

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Anak usia sekolah 7 – 12 tahun disebut sebagai masa kanak-kanak. Masa ini dikenal dengan masa peralihan dari kanak-kanak awal ke masa kanak-kanak akhir sampai menjelang masa pasca remaja. Tumbuh dan berkembangnya anak secara optimal berhubungan erat dengan pemberian kebutuhan gizi (Sabani, 2019). Oleh karena itu, pemenuhan gizi anak memerlukan perhatian khusus karena sangat penting untuk kesehatan dan pertumbuhan yang optimal. Pada usia 7 – 12 tahun, masalah gizi lebih atau kurang akan muncul jika makanan yang dikonsumsi tidak seimbang dengan kebutuhan (Cahyani, 2020).

Asupan makan merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan status gizi pada anak. Status gizi anak dapat dipengaruhi oleh faktor langsung dan tidak langsung. Asupan makanan adalah faktor langsung yang mempengaruhi status gizi anak. Faktor penyebab masalah gizi di Indonesia diantaranya konsumsi makanan yang tidak memenuhi jumlah dan komposisi zat gizi yang memenuhi syarat gizi seimbang (Shabariah & Pradini, 2021).

Salah satu faktor penentu asupan makan terpenuhi adalah daya terima makanan. Daya terima makanan dapat dinilai dengan melihat sisa makanan. Sisa makanan merupakan gambaran banyaknya makanan yang tidak habis di konsumsi. Semakin sedikit sisa makanan, maka semakin baik daya terima makanan. Sisa makanan dapat dilihat berdasarkan jenis makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah) dan menurut waktu makan (pagi, siang, dan sore). Sisa makanan bisa diukur dengan cara menaksir visual jumlah makanan yang tersisa. Indikator standar pelayanan gizi tentang standar sisa makanan yang termasuk kategori yang menyisakan makanan dalam kategori banyak yaitu $>20\%$ dan kategori sisa makanan sedikit yaitu $\leq 20\%$. (Kemenkes, 2013).

Daya terima makanan ini dapat dijadikan sarana untuk peningkatan keadaan gizi bila tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan. Prinsip-prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi (Putriningtyas et al., 2020).

Cita rasa makanan juga merupakan salah satu penilaian yang memengaruhi daya terima makanan dan banyaknya sisa suatu makanan. Cita rasa sangat memengaruhi daya terima makanan. Cita rasa makanan dapat dinilai dari penampilan dan rasa makanan. Kedua nya perlu diperhatikan untuk menghasilkan makanan yang dapat diterima dengan baik. Cita rasa dapat dinilai dari rasa, aroma, bumbu, tekstur, dan penampilan. Penampilan makanan sangat mempengaruhi daya terima makanan karena indra penglihatan sangat peka terhadap warna, tekstur, bentuk, besarnya porsi dan penyajian makanan. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan tekstur yang baik, dan konsistensi yang baik sangat mempengaruhi selera makan dan juga mampu membuat seseorang menikmati (Azhari, 2022).

Panti asuhan merupakan contoh institusi penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk mengatur dan memberikan makanan yang sehat dan seimbang untuk memenuhi kebutuhan nutrisi anak dan menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa yang sesuai dengan selera mereka. Mereka juga dapat menjamin keamanan makanan sehingga anak-anak tidak mengalami gangguan makanan. Setiap anak, termasuk anak terlantar, memiliki hak yang sama untuk tumbuh dan berkembang. Anak di usia 7-12 tahun akan tumbuh dan berkembang dengan cepat (M Rotua, R Siregar, 2015).

Penyelenggaraan makanan panti asuhan adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, variasi sampai dengan evaluasi dalam rangka penyediaan makan untuk sebuah institusi. Tujuannya adalah untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan, baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya sehingga dapat meningkatkan status gizi dan kesehatan (M Rotua, R Siregar, 2015).

Berdasarkan Data Survey Kesehatan Indonesia tahun 2023 masalah gizi pada anak usia sekolah pada umur 5 - 12 tahun menurut indikator IMT/U cukup tinggi dengan prevalensi sebesar 7,5% kurus dan 3,5% sangat kurus. Pada provinsi Riau, didapatkan data status gizi sebesar 6,2% anak dalam kategori kurus dan 3,6% dalam kategori sangat kurus (Kementerian Kesehatan RI, 2023). Pada kabupaten kampar, sebanyak 6,27% anak dinyatakan kurus dan 2,47% sangat kurus (Riskesmas 2018). World Health Organization (WHO) menyebutkan suatu negara dapat dikatakan mempunyai kategori baik dalam hal status gizi bila negara tersebut memiliki prevalensi status gizi kurus kurang dari 5% (Adawiah et al., 2019).

Hasil penelitian Sari et al, 2015 menunjukkan bahwa ada hubungan bermakna antara daya terima makanan dengan status gizi anak (p value $<0,05$). Terdapat hubungan negatif antara daya terima makanan dengan status gizi anak, yang artinya jika daya terima rendah maka status gizi akan menurun. Semakin baik daya terima anak terhadap hidangan yang disajikan maka kebutuhan akan zat gizi akan terpenuhi sehingga status gizi pun optimal. Tinggi rendahnya daya terima menu dipengaruhi oleh faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal meliputi cita rasa makanan, penampilan makanan, variasi menu, dan cara penyajian sedangkan faktor internal yaitu nafsu makan (Sari et al., 2015).

Hasil survey awal proses penyelenggaraan makanan di panti asuhan Al – Hasanah Tahun 2023 terlihat bahwa masih belum dikelola secara profesional, karena susunan menu yang sederhana dan variasi tergantung dari jumlah dana yang disediakan oleh pihak institusi, dan tenaga pemasak atau pengurus yang memiliki pengetahuan kurang tentang gizi. Konsumen yang dilayani mendapatkan makanan tiga kali sehari. Disajikan perorangan dan dibagi dengan sama rata kepada seluruh anak panti. Panti asuhan Al Hasanah sendiri merupakan penyelenggaraan makanan institusi yang bertanggung jawab untuk memberikan pelayanan kesejahteraan sosial dengan merawat dan mendidik anak yatim piatu dan terlantar. Panti asuhan Al Hasanah termasuk tidak bersifat komersial dan berasal dari dana yang diberikan oleh Departemen Sosial (Depsos), dan Donatur tidak tetap.

Tujuan penyelenggaraan makanan dipanti asuhan yaitu menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan daya terima makanan, cita rasa, dan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat. Karena jika daya terima terhadap makanan yang disajikan rendah dengan tidak menghabiskan makanan yang disajikan atau meninggalkan sisa >20 % dalam waktu yang lama akan menyebabkan tidak terpenuhinya zat gizi yang dibutuhkan (Puspita et al., 2016). Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui gambaran daya terima makanan pada anak.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas maka penelitian ingin meneliti tentang “Gambaran Daya Terima Makanan Pada Anak Di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat di rumuskan masalah penelitian tentang “Gambaran Daya Terima Makanan Pada Anak Di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Daya Terima Makanan Pada Anak di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Gambaran daya terima makanan pada anak dari cita rasa makanan dilihat dari rasa, tekstur, aroma, dan penampilan makanan.
- b. Gambaran daya terima mananan pada anak dilihat dari sisa makanan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman untuk penulis dalam mengaplikasikan pelajaran yang di peroleh dari mata kuliah Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI).

1.4.2 Bagi Poltekkes Kemenkes Riau

Sebagai bahan informasi, referensi dan bacaan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Riau.

1.4.3 Bagi Institusi Panti Asuhan

Sebagai informasi menjadikan suatu tolak ukur serta upaya menilai daya terima makanan berdasarkan cita rasa makanan dan jumlah sisa makanan pada anak di panti asuhan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Untuk menilai gambaran daya terima makanan berdasarkan cita rasa makanan dan jumlah sisa makanan pada anak di panti asuhan.