JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 11| Nomor 3| September-Desember| 2024
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Sistem Penyelenggaraan Makanan pada Keluarga Nelayan yang Memiliki Anak Balita di Kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana

Nurul Asni[1], Jenny Qlifianti Demmalewa[2], Desiderius Bela Dhesa[3]
[1,2,3] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords ; Food Organization, Purchase, Cooking, Distribution, Fishermen

Kata Kunci ; Penyelenggaraan Makanan, Pembelian, Pemasakan, Distribusi, Nelayan

Corespondensi Authors
Nurul Asni
Prodi Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Email: *asnhykim978@gmail.com*

Abstrak

Permasalahan gizi di wilayah pesisir Puskesmas Masaloka Raya sangat tinggi, prevalensi stunting 27,7% wasting 19%. 0,4% *overweight* dan 34,9% *underweight.* Sistem penyelenggaraan makanan keluarga nelayan turut berperan dalam menentukan permasalahan gizi masyarakat pesisir, utamanya pada aspek pembelian, pemasakan dan distribusi makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sistem penyelenggaraan makanan oleh ibu pada keluarga nelayan di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, pendekatan *cross sectional study.* Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan Masaloka Raya pada bulan Agustus Tahun 2024. Populasi adalah seluruh Balita di wilayah Puskesmas Masaloka adalah 84 orang dan sampel adalah sebagian Balita sebanyak 34 orang yang diambil dengan teknik *simple random sampling.* Data dikumpulkan menggunakan kuesioner yang telah valid dan reliabel dan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menemukan bahwa sistem pembelian bahan makanan pada keluarga nelayan sebagian besar dalam kategori cukup (91,2%), selebihnya kurang (8,8%). Sistem pemasakan sebagian besar kurang sebanyak (52,9%) dan selebihnya (47,1%). Sistem distribusi makanan 100% cukup. Kesimpulan penelitian ini adalah sistem pembelian dan distribusi makanan dalam kategori baik sedangkan sistem pemasakan sebagian besar kurang. Saran bagi keluarga nelayan, agar membeli sayur dan buah-buahan lokal sehingga kebutuhan gizi terpenuhi secara seimbang dan tidak menggunakan penambah cita rasa makanan seperti royko ataupun Masako. Bagi pihak Desa Masaloka Raya agar memberikan edukasi terkait gizi seimbang dan bagi peneliti selanjutnya, agar menganalisis secara statistik penyebab kurangnya sistem pemasakan bahan makanan keluarga nelayanan di wilayah pesisir Kepulauan Masaloka.

Abstract

Nutritional problems in the coastal area of the Masaloka Raya Health Center are very high, the prevalence of stunting is 27.7% wasting 19%. 0.4% overweight and 34.9% underweight. The food management system for fishermen's families also plays a role in determining the nutritional problems of coastal communities, especially in the aspects of purchasing, cooking and distributing food. The purpose of this study was to determine the food management system by mothers in fishing families in the Masaloka Raya Islands, Bombana Regency. This type of research is descriptive, cross-sectional study approach. This research was conducted in Masaloka Raya Village in August 2024. The population was all toddlers in the Masaloka Health Center area, which was 84 people and the sample was some toddlers as many as 34 people who were taken using the simple random sampling technique. Data were collected using a valid and reliable questionnaire and analyzed descriptively. The results of the study found that the food purchasing system in fishing families was mostly in the sufficient category (91.2%), the rest was lacking (8.8%). The cooking system was mostly lacking (52.9%) and the rest (47.1%). The food distribution system was 100% sufficient. The conclusion of this study is that the food purchasing and distribution system is in the good category while the cooking system is mostly lacking. Suggestions for fishing families are to buy local vegetables and fruits so that nutritional needs are met in a balanced way and not to use food flavor enhancers such as royko or Masako. For Masaloka Raya Village to provide education related to balanced nutrition and for further researchers, to statistically analyze the causes of the lack of food cooking systems for fishing families in the coastal areas of the Masaloka Islands.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah pelayanan yang memberikan porsi pelayanan makanan yang besar atau substansial. Berbagai kegiatan pelayanan makanan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada keluarga untuk kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aslinda, 2020).

Keberhasilan pembangunan suatu bangsa ditentukan oleh ketersediaan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas, yaitu SDM yang memiliki fisik yang tangguh, mental yang kuat, kesehatan yang prima, serta cerdas. Bukti empiris menunjukan bahwa hal ini sangat ditentukan oleh status gizi yang baik, dan status gizi yang baik ditentukan oleh jumlah pangan yang dikonsumsi. Masalah gizi kurang dan buruk dipengaruhi langsung oleh faktor konsumsi pangan dan penyakit infeksi. Secara tidak langsung dipengaruhi oleh polah asuh, ketersediaan pangan, faktor sosial ekonomi, budaya dan politik. Apabila gizi kurang dan gizi buruk terus terjadi dapat menjadi faktor penghambat dalam pembangunan nasional (Han, dkk., 2019).

Masalah malnutrisi sering luput dari penglihatan atau pengamatan biasa dan seringkali tidak cepat ditanggulangi, padahal dapat memunculkan masalah besar. Secara perlahan kekurangan gizi akan berdampak pada tingginya angka kematian ibu, bayi, dan balita, serta rendahnya umur harapan hidup. Selain itu, dampak kekurangan gizi terlihat juga pada rendahnya partisipasi sekolah, rendahnya

pendidikan, serta lambatnya pertumbuhan ekonomi dan tentunya akan semakin sulit keluar dari lingkaran kemiskinan (Bakri dkk., 2021).

Permasalahan gizi utama di Indonesia saat ini yang sedang *trend* adalah Stunting yang merupakan kondisi gagal tumbuh pada Balita akibat kekurangan gizi kronis sehingga terlalu pendek untuk seusianya (Salma, dkk., 2021). Prevalensi stunting di Dunia tahun 2020 sebanyak 22% Balita, kemudian tahun 2021 sebesar 22,1% dan tahun 2022 sebesar 22,3% (WHO, 2023). Sedangkan di Indonesia berdasarkan hasil Studi Status Gizi Balita di Indonesia (SSGBI) tahun 2019, prevalensi stunting sebesar 27,7%, kemudian berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2021 sebesar 24,4% dan tahun 2022 sebesar 21,6% dan hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023, prevalensi stunting sebesar 21,7% (Kemenkes RI., 2022; Kemenkes RI., 2023).

Kemudian prevalensi stunting di Provinsi Sulawesi Tenggara tahun 2019 sebesar 31%, kemudian tahun 2021 sebesar 30,2% dan tahun 2022 sebesar 27,7% dan tahun 2023 sebesar 27,8%. Prevalensi stunting di wilayah Dinas Kesehatan Kabupaten Bombana pada tahun 2020 sebesar 32,9% dan pada tahun 2021 sebesar 32,8% dan tahun 2022 sebesar 32,3 % (Dinas Kesehatan Kabupaten Bombana, 2022). Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa prevalensi stunting mengalami peningkatan dan belum mencapai target nasional stunting sebesar 14% (Kemenkes RI., 2022)

Wilayah penelitian ini difokuskan pada wilayah puskesmas Masaloka Raya karena puskesmas tersebut merupakan salah satu wilayah di kabupaten Bombana yang terletak di wilayah pesisir dengan kasus masalah gizi yang tinggi. Jumlah seluruh Balita di wilayah kerja puskesmas Masaloka sebanyak 84 orang dan 52 diantaranya adalah merupakan Balita dari keluarga nelayan di wilayah pesisir Masaloka, kemudian dari 84 orang tersebut, 27,7% Balita mengalami stunting, 19% mengalami *wasting*, dan 0,4% mengalami *overweight* dan 34,9% mengalami *underweight* (Puskesmas Masaloka Raya, 2024).

Makanan yang dikonsumsi oleh keluarga nelayan setiap harinya sangat terbatas disesuaikan dengan pendapatan dan kebiasaan mereka. Sebagian besar mereka tidak mempertimbangkan kandungan gizi dalam makanan yang mereka konsumsi. Prinsip mereka adalah makanan yang mengenyangkan perut agar mereka bisa kembali beraktivitas seperti biasa. Padahal kita ketahui bahwa keadaan gizi seseorang terjadi karena seimbangnya jumlah asupan (*intake*) zat gizi dan jumlah yang dibutuhkan (*required*) oleh tubuh. Faktor ini juga erat kaitannya dengan pengetahuan atau pemahaman keluarga dalam menentukan pola makan bagi anak dan keluarganya (Widyastuti dkk., 2021).

Anak Balita dengan malnutrisi yang berasal dari keluarga nelayan rata-rata makan dua kali dalam sehari dengan menu makanan seadanya. Dengan kondisi demikian jelas seorang anak balita tidak mendapatkan asupan makanan yang bergizi, sehingga tidak hanya menghambat perkembangan otak dan fisik, akan tetapi bisa menyebabkan seorang anak rentan terserang penyakit dan menghambat proses belajarnya (Patty dan Nugroho, 2019).

Keluarga nelayan rata-rata tidak memperhatikan dampak dari makanan yang dikonsumsi oleh anaknya. Selain itu, mereka tidak *aware* dengan kemungkinan bahaya yang akan ditimbulkan karena asupan makanan yang dikonsumsi oleh anak usia balita seperti jenis jajanan warung yang merebak di lingkungan tempat tinggal mereka. Apabila dilihat secara keseluruhan, rata-rata pengeluaran untuk kebutuhan makan harian di keluarga nelayan yang terbesar adalah untuk jajan dibandingkan dengan makanan yang diolah/dimasak sendiri di rumah, karena aktivitas jajan yang dilakukan mereka bukan hanya untuk anak-anak, melainkan juga para ibu (Sholichah dan Syukur, 2020).

Selain itu isu anak-anak nelayan pun tidak kalah krusialnya, baik yang berkaitan dengan keterbelakangan pendidikan, putus sekolah maupun dengan pemenuhan gizi. Kita ketahui bahwa gizi merupakan salah satu faktor penting dalam perkembangan setiap anak, semakin baik pemenuhan gizi sesorang semakin baik juga perkembangan baik secara fisik, mental maupun intelegensianya. Kawasan pesisir memiliki sumberdaya yang banyak mengandung gizi terutama protein, misalnya ikan, rumput laut dan hasil laut lainnya. Besarnya potensi tersebut sangat ironis jika dibandingkan dengan tingginya jumlah penderita stunting dan gizi kurang di wilayah

lokasi penelitian dibandingkan dengan wilayah lain di kecamatan Masaloka Raya.

Penelitian ini juga difokuskan pada sistem penyelenggaraan makanan pada keluarga nelayan disebabkan karena pada umumnya Balita stunting dialami oleh anak dari keluarga nelayan dengan beragam permasalahan dalam penyelenggaraan makanan, dari 7 item penyelenggaraan terdapat 3 komponen yang banyak menimbulkan permasalahan yaitu sistem pembelian, pemasakan dan distibusi makanan. Hal ini didasarkan pada hasil survei pendahuluan pada 5 orang keluarga nelayan yang memiliki Balita, menyatakan bahwa pada tahap pembelian, sebagian besar yaitu 3 orang (60%) tidak melakukan spesifikasi bahan pangan dan melakukan pembelian dipasar secara langsung, kemudian pada tahap pemasakan, terdapat 5 orang (100%) menggunakan bahan penyedap dan juga memasak menggunakan media air serta menggunakan panci. Selanjutnya pada tahap distribusi makanan, 5 orang (100%) menyatakan bahwa tidak ada jadwal distribusi makanan dan distribusi makanan yang dipusatkan pada 1 tempat yaitu di dapur (Puskesmas Masaloka Raya, 2024).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Sistem penyelenggaraan makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yaitu penelitian yang datanya berbentuk angka. Berdasarkan metodenya, penelitian ini merupakan penelitian *survey* dengan pendekatan *cross sectional study*. Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan Masaloka Raya pada bulan Agustus Tahun 2024. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Balita di wilayah Puskesmas Masaloka adalah 84 orang, sedangkan keluarga nelayan yang memiliki Balita tahun 2024 periode Januari-Juni sebanyak 52 orang. Sampel pada penelitian ini adalah keluarga nelayan yang memiliki Balita tahun 2024 periode Januari-Juni sebanyak 34 orang. Teknik penarikan sampel menggunakan total *simple random sampling.* Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner. Analisis data yang digunakan yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat.

HASIL

Karakteristik responden

1. Karakteristik Ibu

Distribusi karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1
Distribusi Sistem Pembelian, Pemasakan dan Distribusi Makanan Pada Keluarga Nelayan yang Memiliki Anak Balita di Kepulauan Masaloka Raya di Kabupaten Bombana

Variabel	n (34)	%
Yang Berperan dalam Penyelengaaraan Makanan		
Ibu	27	79,4
Nenek	5	14,7
Tante	2	5,9
Pembelian Bahan Makanan		
Cukup	31	91,2
Kurang	3	8,8
Pemasakan Makanan		
Cukup	16	47,1
Kurang	18	52,9
Distribusi Makanan		
Cukup	34	100
Kurang	0	0

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 34 sampel, yang berperan dalam penyelenggaraan makanan sebagian besar adalah Ibu sebanyak 27 orang (79,4%), kemudian pada aspek pembelian, sebagian besar sistem pembelian bahan makanan dalam kategori cukup yaitu 31 orang (91,2%), selebihnya kurang sebanyak 3 orang (8,8%). kemudian berdasarkan sistem pemasakan sebagian besar system pemasakannya kurang sebanyak 18 orang (52,9%) dan selebihnya cukup sebesar 16 orang (47,1%). Kemudian pada sistem distribusi makanan 100% dalam kategori cukup.

PEMBAHASAN

Pembelian Bahan Makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa dari 34 sampel, ditinjau dari aspek pembelian, sebagian besar sistem pembelian makanan dalam kategori cukup yaitu 31 orang (91,2%), selebihnya kurang sebanyak 3 orang (8,8%). Sampel yang proses pembeliannya cukup didasarkan pada hasil rekapitulasi jawaban sampel bahwa proses pembelian yang dilakukan

adalah langsung ke pasar, kemudian memilih bahan makanan yang segar dalam pembelian serta bahan makanan yang dibeli adalah sumber karbohidrat seperti nasi atau jagung atau ubi. Sedangkan sampel yang sistem pembeliannya kurang karena berdasarkan hasil rekapitulasi kuesioner, dalam sistem pemberian, keluarga nelayan tidak menentukan frekuensi pembelian bahan makanan misalnya membeli bahan makanan setiap hari atau setiap minggu, jadi tidak ada jadwal pembelian, kemudian pembelian bahan makanan tidak dilakukan dengan cara musyawarah dengan anggota keluarga lain serta tidak membeli buah-buahan untuk dikonsumsi keluarga. Kemudian aspek pembelian yang paling tidak dilakukan sampel adalah 100% sampel tidak menentukan frekuensi pembelian, tidak dilakukan pembelian dengan musyawarah dengan anggota keluarga lain.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Sholichah & Syukur. (2020) bahwa pembelian, dan penerimaan bahan makanan kering dilakukan setiap minggu, sedangkan bahan segar dilakukan setiap hari. Demikian pula penelitian Patty & Nugroho, (2019) yang berkaitan dengan aspek kemiskinan dengan pembelian makanan sehingga berdampak pada malnutrisi, penelitian tersebut menemukan bahwa pendapatan keluarga nelayan rendah, tingkat pendidikan dan pemahaman akan gizi kurang sehingga mereka tidak mampu untuk memenuhi kebutuhan gizi secara ideal. Faktor budaya dan kebiasaan setempat sangat mempengaruhi sikap mereka dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari hari, dalam hal gizi mereka berkeyakinan bahwa ikan dan telur apabila dikonsumsi oleh balita akan berdampak buruk pada kesehatan dan kulit mereka. Selain itu, masih ada pemahaman bahwa ayah harus diutamakan dalam hal apapun termasuk dalam hal makan dibandingkan anggota keluarga lainnya. Lebih jauh terungkap bahwa peran pendamping masyarakat, termasuk Pekerja Sosial, masih relatif belum cukup memadai. Hambatan yang dihadapi yang paling menonjol adalah faktor ekonomi, aksesibilitas dan pengetahuan gizi serta kurangnya kesadaran dari keluarga dalam mengatasi masalah malnutrisi pada anak balita dalam keluarga nelayan. Penelitian ini dipertegas dalam aturan Kemenkes bahwa 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).

Menurut asumsi peneliti, sistem pembelian bahan makanan pada keluarga nelayan seringkali memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan sistem di masyarakat urban atau di keluarga dengan pekerjaan non-nelayan. Bahan makanan yang dibeli biasanya dipengaruhi oleh ketersediaan hasil laut yang ditangkap. Pada musim tertentu, beberapa jenis ikan atau hasil laut mungkin lebih banyak tersedia dan lebih murah. Hal ini juga dapat mempengaruhi pembelian bahan makanan lainnya yang dipadukan dengan hasil tangkapan. Keluarga nelayan seringkali membeli bahan makanan dari pasar lokal atau langsung dari pedagang. Mereka membeli produk segar dari pasar pagi atau bahkan dari kapal nelayan yang baru datang.

Pemasakan Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemasakan sebagian besar sistem pemasakannya kurang sebanyak 18 orang (52,9%) dan selebihnya cukup sebesar 16 orang (47,1%). Kurangnya sistem pemasakan yang diterapkan keluarga nelayan karena berdasarkan hasil wawancara menggunakan kuesioner, sebagian besar keluarga nelayan menyatakan bahwa dalam sistem pemasakan tidak tersedia resep dalam menu makanan, kemudian tidak tersedianya jadwal tetap yang rutin diterapkan dalam memasak dan juga dalam pemasakan tidak menggunakan metode kombinasi, tidak menggunakan pemasakan dengan elektromagnetik serta menggunakan bahan tambahan pangan berupa penyedap rasa makanan berbahan dasar penyedap daging ayam ataupun penyedap rasa berbahan dasar daging sapi yang digunakan dalam memasak. Kemudian aspek pemasakan yang paling banyak tidak dilakukan sampel adalah 100% sampel tidak menyediakan resep dalam dalam menu makan, tidak tersedianya jadwal tetap yang rutin diterapkan dalam memasak dan pemasakan tidak menggunakan medium udara dan tidak menggunakan elektromagnetik dalam memasak. Medium yang digunakan dalam memasak yang digunakan oleh keluarga Balita adalah medium air dan minyak melalui dinding panci dengan

teknik merebus maupun menggoreng bahan makanan keluarga

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Firmansyah dkk., (2020) yang menemukan bahwa sistem pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan ada kesesuaian dan ketidaksesuaian dengan PMK No. 78 tentang PGRS dan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses. Sehingga perlu adanya monitoring dan evaluasi dalam penyajian makanan, ketepatan citarasa makanan sesuai dengan indikator penilaian dan distribusi makanan pada manajemen sistem peyelenggaraan makanan pada bagian proses pemasakan.

Penelitian ini sejalan juga dengan penelitian Sholichah & Syukur. (2020) bahwa terkait proses pemasakan, pondok telah memiliki siklus menu 7 hari. Tidak terdapat menu khusus untuk memperkuat hafalan. Perencanaan kebutuhan, pembelian, dan penerimaan bahan makanan kering dilakukan setiap minggu, sedangkan bahan segar dilakukan setiap hari. Penyimpanan dilakukan pada bahan makanan kering. Persiapan dan pengolahan dilakukan dengan baik.

Menurut asumsi peneliti, sistem pemasakan makanan pada keluarga nelayan seringkali dipengaruhi oleh kebiasaan, ketersediaan bahan makanan, dan kebutuhan praktis sehari-hari. Pada umumnya keluarga nelayan tidak memiliki resep makanan yang baku karena hasil tangkapan ikan adalah bagian penting dari diet mereka, banyak resep keluarga nelayan berfokus pada ikan dan hasil laut lainnya. Metode memasak yang umum meliputi menggoreng, merebus, membakar, dan mengasinkan ikan. Resep seperti ikan bakar, sup ikan, atau ikan goreng adalah contoh umum dari makanan yang biasa dimasak oleh keluarga nelayan.

Distribusi Makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa pada aspek distribusi makanan 100% dalam kategori cukup. Berdasarkan hasil rekapitulasi pada kuesioner dapat diketahui bahwa jadwal pendistribusian makanan keluarga nelayan dilakukan pada siang hari yaitu jam 12.00-01.00 WITA dan malam hari pada pukul 19.00-20.00 WITA. Dalam menyediakan makanan tersedia peralatan distribusi seperti alat makan berupa piring, sendok dan gelas. Kemudian sistem distribusi makanan yang diterapakan keluarga Balita adalah menggunakan sistem desentralisasi yakni makanan dibawa dari tempat pengolahan ke ruang makan dalam jumlah yang banyak, untuk dipersiapkan disajikan dalam alat makan konsumen, kemudian dalam pendistribusian, setiap jenis makanan disimpan dalam wadah terpisah sesuai dengan permintaannya (Desentralisasi), selain itu peralatan dalam distribusi makanan dicuci dengan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

Kemudian aspek pemasakan yang paling banyak tidak dilakukan sampel adalah 100% sampel menyatakan bahwa keluarga tidak mengambil secara langsung makanan yang hendak dimakan, makanan tidak dibagi dan tidak disajikan dalam alat makan yang telah dipersiapkan di tempat pengolahan makanan (bukan sentralisasi), bukan menerapkan sistem kombinasi dalam distribusi makanan yaitu sebagian makanan tidak ditempatkan langsung ke dalam alat makanan konsumen sejak dari tempat pengolahan atau dapur, dan sebagian lagi tidak dimasukkan ke dalam wadah besar, yang pendistribusiannya tidak dilaksanakan setelah sampai di ruang persiapan dan tidak mendahulukan kepala keluarga (ayah) dalam pendistribusian makanan, kemudian anak dan anggota keluarga lainnya.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Sholichah & Syukur. (2020). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz bahwa asupan gizi dapat mempengaruhi kemampuan menghafal Al Qur'an (tahfidz). pemberian makanan yang tepat dapat diupayakan melalui penyelenggaraan makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan dilakukan secara swakelola sebanyak 3 kali, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Namun penelitian ini sistem pendistribusian makanan menggunakan sistem loket (sentralisasi).

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 (Wisyastuti dkk., 2021).

Menurut asumsi peneliti, makanan keluarga disiapkan dengan mempertimbangkan pola makan keluarga. Keluarga nelayan sering kali memiliki pola makan berbasis hasil laut, sehingga ikan atau makanan laut menjadi bagian utama dari diet mereka. Ibu rumah tangga memainkan peran utama dalam mengelola distribusi makanan di rumah. Mereka bertanggung jawab untuk memastikan bahwa makanan disiapkan, dibagi, dan disimpan dengan cara yang efisien.

SIMPULAN

Sistem pembelian bahan makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana sebagian besar dalam kategori cukup (91,2%), selebihnya kurang (8,8%). Sistem pemasakan makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana sebagian besar kurang sebanyak 18 orang (52,9%) dan selebihnya cukup sebesar 16 orang (47,1%). Sistem distribusi makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana 100% cukup.

Saran bagi keluarga nelayan, agar membeli sayur dan buah-buahan lokal sehingga kebutuhan gizi terpenuhi secara seimbang dan sebaiknya tidak menggunakan penambah cita rasa makanan seperti royko ataupun Masako dalam proses pemasakan makanan. Bagi pihak Desa Masaloka Raya agar memberikan edukasi terkait gizi seimbang bagi keluarga nelayan dan bagi peneliti selanjutnya, agar menganalisis secara statistik penyebab kurangnya sistem pemasakan bahan makanan keluarga nelayan di wilayah pesisir Kepulauan Masaloka.

DAFTAR RUJUKAN

Ahmadin. 2021. *Nelayan Tradisional & Nelayan Modernisasi: Potret. Masyarakat Pesisir di Pulau Selayar*. Makasar. Rayhan Intermedia.

Aslinda, W., (2020). The Level of Student Satisfaction With The Food Service At Al-Fahmi Integrated Islamic Middle School In Palu City 2019. *In Jurnal Ilmu Gizi 1. (1). 80-83*.

Bakri, dkk., (2021). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Firmansyah, C., Novianti, S., & Gustaman, R. A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18(1).

Han, dkk.. (2019). Penyelenggaraan Makanan. *In Journal of Chemical Information and Modeling (53)*

Islamiah, W. E., Nadhiroh, S. R., Putri, E. B. P., Farapti, F., Christiwan, C. A., & Prafena, P. K. (2022). Hubungan ketahanan pangan dengan kejadian stunting pada balita dari keluarga nelayan. *Media Gizi Indonesia*, *17*(1SP), 83-89.

Kemenkes RI. (2017). *Pedoman dan Standar Etik Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Nasional*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kemenkes RI (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah sakit PGRS 2013*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kusnadi, (2020). *Keberdayaan Nelayan dan Dinamika Ekonomi Pesisir*. Yogyakarta: Ar-Ruzzmedia.

Notoatmodjo, Soekidjo. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan. 3rd ed.* Jakarta: Rineka Cipta.

Patty, S. R., & Nugroho, F. (2019). Kemiskinan dan malnutrisi pada anak balita dalam keluarga nelayan di wilayah pesisir kota Serang. *EMPATI: Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, *8*(2), 109-125.

Puskesmas Masaloka Raya (2024). *Laporan Triwulan Puskesmas Masaloka Raya*. Kabupaten Bombana.

Rosalia, A. A., Anzani, L., Ahmad, K. K., Malik, A., Wilujeng, A. D., Saleh, M., ... & Harbani, M. (2022). Sosialisasi Pemenuhan Gizi Keluarga Nelayan PPP Lempasing, Kota Bandar Lampung dalam Mencegahan Stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, *5*(12), 4410-4420.

Sahir (2021). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Penerbit KBM Indonesia.

Satar (2017). *Panduan Penilaian Skoring Kriteria Kuesioner Guttman. https://www.scribd.com/document/357686857/Panduan-Penentuan-Skoring-Kriteria-Kuesioner-Gutman*

Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *1*(2), 90-100.

Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D. Bandung: IKAPI

Tanuwijaya, *et al.* (2019). Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi. 8(1). 50-58.*

Wayansari, L., Anwar, I.Z., & Amri, Z. (2021). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.

Widyastuti, N., Choirun N., & Binar P. (2021). *Manajemen Pelayanan Makanan.* Yogyakarta : K-Media