhan minimal ialah sebesar 34,9 persen dan untuk wilayah DKI Jakarta sebesar 21,1 persen (Depkes RI, 2010: 72-81).

Kepala Dinas Kesehatan Jawa Barat, Alma Luciati, juga menjelaskan bahwa masalah gizi memang banyak ditemukan dalam kehidupan, termasuk di Jawa Barat karena masalah gizi ini memang terjadi dalam setiap siklus kehidupan: bayi, balita, anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Kasus gizi buruk dan kurang gizi yang berada di Provinsi Jawa Barat di antaranya terjadi di Indramayu, Bekasi, Karawang, Sumedang, Tasikmalaya, dan Kabupaten Bandung yang umumnya ditemui pada usia anak-anak, untuk itu konsumsi makan anak-anak perlu diperhatikan karena hal ini bisa menyebabkan terhambatnya prestasi belajar mereka di sekolah (<http://health.kompas.com>). Berdasarkan data Dinkes Kota Bekasi tahun 2010, penurunan jumlah penderita gizi buruk dalam setahun terakhir hanya 0,1 persen dari total penduduk Kota Bekasi sebanyak 2,3 juta jiwa. Di awal tahun 2011, jumlah penderita gizi buruk mencapai 0,38 persen. Pada pertengahan tahun, angkanya turun menjadi 0,34 persen dan 0,28 persen di akhir tahun.

Di Indonesia, masalah gizi pada anak usia sekolah dasar masih cukup memprihatinkan. Hal ini dapat dilihat dari beberapa penelitian yang telah dilakukan terhadap anak usia sekolah dasar. Penelitian Padmiari (2004) terhadap 80 anak SD di Denpasar menyebutkan sekitar 75% konsumsi energi anak-anak berasal dari jajanan yang diistilahkan sebagai *street food* (makanan jalanan)

berupa aneka macam *fast food*, jajanan pasar, hingga *snack* ringan. Sementara itu, hanya 25% konsumsi energi anak-anak berasal dari makanan pokok berupa nasi, daging, sayuran, dan pelengkap lainnya (Nirmala Devi, 2012: 6). Begitu juga penelitian yang dilakukan oleh dr. Saptawati Bardosono tahun 2010, ahli gizi dari Universitas Indonesia, di lima sekolah dasar di Jakarta, didapatkan sebanyak 94,5% anak mendapatkan asupan gizi di bawah angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Hal senada diungkapkan dalam penelitian Satoto (2010) di tiga sekolah dasar di Bekasi, ditemukan sebanyak 30-35% anak sekolah dasar tumbuh di bawah baku yang ada, untuk itu sangat penting diperhatikan asupan gizi anak usia sekolah.

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah yang berhubungan dengan makanan pada anak usia sekolah. Menurut Mahan dkk (2004), di Amerika Serikat, program penyelenggaraan makanan di sekolah (*The National School Lunch Program*) sudah mulai dirintis sejak tahun 1946. Makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makan siang di sekolah harus dapat menyumbangkan energi sekitar sepertiga dari total kebutuhan energi anak. Pakar gizi dari Institut Pertanian Bogor, Drajat Martianto (2006) menjelaskan, rekomendasi kontribusi energi dan zat gizi sarapan sebanyak 25 persen, makan siang 30 persen, makan malam 25 persen, dan makan selingan pagi dan sore masing-masing 10 persen. Dengan adanya penyelenggaraan makan tersebut menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas belajar. Berdasarkan data WFP (*World Food Programme*) tahun 2010, program *school feeding* atau pemberian makan di sekolah yang dilakukan tahun lalu berhasil meningkatkan level prestasi anak dalam belajar dari 54 persen menjadi 73 persen.

Penyelenggaraan makanan di sekolah ini bertujuan untuk memperbaiki status gizi terutama bagi anak sekolah yang tidak sempat sarapan dan membawa bekal, memperbaiki prestasi akademik, sebagai bahan pendidikan gizi untuk anak sekolah, dan membiasakan

memilih makanan bergizi. Masing-masing metode pelayanan makanan di sekolah memiliki kelebihan dan kekurangan, namun hal utama yang harus diperhatikan adalah kecukupan gizi dan jumlah makanan yang disediakan sehingga setiap sekolah memerlukan suatu manajemen penyelenggaraan makanan untuk mengelola penyediaan makan bagi siswa khususnya dan seluruh aparat sekolah umumnya karena saat ini belum ada evaluasi terhadap penyelenggaraan makan di sekolah yang dapat memberikan penilaian yang obyektif terhadap program tersebut sehingga pada praktiknya siswa hanya diberikan makanan yang sesuai dengan anggaran dana yang ada, bukan berdasarkan pertimbangan kecukupan gizi dan masalah gizi. Oleh karena itu, diperlukan adanya penyelenggaraan program makan siang di sekolah bagi anak-anak usia sekolah mengingat pentingnya masa pertumbuhan dan perkembangan bagi anak-anak sekolah dasar karena belum seluruhnya sekolah dasar dapat menerapkan penyelenggaraan makan siang di sekolah bagi anak usia sekolah. Oleh karena itu, peneliti ingin mengetahui faktor apa saja yang berhubungan dengan penyelenggaraan program makan siang di sekolah.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif dengan rancangan penelitian deskriptif. Fokus penelitian yang menjadi pusat perhatian yaitu faktor yang berhubungan dengan penyelenggaraan program makan siang di sekolah, yang meliputi input (sumber daya manusia, tingkat pengetahuan gizi guru, dana, sarana prasarana, tingkat kecukupan zat gizi siswa, status gizi), dan proses (perencanaan menu hingga penyajian dan distribusi) untuk menghasilkan output (penyelenggaraan program makan siang).

Sumber informasi dalam penelitian ini meliputi kepala sekolah, guru, petugas dalam kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makan siang, dan siswa. Dalam proses pemilihan sampel dalam penelitian ini

menggunakan teknik *purposive sampling*. Dalam penelitian ini instrumen yang digunakan adalah panduan wawancara *indepth interview* dengan tape recorder, lembar observasi, dan dokumentasi. Sedangkan dalam pengambilan data menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi keadaan di lapangan. Setelah melakukan pengambilan data maka dilakukan pemeriksaan keabsahan data dengan menggunakan teknik triangulasi. Tahap terakhir adalah tahap analisis data yang terdiri dari tahap pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan verifikasi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

INPUT

Sumber Daya Manusia

Berdasarkan hasil penelitian tentang sumber daya manusia dalam manajemen penyelenggaraan program makan siang di sekolah diketahui bahwa di kantin Al Muslim Tambun telah memiliki seorang koordinator dapur atau ahli gizi sehingga hal ini telah memenuhi syarat dengan adanya ahli gizi seperti yang telah ditentukan karena dalam setiap perencanaan dan praktiknya dapat mempertimbangkan angka kebutuhan zat gizi. Tetapi, dalam pembagian kerja untuk setiap petugas di dapur Al Muslim Tambun masih belum jelas atau spesifik karena semua petugas ikut terlibat dalam proses pengolahan mulai dari persiapan, memasak, pemorsian, penyajian, dan distribusi sehingga dalam praktiknya sehari-hari setiap petugas mengerjakannya fleksibel, yaitu jika sudah ada petugas yang selsesai mengerjakan tugasnya maka dapat segera membantu petugas yang lainnya. Sedangkan, untuk kualitas sumberdaya kantin Al Muslim Tambun secara non formal sudah cukup baik tetapi belum didukung dengan pengalaman informal yang memadai.

Pada umumnya input atau masukan dari sistem penyelenggaraan makanan adalah sumber daya manusia dan fisik yang diubah untuk menghasilkan output. Sumber daya manusia ini terdiri dari tenaga kerja dan

keterampilan (Mary et al, 2007: 7-9). Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Mukhtar (2004) yang menjelaskan bahwa manajemen sistem penyelenggaraan makanan diperlukan seorang kepala dapur yang dapat membuat dan mengatur menu, yaitu orang-orang yang memang telah memiliki pendidikan baik secara formal maupun pelatihan, dan juga sudah memiliki banyak pengalaman praktik kerja lapangan. Dalam pelaksanaan penyajian makanan yang berkualitas, kepala dapur diharapkan memiliki orang-orang yang berkemampuan dan berkualitas dibidangnya, agar sumber daya manusia yang ada di dapur benar-benar produktif dan bermutu. Kelemahan dalam ketenagaan ialah masalah tenaga kerja yang tidak professional di suatu institusi non komersial.

Tingkat Pengetahuan Gizi Guru

Pengetahuan gizi adalah kemampuan kognitif serta pemahaman contoh tentang gizi. Berdasarkan hasil penelitian mengenai tingkat pengetahuan gizi yang dilakukan dari 6 buah pertanyaan dalam wawancara mendalam yang diberikan mencakup gizi secara umum yang meliputi tentang zat gizi, gizi seimbang, perilaku gizi seimbang, pola makan anak, faktor-faktor yang mempengaruhi pola makan anak, dan perilaku makan yang sehat pada anak. Adapun pertanyaan dimana informan tidak dapat memberikan penjelasan dengan tepat adalah mengenai gizi seimbang (71,4%) dan perilaku gizi seimbang (28,6%).

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting bagi terbentuknya tindakan seseorang. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Pengetahuan juga merupakan salah satu pertimbangan seseorang dalam memilih dan mengonsumsi makanan. Semakin baik pengetahuan gizi seseorang, maka akan semakin memperhatikan kualitas dan kuantitas pangan yang dikonsumsi. Orang yang semakin baik pengetahuan gizinya akan lebih banyak mempertimbangkan pertimbangan rasional dan

pengetahuannya dibandingkan panca inderanya sebelum mengonsumsi makanan (Soekidjo Notoatmodjo, 2007: 143-144).

Dana

Berdasarkan hasil penelitian mengenai dana untuk manajemen penyelenggaraan program makan siang di sekolah oleh pihak kantin Al Muslim diketahui bahwa sumber dana penyelenggaraan program makan siang di sekolah berasal dari Yayasan Al Muslim dan diatur sepenuhnya dana yang didapat tersebut oleh petugas atau koordinator dapur selaku ahli gizi dalam kantin tersebut. Data-data yang diperlukan untuk merencanakan anggaran belanja antara lain, meliputi macam dan jumlah bahan makanan yang ada, jumlah taksiran bahan makanan yang akan dibeli, kalkulasi total biaya, serta penyusutan anggaran belanja setahun.

Dalam penyelenggaraan makanan, setiap menu yang disusun harus sesuai dengan dana yang ditetapkan. Makanan yang baik dan bergizi bukan berarti makanan yang mahal. Oleh sebab itu, menu yang disusun hendaknya beraneka ragam dengan harga yang terjangkau (Mary, et al, 2007: 63). Menurut Utari (2009), perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah suatu kegiatan perencanaan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen yang dilayani. Tujuannya adalah tersedianya tafsiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen yang dilayani sesuai dengan standar kecukupan gizi.

Sarana Prasarana

Sarana yaitu alat yang digunakan untuk pelaksanaan program penyelenggaraan makan siang di SD Al Muslim Tambun Bekasi. Peralatan tersebut merupakan salah satu modal yang penting dalam suatu proses kegiatan. Kuantitas dan kualitas (jenis bahan peralatan dan kebersihan) peralatan yang dimiliki merupakan dua hal yang harus dipenuhi.

Prasarana ialah sesuatu yang menunjang terselenggaranya suatu program kegiatan, dalam hal ini program makan siang. Prasarana yang ada yaitu kantin Al Muslim Tambun sebagai tempat pelaksanaan program makan siang di sekolah. Berdasarkan hasil penelitian mengenai sarana prasarana yang ada di SD Al Muslim Tambun Bekasi terkait penyelenggaraan program makan siang di sekolah diketahui bahwa sarana atau peralatan di dapur Al Muslim dikelompokkan menjadi 3, yaitu alat penyimpanan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Sanitasi dapur dan fasilitas fisik penyelenggaraan makanan di SD Al Muslim Tambun Bekasi dinilai berdasarkan Kemenkes RI nomor 715/MENKES/SK/2003.

Dari hasil wawancara mendalam dan dokumentasi serta observasi di lapangan yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan bahwa sarana prasarana yang ada di dapur maupun kantin SD Al Muslim Tambun sudah lengkap, tetapi masih perlu ditingkatkan dalam hal penataan peralatan pada saat disimpan dalam penyimpanan peralatan di bagian dapur untuk proses penyelenggaraan makan siang dan juga letak pencucian piring yang terdapat di bagian kantin SD Al Muslim karena letaknya yang berada di tengah-tengah.

Berdasarkan Depkes RI tahun 2001, ruangan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan harus terpisah satu dengan lainnya dan biasanya dibatasi oleh dinding. Ruangan ditata dengan baik sesuai dengan fungsinya sehingga memudahkan dalam proses penyelenggaraan makanan dan ruangan yang digunakan mudah dibersihkan serta bila ada bagian yang rusak harus segera diganti.

Tingkat Kecukupan Zat Gizi Siswa

Berdasarkan hasil penelitian dengan informan diketahui bahwa tingkat kecukupan energi dan protein tergolong defisit disebabkan karena konsumsi yang kurang. Konsumsi di sekolah dapat dikatakan sudah memenuhi angka kecukupannya, tetapi konsumsi di rumah sangat kurang sehingga konsumsi rata-rata per orang per hari menjadi rendah. Berdasarkan

hasil wawancara, informan mengatakan apa yang mereka konsumsi tergantung apa yang ibu mereka olah. Sedangkan yang sering mengonsumsi ikan dan daging hanya sebagian kecil saja. Hal ini juga sesuai dengan penelitian Budiyanto (2002) yang menyatakan bahwa jumlah konsumsi makanan yang kurang dan juga pola konsumsi yang salah inilah yang menyebabkan konsumsi makanan mereka yang kurang.

Penyediaan kebutuhan energi dan zat gizi anak di sekolah adalah 30% dari kebutuhan sehari yang berupa makan siang. Bila ada tambahan *snack* maka pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi di sekolah adalah 40% dari kebutuhan sehari. Hal ini sesuai dengan penelitian Sinaga (2007) dan Mary et al (2007: 71), yaitu makanan dalam penyelenggaraan makan siang sebaiknya menyumbangkan 1/3 dari kebutuhan. Berdasarkan hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012, Angka Kecukupan Energi (AKE) dan Angka Kecukupan Protein (AKP) yang dianjurkan (per orang per hari) ialah dibedakan menurut kelompok umur. AKE untuk kelompok umur pria (10-12 tahun) adalah 2100 kkal dan untuk kelompok umur wanita (10-12 tahun) adalah 2000 kkal. Sedangkan, AKP untuk kelompok umur pria (10-12 tahun) adalah 56 gram dan untuk kelompok umur wanita (10-12 tahun) adalah 60 gram. Berdasarkan angka kecukupan tersebut, energi yang harus disediakan dalam makan siang adalah sekitar 600-630 kkal dan protein sekitar 16,8-18 gram.

Status Gizi Siswa

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa 6 dari 7 informan siswa yang diteliti menurut indeks BB/TB (85,7%) memiliki status gizi normal dan hanya 1 informan (14,3%) yang memiliki status gizi gemuk. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan informan 18 yang memiliki status gizi gemuk diketahui bahwa memang informan tersebut suka makan. Berdasarkan hasil penelitian Christien Isdaryanti (2007) mengenai status gizi, dengan melakukan uji Fisher dengan tingkat

signifikansi (α)=0,05 maka diperoleh hasil $P=0,000$, yang menyatakan ada hubungan antara asupan energi dan status gizi di Sekolah Dasar Arjowinangun I Pacitan, begitu juga dengan prestasi belajar. Hal ini sesuai dengan informan 18 karena mengonsumsi asupan energi lebih sehingga sesuai dengan status gizi yang dimilikinya. Sedangkan, jika dilihat dari prestasi belajarnya, informan tersebut ialah salah satu siswa yang masuk ke dalam kelas favorit atau kelas unggulan.

PROSES

Perencanaan Menu

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di lapangan diketahui bahwa perencanaan menu dilakukan sendiri oleh ahli gizi tersebut dari referensi-referensi yang ada dan dibantu dengan ide atau masukan-masukan dari petugas yang lain dari pihak kantin serta dari para guru. Namun, orang tua siswa tidak dilibatkan dalam perencanaan menu. Menurut Marotz et al (2005), seorang perencana menu sebaiknya berkonsultasi dengan orang tua untuk berbagi informasi mengenai resep makanan yang disukai anak.

Kantin Al Muslim menggunakan siklus 5 hari dalam sebulan (5 minggu). Untuk standar resep yang digunakan diperoleh dari resep-resep yang sudah ada namun dikembangkan oleh ahli gizi sehingga sesuai dengan karakteristik konsumen yang dilayani. Standar resep tersebut belum terdokumentasikan dengan baik atau standar resep tertulis untuk makanan pokok belum ada, begitu juga dengan standar porsi. Pihak kantin juga telah menentukan menu (keragaman bahan baku). Akan tetapi, kesulitan yang dialami oleh ahli gizi dalam merencanakan menu adalah sulitnya menyesuaikan antara menu yang telah direncanakan dengan kesukaan anak.

Penyusunan menu disesuaikan dengan keseimbangan kalori dan nilai gizi sesuai dengan perjanjian yang telah disepakati sebelumnya. Hal ini sesuai dengan pernyataan Marotz et al (2005) yaitu standar resep sebaiknya dibuat untuk mencegah pembelian

bahan makanan yang berlebihan. Selain itu, penampilan menu yang disajikan juga harus diperhatikan. Menu harus disajikan semenarik mungkin untuk membangkitkan selera dan kesukaan anak.

Pengolahan

Dapur Al Muslim memulai proses pengolahan pada pukul 06.00 dan selesai pada pukul 10.00 WIB. Ketika mengolah makanan, pegawai menggunakan seragam kerja khusus di dapur. Pelindung tangan hanya digunakan pada saat memindahkan makanan tertentu seperti gado-gado dalam melakukan pemorsian dan berupa *snack* ketika akan disajikan. Pelindung tangan yang digunakan berupa sarung tangan plastik. Mengenai keamanan bahan pangan, pihak dapur Al Muslim tidak menggunakan pengawet, BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang digunakan pun tergolong dalam kategori aman.

Berdasarkan Depkes RI (2003) dalam penelitian Utari (2009) mengenai pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi, prasyarat pengolahan bahan makanan adalah tersedianya siklus menu, peraturan penggunaan bahan tambahan pangan, bahan makanan yang akan diolah, peralatan pengolahan bahan makanan, aturan penilaian, dan prosedur tetap pengolahan.

Penyajian dan Distribusi

Adapun cara distribusi dan penyajian makanan di SD Al Muslim Tambun diketahui dengan sistem desentralisasi. Penyajian makanan untuk siswa disajikan dengan model prasmanan, sehingga siswa dapat mengambil sendiri nasi serta sayur sesuai dengan porsi yang diinginkan, namun untuk lauk tetap disediakan oleh petugas dengan porsi yang sama (masing-masing satu) setiap orangnya. Hal ini sesuai dengan Depkes RI (2001) yang menjelaskan bahwa cara distribusi sistem desentralisasi yaitu penanganan makanan dua kali. Adapun prasyarat dalam pendistribusian dan penyajian

makanan yang harus dipenuhi adalah adanya bon permintaan bahan makanan, tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan, standar porsi, peralatan makanan, sarana pendistribusian makanan, tenaga pramusaji, dan adanya jadwal pendistribusian makanan di dapur utama (Depkes RI, 2005: 38-39).

OUTPUT

Penyelenggaraan Makan Siang di Sekolah

Sekolah Dasar Al Muslim Tambun Bekasi mengelola penyelenggaraan makanan untuk para siswa dan aparat sekolah setiap hari dengan penyelenggaraan makanan dilaksanakan dalam sekolah tersebut (*on-site food service*). Ketersediaan makanan dilihat berdasarkan banyaknya jumlah makanan yang disediakan oleh pihak kantin untuk memenuhi kebutuhan zat gizi dari siswa. Pelaksanaan penyelenggaraan program makan siang di sekolah dilakukan pada pukul 12.00-13.00 di kantin SD Al Muslim dengan didampingi oleh wali kelas masing-masing kelas. Pada dasarnya menu makan siang direncanakan berdasarkan prinsip keragaman makanan. Komposisi menu makan siang yang diberikan sudah sangat baik karena secara umum telah memenuhi kebutuhan sesuai dengan pedoman umum gizi seimbang yang terdiri dari nasi, lauk (daging/ayam/ikan/telur), protein nabati, sayur, dan buah. Dengan adanya penyelenggaraan makan siang di sekolah, hal ini dapat menjaga kualitas makan anak-anak dan membudayakan makan bersama di sekolah.

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen atau siswa. Dalam hal ini termasuk pencatatan, pelaporan, dan evaluasi dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian yang tepat (Depkes RI, 2003). Menurut penelitian Sinaga (2007), penyelenggaraan makanan anak sekolah diselenggarakan di sekolah, dapat dilakukan oleh sekolah itu sendiri atau *out-sourcing* ke

pihak lain/jasa boga yang mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku di sekolah yang bersangkutan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang faktor yang berhubungan dengan penyelenggaraan program makan siang di sekolah dasar Al Muslim Tambun Bekasi diperoleh kesimpulan bahwa kurangnya sumber daya manusia atau petugas dalam pelaksanaan manajemen penyelenggaraan program makan siang dan kualitas sumberdaya petugas dapur Al Muslim Tambun yang belum didukung dengan pengalaman informal yang memadai untuk penyelenggaraan program makan siang di sekolah, tingkat pengetahuan gizi guru belum cukup untuk dapat diterapkan terkait untuk penyelenggaraan program makan siang di sekolah, sumber dana untuk penyelenggaraan program makan siang di sekolah belum disesuaikan dengan jadwal perencanaan menu yang ada atau siklus menu yang ada serta sarana prasarana yang ada di dapur maupun kantin SD Al Muslim Tambun dalam penyelenggaraan program makan siang di sekolah perlu perbaikan dalam hal penyimpanan peralatan di bagian dapur dan letak tempat pencucian piring yang terdapat di bagian kantin SD Al Muslim, serta manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan di sekolah dalam pelaksanaannya, mulai dari perencanaan menu hingga penyajian dan distribusi belum sepenuhnya memenuhi persyaratan atau menerapkan manajemen sistem penyelenggaraan makanan secara maksimal untuk penyelenggaraan program makan siang di sekolah.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Dosen beserta staf akademisi Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini.

2. Kepala Yayasan Al Muslim dan Kepala Sekolah SD Al Muslim atas ijin penelitiannya.
3. Informan penelitian atas partisipasinya dalam penelitian ini.
4. Kedua orang tua dan kakakku yang telah memberikan dorongan, semangat, dan do'a demi kelancaran dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyanto, 2002, *Gizi dan Kesehatan*, UMM Press, Malang.
- Depkes RI, 2001, *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- , 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- , 2005, *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Direktorat Gizi Masyarakat, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- , 2010, *Riset Kesehatan Dasar 2010*, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Devi, N, 2012, *Gizi Anak Sekolah*, KOMPAS, Jakarta.
- Drummond, KE, 2007, *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals, Sixth Edition*, (Online), diakses 20 Mei 2012, (http://www.amazon.com/Nutrition-Foodservice-CulinaryProfessionalsDrummond/dp/0470052422/ref=pd_sim_b_3).
- Gizi Anak Usia Sekolah Memprihatinkan*, Senin 5 Jan 2010, diakses tanggal 28 April 2012, (<http://health.kompas.com/read/2011/01/25/0416225/Gizi.Anak.Usia.Sekolah.Memprihatinkan>)
- Gregoire, Mary B, Spears, MC, 2007, *Foodservice Organization, A Managerial and System Approach*, 6th Edition, Pearson, Prentice Hall, New Jersey.
- Isdaryanti, C, 2007, *Asupan Energi Protein, Status Gizi, dan Prestasi Belajar Anak Sekolah Dasar Arjowinangun I Pacitan*, Skripsi, Universitas Gajah Mada.

- Mahan LK, Stump SE, 2004, *Krause's Food, Nutrition, & Diet Therapy 11th Edition*, Elsevier, USA.
- Marotz LR, Cross MZ, Rush JM, 2005, *Health, Safety, and Nutrition for Young Child 6th Edition*, USA: The Thompson Cooperation.
- Moehyi, S, 2003, *Ilmu Gizi 2*, Papas Sinar Siranti, Jakarta.
- Mukhtar, 2004, *Usaha Pengelolaan Dapur dalam Meningkatkan Kualitas Makanan pada Hotel*, diakses 16 Desember 2012, (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1837/1/pariwisata-mukhtar2.pdf>).
- Notoatmodjo, S, 2007, *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*, PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Nurdiani, R, 2010, *Analisis Penyelenggaraan Makan dan Kualitas Menu*, Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Satoto, 2005, *School Feeding Program Using Rice-Pea Beverage in Some Primary Schools: Does it Have Benefit*, Jurnal Gizi Indonesia, Vol. 1, No. 1, Desember 2005, hlm. 1-7.
- Sinaga, 2007, *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*, Diktat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah (11-13 Desember 2007), Yayasan Gizi Kuliner, Jakarta.
- Utari, R, 2009, *Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar*, Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan, KTI, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X, 2012, *Penyempurnaan Kecukupan Gizi untuk Orang Indonesia 2012*, POKJA AKG, LIPI, Jakarta.