

# SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PANTI ASUHAN AISYIYAH KUDUS

Dewi Kusumawati<sup>a,\*</sup>, Septiani<sup>a</sup>, Purbowati<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Universitas Muhammadiyah Kudus

Jl. Ganesha Raya No.I, Purwosari, Kec. Kota Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah, Indonesia

## Abstrak

Latar belakang: Tumbuh kembang anak harus didukung dengan makanan dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi. Penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Asuhan Anak (PSAA) diharapkan dapat menyediakan makanan bagi anak asuh yang sesuai dengan kebutuhan dan memenuhi standar sanitasi dengan memperhatikan batas sumber dana dan fasilitas panti asuhan. Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem penyelenggaraan makanan di panti asuhan Aisyiyah Kudus. Metode : Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 24-30 Maret 2022 dengan menggunakan data primer dan sekunder. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan check list. Hasil : Kegiatan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus dilakukan secara swakelola dimana Panti memiliki dapur sendiri yang melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makan. Anggaran yang disediakan ialah Rp 10.000.000,- yang berasal dari Yayasan dan para donatur. Perencanaan menu dilakukan atas diskusi bersama pengurus, pengasuh dan petugas dapur dengan mengacu pada siklus menu 7 hari, tidak dilakukan perhitungan kebutuhan anak dan tidak memiliki standar porsi. Pembelian dan penyimpanan bahan makanan secara langsung oleh pengasuh panti asuhan. Persiapan dan pengolahan makanan dilakukan dengan mengandalkan pengalaman petugas dapur. Pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi dan desentralisasi. Kesimpulan: Sistem penyelenggaraan makanan di panti asuhan anak aisyiyah Kudus tergolong baik.

**Kata Kunci:** Penyelenggaraan Makanan, Panti Asuhan, Anak

## Abstract

*Background: Children's growth and development must be supported with food in quantity and quality that adequate nutritional requirements. The food service at the Children's Social Institution (PSAA) is expected to be able to provide food for foster children according to their needs and sanitation standards by taking into account the limits on sources of funds and orphanage facilities. Purpose: This study aims to determine the food service system at the Aisyiyah Kudus orphanage. Methods: This research is a descriptive study with a cross sectional design. This research was conducted on March 24-30 2022 using primary and secondary data. The instruments used in this study were questionnaires and check lists. Results: The food service activities at the Aisyiyah Kudus Orphanage are carried out in a self-managed manner where the orphanage has its own kitchen which carries out all the food service activities. The budget provided is IDR 10,000,000, which comes from the Foundation and donors. Menu planning is carried out based on discussions with administrators, caregivers and kitchen staff with reference to a 7-day menu cycle, no calculation of children's needs and no standard portions. Purchase and storage of groceries directly by orphanage caretakers. Food preparation and processing is done by relying on the experience of kitchen staff. Food distribution uses a centralized and decentralized system. Conclusion: The food service system at the Aisyiyah Kudus orphanage is quite good.*

**Keywords:** Food Management, Orphanage, Children

## I. PENDAHULUAN

Anak dan remaja adalah masa-masa terjadinya pertumbuhan pesat, sehingga pemenuhan zat gizi yang baik dan mencukupi diperlukan untuk mengoptimalkan proses

tersebut. Remaja putri lebih rawan terkena masalah gizi karena mengalami menstruasi setiap bulan dan keinginan berpenampilan langsing seringkali melakukan diet yang salah untuk mencapai tujuannya. Apabila anak dan remaja tidak mengonsumsi makanan bergizi

seimbang dan melakukan diet yang salah akan berpengaruh pada pertumbuhan yang tidak optimal, gangguan perkembangan otak yang berdampak pada proses dan hasil belajar, serta berpengaruh buruk pada kesehatan pada masa dewasa (Das *et al.*, 2018).

Setiap anak memiliki hak yang sama dalam tumbuh dan berkembang, termasuk anak terlantar dan anak dari keluarga yang tidak mampu. Anak yatim, anak yatim piatu dan anak-anak terlantar adalah anak-anak yang termasuk kategori anak rawan yang membutuhkan perlindungan khusus (Suyanto, 2010). Panti atau Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) adalah suatu lembaga yang memberikan pelayanan kesejahteraan bagi anak terlantar yang berada di dalam panti atau di lingkungan sekitar panti. LKSA merupakan tempat bagi anak asuh untuk memenuhi kebutuhan primer bagi manusia yaitu sandang, pangan dan papan, kesehatan maupun pendidikan yang mungkin kurang didapatkan dari lingkungan asalnya (Permensos No 30/HUK/2011).

Makanan merupakan kebutuhan utama makhluk hidup, termasuk anak asuh di Panti Sosial yang masih dalam keadaan tumbuh kembang. Penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Asuhan Anak (PSAA) memiliki tujuan untuk menyediakan makanan bagi anak asuh dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa dan selera anak asuh, menyediakan makanan yang memenuhi standar sanitasi dalam batas sumber dana dan fasilitas panti asuhan dan melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat (Depkes RI, 2000). Anak yang tinggal di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak harus mengkonsumsi makanan yang terjaga kualitas zat gizinya sesuai dengan usia dan tumbuh kembang mereka. Menu dan pengolahan makan harus dievaluasi bersama oleh pihak yang memiliki kewenangan dalam bidang kesehatan minimal 6 bulan sekali (Permensos No 30 Tahun 2011).

Proses penyelenggaraan makanan di panti asuhan pondok pesantren Al-Madinah di Kota Semarang Tahun 2012 masih dikelola secara tidak profesional, karena kurangnya fasilitas, kebijakan yang kurang tegas, tenaga pemasak

atau pengurus yang memiliki pengetahuan kurang tentang gizi (Fajriani, 2012). Ada hubungan antara variabel penyelenggaraan makanan dan variabel daya terima terhadap status gizi anak. Jika daya terima anak terhadap hidangan yang disajikan rendah dengan tidak menghabiskan makanan yang disajikan atau yang meninggalkan sisa  $\geq 20\%$  dalam waktu yang lama akan menyebabkan tidak terpenuhinya zat gizi yang dibutuhkan. Jika sisa makanan masih dibiarkan dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi, kemudian akan mengalami malnutrisi (Rupita *et al.*, 2016)

Evaluasi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di panti penting dilakukan untuk mencegah masalah gizi dan kesehatan pada anak. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana sistem penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sistem penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus.

## **II. LANDASAN TEORI**

### **A. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan pengelolaan makanan untuk orang banyak dengan meliputi proses perencanaan menu, perencanaan anggaran, penerimaan bahan makanan, persiapan, pengolahan, distribusi dan penyajian (Widyastuti dan Pramono, 2014). Menurut Rotua dan Siregar (2015) berdasarkan jenis, penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi penyelenggaraan makanan komersial, non komersial, dan semi komersial.

Penyelenggaraan makanan institusi non komersial dilakukan oleh suatu instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Makanan dipersiapkan dan dikelola untuk kelompok masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan dari institusi tersebut. Penyelenggaraan makanan institusi sosial sebagian besar mendapat subsidi dari pemerintah ataupun yayasan amal yang ada (Widyastuti dan Pramono, 2014). Bentuk

penyelenggaraan ini biasanya berada di dalam satu tempat, yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial ini 2 – 3 kali dengan atau tanpa selingan. Berbeda dengan penyelenggaraan makanan komersial, penyelenggaraan makanan institusi non komersial berkembang sangat lambat. Keterbatasan dalam penyelenggaraan makanan institusi non komersial seperti pelayanan yang tidak terlatih dan biaya serta peralatan yang terbatas menyebabkan penyelenggaraan makanan non komersial lambat dalam mengalami kemajuan.

## **B. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan**

### **1. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan**

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen yang dilayani. Tujuannya adalah tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen yang dilayani sesuai standar yang ditetapkan (Kemenkes RI, 2013).

### **2. Perencanaan Menu**

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makan di institusi. Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumberdaya lainnya dalam sistem tersebut seperti anggaran belanja, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dan variasi bahan makanan. Menu seimbang perlu untuk kesehatan, namun agar menu yang disediakan dapat dihabiskan, maka perlu disusun variasi menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, rupa, dan kombinasi masakan yang serasi (Mukrie, 1990).

### **3. Pengadaan Bahan Makanan**

Kegiatan pengadaan bahan makanan merupakan usaha atau proses dalam penyediaan bahan makanan. Dalam proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, ataupun sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Mukrie, 1990). Pada kegiatan penyediaan bahan makanan dilakukan perencanaan pengadaan bahan makanan yang meliputi: penetapan spesifikasi bahan makanan dan melakukan survei pasar.

### **4. Pembelian Bahan Makanan**

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/ kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/policy yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (Kemenkes RI, 2013).

### **5. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya (Kemenkes RI, 2013).

### **6. Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar di Gudang bahan makanan kering dan dingin/beku (Kemenkes RI, 2013). Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat dan aman digunakan dengan cara yang efisien.

### **7. Persiapan Bahan Makanan**

Persiapan bahan makanan adalah kegiatan yang dilakukan dalam rangka menyiapkan bahan makanan, alat, dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Kegiatan persiapan merupakan kegiatan paling awal dari proses produksi yang sangat menentukan hasil akhir dari produksi makanan. Mutu pelayanan makanan juga ditentukan pada tahap persiapan, yaitu berkaitan dengan ketepatan

waktu atau jadwal produksi (Kemenkes RI, 2013).

### 8. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak. Cara pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan. Sementara cara pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan gizi dalam makanan hilang secara berlebihan (Wayansari *et al.*, 2018).

### 9. Distribusi makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Distribusi makanan memiliki 2 kegiatan inti yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai ke konsumen. Pemorsian adalah suatu cara atau proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Sedangkan penyampaian makanan perlu dipastikan bahwa konsumen atau klien menerima sesuai dengan permintaan (Wayansari *et al.*, 2018).

## III. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 24-30 Maret 2022 di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pekerja yang berada di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kudus. Sampel yaitu 1 orang petugas dapur dan 2 orang pengasuh panti asuhan. Data primer dikumpulkan dengan cara observasi dan wawancara tentang perencanaan anggaran bahan makanan, penyusunan standar bahan makanan, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan. Data sekunder yang dikumpulkan adalah gambaran umum Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kudus. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan check list.

Pengolahan dan analisis data dalam penelitian menggunakan teknik nonstatistik melalui pengambilan kesimpulan umum berdasarkan hasil-hasil observasi dan wawancara. Data yang terkumpul dilakukan editing, kemudian dilakukan entry data lalu di analisa kemudian disajikan dalam bentuk narasi.

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Panti Asuhan Aisyiyah Kudus terletak di Jl. Raya Kudus - Jepra No.1, Purwosari, Kudus, Jawa Tengah. Panti berdiri pada tanggal 7 Juli 1993 dan memiliki surat izin operasional No. 560/2171/05/2016. Anak asuh yang bermukim di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus berjumlah 36 anak dengan jenjang Pendidikan SD, SMP, SMA dan Perguruan Tinggi.

Kegiatan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus dilakukan secara swakelola dimana Panti memiliki dapur sendiri yang melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makan. Penyelenggaraan makanan di dapur panti merupakan salah satu bentuk penyelenggaraan makanan institusi non komersial yang dikelola oleh Yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan.

### B. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

Perencanaan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen. Tujuan kegiatan ini adalah agar tersedia perkiraan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan bagi konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi (Aritonang, 2014).

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengurus panti, besaran anggaran yang dipatok setiap bulan yaitu Rp 10.000.000,00. Sumberdana untuk anggaran belanja bahan makanan didapatkan dari Yayasan dan donator. Donatur terdiri dari donatur tetap dan tidak tetap. Pemberian bantuan berupa uang dan

bahan makanan seperti beras, gula pasir, minyak, sayur, buah atau makanan kotak.

Panti Asuhan Aisyiyah Kudus dalam merencanakan anggaran belanja memperhatikan jumlah anak, menu, harga pasar. Sebelum merencanakan anggaran, petugas dapur melakukan survey pasar terlebih dahulu.

**C. Penyusunan Standar Bahan Makanan**

Standar bahan makanan sehari adalah acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari yang disusun berdasarkan kecukupan gizi individu. Tujuannya adalah tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Panti Asuhan Aisyiyah Kudus tidak menyusun standar bahan makanan. Perancangan kebutuhan bahan makanan langsung diserahkan kepada petugas dapur berdasarkan pengalaman.

**D. Perencanaan Menu**

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan institusi. Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lainnya dalam sistem tersebut seperti anggaran belanja, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dalam variasi bahan makanan. Proses merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karena setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makan yang saling berbeda (Bakri, 2018). Hasil wawancara dengan pengurus di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus menyebutkan bahwa perencanaan menu dibuat atas diskusi bersama pengurus, pengasuh dan petugas dapur. Perencanaan

menu belum memperhatikan kebutuhan gizi penghuni panti.

**Tabel 1.** Siklus Menu di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus

Hari	Pagi	Siang	Sore
Senin	Nasi putih Telur dadar Kerupuk Susu	Mie instant (bagi yang tidak puasa)	Nasi putih Sup jagung Tempe goreng Teh manis
Selasa	Nasi putih Tahu kecap Kerupuk Teh manis	Nasi putih Sayur bayam Pecel lele Sambal Air putih	Nasi putih Tumis labu siam + telur puyuh Kerupuk
Rabu	Nasi putih Tahu bacem Sambal Teh manis	Nasi putih Sayur lodeh Pindang goreng tepung Air putih	Nasi putih Capcay bakso sosis Kerupuk Sambal
Kamis	Nasi putih Ayam goreng Sambal Susu	Mie instant (bagi yang tidak puasa)	Nasi putih Soto ayam Air putih
Jum'at	Nasi putih Kering tempe Kerupuk Teh manis	Nasi putih Sayur asem Teri nasi Sambal Air putih	Nasi putih Tumis kangkung Telur ceplok Air putih
Sabtu	Nasi putih Telur balado Kerupuk Teh manis	Nasi putih Sup sayur Gimbal udang Sambal kecap Air putih	Nasi putih Gudangan Tahu tempe goreng Air putih
Ahad	Nasi putih Pecel sayur Mendoan The manis	Nasi putih Soto ayam Sambal kecap Kerupuk Air putih	Nasi putih Tumis/orak-arik telur Tempe goreng Sambal Air putih

Berdasarkan Tabel 1, panti sudah memiliki siklus menu yang telah ditetapkan. Menu disusun untuk 3 kali waktu makan setiap hari yaitu makan pagi, siang dan malam dengan siklus menu 7 hari. Pada pelaksanaannya, terkadang menu tidak sesuai dengan siklus menu apabila ada bantuan bahan makanan atau makanan dari para donatur.

Menu makanan dibuat sesuai dengan siklus menu yang dibuat dan memperhatikan preferensi kebiasaan makan anak-anak. Pihak dapur memiliki daftar alergi makanan setiap anak, sehingga jika terdapat bahan makanan yang tidak bisa dikonsumsi anak, pihak dapur akan menyiapkan menu lain untuk anak tersebut.

Menu yang dibuat cenderung kurang seimbang, pada menu makan pagi tidak terdapat menu sayuran dan buah hanya diberikan 2x/minggu. Pedoman umum gizi seimbang (PUGS), anjuran konsumsi buah sebanyak 2-3 porsi setara dengan 150 gram, dan konsumsi sayuran sebanyak 3-4 porsi setara dengan 250 gram per hari. Pada kelompok remaja, laki-laki maupun perempuan dianjurkan untuk konsumsi sebanyak 4 porsi buah dan 3 porsi sayur (3-4 porsi) per hari (Kemenkes, 2014). Kekurangan asupan sayur dan buah bisa berdampak buruk bagi kesehatan remaja. Selain itu, bagi anak yang tidak puasa makan siang yang diberikan hanya mie instan, ini merupakan penerapan menu makan yang kurang tepat karena tidak sesuai dengan kebutuhan gizi sesuai dengan isi piringku. Dengan demikian berdasarkan hasil penelitian dengan penjelasan tentang perencanaan menu pada Panti Asuhan Aisyiyah Kudus tergolong kurang baik.

#### **E. Pengadaan Bahan Makanan**

Pengadaan bahan makanan adalah proses dalam penyediaan bahan makanan. Bahan makanan didapatkan dari pembelian dan pemberian bantuan oleh donator. Pembelian bahan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus adalah pembelian secara langsung ke pasar tanpa melalui rekanan. Petugas belanja yang ditetapkan oleh panti yaitu pengasuh pagi. Setiap pagi belanja bahan makanan basah seperti sayuran dan lauk di Pasar Jember. Pembelian buah dilakukan setiap hari Selasa dan Jum'at. Pembelian susu setiap Senin dan Kamis. Pembelian dilakukan dengan memperhatikan kuantitas dan kualitas bahan makanan. Bahan makanan kering seperti beras, gula pasir dan minyak goreng diperoleh dari pemberian para donatur. Terkadang ada juga donatur yang

memberikan bahan makanan seperti sayur-sayuran dan buah-buahan. Berdasarkan hasil analisis tentang pembelian bahan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus tergolong baik.

#### **F. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasinya yang telah ditetapkan (Kemenkes RI, 2013).

Penerimaan bahan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus terdiri dari 2 jenis yaitu bahan makanan yang berasal dari pembelian petugas belanja dan bahan makanan yang berasal dari bantuan para donator. Sistem penerimaannya terkategori sistem *blind receiving* atau cara buta dimana petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan. Sebelum diolah bahan makanan, diperiksa terlebih dahulu. Belanjaan yang dibeli oleh petugas belanja sudah dipilih dengan kriteria bagus, hanya saja bahan makanan dari donator terkadang tercampur dengan bahan makanan yang kualitasnya kurang. Misalnya diberikan 1 karung sayur dan 1 karung buah terkadang ada yang layu atau busuk. Maka petugas dapur nanti akan menyortir kembali bahan makanan yang layak digunakan. Penerimaan bahan makanan pada Panti Asuhan Aisyiyah Kudus tergolong baik.

#### **G. Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat laporannya. Panti Asuhan Aisyiyah Kudus memiliki ruang penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan sudah dibedakan antara bahan makanan kering dan makanan segar/basah. Penyimpanan bahan makanan kering ditempatkan pada rak dengan diletakkan pada wadah yang tertutup dan tidak berlubang. Selain itu, panti juga memiliki ruang penyimpanan bahan makanan basah dalam lemari es dan freezer. Hanya saja, belum terdapat pengontrolan suhu pada ruang

penyimpanan. Pengontrolan suhu diperlukan untuk menjaga kualitas bahan makanan.

Sistem penyimpanan bahan makanan kering dan basah pada Panti Asuhan Aisyiyah Kudus menggunakan sistem FIFO (*first in first out*) dimana bahan makanan yang pertama masuk akan dikeluarkan terlebih dahulu. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan belum tercatat dengan baik, petugas pemasak mengambil makanan secara langsung yang dibutuhkan di ruang penyimpanan tanpa menuliskan di kartu stock.

#### H. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah kegiatan yang dilakukan dalam rangka menyiapkan bahan makanan, alat, dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Persiapan bahan makanan dilakukan oleh 1 tenaga pengolah makanan yang terkadang dibantu oleh anak panti. Panti Asuhan Aisyiyah Kudus belum memiliki standar porsi, standar bumbu, standar resep dan prosedur tetap dalam persiapan. Pada proses persiapan, dilakukan tenaga pengolah dimulai pukul 09.00 pagi dengan mencuci, memotong, menyangi, mengiris bahan makanan, menyiapkan bumbu untuk selanjutnya diolah.

#### I. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak. Proses pengolahan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus biasa menggunakan Teknik merebus, menumis, menggoreng, mengukus. Tenaga pengolah menggunakan celemek dan sebelum menyentuh bahan makanan mencuci tangan terlebih dahulu. Proses pengolahan makanan mengandalkan pengalaman dari juru masak. Proses memasak nasi menggunakan rice cooker ukuran jumbo. Jam kerja tenaga pengolah makanan yaitu dari jam 09.00-15.00 menyiapkan 3 kali waktu makan yaitu makan siang, makan malam dan makan pagi.

#### J. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (Wayansari *et al.*, 2018). Makanan disajikan untuk penghuni panti dengan jadwal makan pagi pukul 06.00 WIB, makan siang pukul 12.00 WIB dan makan malam pukul 18.00 WIB. Pada makan pagi dan makan malam dilaksanakan secara bersama-sama di ruang makan. Petugas piket dapur adalah penghuni panti yang ditunjuk untuk membantu proses distribusi makanan. Petugas piket memiliki tugas untuk menghangatkan kembali makanan dan membagi lauk kepada penghuni panti, sedangkan untuk nasi dan sayur boleh diambil sesuai dengan keinginan. Pada ruang makan, juga disediakan dispenser air minum untuk menyediakan minuman berupa air putih. Makanan disajikan di piring makan, dan setelah makan anak-anak wajib untuk mencuci alat makan dan mengembalikan ke tempat penyimpanan alat makan. Khusus untuk makan siang, maka petugas dapur menyiapkan makanan anak-anak yang ditempatkan di kotak makan. Selanjutnya, pengasuh pagi akan mengantarkan kotak makan ke sekolah masing-masing anak. Pendistribusian makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus menggunakan system gabungan (sentralisasi dan desentralisasi) dimana Ketika makanan selesai diolah akan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang makan.

#### V. KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Anak Aisyiyah Kudus menggunakan sistem swakelola. Anggaran dibuat sama setiap bulan dengan tambahan sumbangan bahan makanan dari para donatur. Pengadaan bahan makanan sampai pendistribusian sudah dilakukan dengan baik walaupun masih terdapat beberapa kekurangan. Saran kepada pihak penyelenggaraan makanan di dalam perencanaan menu dan pengolahan bahan makanan perlu memperhatikan kebutuhan gizi anak dan variasi menu. Serta diperlukan pelatihan mengenai dasar-dasar hygiene dan

gizi seimbang untuk para tenaga penyelenggaraan makanan agar terampil.

## VI. DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. (2012). Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Diinstalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta : Leutika
- Bakri B, Intiyati A, Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kemenkes RI
- Fajriani, ND. (2012). *Penyelenggaraan Makanan dan Konsumsi Zat Gizi (Energi dan Protein) Anak Asuh pada Panti Asuhan Al-Madinah di Kota Semarang Tahun 2012*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. UNDIP. Semarang
- Kemenkes RI. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI
- Das JK, Lassi ZS, Hoodbhoy Z, Salam RA. (2018). Nutrition for the next generation: Older Children and adolescents. *Ann Nutr Metab.* 72(Suppl 3):56-64
- Suyanto, B. (2010), Masalah Sosial Anak. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Wayansari, L., Anwar IZ., Amri Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2013). Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Depkes RI. 2000. Pedoman Perbaikan Gizi di Panti Sosial Asuhan Anak (PSAA). Jakarta: Ditjen Gizi Masyarakat.
- Peraturan Menteri Sosial Republik Indonesia No. 30/HUK/2011 tentang “Standar Nasional Pengasuhan Anak Untuk Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak.”
- Rupita, SM., Wahyuni, Y., Pakpahan, TN. (2016). Hubungan Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima terhadap Status Gizi Anak di Panti Sosial Asuhan Anak Putra Utama 1. Skripsi. Universitas Esa Unggul. Jakarta Barat
- Rotua, M. dan Siregar, R. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Widyastuti, N. dan Pramono, A. 2014. Manajemen Jasa Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu.