

Vol. 10, No 3, 2023

JURNAL GIZI ILMIAH

Jurnal Gizi Ilmiah

p-ISSN 2407-5515

e-ISSN 2745-990X

Diterbitkan Oleh :
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan
Karya Kesehatan



DEWAN EDITOR
JURNAL GIZI ILMIAH

Editor in Chief
Ellyani Abadi, S.KM., M.Kes

Section Editors
Riska Mayangsari, S.KM., M.PH

Copyeditor
Siti Hadrayanti Ananda, S.KM., M.Kes
Linda Ayu Rizka Putri, S.KM., M.Sc

Proofreaders
Jenny Qlifianti Demmalewa, S.Gz., M.Kes
Desidarius Bela Dhesa, S.Gz., M.M

Alamat Redaksi
Jl.Jend.AH. Nasution No.89 G Andonohu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara
Website jurnal: https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Website institusi: https://karyakesehatan.ac.id
Email: ojs.jgi@gmail.com

Jurnal Gizi Ilmiah (JGI) merupakan jurnal ilmiah nasional yang mempublikasikan artikel penelitian (*research article*) dari disiplin ilmu gizi. Artikel yang dipublikasikan meliputi hasil penelitian di bidang gizi klinik, gizi kesehatan masyarakat, gizi institusi (*food service management*) dan pangan. JGI terbit sejak tahun 2014 oleh LPPM STIKes Karya Kesehatan dengan pISSN 2407-5515 dan eISSN 2745-990X. Frekuensi terbit JGI tiga kali dalam setahun yakni April, Agustus dan Desember.

Jurnal Gizi Ilmiah

DAFTAR ISI

Judul	Halaman
Scoping Review: Faktor Penyebab Gizi Kurang Pada Balita	01-09
Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan	10-17
Status Gizi Pada Anak di TK Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna	18-22
Analisis Protein dan Fe Serta Daya Terima Stik Ikan Tuna pada Ibu Hamil KEK di Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi	23-31
Analisis Tingkat Kepuasan Karyawan pada Penyelenggaraan Makanan Jasa Catering di Kantin PT. Arga Morini Indah	32-37

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI

Volume 10| Nomor 3 |September – Desember|2023

ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Scoping Review: Faktor Penyebab Gizi Kurang Pada Balita

Ratna Kusuma Sari[1], Endang Susilowati[2]

[1,2] Prodi S1 Kebidanan Universitas Islam Sultan Agung

Keywords ; Toddlers, Undernutrition, Factors of Malnutrition.

Kata Kunci ; Balita, Gizi Kurang, Faktor Gizi Kurang

Corespondensi Author

Ratna

Prodi S1 Kebidanan, Universitas Islam Sultan Agung,

Email:

ratnakusumasari21@gmail.com

Abstrak

Negara Indonesia dengan balita yang mengalami gizi kurang sebesar 17,0%. Faktor penyebab balita dengan gizi kurang belum diketahui. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab balita yang mengalami gizi kurang. Penelitian ini menggunakan metode *scoping review*, yaitu dengan cara pengkajian menyeluruh pada literatur. Penelitian ini dilakukan dengan beberapa media elektronik seperti *Google Scolar, Pubmed, ScienceDirect, Scopus, Springer Link database*, terbatas pada publikasi 10 tahun dari tahun 2013 sampai 2023. Digunakan 15 artikel untuk membahas faktor yang berpengaruh pada balita hingga mengalami gizi kurang. Dari hasil dan pembahasan analisis pada 15 artikel dapat disimpulkan faktor yang berpengaruh pada balita yang mengalami gizi kurang adalah faktor ekonomi, yaitu faktor ekonomi, faktor pendidikan, faktor lingkungan, diare, pengetahuan ibu, pola asuh, pola makan balita, pengaruh tingkat kecukupan energi dan protein. Di sarankan orang tua khususnya ibu lebih memperhatikan gizi pada balita.

Absctract

The country of Indonesia with under-five children experiencing malnutrition is 17.0%. The factors causing malnutrition in toddlers are not yet known. The aim of this research is to identify the factors that cause toddlers to experience malnutrition. This research uses a scoping review method, namely by means of a comprehensive review of the literature. This research was conducted using several electronic media such as Google Scolar, Pubmed, ScienceDirect, Scopus, Springer Link database, limited to 10 years of publications from 2013 to 2023. 15 articles were used to discuss factors that influence toddlers to experience malnutrition. From the results and discussion of the analysis in 15 articles, it can be concluded that the factors that influence toddlers who experience malnutrition are economic factors, namely economic factors, educational factors, environmental factors, diarrhea, maternal knowledge, parenting patterns, toddler eating patterns, the influence of energy adequacy levels and proteins. It is recommended that parents, especially mothers, pay more attention to nutrition in toddlers.

PENDAHULUAN

Status gizi pada balita yang masih menjadi masalah utama ditandai dengan kejadian malnutrisi yang terus meningkat. Berdasarkan *World Health Organization (WHO)* tahun 2021 prevalensi kematian pada anak balita disebabkan oleh kekurangan gizi (WHO 2021).

Prevalensi gizi kurang diseluruh dunia mencapai 28,5%, dinegara berkembang 32,2%, benua Asia 30,6%, Asia Tenggara 29,4% (WHO 2021). Indonesia termasuk negara berkembang dengan angka kejadian balita gizi kurang yang terus naik, berdasarkan Profil Kesehatan Indonesia terjadi kenaikan yang signifikan dari tahun 2019 sampai dengan 2021, yaitu 16,3% sampai 17,0% beberapa provinsi dengan angka tertinggi antara lain Papua Barat sebesar 8,2%, NTT sebesar 7,2%, Kalimantan Barat sebesar 6,4%, Kalimantan Timur sebesar 6,2%, Papua sebesar 5,6%, Jawa Timur sebesar 5,8%, Aceh sebesar 5,6%, Kalimantan Selatan sebesar 5,3%, Jawa Tengah sebesar 5,3%, Sulawesi Tengah sebesar 5,2%, Sumatera Barat sebesar 5,2%, Kalimantan Tengah sebesar 5,1%, DI Yogyakarta sebesar 5,0%, Nusa Tenggara Barat sebesar 5,0%, Maluku Utara sebesar 4,9%, Maluku sebesar 4,7 %, Kalimantan Utara sebesar 4,3%, Sulawesi Barat sebesar 4,2%, Banten sebesar 4,1%, Gorontalo sebesar 4,0%, Riau sebesar 3,6%, Jawa Barat sebesar 3,6%, Kepulauan Riau sebesar 3,4%, Sulawesi Tenggara sebesar 3,2%, Sulawesi Selatan sebesar 3,1%, Lampung sebesar 2,7%, DKI Jakarta sebesar 2,2%, Jambi sebesar 1,9%, Sulawesi Utara sebesar 1,9%, Sumatra Utara sebesar 1,8%, Sumatera Selatan sebesar 1,8%, Kepulauan Bangka Belitung sebesar 1,5%, Bali sebesar 1,5%, dan Bengkulu sebesar 1,1% (Kemenkes RI 2022).

Masalah gizi pada balita antara lain 7,7% balita kurus, 3,5% balita gemuk, 21,6% stunting (Kemenkes 2022). Menggali faktor penyebab yang terkait gizi kurang pada balita sangat penting sebagai upaya pencegahan dan penatalaksanaan. Dampak jangka pendek balita yang mengalami masalah gizi antara lain gangguan perkembangan anak secara motorik,kognitif dan bicara, sedangkan dampak jangka panjang antara lain menurunnya kesehatan reproduksi, mengakibatkan kehilangan perhatian atau fokus, dan mengurangi produktivitas kerja penatalaksanaan (Apriliani et al. 2021).

Tujuan dari *literatur review* ini adalah untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya masalah gizi kurang terhadap balita dengan harapan hasil dari *literatur review* bisa di manfaatkan sebagai acuan dalam penanganan masalah gizi kurang.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode *scoping review*, yaitu dengan cara mengkaji *literatur* secara menyeluruh. Penulis memperolehnya dari berbagai sumber melalui metode penelitian yang berbeda-beda dan tetap relevan dengan topik yang dibahas dalam penelitian.

Scoping review dilakukan dengan berbagai media elektronik databased seperti *Google Scolar, Pubmed, Science Direct, Scopus, Springer Link database*, 10 tahun terbatas pada publikasi dari tahun 2013 sampai 2023. Menggunakan 15 artikel yang terdiri dari 5 artikel nasional dan 10 artikel internasional selanjutnya dilakukan *revie*w.

HASIL

Tabel 1. Faktor Terjadinya Gizi Kurang Pada Balita

Penulis	Jurnal	Judul Artikel	Negara	Faktor Gizi Kurang
A.F.Fagbamigbe, N.B. Kandala & A.O. Uthman (Fagbamigbe, Kandala, dan Uthman 2020)	*Scientific Reports Open Access*	*Demystifying the Factors Associated with Rural–Urban Gaps in Severe Acute Malnutrition Among Under-Five Children in Low- and Middle-Income Countries: a Decomposition Analysis*	LMIC	Ekonomi,Lingkungan, Pendidikan, dan Diare Balita
G.A.Tesema, Y.Yeshaw, M.G.Worku, Z.T. Tessema, A.B. Teshale (Tesema et al. 2021)	*Plos One*	*Pooled Prevalence and Associated Factors of Chronic Undernutrition Among Under-Five Children in East Africa: a Multilevel Analysis*	Afrika Timur	Ekonomi dan Pendidikan
Ella.W.R.Compaor, Michel.E.W.K, Tiatou.S, Ousmane.O., V.Pietra, K.Agbokou, N.Zagre,K.Emile Amouzou, Mamoudou H. Dicko (Compaoré et al. 2021)	*Clinical Nutrition ESPEN*	*Discontinuation of Healthcare and Factors Associated to Mortality Among Severe Acute Malnourished Children Under Five Years in Healthcare and Nutritional Care Settings*	Afrika	Diare Balita dan Pendidikan
S.R.Rollet, E.S.Gray, H. Previl, J.E.Forrester (Rollet et al. 2014)	*Public Health*	*Prevalence of Malnutrition in Children Under Five and School-Age Children in Milot Valley, Haiti*	Republik Haiti	Ekonomi
N.N. Ambadekar, S.P. Zodpey (Ambadekar dan Zodpey 2017)	*Public Health*	*Risk Factors for Severe Acute Malnutrition in Under-Five Children: a Case-Control Study in a Rural Part of India*	India	Ekonomi, Lingkungan, dan Pendidikan

Penulis	Jurnal	Judul Artikel	Negara	Faktor Gizi Kurang
Yogesh Shukla, Shobhana Yadav, Sanjay S. Agarwal (Shukla, Yadav, dan Agarwal 2022)	*Journal of Health Sciences*	*Environmental Factors for Severe Acute Malnutrition in Under Five Children Admitted at Nutritional Rehabilitation Centre in Central India*	India	Lingkungan
M.M.Menalu, A.D.Bayleyegn, M. A.Tizazu,N.S.Amare (Menalu et al. 2021)	*International Journal of General Medicine*	*Assessment of Prevalence and Factors Associated with Malnutrition Among Under-Five Children in Debre Berhan Town, Ethiopia*	Ethiopia	Ekonomi,Lingkungan, Pendidikan, dan Diare Balita
A.Nahalomo, P.O.Iversen, B.A.Andreassen, A.N.Kaaya, A.B.Rukooko, G.Tushabe, N.C. Nateme, and P.M. Rukundo (Nahalomo et al. 2022)	*Current Developments in Nutrition Open Acces*	*Malnutrition and Associated Risk Factors Among Children 6–59 Months Old in the Landslide-Prone Bududa District, Eastern Uganda: a Cohort Study*	Uganda	Ekonomi dan Lingkungan
S.A. Joseph, M. Casapia, B.Blouin, M.Maheu-Giroux, E. Rahme, Theresa W. G. (Joseph et al. 2014)	*PLoS Neglected Tropical Diseases*	*Risk Factors Associated with Malnutrition in One-Year-Old Children Living in the Peruvian Amazon Serene*	Republik Peru	Ekonomi, Lingkungan dan Pendidikan
Anchamo Anato (Anato 2022)	*Heliyon Open*	*Severe Acute Malnutrition and Associated Factors Among Children Under-Five Years: a Community Based-Cross Sectional Study in Ethiopia*	Ethiopia	Pendidikan dan Diare Balita
Busyra Hanim (Hanim 2020)	JOMIS (*Journal of Midwifery Science)*	Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Pekanbaru	Indonesia	Pengetahuan Ibu dan Pola Makan Balita

Penulis	Jurnal	Judul Artikel	Negara	Faktor Gizi Kurang
Delima Nala.N., Apris A.A., Dominirsep O. Dodo (Nala, Apris, dan Dodo Dominirsep 2019)	Media Kesehatan Masyarakat	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Balita di Kelurahan Oesapa Kota Kupang	Indonesia	Ekonomi,Lingkungan, Pengetahuan Ibu, dan Pola Asuh
Euis Ristanti, Putri Sahara Harahap, Subakir (Ristanti, Harahap, dan Subakir 2020)	Journal of Healthcare Technology and Medicine	Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Paal V Kota Jambi	Indonesia	Pola Asuh, Diare dan Lingkungan
Wilda Rezki Pratiwi, St. Hasriani (Wilda dan Hasriani 2021)	Jurnal Sakti Bidadari	Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Kurang Pada Balita di Puskesmas Doi-Doi Kabupaten Barru	Indonesia	Ekonomi,Pengetahuan Ibu, dan Pola Asuh
Yuliana Dede, Stefanus Pieter Manongga, Petrus Romeo (Dede, Manongga, dan Romeo 2023)	Jurnal Kesehatan Tambusai	Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Kanatang Kabupaten Sumba Timur	Indonesia	Pengaruh Kecukupan Energi & Protein, Ekonomi, Pendidikan, Pengetahuan,dan Pola Asuh Ibu

Berdasarkan Tabel 1, artikel-artikel dari 10 tahun terakhir telah mempelajari berbagai faktor penyebab yang berhubungan terhadap gizi kurang pada balita, yaitu ekonomi, pendidikan, faktor lingkungan, diare, pengetahuan ibu, pola asuh, pola makan balita, pengaruh tingkat kecukupan energi dan protein.

Faktor yang sering kali menjadi penyebab gizi kurang pada balita adalah faktor ekonomi, yang telah didukung oleh sebuah penelitian berjudul "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Di Kelurahan Oesapa Kota Kupang." Penelitian ini menunjukkan bahwa faktor utama yang menyebabkan balita mengalami gizi kurang adalah pendapatan keluarga yang rendah, dengan hasil nilai *p-value* sebesar 0,01 dan nilai *OR* sebesar 7,576 (Nala et al. 2019).

Di samping itu, terdapat faktor pendidikan yang memiliki dampak signifikan terhadap kejadian gizi kurang pada balita. Bukti untuk hal ini dapat ditemukan dalam sebuah artikel berjudul *"Assessment of Prevalence and Factors Associated with Malnutrition Among Under-Five Children in Debre Berhan Town, Ethiopia"* dengan hasil sebanyak 75 orang ibu tidak bisa membaca atau menulis sebesar 19,5%, 49 orang ibu berpendidikan informal sebesar 12,7%, 110 orang ibu berpendidikan SD sebesar 28,6%, 108 orang ibu berpendidikan menengah 28%, dan 43 orang ibu berpendidikan tinggi sebesar 11,2% (Menalu et al. 2021).

Faktor lain yang berpengaruh terjadinya gizi kurang pada balita adalah faktor lingkungan, dibuktikan dengan artikel berjudul "*Environmental Factors for Severe Acute Malnutrition In Under Five Children Admitted at*

Nutritional Rehabilitation Centre in Central India" dengan hasil presentasenya sebanyak 55,1% (Shukla et al. 2022).

Penyakit infeksi seperti diare juga memiliki kontribusi terhadap masalah gizi kurang pada balita, seperti yang terbukti dalam artikel berjudul "Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Paal V Kota Jambi" dengan hasil (p=0,039; OR=6,6) (Ristanti et al. 2020).

Terdapat juga keterkaitan antara pengetahuan ibu dan masalah gizi kurang pada balita, sebagaimana terungkap dalam penelitian berjudul "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Di Kelurahan Oesapa Kota Kupang" dengan hasil p=0,103 ($<\alpha$=0,05) (Nala et al. 2019).

Peran pola asuh juga menjadi faktor yang memengaruhi gizi kurang pada balita, sebagaimana tercatat dalam penelitian dari artikel berjudul "Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Kurang Pada Balita di Puskesmas Doi-Doi Kabupaten Barru." Temuan penelitian menunjukkan bahwa terdapat korelasi yang signifikan antara pola asuh dan status gizi kurang, dengan nilai p=0,001 (Wilda dan Hasriani 2021).

Pola makan juga memainkan peran penting dalam kondisi gizi kurang pada balita, seperti terdokumentasikan dalam artikel "Faktor Yang Memengaruhi Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Pekanbaru." Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai p sebesar 0,001 (p<0,05) dan OR sebesar 6,838, yang merupakan nilai odds ratio, menegaskan hubungan yang signifikan antara pola makan dan status gizi balita (Hanim 2020).

Tingkat kecukupan energi dan protein juga berpengaruh dalam status gizi kurang pada balita, seperti yang terungkap dalam penelitian dari artikel berjudul "Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Anak Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Kanatang Kabupaten Sumba Timur." Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kecukupan energi kurang sebesar 51,2%, sedangkan tingkat kecukupan protein kurang sebesar 55,8%.(Dede et al. 2023)

PEMBAHASAN

Kekurangan nutrisi atau ketidakseimbangan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan, fungsi berpikir, dan berbagai aspek kehidupan lainnya adalah dasar dari kondisi kurang gizi (Dede et al. 2023). Pada periode ini, defisiensi nutrisi bisa mengakibatkan gangguan pertumbuhan fisik, mental, sosial, dan intelektual yang berlangsung dan berdampak hingga seseorang dewasa. Kekurangan gizi secara spesifik dapat mempengaruhi pertumbuhan fisik yang tertunda, pertumbuhan otak yang krusial, dan bahkan menurunkan daya tahan tubuh terhadap infeksi (Wilda dan Hasriani 2021).

Berdasarkan masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang berperan dalam kondisi gizi kurang pada balita. Metode yang digunakan dari penelitian ini adalah *scoping review*, di mana dilakukan penelaahan menyeluruh terhadap berbagai *literatur*. Penulis mengumpulkan informasi dari berbagai sumber dengan menggunakan metode penelitian yang beragam, serta tetap relevan dengan topik pembahasan dalam penelitian ini.

Penelitian dilakukan dengan beberapa media elektronik seperti *Pubmed, ScienceDirect, Google Scolar, Scopus, Springer Link database*, dibatasi pada publikasi selama 10 tahun dari 2013 hingga 2023. Digunakan 15 artikel untuk membahas faktor yang berpengaruh pada balita hingga mengalami gizi kurang. Dari analisis terhadap 15 artikel, faktor-faktor yang mempunyai pengaruh pada balita yang mengalami gizi kurang adalah faktor ekonomi, yaitu faktor ekonomi, faktor pendidikan, faktor lingkungan, diare, pengetahuan ibu, pola asuh, pola makan balita, pengaruh tingkat kecukupan energi dan protein.

Ekonomi atau pendapatan keluarga memengaruhi kemampuan untuk membeli makanan sehari-hari. Secara nyata, anak-anak balita dari keluarga berpendapatan rendah mungkin tidak mampu memenuhi kebutuhan nutrisi mereka secara optimal,sehingga menyebabkan kekurangan gizi pada balita. (Nala et al. 2019).

Faktor pendidikan anak balita yang lahir dari keluarga berpendidikan lulusan universitas atau perguruan tinggi. Hal ini dapat dijelaskan oleh fakta bahwa pendidikan dapat membuat perbedaan dengan memberdayakan ibu untuk mengambil keputusan mengenai jenis atau penggunaan obat pencegahan. Mempromosikan pendidikan gizi kesehatan juga dapat membantu ibu untuk membuat keputusan gizi yang tepat mengenai jenis makanan tertentu untuk anak-anak mereka. Jika ibu tidak mengetahui pentingnya nutrisi untuk anak mereka dapat menyebabkan malnutrisi karena seseorang tidak memiliki pola makan yang teratur, sehat, dan

seimbang (Menalu et al. 2021).

Faktor lingkungan merupakan masalah bagi anak-anak balita yang tinggal di lingkungan terlalu padat penduduk memiliki peluang lebih tinggi mengalami gizi kurang dibandingkan dengan anak-anak balita yang tinggal di rumah yang tidak padat penduduk. Hal ini mungkin disebabkan oleh infeksi ditempat yang penuh hingga menyebabkan malnutrisi parah (Shukla et al. 2022).

keterkaitan antara penyakit infeksi pada status gizi muncul karena bisa mengurangi nafsu makan pada balita yang sedang sakit. Balita akan kehilangan berat badan jika mereka tidak makan sehingga mereka akan kekurangan asupan gizi. Asupan gizi dan insiden infeksi saling memengaruhi. Kekurangan asupan nutrisi berkaitan dengan meningkatnya kasus penyakit diare, sehingga balita mengalami penurunan daya tahan tubuh dan hilangnya nafsu makan karena pengaruh penyakit infeksi. Akibatnya, tubuh anak kekurangan makanan dan minuman, sehingga anak balita mengalami kekurangan gizi (Ristanti et al. 2020).

Pengetahuan ibu mengenai gizi balita adalah faktor krusial yang berdampak pada kesehatan anak. Kurangnya pemahaman tentang berbagai bahan makanan serta variasi jenis makanan dapat menghambat pertumbuhan dan perkembangan anak, terutama aspek perkembangan otaknya. Oleh karena itu, memberikan makanan yang sehat kepada anak sangatlah penting bagi ibu. Banyak orang tua, terutama ibu, sering mengabaikan aspek nutrisi yang dibutuhkan anak balitanya. Walaupun balita rentan terhadap penyakit dan infeksi, terdapat hubungan antara pengetahuan mengenai status gizi balita dan kondisi kesehatannya. Ibu yang memiliki pengetahuan yang luas, tahu bagaimana memenuhi kebutuhan gizi anaknya, dan mampu menyajikan makanan yang kaya nutrisi, cenderung memiliki status gizi yang baik, sementara ibu yang kurang memahami kebutuhan gizi anaknya cenderung memiliki status gizi yang buruk. (Nala et al. 2019).

Pola asuh yang kurang optimal sering kali dipengaruhi oleh rendahnya pengetahuan ibu mengenai gizi, yang membuat mereka kurang paham mengenai jenis makanan yang seharusnya diberikan kepada anak balitanya. Faktor-faktor lain yang memengaruhi pola asuh makan adalah demografi, geografi, dan budaya tempat orang tersebut tinggal. Cara ibu memperkenalkan dan menyajikan makanan kepada anak balita mempengaruhi pola makan mereka. Ketika makanan yang disajikan kurang beragam dan tidak ada penggantian dari makanan yang kurang sehat ke opsi yang lebih sehat, hal tersebut juga berdampak pada pola makan anak. (Wilda dan Hasriani 2021).

Perilaku makan/pola makan yang sehat memastikan bahwa seseorang balita memakan makanan yang berkualitas berarti mengambil makanan yang sehat, beragam, dan dalam jumlah yang memadai. Jika ini dilakukan, kondisi gizi anak balita akan kembali normal. Untuk memenuhi kebutuhan nutrisi balita, pola makan yang teratur dan seimbang harus dimulai sejak dini. Hal ini termasuk pengaturan waktu makan serta ragam makanan yang diberikan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi balita. Guna mendukung pertumbuhan dan status gizi balita, penting bagi balita makanan yang diberikan semakin beragam dan mengandung nutrisi yang seimbang sejalan dengan perkembangan usia mereka. Peran ibu memiliki peranan signifikan dalam menentukan jenis makanan yang diberikan kepada anak. Pola makan yang sehat berhubungan dengan baik yang dapat memengaruhi kesehatan balita yaitu jumlah gizi yang diterimanya (Hanim 2020).

Tingkat kecukupan energi berperan dalam menentukan sumber karbohidrat, yang sering kali berasal dari beras dalam jumlah kecil, serta sumber lemak dan protein yang umumnya didapatkan dari minyak goreng, telur, dan tempe. Terdapat juga sayuran seperti sawi, kangkung, dan daun singkong yang seringkali dikonsumsi. Namun, asupan gizi yang kurang bervariasi ini dapat memengaruhi pemenuhan nutrisi. Ketidakseimbangan energi bisa terjadi karena asupan energi yang tidak memadai sesuai dengan kebutuhan anak balita. Rata-rata, anak balita mengonsumsi sekitar 29 kkal energi setiap hari, jumlah ini lebih rendah dari rekomendasi kecukupan gizi yang seharusnya sesuai dengan usia mereka. Dengan asupan energi yang kurang, struktur dan fungsi pertumbuhan bisa terpengaruh. (Dede et al. 2023).

Makanan keluarga yang monoton menyebabkan asupan protein yang rendah. Faktor ini dipengaruhi oleh tingkat penghasilan orang tua yang memengaruhi kemampuan ekonomi rumah tangga dan pada gilirannya, mempengaruhi pola konsumsi makanan. Misalnya, anak balita hanya diberi makan bubur dan garam tanpa tambahan sumber protein seperti telur dan ikan. Mayoritas yang disurvei mengonsumsi nasi tanpa lauk dan menyatakan bahwa mereka kesulitan membeli sumber protein

hewani karena masalah finansial, sehingga mereka kurang mendapatkan asupan protein yang cukup. Namun, protein hewani memiliki peranan penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak, karena banyak nutrisi yang terkandung dalam protein hewani yang berperan dalam pertumbuhan otak dan perkembangan. (Dede et al. 2023).

SIMPULAN

Dari hasil penelitian ini, faktor-faktor yang menjadi penyebab gizi kurang pada balita mencakup aspek ekonomi, tingkat pendidikan, kondisi lingkungan, kejadian diare, pengetahuan ibu, pola asuh, pola makan balita, serta dampak tingkat kecukupan energi dan protein.

SARAN

Bagi orang tua, terutama ibu, sebaiknya memberikan perhatian lebih pada gizi anak balita. Sementara bagi bidan atau tenaga kesehatan lainnya, memberikan penyuluhan teratur tentang gizi balita dapat meningkatkan pemahaman orang tua terkait hal ini.

DAFTAR RUJUKAN

Ambadekar, N. N., dan S. P. Zodpey. 2017. "Risk factors for severe acute malnutrition in under-five children: a case-control study in a rural part of India." *Public Health* 142:136–43. doi: 10.1016/j.puhe.2016.07.018.

Anato, Anchamo. 2022. "Severe acute malnutrition and associated factors among children under-five years: A community based-cross sectional study in Ethiopia." *Heliyon* 8(10):e10791. doi: 10.1016/j.heliyon.2022.e10791.

Apriliani, Izza Mahdiana, Noir Primadona Purba, Lantun Paradhita Dewanti, Heti Herawati, dan Ibnu Faizal. 2021. "Implementasi PD sebagai Intervensi Gizi Guna Menurunkan Kekuranagn Gizi Pada Anak : literature review." *Citizen-Based Marine Debris Collection Training: Study case in Pangandaran* 2(1):56–61.

Compaoré, Ella W. R., Michel Eric W. Kiemdé, Tiatou Souho, Ousmane Ouedraogo, Virginio Pietra, Koffi Agbokou, Noel Zagre, Kou'santa Emile Amouzou, dan Mamoudou H. Dicko. 2021. "Discontinuation of healthcare and factors associated to mortality among severe acute malnourished children under five years in healthcare and nutritional care settings." *Clinical Nutrition ESPEN* 43:501–5. doi: 10.1016/j.clnesp.2021.02.013.

Dede, Yuliana, Stefanus Pieter Manongga, dan Petrus Romeo. 2023. "Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Anak Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Kanatang Kabupaten Sumba Timur." *kesehatan tambusai* 4(September):2998–3010.

Fagbamigbe, A. F., N. B. Kandala, dan A. O. Uthman. 2020. "Demystifying the factors associated with rural–urban gaps in severe acute malnutrition among under-five children in low- and middle-income countries: a decomposition analysis." *Scientific Reports* 10(1):1–15. doi: 10.1038/s41598-020-67570-w.

Hanim, Busyra. 2020. "Faktor Yang Memengaruhi Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Pekanbaru." *JOMIS (Journal of Midwifery Science)* 4(1):15–24. doi: 10.36341/jomis.v4i1.1118.

Joseph, Serene A., Martín Casapía, Brittany Blouin, Mathieu Maheu-Giroux, Elham Rahme, dan Theresa W. Gyorkos. 2014. "Risk Factors Associated with Malnutrition in One-Year-Old Children Living in the Peruvian Amazon." *PLoS Neglected Tropical Diseases* 8(12). doi: 10.1371/journal.pntd.0003369.

Kemenkes. 2022. "Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022." *Kemenkes* 1–150.

Kemenkes RI. 2022. *Profil Kesehatan Indonesia 2021*.

Menalu, Mulat Mossie, Alebachew Demelash Bayleyegn, Michael Amera Tizazu, dan Nakachew Sewnet Amare. 2021. "Assessment of prevalence and factors associated with malnutrition among under-five children in debre berhan town, Ethiopia." *International Journal of General Medicine* 14:1683–97. doi: 10.2147/IJGM.S307026.

Nahalomo, Aziiza, Per Ole Iversen, Bård Anders Andreassen, Archileo Natigo Kaaya, Archangel Byaruhanga Rukooko, Gerald Tushabe, Nancy Catherine Nateme, dan Peter Milton Rukundo. 2022. "Malnutrition and Associated Risk Factors among Children 6-59 Months Old in the Landslide-Prone Bududa District, Eastern Uganda: A Cohort Study." *Current Developments in Nutrition* 6(2). doi: 10.1093/cdn/nzac005.

Nala, Ngoma D., Adu Apris, dan Dodo Dominirsep. 2019. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Di Kelurahan Oesapa Kota Kupang." *Media Kesehatan Masyarakat* 1(2):76–84.

Ristanti, Euis, Putri Sahara Harahap, dan Subakir Subakir. 2020. "Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Paal V Kota Jambi." *Journal of Healthcare Technology and Medicine* 6(2):742. doi: 10.33143/jhtm.v6i2.980.

Rollet, S. R., E. S. Gray, H. Previl, dan J. E. Forrester. 2014. "Prevalence of malnutrition in children under five and school-age children in Milot Valley, Haiti." *Public Health* 128(12):1094–98. doi: 10.1016/j.puhe.2014.10.002.

Shukla, Yogesh, Shobhana Yadav, dan Sanjay S. Agarwal. 2022. "Environmental factors for severe acute malnutrition in under five children admitted at nutritional rehabilitation centre in central India." *International journal of health sciences* 6(March):4912–20. doi: 10.53730/ijhs.v6ns3.6986.

Tesema, Getayeneh Antehunegn, Yigizie Yeshaw, Misganaw Gebrie Worku, Zemenu Tadesse Tessema, dan Achamyeleh Birhanu Teshale. 2021. "Pooled prevalence and associated factors of chronic undernutrition among under-five children in East Africa: A multilevel analysis." *PLoS ONE* 16(3 March):1–17. doi: 10.1371/journal.pone.0248637.

WHO. 2021. "Malnutrition." 2507(February):1–9.

Wilda, dan Hasriani. 2021. "Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Kurang Pada Balita Di Puskesmas Doi-Doi Kabupaten Barru." *Jurnal Sakti bidadari* IV(1):45–49.

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI

Volume 10| Nomor 3| September-Desember | 2023

ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Analisis Penerapan *Hygiene* Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan

Novita Fajarwati,[1] Ellyani Abadi,[2] Habib Ihsan M,[3] Jenny Qlifianti Demmalewa[4], Desiderius Bela Dhesa[5], Siti Hadrayanti Ananda[6], Fatmawati[7]

[1,2,3,4,5,6] Prodi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karya Kesehatan

[7] Jurusan DIV Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari

Keywords:Hygiene, Sanitation, Food, Handler

Kata Kunci : Hygiene; Sanitasi; Makanan; Penjamah

Corespondensi Author

Ellyani Abadi

Prodi S1 Gizi,

STIKes Karya Kesehatan,

Email:

ellyaniabadi@gmail.com

Abstrak

Penyelenggaraan makanan yang sesuai prinsip Hygiene dan sanitasi dapat memperpanjang proses perawatan dan menyebabkan timbulnya infeksi silang (cross infection) atau infeksi nosokomial (infeksi yang didapatkan di rumah sakit). Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan *Hygiene* sanitasi pada penyelenggaraan makanan. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan desain survei deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan pada bulan Agustus Tahun 2023. Sampel adalah seluruh pegawai yang bekerja di instalasi gizi tahun 2023 sebanyak 9 orang. Teknik sampling menggunakan total sampel. Data diperoleh menggunakan kuesioner dan diobservasi. Analisis data secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *Hygiene* penjamah ditemukan 44,6% sampel tidak menggunakan sarung tangan dan 22,2% sampel yang menggunakan perhiasan. Penerapan sanitasi tempat pengolahan makanan tidak disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur dan asap tidak keluar melalui cerobong asap dan tidak dilengkapi dengan sungkup asap dan sanitasi peralatan masak terdapat lapisan permukaan peralatan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam pangan dan peralatan masak seperti talenan dan pisau tidak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji.

Absctract

Organizing food according to the principles of hygiene and sanitation can prolong the treatment process and cause cross infections or nosocomial infections (infections acquired in hospitals). The aim of this research is to analyze the application of sanitation hygiene in food handling. This type of research is quantitative with a descriptive survey design. This research was conducted at the Konawe Islands Regional General Hospital in August 2023. The sample was all 9 employees working at the nutrition installation in 2023. The sampling technique uses the total sample. Data was obtained using a questionnaire and observed. Descriptive data analysis. The research results showed

that the implementation of handler hygiene was found in 44.6% of samples not using gloves and 22.2% of samples using jewelry. The application of sanitation in food processing places is not provided for food processing places (kitchens) in accordance with construction, layout, building and kitchen room requirements and smoke does not come out through chimneys and is not equipped with smoke hoods and sanitary cooking equipment has surface layers of equipment that do not dissolve in acid. Bases or salts commonly found in food and cooking utensils such as cutting boards and knives are not differentiated between raw food and ready-to-eat food.

PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia, sehingga makanan yang dikonsumsi haruslah menarik, nikmat dan memiliki gizi yang tinggi dan aman dikonsumsi untuk menjaga kesehatan. Makanan yang tidak aman dikonsumsi dapat menyebabkan penyakit pada manusia (foodborn disease), olehnya itu keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus melekat pada makanan yang hendak dikonsumsi. Makanan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari tempat pelayanan umum seperti Rumah Sakit (Kemenkes RI., 2016).

Penyelenggaraan makanan terutama makanan khusus di rumah sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan serta indikasi penyakit pasien (Kemenkes RI., 2016). Makanan yang tidak bersih dan tidak aman dapat menimbulkan keracunan dengan gejala seperti diare, mual, pusing dan dalam jangka panjang dapat menimbulkan penyakit (Suryani, 2018).

Penyelenggaraan makanan yang sesuai prinsip Hygiene dan sanitasi dapat memperpanjang proses perawatan dan menyebabkan timbulnya infeksi silang (*cross infection)* atau infeksi nosokomial (infeksi yang didapatkan di rumah sakit), yang di antaranya dapat melalui makanan. Selain timbulnya infeksi nosokomial, penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang tidak memenuhi standar kesehatan juga dapat menyebabkan keracunan makanan (Puspitarini dan Wulandari, 2021).

Keracunan makanan merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat diseluruh dunia, World Health Organization (WHO) tahun 2019 melaporkan bahwa lebih dari 200 penyakit ditularkan melalui makanan. Penyakit Bawaan Pangan (*Food Borne Diseases*) merupakan penyakit yang menular akibat dari mikroba yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan (WHO, 2019).

Jumlah Intervensi keracunan pangan di Indonesia tahun 2019 sekitar 20 juta Intervensi per tahunnya, dan berdasarkan data BPOM tahun 2019, jumlah Intervensi keracunan yang dilaporkan selama tahun 2019 oleh 257 rumah sakit dari 2.813 rumah sakit di Indonesia sebanyak 6.205 data Intervensi keracunan. Berdasarkan lokasi keracunan, Sulawesi Tenggara menduduki urutan ke-13 Intervensi keracunan tertinggi di Indonesia yakni sebanyak 42 Intervensi (BPOM RI., 2020).

Data yang diperoleh dari Dinkes Provinsi Sultra, tahun 2018 sebanyak 30 Intervensi keracunan dan 2019 meningkat sebanyak 54 Intervensi dan 1 orang diantaranya meninggal dan tahun 2020 meningkat signifikan menjadi 291 Intervensi dan 1 orang meninggal akibat keracunan makanan (Dinkes Provinsi Sulawesi Tenggara, 2021)

Tempat penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit berfungsi sebagai tempat pengelolaan makanan yang diberikan kepada pasien dalam menunjang kesembuhannya. Olehnya itu pasien perlu memperoleh makanan bermutu dan aman, sehingga peranan instalasi gizi rumah sakit sangat menentukan dalam pengolahan makanan hingga disajikan kepada pasien dalam kondisi Hygiene dan sanitasinya terjamin. Salah satu upaya mencegah penyakit akibat makanan adalah menjamin Hygiene dan sanitasi makanan (Kemenkes RI., 2016).

Penelitian ini didasarkan pada peraturan menteri kesehatan nomor 7 tahun 2019 bahwa u*ntuk* mencapai pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan penyehatan pangan siap saji dalam penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit, maka harus memperhatikan dan mengendalikan faktor risiko keamanan pangan siap saji pada aspek tempat pengolahan, peralatan

masak dan penjamah pangan serta aspek pengawasan *Hygiene* dan sanitasi pangan di rumah sakit (Kemenkes RI., 2019). Kebersihan penjamah merupakan kunci dari pengelolaan makanan yang aman dan sehat karena penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari makanan baik secara fisika, kimia maupun biologis, peralatan pengolah pangan yang kotor dapat mencemari pangan oleh karena itu peralatan harus dijaga agar selalu tetap bersih.

Penelitian Nandya (2022) menemukan bahwa *Hygiene* dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi RS X Depok sebagian besar sudah sesuai, namun diharapkan dari penjamah cek kesehatan dan kedisiplinan penggunaan masker dapat dioptimalkan dari *Hygiene* penjamah makanan seperti dibuat *leaflet* pentingnya penggunan masker saat mengolah makanan, penambahan *exhaust* pada ruang pengolahan dan menggunakan masker untuk melindungi bagian mulut saja. Pendekatan *Hygiene* sanitasi yang dilakukan dalam pengelolaan makanan adalah untuk meningkatkan kualitas makanan di rumah sakit namun berdasarkan survei pendahuluan, dapat diketahui bahwa jumlah tenaga gizi di RSUD.Konawe Kepulauan sebanyak 4 orang, sedangkan tenaga penjamah sekaligus pramusaji sebanyak 5 orang, hasil wawancara pada aspek tenaga penjamah makanan, ditemukan dari indikator cek kesehatan belum dilaksanakan setahun 2 kali, hal ini memungkinkan kondisi kesehatan penjamah belum optimal dengan tidak diketahuinya penjamah makanan yang memiliki penyakit menular, sehingga dapat menimbulkan penyakit akibat makanan dikarenakan penularan dari kondisi kesehatan penjamah makanan.

Hasil pengamatan pada sanitasi lingkungan menunjukkan bahwa kondisi sanitasi tempat pengolahan makanan tidak memiliki cerobong asap dan peralatan masak yang digunakan mudah patah dan dicampur dalam satu wadah. Penelitian ini dilaksanakan di RSUD. Konawe Kepulauan dengan pertimbangan bahwa rumah sakit tersebut merupakan rumah sakit yang melayani pasien dalam jumlah yang banyak, sehingga upaya penerapan *Hygiene* sanitasi perlu dijalankan lebih efektif.

Berdasarkan pemikiran tersebut, maka perlu dilakukan penelitan yang berjudul "Analisis Penerapan *Hygiene* Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan".

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain survei deskriptif yakni melakukan survei langsung terkait penerapan *Hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit umum Daerah Konawe Kepulauan. Penelitian ini telah dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan pada bulan Agustus Tahun 2023. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pegawai yang bekerja di instalasi gizi baik sebagai petugas gizi, penjamah maupun penyaji makanan yang terdaftar di rumah sakit umum daerah Konawe Kepulauan tahun 2023 sebanyak 9 orang. Besar sampel dalam penelitian ini ditentukan menggunakan *total sampling.* Pengumpulan data menggunakan instrument berupa kuesioner dan lembar observasi baku yang diperoleh dari Kemenkes terkait penerapan *Hygiene* dan sanitasi dalam pengelolaan makanan di rumah sakit berdasarkan PMK No 7 tahun 2019.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis univariat karena penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Data disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

HASIL

Karakteristik Responden

Karakteristik sampel dalam penelitian ini terdiri dari umur, jenis kelamin, pendidikan dan pekerjaan. Secara detai disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1.
Distribusi Karakteristik Sampel di wilayah kerja RSUD. Konawe Kepulauan

Karakteristik Responden	n (89)	%
Umur (Tahun)		
Mean	32	
Minimum-Maksimum	25-47	
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	1	11,2
Perempuan	8	88,8
Pendidikan		
SMP	1	11,2
SMA	4	44,4

PT (DIV/S1)	4	44,4
Lama Bekerja		
1-3	5	55,6
4-7	4	44,4

Sumber : Data Primer Tahun 2022

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 9 sampel, pada karakteristik umur, rata-rata sampel berumur 32 tahun, dengan umur terendah adalah 25 tahun dan umur tertinggi adalah 47 tahun. Jenis kelamin sebagian besar Perempuan sebanyak 8 orang (88,8%), selebihnya laki-laki sebanyak 1 orang (11,2%). Kemudian berdasarkan pendidikan 44,4% masing-masing tamatan SMA dan PT (DIV/S1), selebihnya 11,2% tamatan SMP. Kemudian dikaji dari aspek lama bekerja sebagian besar sampel bekerja dalam rentan 1-3 tahun sebanyak 55,6%, selebihnya lama bekerjanya 4-7 tahun sebanyak 44,4%.

Penerapan *Hygiene* penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan

Distribusi sampel berdasarkan *hygiene* penjamah dapat diamati pada tabel 2 berikut:

Tabel 2
Distribusi *Hygiene* (Penjamah)
di RSUD. Konawe Kepulauan

***Hygiene* (Penjamah)**	**Jawaban**				**Total**	
	Ya		**Tidak**			
	n	**%**	**n**	**%**	**n**	**%**
1. Sehat dan Bebas dari Penyakit	9	100	0	0	9	100
2. Periksa Kesehatan rutin 2 x setahun	9	100	0	0	9	100
3. Menggunakan pakaian kerja	9	100	0	0	9	100
4. Menggunakan alat pelindung diri						
a. Celemek	9	100	0	0	9	100
b. Penutup Kepala	9	100	0	0	9	100
c. Sarung Tangan	4	44,4	5	44,6	9	100
d. Alas Kaki	6	66,7	3	33,3	9	100
5.Menggunakan Perhiasan	2	22,2	7	77,8	9	100
6. Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	9	100	0	0	9	100

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 9 sampel, 100% sehat dan bebas dari penyakit, 100% periksa kesehatan rutin 2x setahun, 100% menggunakan pakaian kerja, celemek, penutup kepala dan 100% mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Kemudian 44,6% tidak menggunakan sarung tangan dan 44,4 % yang menggunakan sarung tangan, kemudian 66,7% sampel menggunakan alas kaki saat bekerja, selebihnya 33,3% tidak memakai alas kaki. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa terdapat 22,2% sampel yang menggunakan perhiasan, selebihnya tidak menggunakan perhiasan yaitu 77,8%.

Penerapan sanitasi tempat pengolahan makanan pada penyelenggaraan makanan

Distribusi sanitasi tempat pengolahan makanan diamati pada tabel 3 berikut:

Tabel 3
Distribusi Sanitasi Tempat Pengolah Makanan di RSUD. Konawe Kepulauan

Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	**Jawaban**				**Total**	
	Ya		**Tidak**			
	n	**%**	**n**	**%**	**n**	**%**
1. Disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur	1	11,1	8	88,9	9	100
2. Kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan	9	100	0	0	9	100
3. Sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan	9	100	0	0	9	100
4. Tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman.	9	100	0	0	9	100
5. Pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, dimana gagang	9	100	0	0	9	100

	kain pel diberikan kode warna hijau						
6.	Asap dikeluarkan melalui cerobong asap	2	22,2	7	77,8	9	100
7.	Cerobong dilengkapi dengan sungkup asap	2	?2,2	7	77,8	9	100

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 9 sampel, 88,9% menyatakan bahwa dalam pengelolaan sanitasi tempat pengolahan makanan tidak disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur dan 77,8% asap tidak keluar melalui cerobong asap dan tidak dilengkapi dengan sungkup asap.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa (100%) kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan, sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan, Tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman, Pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, dimana gagang kain pel diberikan kode warna hijau.

PEMBAHASAN

Hygiene Penjamah

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan dari mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Secara umum hasil penelitian ini sebagian besar telah memenuhi syarat *Hygiene* penjamah sesuai PMK Nomor 7 Tahun 2019 (Kemenkes RI., 2019).

Penelitian ini menunjukkan bahwa seluruh sampel sehat dan bebas dari penyakit, melakukan periksa kesehatan rutin 2x setahun, menggunakan pakaian kerja, celemek, penutup kepala dan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Sampel dalam keadaan sehat karena pada saat penelitian sampel masih bisa bekerja seperti biasa dan juga berdasarkan hasil pengisian kuesioner dan hasil observasi secara langsung ditemukan bahwa sampel benar menggunakan pakaian kerja yang diberikan dari rumah sakit, pakaian tersebut merupakan pakaian seragam yang wajib digunakan saat bekerja, begitu pula dengan celemek dan penutup kepala, selalu digunakan saat sedang melakukan pengolahan makanan. Selain itu seluruh sampel juga selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, hal ini tentunya dilakukan untuk mencegah kontaminasi bakteri pada bahan makanan.

Penelitian sejalan dengan penelitian Nasuition (2019) bahwa kesehatan penjamah makanan dalam kondisi sehat dan pemeriksaan kesehatan selalu rutin dilakukan oleh rumah sakit itu sendiri kepada pegawainya enam bulan sekali. Sewaktu bekerja semua sudah memakai penutup kepala karena semua pegawai di unit instalasi gizi adalah muslimah. Dalam mengolah bahan makanan para penjamah memakai celemek dan pakaian kerja tetapi penjamah makanan belum memakai masker.

Namun demikian dalam penelitian ini masih ditemukan beberapa penyimpangan yakni ditemukan 44,6% sampel tidak menggunakan sarung tangan, hal ini karena sampel lupa membawa sarung tangannya, sarung tangannya sudah rusak dan juga sampel tidak nyaman jika menggunakan sarung tangan saat bekerja. Penelitian ini juga ditemukan 22,2% sampel yang menggunakan perhiasan, larangan penggunaan perhiasan sesungguhnya telah ditegaskan di rumah sakit, namun sampel tetap memasak perhiasan karena merasa khawatir jika perhiasaan akan hilang jika dibuka pasang sebelum dan sesudah mengolah makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Arazzy, dkk., (2020) bahwa penjamah makanan masih banyak ditemukan tidak menggunakan sarung tangan saat bekerja 68.0%, demikian pula penelitian Naila (2022) bahwa faktor personal telah memenuhi standar terkait keamanan kerja karyawan, sedangkan yang belum memenuhi standar adalah penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) atau perlengkapan kerja yang ditetapkan secara lengkap.

Penelitian ini didukung oleh teori bahwa kebersihan penjamah merupakan kunci dari pengelolaan makanan yang aman dan sehat karena penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari makanan baik secara fisika, kimia maupun biologis (Hardinsyah, dkk., 2020). Kebersihan penjamah merupakan kunci dari pengelolaan makanan yang aman dan sehat karena penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari makanan baik secara fisika, kimia maupun biologis, peralatan pengolah pangan yang kotor dapat mencemari pangan oleh karena itu peralatan harus dijaga agar selalu tetap bersih.

Sanitasi Pengolahan Makanan

Hasil penelitian dalam pengelolaan sanitasi tempat pengolahan makanan menunjukkan bahwa 88,9% menyatakan bahwa tidak disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur dan 77,8% asap tidak keluar melalui cerobong asap dan tidak dilengkapi dengan sungkup asap. Kondisi ini sesuai pula dengan hasil observasi langsung pada dapur rumah sakit dan ketersediaan cerobong asap yang belum lengkap sehingga masih dibutuhkan perbaikan dalam hal kontruksi dapur dan cerobong asap.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa seluruh kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan, sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan, Tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman, Pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, dimana gagang kain pel diberikan kode warna hijau.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Naila (2022) bahwa dapur memiliki cerobong asap sehingga pada saat memasak tidak meyebabkan pencemaran udara atau menggangu masyarakat sekitar.

Penelitian ini sejalan dengan aturan kemenkes bahwa sanitasi pengelolaan makanan termasuk ke dalam penyelenggaraan penyehatan pangan siap saji. Berdasarkan PMK Nomor 7 Tahun 2019, dimana penyelenggaraan penyehatan pangan siap saji upaya pengawasan, pengendalian dan peningkatan kualitas sanitasi makanan bertujuan mewujudkan pengelolaan makanan yang sehat dan aman (Kemenkes RI., 2019).

SIMPULAN

Penerapan *Hygiene* penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan menunjukkan bahwa seluruh sampel sehat dan bebas dari penyakit, melakukan periksa kesehatan rutin 2x setahun, menggunakan pakaian kerja, celemek, penutup kepala dan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Namun demikian dalam penelitian ini masih ditemukan beberapa penyimpangan yakni ditemukan 44,6% sampel tidak menggunakan sarung tangan dan 22,2% sampel yang menggunakan perhiasan

Penerapan sanitasi tempat pengolahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan yaitu seluruh kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan, sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan, Tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman, Pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, dimana gagang kain pel diberikan kode warna hijau, Namun tidak disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur dan asap tidak keluar melalui cerobong asap dan tidak dilengkapi dengan sungkup asap.

Sanitasi peralatan masak pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan menujukkan bahwa seluruh peralatan masak terbuat dari bahan dan desain alat yang mudah dibersihkan, peralatan masak tidak melepaskan zat beracun ke dalam bahan pangan (*food grade*), peralatan tidak patah, tidak kotor dan tidak dicampur, Peralatan dicuci segera sesudah digunakan, Peralatan dikeringkan setelah dicuci, Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, Peralatan yang sudah bersih disimpan pada rak terlindung dari vector. Kemudian 88,9% lapisan permukaan peralatan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam pangan dan 77,7% peralatan masak seperti talenan dan pisau tidak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji.

SARAN

Bagi pihak rumah sakit, perlunya peningkatan pengawasan dilakukan oleh tenaga gizi dan dilakukan setiap hari namun ada baiknya bila untuk pengawasan higyene sanitasi makanan dan minuman diawasi oleh tenaga sanitasi.

Bagi penjamah, penelitian ini diharapkan menjadi sumber motivasi untuk mematuhi penggunaan APD seperti menggunakan sarung tangan dan alas kaki saat mengolah makanan

Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan agar melakukan penelitian yang bersifat menganalisis secara statistik penyebab rendahnya hygiene dan

sanitasi pengelolaan makanan di rumah sakit kabupaten Konawe Kepulauan.

DAFTAR RUJUKAN

Arrazy, S., Susilawati, S., & Agustina, D. (2020). Analisis Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan. *Tesis. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.*

BPOM RI., (2020). *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019.* Badan Pengawas Obat dan Makanan.

BPOM RI., (2020). *Brief Summary Laporan Tahunan Tahun 2020.* Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Dinkes Provinsi Sulawesi Tenggara. (2021). *Profil Dinas Kesehatan Provinsi Tahun 2020* Kendari.

Harahap NA. (2018). *Manajemen penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD. Sultan Sulaiman Kabupaten Serdang Bedagai*. *Repositoriusuacid* [internet]. 1–120. Available from: https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/7187/141000571.pdf?sequence=1&isallowed=y

Hardinsyah, dkk., (2020). *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Penerbit Buku Kedokteran. EGC. Jakarta.

Hasanah S. (2020*). Hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan di instalasi gizi RSUD. dr. R. M. Djoelham binjai tahun 2020*. 1–133 p.

Indraswati D (2016). *Kontaminasi makanan (food contamination) oleh jamur*. Forum ilmiah kesehatan (forikes). 1–40 p.

Juhaina, E. (2020). *Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit*. Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease, 1(1).

Kemenkes RI., (2011). *Permenkes RI Nomor 1096 atau Menkes atau Peraturan VI atau 2011 tentang Hygiene Sanitasi*. Kemenkes RI., Jakarta.

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

Kemenkes RI., (2016). *Permenkes RI Nomor 1096 atau Menkes atau Peraturan VI atau 2016 tentang Hygiene Sanitasi*. Kemenkes RI., Jakarta.

Kemenkes RI., (2019). *Permenkes RI Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.* Kemenkes RI., Jakarta.

Kahl G. (2015). PGRS. The dictionary of genomics, transcriptomics and proteomics. P. 1–1

Naila, N. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pengolah Makanan pada Unit Gizi di Rumah Sakit Islam Jakarta Pondok Kopi*. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan, 10(1), 12-23.

Nandya, L. (2022). *Evaluasi Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Sesuai Dengan PMK No 7 Tahun 2019 Di Instalasi Gizi RS X Depok Tahun 2022* (Doctoral dissertation, Universitas Indonesia Maju).

Nasution, B. P. (2019). Tinjauan Enam Prinsip Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Daerah Panyabungan, Mandailing Natal Tahun 2019.

Nursalam. (2020). *Konsep dan Metode Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.

Puspitarini, D. A., & Wulandari, R. A. (2021). *Gambaran Hygiene Sanitasi dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Pengelolaan Makanan Terpusat di Pesantren X, Depok.* Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global, 2 (1).

Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). *Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2020*. Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global, 1(1), 55-64.

Sugiyono. (2015). *Statistik Non Parametris untuk Penelitian*. Bandung: Alfabet.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi (Mixed Method)*. Bandung: Alfabeta.

Surachman, Rachmat, M., Supardi, S. (2016). *Metode Penelitian.* Jakarta Selatan: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan.

Suryani, D. (2018). *Pengaruh Pedoman Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) pada Kantin Sekolah Dasar dalam Pengendalian Kontaminasi Bakteri di Kota Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada)

Widyawati S., (2018). *Faktor – faktor yang mempengaruhi personal Hygiene penjamah makanan di unit instalasi gizi rumah sakit islam siti aisyah madiun*.

WHO. (2019). *Data and statistics*. Available at: https: atau www. who. intatauhivataudataatauenatau.

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 10| Nomor 3| September-Desember | 2023
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Status Gizi Pada Anak di TK Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna

Jayanti[1], Siti Hadrayanti Ananda[2], Habib Ihsan M [3], Ellyani Abadi[4] Jenny Qlifianti Demmalewa[5] Desiderius Bela Dhesa[6]

[1,2,3,4,5,6] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords *: nutritional status, children*
Kata Kunci : status gizi, Anak

Corespondensi Author
Jayanti
Prodi Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Jln. Kedondong, Anduonohu
Email: *ja1617464@gmail.com*

Abstrak

Periode penting dalam tumbuh kembang adalah masa Balita. Pada masa ini perkembangan kemampuan berbahasa, kreatifitas, kesadaran sosial, emosional dan intelegensia berjalan cepat dan merupakan landasan perkembangan berikutnya sehingga kelainan atau penyimpangan sekecil apapun apabila tidak terdeteksi dan tidak ditangani dengan baik, akan mengurangi kualitas sumber daya manusia di kemudian hari. Gizi kurang dan gizi buruk merupakan masalah yang butuh perhatian, karena dapatmenimbulkan The disiplin pada anak, mempengaruhi emosi dan cara orang tua dalam mengontrol anak . penelitian ini bertujuan untuk mengetahui status gizi pada anak, di TK Raudhatul Thafal Bone Lolibu. Penelitian ini menggunakan deskriptif adalah jenis penelitian yang menggunakan waktu pengukuran/observasi data variabel independen dan dependen hanya satu kali pada satu saat. Antara variabel independen (status gizi pada anak usia 4-5 tahun) dengan variabel dependen melalui pengujian hipotesis yang telah dirumuskan untuk mengetahui kejadian berdasarkan data yang telah dikumpulkan dari individu saat itu juga., populasi penelitian sebanyak 40 siswa. Tehnik penggambilan sampel menggunakan Total sampling dan di uji chi-square. Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 4o siswa 29 (75,2%) dengan status gizi berat badan normal serta, 11 siswa (27,5%) dengan status gizi berat badan kurang. Kesimpulan penelitian ini adalah status gizi pada anak di Tk Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna adalah status gizi BB normal 29 (72,5%), sedangkan BB kurang 11(27,5%). Berdasarkan penelitian di atas diharapkan orang tua terutama ibu agar memperhatikan statusgizi anaknya.

Abstract

Nutritional is one of factors that may affect motor development in children. Children who are malnutrition have lower motor development than children who are not malnutrition. The nutritional status is influenced by several factor, internal: internal factors include the age of the child's parents, physical condition of the child, infection and external factors include parental income, education of parents, parent's job, culture. The purpose of this study was to determine the correlation of nutritional status to motor development to school of children aged years in early childhood bone lolibu kabupaten muna. Malnutrition and malnutrition are problems that need attention, because they can lead to discipline in children, affect emotions and the way parents control children. This study aims to determine the nutritional status of children, in Kindergarten Raudhatul Thafal Bone Lolibu. This research uses descriptive, which is a type of research that uses the time of measurement/observation of independent and dependent variable data only once at a time. Betweenthe independent variables (nutritional status in children aged 4-5 years) and the dependent variable through hypothesis testing that has been formulated to determine events based on data that has been collected from individuals at that time, the study population was 40 students. The sampling technique used total sampling and the chicquare test. The results showed that there were 4o students (75.2%) with normal weight nutritional status and 11 students (27.5%) with underweight nutritional status. The conclusion of this study is that the nutritional status of children at Kindergarten Raudhatul Thafal Bone Lolibu, Muna Regency is a normal weight nutritional status of 29 (72.5%), while less weight is 11 (27.5%). Based on the research above, it is hoped that parents, especially mothers, will pay attention to the nutritional status of their children.

PENDAHULUAN

Periode penting dalam tumbuh kembang adalah masa balita. Pada masa ini perkembangan kemampuan berbahasa, kreatifitas, kesadaran sosial, emosional dan intelegensia berjalan cepat dan merupakan landasan perkembangan berikutnya sehingga kelainan atau penyimpangan sekecil apapun apabila tidak terdeteksi dan tidak ditangani dengan baik, akan mengurangi kualitas sumber daya manusia di kemudian hari (Aryanti, 2016).

Masalah gizi pada hakekatnya adalah masalah kesehatan masyarakat, dan penyebabnya dipengaruhi oleh berbagai faktor yang terkait satu dengan yang lainnya. Masalah gizi di Indonesia dan di negara berkembang pada umumnya masih didominasi oleh masalah Kurang Energi Protein (KEP) (Supariasa, 2013). Gizi kurang dan gizi buruk merupakan masalah yang butuh perhatian, karena dapat menimbulkan The disiplin pada anak, mempengaruhi emosi dan cara orang tua dalam mengontrol anak (Indriati, R., & Murpambudi, 2016).

Menurut Badan Kesehatan Dunia atau *World Health Organization* (WHO), kekurangan gizi berkontribusi pada hampir setengah dari kematian balita di seluruh dunia. Identifikasi gangguan pertumbuhan dan intervensi sejak dini dapat mencegah terjadinya masalah gizii pada anak dan juga masalah kesehatan dan gizi pada remaja,orang

dewasa, dan lansia. Dengan demikian segala upaya perbaikan gizii pada usia dini merupakan investasi jangka panjang untuk kesehatan dan kesejahteraan individu, keluarga, dan masyarakat umum (Kemenkes RI., 2016).

Prevalensi permasalahan gizi di Indonesia berdasarkan hasil Riskesdas 2018 terdapat 17,7% kasus balita kekurangan gizi dan jumlah tersebut terdiri dari 3,9% gizi buruk dan 13,8% gizi kurang (Kemenkes, 2018). Dari prevalensi balita usia 0-23 bulan menurut status gizi indeks BB/U tahun 2018 Provinsi Suluwesi Tenggara memiliki data gizi buruk 6,3% dan gizi kurang 13,2%, berdasarkan indeks TB/U sangat pendek 10,3% dan pendek 16,0%, berdasarkan indeks BB/TB sangat kurus 5,4% dan kurus 8,5% (Kemenkes RI., 2016).

Masa anak-anak merupakan masa kehidupan yang sangat penting dan perlu perhatian yang serius. Masa ini berlangsung proses tumbuh kembang yang sangat pesat yaitu pertumbuhaan fisik, perkembangan psikomotorik, mental dan sosial. (Nurul, 2015). Salah satu faktor penting yang mempeng aruhi tumbuh kembang anak adalah faktor gizi. Kekurangan gizi pada anak akan berdampak pada keterbatasan pertumbuhan, kerentanan terhadap infeksi, dan akhirnya dapat menghambat perkembangan anak sehingga anak perlu memperoleh gizi dari makanan sehari-hari dalam jumlah yang tepat dan kualitas baik (Meilani, H., & Zulaikha, F. 2018).

METODE

Penelitian ini menggunakan cross sectional adalah jenis penelitian yang menggunakan waktu pengukuran/observasi data variabel independen dan dependen hanya satu kali pada satu saat Antara variabel independen (status gizi pada anak usia 4-5 tahun) dengan variabel dependen melalui pengujian hipotesis yang telah dirumuskan untuk mengetahui kejadian berdasarkan data yang telah dikumpulkan dari individu saat itu juga (Nursalam, 2013).

Populasi adalah anak SD TK Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna sebanyak 40 orang. Teknik sampling menggunakan total sampling. Data status gizi dikumpulkan dengan pengukuran antropometri. Data diolah dan dianaliss secara deskriptif.

HASIL

Karakteristik responden

Umur

Distribusi responden berdasarkan umur dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1 Distribusi responden berdasarkan umur di Tk Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna.

Usia	n	%
4	13	32,5
5	27	67
Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer Terolah, 2022

Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa sebagian besar siswa di Tk Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna sebanyak 27 siswa (67%) adalah siswa yang berumur 5 tahun,dan sebanyak 13 (32,5%) adalah siswa yang berumur 4 tahun.

Jenis kelamin

Tabel 2 Distribusi jenis kelamin di Tk Raudhatul Thafal Bone Lolibu

Jenis kelamin	n	%
Laki-laki	18	45
Perempuan	22	55
Total	**40**	**100,0**

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa sebagian besar siswa di Tk Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna berjumlah 22 siswa (52%) adalah siswa berjenis kelamin perempuan. Selebihnya laki-laki yaitu 18 siswa (45%).

Status Gizi

Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada .Tabel 3berikut:

Tabel 3 Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin di Tk Raudhatul Thafal Bone Lolibu.

Status Gizi	n	%
BB kurang	11	27,5
BB normal	29	72,5
Total	**40**	**100,0**

Sumber : Data Primer Terolah, 2022

Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa siswa di TK Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna sebanyak 29 siswa (72,5%) adalah siswa dengan status gizi normal, 11 siswa (27,5%)status gizi Kurang.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 40 anak usia 4-5 tahun diketahui bahwa sebagian besar status gizi pada anak usia 4-5 tahun adalah status gizi normal sebanyak 29 responden (72,5%), namun demikian masih didapatkan juga anak dengan status gizi kurang sebanyak 11 responden (27,5%) . Menurut Notoatmodjo (2012) bahwa masalah- masalah gizi ini dapat timbul dikarenakan anak yang sangat aktif bermain dan banyak kegiatan. Hal ini dapat mempengaruhi nafsu makan yang mengakibatkan nafsu akan mereka menurun, sehingga konsumsi makanan tidak seimbang dengan kalori yang diperlukan.

Menurut Mariana (2016), hal di atas dapat berpengaruh terhadap kesehatan anak. Selain pada kesehatan anak, hal ini juga dapat berpengaruh pada perkembangan fisik dan otak anak. Apabila makanan tidak cukup mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan, dan keadaan ini berlangsung lama akan dapat menyebabkan perubahan metabolisme dalam otak yang berakibat terjadi ketidakmampuan berfungsi secara normal. Pada keadaan yang lebih berat dan kronis kekurangan gizi menyebabkan pertumbuhan badan terganggu, badan kecil diikuti dengan ukuran otak yang juga kecil.

Hal ini didukung penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Khadija dan Amelia (2013) tentang hubungan status gizi dengan perkembangan motorik anak balita di RSUD Tugurejo Semarang sejumlah 34 anak (68%) memiliki status gizi normal dan 16 (32%) memiliki status gizi abnormal, yang menunjukkan bahwa ada hubungan antara status gizi dengan perkembangan motorik anak di RSUD Tugurejo Semarang.

KESIMPULAN

Status gizi pada siswa Tk Raudhatul Thafal Bone Lolibu Kabupaten Muna adalah siswa dengan status gizi BB normal 29 (72,5%), sedangkan BB kurang 11 (27,5%).

SARAN

Bagi pihak TK Raudhatul Thafal, penelitian ini sebagai sumber informasi dan kajian pustaka mengenai hubungan status gizi dengan perkembangan motorik halus pada anak.

Bagi peneliti lain agar dapat mengembangkan penelitian dengan menambah variable penelitian yaitu tentang factor-faktor lain yang mempengaruhi perkembangan anak seperti posisi anak dalam keluarga, peran ibu dalam pemantauan perkembangan dan stimulasi yang diberikan oleh orang tua serta melakukan skrining lebih dari 1 kali untuk meminimalkan bias pada peneliti

Bagi tenaga kesehatan Diharapkan tenaga kesehatan khususnya bidan dapat selalu memantau status gizi anak dan menerapkan deteksi dini secara periodik pada anak sehingga dapat melakukan antisipasi jika ditemukan perkembangan anak yang menyimpang.

DAFTAR RUJUKAN

Aryanti, T. (2016). Pentingnya Pendidikan Anak Usia Dini Bagi Tumbuh Kembang Anak. Jurnal Dinamika Santoso, Soegoeng dan Anne Lies Ranti, 2009,

Indriati, R., & Murpambudi, Y. K. (2016). Hubungan status gizi dengan perkembangan anak usia 1–5 tahun di posyandu desa Sirnoboyo Kabupaten Wonogiri. Jurnal Ilmu Kesehatan Kosala, 4(1).

Kementerian Kesehatan RI (2016),Pedoman Pelaksanaan Stimulasi,Deteksi, dan IntervensiDini Tumbuh Kembang Anak Di tingkat Pelayanan Kesehatan Dasar, Jakarta.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Buku Kesehatan Ibu dan Anak. Jakarta.

Meilani, H., & Zulaikha, F. (2018). Hubungan antara Status Gizi dengan Kemampuan Personal Sosial pada Anak Pra Sekolah di TK

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 269.MENKES/PER/III/2008.RekamMedis. www. depkes. go. Id

Khadijah, & Amelia, N. (2020). Perkembangan Fisik Motorik Anak Usia Dini.

Kencana.

Mariana 2016. Dampaknya Apabila Anak Kurang Gizi .mariana. my.id/kesehatan/dampak kurang gizipada anak.

Notoatmojo. 2012. MetodePenelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta Nugroho,H 2009.

Nursalam. 2013. Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan Ed. 3.Jakarta: Salemba Medika

Nurul.2015. Panduan Terlengkap Tumbuh Kembang Anak Usia 0-5 Tahun .Sukarta: Cinta.

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 10| Nomor 3| September - Desember| 2023
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Analisis Protein dan Fe Serta Daya Terima Stik Ikan Tuna Pada Ibu Hamil KEK di Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kab. Wakatobi

Dian Fadila[1], Siti Hadrayanti Ananda H[2]., Ellyani Abadi[3], Habib Ihsan M[4]., Desiderius Bela Dhesa[5], Jenny Qlifianti Demmalewa[6].

[1,2,3,4,5,6] Prodi S1 gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords ; Protein, Fe, Daya terima stik ikan tuna

Kata Kunci ; Protein, Fe, Daya terima Stik Ikan Tuna

Corespondensi Author
Dian Fadila
Prodi S1 Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Email:
dianfadila17@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menginvestigasi kandungan protein dan zat besi (Fe) pada stik ikan tuna yang akan diberikan kepada ibu hamil yang mengalami Kekurangan Energi Kronis (KEK) di Kecamatan Wangi-Wandi Selatan, Kabupaten Wakatobi. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode deskriptif analisis. Uji laboratorium dilakukan untuk menentukan kandungan protein dan Fe dalam stik ikan tuna. Metode Analisis Spektrofotometri Serapan Atom (ASS) digunakan untuk mengukur kandungan protein, sementara metode Kjeldahl digunakan untuk menentukan kandungan Fe dalam stik ikan tuna. Hasil analisis menunjukkan bahwa kandungan protein rata-rata dalam stik ikan tuna adalah sekitar 0.055 mg/mL, dengan deviasi baku sekitar 0.002 mg/mL. Sementara itu, rata-rata kandungan Fe dalam stik ikan tuna adalah sekitar 18.5 ppm, dengan deviasi baku sekitar 0.9 ppm. Hal ini menjelaskan bahwa kandungan protein pada stik ikan tuna cukup tinggi dengan hasil protein sebesar sekitar 0.055 mg/mL sementara kandungan fe pada stik ikan tuna cukup sedikit dimana ini terbilang standar maksimum pengkonsumsian fe pada ibu hamil. Selain itu, penelitian ini juga mengevaluasi daya terima stik ikan tuna pada ibu hamil KEK dengan menggunakan metode organoleptik. Penilaian ini melibatkan 41 ibu hamil sebagai responden menggunakan angket penilaian yang dinilai melalui skala hedonic yang mencakup aroma, warna, rasa, dan tekstur stik ikan tuna. Hasil dari penilaian tersebut mengungkapkan bahwa stik ikan tuna cukup disukai oleh ibu hamil KEK, dengan tingkat kepuasan sebesar 70%.

Absctract

Organizing food according to the principles of hygiene and sanitation can prolong the treatment process and cause cross infections or nosocomial infections (infections acquired in hospitals). The aim of this research is to analyze the application of sanitation hygiene in food handling. This type of research is quantitative with a descriptive survey design. This research was conducted at the Konawe Islands Regional General Hospital in August 2023. The sample was all 9 employees working at the nutrition installation in 2023. The sampling technique uses the

total sample. Data was obtained using a questionnaire and observed. Descriptive data analysis. The research results showed that the implementation of handler hygiene was found in 44.6% of samples not using gloves and 22.2% of samples using jewelry. The application of sanitation in food processing places is not provided for food processing places (kitchens) in accordance with construction, layout, building and kitchen room requirements and smoke does not come out through chimneys and is not equipped with smoke hoods and sanitary cooking equipment has surface layers of equipment that do not dissolve in acid. Bases or salts commonly found in food and cooking utensils such as cutting boards and knives are not differentiated between raw food and ready-to-eat food.

PENDAHULUAN

Ibu Hamil adalah kelompok yang rentan terhadap berbagai jenis masalah kesehatan terutama pada masalah pemerolehan gizi yang kurang baik (Kadir, 2018). Pemerolehan asupan nutrisi yang kurang pada ibu hamil dapat menyebabkan berbagai macam masalah kesehatan, salah satunya adalah Kekurangan Energi Kronis.

Kekurangan Energi Kronis (KEK) pada ibu hamil dapat mempengaruhi kesehatan ibu dan janin. Beberapa dampak yang di timbulkan KEK seperti kelahiran prematur, bayi dengan berat badan lahir rendah (BBLR), kesulitan dalam persalinan hinggah meningkatkan risiko ke guguran. Keadaan Kurang Energi Kronis (KEK) adalah kondisi di mana tubuh mengalami kekurangan nutrisi yang di perlukan untuk menjalankan aktifitas sehari-hari.

Data Riskesdas tahun 2018 menunjukan bahwa prevalensi Kurang Energi Kronis (KEK) di Indonesia mencapai 19,8% dan sekitar 33,9% dan diantaranya terjadi pada Ibu hamil (Kemenkes RI, 2018). Hasil data yang ditunjukan Dinas Kesehatan SULTRA, prevalensi ibu hamil yang menderita Kurang Energi Kronis (KEK) di SULTRA tahun 2018 sampai dengan tahun 2020 mengalami peningkatan dimana prevalensi ibu hamil Kurang Energi Kronis (KEK) pada tahun 2018 adalah 9,11% dan meningkat pada tahun 2019 sebesar 10,39% dan kembali naik menjadi 10,70% pada tahun 2020 (Dinkes SULTRA, 2020).

Kabupaten Wakatobi merupakan salah satu kabupaten yang prevalensi Kurang Energi Kronis (KEK) pada ibu hamil cukup tinggi yaitu 9,96%, pada tahun 2020, sehingga masalah Kurang Energi Kronis (KEK) masih menjadi permasalahan khusus kesehatan di Kabupaten Wakatobi (Dinkes SULTRA, 2020). Hal ini juga di tunjukan dari data Puskesmas Wangi-wangi Selatan Kabupaten Wakatobi dimana permasalahan kekurangan energi kronis ibu hamil masih cukup tinggi (Puskesmas Wangi-Wangi,2020).

Salah satu strategi pemerintah sebagai upaya untuk meningkatkan status gizi bagi ibu hamil KEK adalah dengan melakukan program pemberian makanan tambahan. Program pemberian makanan tambahan (PMT) pada ibu hamil bertujuan di untuk meningkatkan asupan gizi ibu yang kurang selama masa kehamilan (Dewi, K, K., dkk., 2020).

Salah satu olahan makanan yang berasal dari ikan tuna dan dapat di gunakan sebagai program pemberian makanan tambahan (PMT) adalah Stik ikan tuna. Stik ikan tuna adalah olahan dari ikan tuna yang mudah dan baik di konsumsi bagi ibu hamil serta memiliki rasa yang lezat. Menurut Ghazali, M., dkk (2021), "Stik ikan tuna merupakan salah satu bahan makanan tambahan yang dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi ibu hamil".

Berdasarkan hasil survey awal pada 30 ibu hamil kek 10% yang mengalami KEK. Berdasarkan permasalahan yang berkaitan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang"analisis protein dan fe serta daya terima stik ikan tuna pada ibu hamil kek di kecamatan wangi-wangi selatan kab. wakatobi

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, disebut sebagai deskriptif

kuantitatif karena data penelitian berupa angka-angka dan dianalisis menggunakan statistik yang di jelaskan secara deskriptif. Dalam penelitian ini penulis menggunakan beberapa metode pengumpulan data yaitu dengan Metode Biuret, pengujian Biruet pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai protein pada stik ikan tuna, Metode *spectrofotometri*, pengujian pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai Fe pada stik ikan tuna, Uji hedonik (uji kesukaan) yang bertujuan untuk memberikan penilaian terhadap suatu produk baik dari segi aroma, warna, tekstur dan rasa.

Dalam penelitian ini angket diberikan kepada Ibu Hamil Kek untuk memberikan informasi mengenai tingkat penerimaan. Dalam hal ini responden tinggal memilih yang sesuai dengan karakteristik dirinya dengan memberikan tanda Centang.

Teknik analisa data yang digunakan adalah teknik deskriptif kuantitatif dengan menggunakan persentase. Data hasil penilaian dari responden berdasarkan tingkat penerimaan stik ikan tuna akan dianalisis menggunakan metode uji statistic deskriptif dimana uji ini digunakan untuk melihat gambaran umum tentang distribusi dan karakteristik data angket yang diberikan. Dalam hal ini uji ini ingin menganalisis mean, median dan modus pada hasil angket. Selain itu akan dilakukan pula uji statistik menggunakan metode test untuk mengetahui perbedaan signifikan antara stik ikan tuna resep pertama dan resep kedua pada pemberian stik ikan tuna kepada ibu hamil. Analisis data dilakukan dengan menggunakan program statistic SPSS versi 25.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Puskesmas Wangi-Wangi selatan merupakan salah satu dari Puskesmas yang berada di Kabupaten Wakatobi. Luas wilayah kerja Puskesmas Wangi-Wangi Selatan berkisar 141,05 km^2 yang terdiri dari 12 wilayah kerja yaitu: Mandati 1, Mandati 2, Mandati 3, Mola Utara, Mola Bahari, Mola Samaturu, Mola Nelayan Bakti, Mola Selatan, Desa Numana, Desa Komala, Desa Wungka, dan Desa Matahora.

Karakteristik responden

Karakteristik responden ibu hamil yang mengalami KEK, yang berjumlah 30 orang, yag berada diwilayah kerja puskesmas wangi-wangi selatan, kabupaten wakatobi.

Tabel 1. Kadar Protein pada Stik Ikan Tuna

Nomor	Nama Responden	Ukuran Lila
1	R1	18
2	R2	18
3	P3	15,7
4	P4	19,5
5	P5	16
6	P6	17
7	P7	18
8	P8	20
9	P9	16,8
10	P10	18,7
11	P11	18
12	P12	19
13	P13	16,8
14	P14	18,7
15	P15	16,8
16	P16	17,6
17	P17	19,1
18	P18	16,9
19	P19	17,8
20	P20	16
21	P21	15,8
22	P22	15,5
23	P23	15
24	P24	20
25	P25	19,8
26	P26	21,2
27	P27	18
28	P28	20
29	P29	18,6
30	R1	17,5

Hasil Analisis Kandungan Protein dan Fe (Zat besi) stik ikan tuna

Kadar Protein

Kadar protein pada produk stik ikan tuna ikan cukup tinggi. Kadar protein yang diperoleh dari formulasi produk stik ikan tuna dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2 Kadar Protein pada Stik Ikan Tuna

Produk	Kode	Satuan	Hasil	Metede
Protein	UL 1	%	27,17	Kjeldahl
	UL 2	%	27,29	

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa kadar protein pada formula B1 sebesar 8,74 %. Kesimpulannya adalah bahwa kandungan protein

formula B1 cukup tinggi. Sementara nilai (p>0,05).

Kadar Fe

Kadar protein pada produk stik ikan tuna ikan cukup tinggi. Kadar protein yang diperoleh dari formulasi produk stik ikan tuna dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3 Kadar Fe pada Nugget Ikan

Prameter	Satuan	Hasil	Metode Analisis
Besi (Fe)	g/100g	,930	AAS

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa kadar fe pada formula B1 sebesar 18,15 %. Kesimpulannya adalah bahwa kandungan Fe formula B1 cukup tinggi. Sementara nilai (p>0,05).

Uji Hedonik

Berdasarkan hasil pengujian organoleptic dengan uji hedonic untuk meliha daya terima pada stik ikan tuna didapatkan hasil sebagai berikut:

Warna

Hasil uji hedonik atau tingkat kesukaan pada stik ikan tuna dari segi warna dapat dilihat pada Tabel 4

Tabel 4. Distribusi Kesukaan Rasa

Tingkat Kesukaan Rasa	Jumlah (%)
Suka	6%
Tidak suka	94 %

Tabel 4 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan rasa sebagian besar tidak suka sebesar 955. Untuk nilai rata-rata, median, modus dan standar deviasi kesukaan panelis Terhadap Warna stik ikan tuna dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Nilai Rata-rata Produk B1

Produk	rata-rata	median	modus	standar deviasi
B1	1.935483871	2,00	2,00	0.2456701

Keterangan: uji hedonic pada warna stik ikan tuna adalah 2 = suka, 1 = tidak suka

Aroma

Hasil uji hedonik atau tingkat kesukaan pada stik ikan tuna dari segi aroma dapat dilihat pada tabel 6

Tabel 6. Tingkat Kesukaan aroma stik ikan

Tingkat Kesukan Aroma	Jumlah (%)
Suka	45%
Tidak suka	55%

Tabel 6 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan aroma sebagian besar tidak suka sebesar 55%.

Tabel 7 Nilai rata-rata, median, modus dan standar deviasi kesukaan panelis Terhadap aroma stik ikan tuna

Produk	rata-rata	median	modus	standar deviasi
PB1	1.548387097	2,00	2,00	0.497653181

Nilai hasil uji hedonik pada tabel diatas menunjukkan nilai median tingkat kesukaan panelis terhadap aroma stik ikan tuna adalah 2,00 dengan kategori suka. Nilai rata-rata 1.548387097, nilai modus 2,00 dan nilai standar deviasi 0.497653181 dengan kategori suka. Sehingga dapat dinyatakan bahwa ada kesukaan atau daya terima aroma produk stik ikan tuna.

Rasa

Hasil uji hedonik atau tingkat kesukaan pada stik ikan tuna dari segi rasa dapat dilihat pada Tabel 8

Tabel 8. Distribusi Kesukaan Rasa

Tingkat Kesukaan Rasa	Jumlah (%)
Suka	74%
Tidak suka	26%

Tingkat kesukaan rasa sebagian besar suka sebesar 74%.

Tabel 9. Nilai rata-rata, median, modus dan standar deviasi kesukaan panelis Terhadap Aroma stik ikan tuna

Produk	rata-rata	median	modus	standar deviasi
B1	1.741935484	2,00	2,00	0.437569676

Nilai hasil uji hedonik pada tabel diatas menunjukkan nilai median tingkat kesukaan panelis terhadap aroma stik ikan tuna adalah 2,00 dengan kategori suka. Nilai rata-rata 1.741935484, nilai modus 2,00 dan nilai standar deviasi 0.437569676 dengan kategori suka. Sehingga dapat dinyatakan bahwa ada kesukaan atau daya terima rasa produk stik ikan tuna.

Tekstur

Hasil uji hedonik atau tingkat kesukaan pada stik ikan tuna dari segi tekstur dapat dilihat pada Tabel 10 berikut:

Tabel 10. Tingkat Kesukaan Tekstur

Tingkat Kesukaan Tekstur	Jumlah (%)
Suka	29%
Tidak suka	71%

Tabel 10 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan tekstur sebagian besar tidak suka sebesar 71%.

Tabel 11 Nilai rata-rata, median, modus dan standar deviasi kesukaan panelis Terhadap rasa stik ikan tuna

Produk	rata-rata	median	modus	standar deviasi
B1	1.709677419	2,00	2,00	0.453911203

Nilai hasil uji hedonik pada tabel diatas menunjukkan nilai median tingkat kesukaan panelis terhadap aroma stik ikan tuna adalah 2,00 dengan kategori suka. Nilai rata-rata 1.709677419, nilai modus 2,00 dan nilai standar deviasi 0.453911203 dengan kategori suka. Sehingga dapat dinyatakan bahwa ada kesukaan atau daya terima rasa produk stik ikan tuna.

PEMBAHASAN

Penentuan Kandungan Protein dalam Stik Ikan Tuna Menggunakan Metode Analisis Spektrofotometri Serapan Atom (ASS)

Uji Laboratorium ini bertujuan untuk menentukan kandungan protein dalam stik ikan tuna gabi ibu hamil yang mengalami KEK menggunakan metode Analisis Spektrofotometri Serapan Atom (ASS). Hasil analisis menunjukkan bahwa rata-rata kandungan protein dalam Stik Ikan Tuna yang kami buat adalah sekitar 0.056 mg/mL dengan deviasi baku sekitar 0.006 mg/mL.

Protein Ikan Tuna

Dilihat dari komposisi gizinya, tuna mempunyai nilai gizi yang sangat luar biasa. Kadar protein pada ikan tuna hampir dua kali kadar protein pada telur yang selama ini dikenal sebagai sumber protein utama. Kadar protein per 100 gram ikan tuna dan telur masing-masing 22 g dan 13 g. Ikan didalam tubuh ikan tuna ikan tuna mengandung mineral, termasuk zat besi, kalsium, fosfor, dan sodium.

Kandungan Fe Ikan Tuna

Ikan tuna juga mengandung Fe dan kaya berbagai mineral penting yang esensial bagi tubuh. Kandungan iodium pada ikan tuna mencapai 28 kali kandungan iodium pada ikan air tawar. Iodium sangat berperan penting untuk mencegah penyakit gondok dan meningkatkan kecerdasan anak. Selain itu, ikan tuna juga kaya akan selenium. Konsumsi 100 gram ikan tuna cukup untuk memenuhi 52,9 persen kebutuhan tubuh akan selenium.

Warna

Warna merupakanbahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan pewarna sintetis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan, mampu memberi atau memperbaiki warna. Seperti pada stik ikan tuna, tinggkat kesukaan warna 6% untuk dari sebuah penilaian.

Tingkat kesukaan panelis terhadap warna stik ikan tuna diketahui bahwa 94% atau 29 panelis menyukai B1 (produk stik ikan tuna) dengan kategori suka, dan terdapat 6% atau 2 panelis yang tidak menyukai B1 (produk stik ikan tuna. Nilai hasil uji hedonik pada tabel diatas menunjukkan nilai median tingkat kesukaan panelis terhadap warna stik ikan tuna adalah 2,00 dengan kategori suka. Nilai rata-rata 1.935483871, nilai modus 2,00 dan nilai standar deviasi 0.2456701 dengan kategori suka. Sehingga dapat dinyatakan bahwa ada kesukaan atau daya terima warna produk stik ikan tuna.

Aroma

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang kuat dan merangsang indra penciuman sehingga dapat menggundang selera. Seperti pada stik ikan tuna, tinggkat kesukaannya sekitar 45% dari sebuah penilaian.

Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma stik ikan tuna diketahui bahwa 55% atau 17 panelis menyukai B1 (produk stik ikan tuna) dengan kategori suka, dan terdapat 45% atau 15 panelis yang tidak menyukai B1, Nilai hasil uji hedonik pada tabel diatas menunjukkan nilai median tingkat kesukaan panelis terhadap aroma stik ikan tuna adalah 2,00 dengan kategori suka. Nilai rata-rata 1.548387097, nilai modus 2,00 dan nilai standar deviasi 0.497653181 dengan kategori suka. Sehingga dapat dinyatakan bahwa ada kesukaan atau daya terima aroma produk stik ikan tuna.

Rasa

Rasa makanan ditimbulkan oleh adanya rangsangan terhadap berbagai indra penglihatan, indra perciuman dan indra pengecapan. Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, bumbu tekstur tinggat kematangan dan suhu makanan. Seperti rasa pada stik ikan tuna tinggkat kesukaan mencapai 74% dari data yang didapat.

Tingkat kesukan panelis terhadap rasa stik ikan tuna diketahui bahwa 74% atau 23 panelis menyukai B1 (produk stik ikan tuna) dengan kategori suka, dan terdapat 26% atau 8 panelis yang tidak menyukai B1, Nilai hasil uji hedonik

pada tabel diatas menunjukkan nilai median tingkat kesukaan panelis terhadap aroma stik ikan tuna adalah 2,00 dengan kategori suka. Nilai rata-rata 1.741935484, nilai modus 2,00 dan nilai standar deviasi 0.437569676 dengan kategori suka. Sehingga dapat dinyatakan bahwa ada kesukaan atau daya terima rasa produk stik ikan tuna.

Tekstur

Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan memperngaruhi penampilan yang dihidangkan. Sama halnya dengan stik ikan tuna, tinggkat tekstur yang diperoleh sebesar 71% dari penilaian.

Ttingkat kesukaan panelis terhadap tekstur stik ikan tuna diketahui bahwa 71% atau 22 panelis menyukai B1 (produk stik ikan tuna) dengan kategori suka, dan terdapat 29% atau 9 panelis yang tidak menyukai B1, Nilai hasil uji hedonik pada tabel diatas menunjukkan nilai median tingkat kesukaan panelis terhadap aroma stik ikan tuna adalah 2,00 dengan kategori suka. Nilai rata-rata 1.709677419, nilai modus 2,00 dan nilai standar deviasi 0.453911203 dengan kategori suka. Sehingga dapat dinyatakan bahwa ada kesukaan atau daya terima rasa produk stik ikan tuna.

SIMPULAN

Kadar protein pada formula B1 sebesar 8,74 %. Kesimpulannya adalah bahwa kandungan protein formula B1 cukup tinggi. Kadar fe pada formula B1 sebesar 18,15 %. Kesimpulannya adalah bahwa kandungan Fe formula B1 cukup tinggi. Sementara nilai ($p>0,05$), kemudian hasil analisis menunjukkan bahwa rata-rata kandungan Fe dalam Stik Ikan Tuna adalah sekitar 22.7 ppm dengan deviasi baku sekitar 1.1 ppm.

Tingkat kesukaan yang banyak disukan adalah rasa ikan nila sebanyak 74%, sedangkan yang paling banyak tidak disukai adalah warna 94% tidak disukai.

SARAN

Bagi pihak Puskesmas Wangi-Wangi Selatan perlunya ada pembuatan PMT yang bervarian, dan pemanfaatan pangan lokal, agar ibu hamil mendapatkan asupan yang cukup.

Bagi penjamah, penelitian ini diharapkan menjadi sumber motivasi atau acuan untuk membuat PMT varian baru kelak.

Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan agar melakukan penelitian dalam penyedian PMT yang mempunyai protein tinngi dan FE yang dapat diterima dengan baik oleh Bumil.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, M., Setyadji, B., & Tampubolon, P. A. R. P. (2019). Perikanan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares Bonnaterre, 1788) pada Armada Tonda di Samudera Hindia Selatan Jawa. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, *11*(3), 161-173.

Aryanti, D. P. A. M. (2021). *Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Daya Terima Makan Siswa Di Sekolah Dasar* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021).

Assyariah, T. S., Putri, L. A. R., & Ananda, S. H. (2020). Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Tuna Dengan Penambahan Daun Kelor Di Wilayah Kerja Puskesmas Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, *1*(1), 54-60.

Dewi, C. Y. (2021). *Gambaran Tingkat Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Tanda Bahaya Kehamilan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Puskesmas Mengwi II Tahun 2021* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Keperawatan 2021).

Desriani, N., Taufiq, A., & Asmaliyah. 2019. Pengaruh Pemberian Stik Ikan Tuna pada Kekurangan Energi Kronis (KEK) Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Gula. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia. Semarang.*

Devi, T. E. R. (2021). Karakteristik Ibu Hamil Dengan KEK di Banyuwangi 2021. ProFEsional *Health Journal, 3(1), 9-18.*

Erwin. Penanganan Mutu Bahan Baku Ikan Tuna (Thunus Albacore) Di Pt. Delta Pasific Indotuna Bitungsulawesi Utara. Program Studiteknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep 2019

Fatah, A., & Lisa, N. P. (2022). Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Mengolah Ikan Menjadi Nugget Guna Meningkatkan

Pendapatan Ekonomi Masyarakat Nelayan di Seuneubok Aceh. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, *2*(2), 427-432.

FEndjalang, S. N. (2018, April). Analisis kimia ikan tuna asap pada beberapa pasar tradisional di Tobelo, Kabupaten Halmahera Utara. In *Prosiding Seminar Nasional Kemaritiman dan Sumber Daya Pulau-Pulau Kecil* (Vol. 2, No. 1).

Gasperzs, F. (2018). Kandungan Nutrisi Dan Mutu Organoleptik Nugget Tetelan Ikan Tuna (Thunnus sp.) Dengan Substitusi Kentang. *Majalah Biam*, *14*(2), 74-80.

Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan pengolahan kerupuk ikan di desa ekas buana kecamatan jerowaru kabupaten lombok timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 4(2).*

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebegai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(12), 2883-2888.

Handayani, A. A. A. (2018). *Tingkat Kepuasan Siswa Bintara pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali* (Doctoral dissertation, JURUSAN GIZI).

Hendrayati, H., Suaib, F., Tamrin, A., & Yani, N. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Protein Serta Zat Besi Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Jewawut (Setaria italica) DAN TEPUNG IKAN KEMBUNG (Rastrelliger Kanagurta L.). Media Gizi Pangan, 29(2), 9.

Iskandar, I., Rachmawati, R., Ichsan, I., & Khazanah, W. (2022). Perbaikan gizi pada ibu hamil kekurangan energi kronis (KEK) melalui pendampingan pemberian makanan tambahan di wilayah kerja Puskesmas Lampisang Aceh Besar. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, *4*(1), 34-39.

Juhartini, J. (2022). Estimasi Nilai Gizi Pada Nugget Ikan Tuna Substitusi Sayuran. *Jurnal Kesehatan*, *15*(2), 159-166.

Kadir, S. (2019). Faktor Penyebab Anemia Defisiensi Besi Pada Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Bongo Nol Kabupaten Boalemo. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, *1*(2), 54-63.

Khusna, L., Widyaningsih, E. N., & Purwani, E. (2018). *Gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan dan kepuasan menu mahasantri di pesantren mahasiswa KH. Mas Mansur UMS* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Magfira, F. (2022). Gambaran Konsumsi Energi, Protein Dan FE Pada Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronik (Kek) Di Wilayah Kerja Uptd Puskesmas Lambuya Kabupaten Konawe (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari).

Muliarini, P., 2015. Pola Makan Dan Gaya Hidup Sehat Selama Kehamilan. Nuha Medika. Yogyakarta.

Megasanti, N. M., Pontoh, J., & Koleangan, H. S. (2020). Pengayaan asam lemak omega-3 dari minyak ikan tuna (thunnus sp.) Di sulawesi utara. *CHEMISTRY PROGRESS*, *13*(2).

Prawita, A., indra Susanti, A., & Sari, P. (2017). Survei Intervensi Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (KEK) di Kecamatan Jatinangor Tahun 2015. *Jurnal Sistem Kesehatan*, *2*(4).

Pomalingo, A. Y., & Misnati, M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Tuna Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Kelor. Journal Health & Science: Gorontalo *Journal Health and Science Community, 5(1), 155-166.*

Pratiwi, I. G. (2020). Edukasi Tentang Gizi Seimbang Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan Dini Stunting. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo, 1(2), 62-69.

PRIMADELA, N. A. Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleiFEra) (Doctoral dissertation, Fakultas Kesehatan Masyarakat).

Pomalingo, A. Y., & Misnati, M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Tuna Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Kelor. *Journal Health &*

Science: Gorontalo Journal Health and Science Community, *5*(1), 155-166.

Purnita, N. R. (2017). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

Rahmaniar, A., 2013. Factor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kek (Tampa Padang, Sulawesi Barat). Media Gizi Masyarakat Indonesia.

Retnaningsih, Y., Sulistyani, I. A., Purnamaningrum, Y. E., & Estiwidani, D. (2020). Hubungan Asupan Protein, FE, Vitamin C Serta Ketepatan Konsumsi Zat Tannin Dan KaFEin Terhadap Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Trimester III Di Puskesmas Kota Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia, 22(1), 8-15*.

Rohmah, W., Tjarono, S., & Noor, T. (2019). *KAJIAN SISA MAKANAN DAN CITA RASA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD. PROF. DR. MARGONO SOEKARDJO* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Rosyida, D. C., Hidayatunnikmah, N., & Marliandiani, Y. (2021). Pendampingan Penerapan Pembuatan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) untuk Ibu dan Balita Guna Meningkatkan Kesehatan Ibu dan Anak. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *4*(2), 187-195.

Sari, L. A. K. (2022). *Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem Di SMA Negeri 2 Bangli* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).

Susanti, U. E. (2020). *KAJIAN KESESUAIAN STANDAR BUMBU PADA LAUK HEWANI DI RS ISLAM YOGYAKARTA PDHI* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Sormin, R. B. D., Gasperz, F., & Woriwun, S. (2020). Karakteristik nugget ikan tuna (Thunnus sp.) dengan penambahan ubi ungu (Ipomoea batatas). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, *9*(1), 1-9.

Sarah, S., & Irianto, I. (2018). Pengaruh Tingkat Kepatuhan Minum Tablet FE Terhadap Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil Trimester III di Puskesmas Pejeruk Tahun 2017. Jurnal Kedokteran YARSI, 26(2), 075-085.

Setyaningrum, E. N., Darmawan, I. G. N., Agustin, R., & Diah, M. P. 2019. "Pengaruh pemberian stik ikan tuna terhadap peningkatan status gizi dan prevalensi kekurangan energi kronis pada ibu hamil di wilayah kerja Puskesmas Dempet Kabupaten Gianyar". Jurnal Kesehatan Reproduksi, 10(2), 83-89

Siauta, J. A. (2021). Analisis Ibu Hamil Dengan Kekurangan Energi Kronik Di Uptd Puskesmas Rawat Inap Maja Kabupaten Lebak. Jurnal Penelitian Kajian Ilmiah Kesehatan Politeknik Medica Farma Husada Mataram, 7(2), 191-198.

Sipahutar, H.F., Aritonang, E.Y. Dan Siregar. A., 2013. Gambaran Pengetahuan Gizi Ibu Hamil Trismeter Pertama Dan Pola Makan Dalam Pemenuhan Gizi di Wilayah Kerja Puskesmas Parsoburan Kecamatan Habinsaran Kabupaten Toba Samosir Tahun 2013

Utami, S. P. (2019). *Proses pengasapan dan kualitas ikan cakalang (Katsuwonus pelamis) dan tuna sirip kuning (Thunnus albacares) asap di Desa Singa Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebegai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(12), 2883-2888.

Ulandari, N. G. A. A. O., Ulandari, O., & Ayu, N. G. A. (2019). *Hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar* (Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar)..

Waryana. 2010. Nutrisi Janin dan Ibu Hamil. Yogyakarta Nuha Medika

Widi Mulia, M. U. L. I. A. (2019). *Pengaruh Subtitusi Tepung Ikan Cakalang Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Protein Dan Zat Besi Stik Bawang Sebagai Makanan Selingan Untuk Ibu Hamil Anemia* (Doctoral dissertation, Stikes Perintis Padang).

Yanti, N. P. D. K. (2022). *Kandungan Gizi Dan Daya Terima Lawar Klungah Di Rumah Makan Eka Sri Nadi Desa Ekasari Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).

Zulaidah, H. S., Kandarina, I., & Hakimi, M. (2014). Pengaruh pemberian makanan tambahan (PMT) pada ibu hamil terhadap berat lahir bayi. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 11(2), 61-70.

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI

Volume 10| Nomor 3| September-Desember| 2023

ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Analisis Tingkat Kepuasan Karyawan pada Penyelenggaraan Makanan Jasa *Catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah

Handriani[1], Jenny Qlifianti Demmalewa[2], Desiderius Bela Dhesa[3], Habib Ihsan M.[4], Siti Handrayanti Ananda[6]

[1,2,3,4,5,6] Prodi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karya Kesehatan

Keywords : Satisfaction, Time, Variety, Menu, Taste, Tools, Appearance, Food

Kata Kunci : Kepuasan, Waktu, Variasi, Menu, Rasa, Alat, PenampilanMakanan

Corespondensi Author
Handriani
Prodi S1 Gizi,
STIKes Karya Kesehatan,
Email:
handriani@gmail.com

Abstrak

Penyelenggaraan makanan pada institusi sangat penting, karena dengan adanya penyelenggaraan makanan, diharapkan karyawan yang bekerja pada perusahaan tersubut terpenuhi kebutuhan gizinya sehingga dapat meningkatkan Kesehatan secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kepuasan karyawan pada penyelenggaraan makanan jasa *catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif desain *survey*. populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan (karyawan) perusahaan PT. Arga Morini Indah sebanyak 300 orang dan sampel sebanyak 75 orang yang diperoleh dengan *Simple Random Sampling.* Data dikumpulkan dengan kuesioner dan lembar observasi serta diolah secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar menyatakan tepat waktu (88%), sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya (96%), cita rasa makanan sebagian besar Puas sebanyak (89,3%), aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya (96%) dan aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas (54,7%), Saran bagi pihak PT.Arga Morini perlu melibatkan tenaga gizi dalam penyelenggaraan makanan di perusahaan nikel PT Arga Morini. Bagi peneliti selanjutnya perlu melakukan penlitian kuantitatif yang menganalisis faktor-faktor yang memperngaruhi kepuasan karyawan.

Absctract

Providing food in institutions is very important, because with the provision of food, it is hoped that employees who work at the company will have their nutritional needs met so that they can improve their health optimally. This research aims to analyze the level of employee satisfaction with the provision of catering services in the PT Canteen. Beautiful Arga Morini. This type of research is a quantitative descriptive survey design. The population in this study were all employees of the company PT. Arga Morini Indah as many as 300 people and a sample of 75 people obtained by Simple Random Sampling. Data was collected using questionnaires and observation sheets and

processed descriptively. The results of the study showed that the timeliness of food distribution was mostly said to be on time (88%), the sanitation or cleanliness of the equipment was mostly Yes (96%), the taste of the food was mostly Satisfied (89.3%), the sanitation or cleanliness aspect of the equipment the majority said Yes (96%) and most of the staff's appearance aspects were very satisfied (54.7%), Suggestions for PT. Arga Morini need to involve nutrition workers in food management at the PT Arga Morini nickel company. Future researchers need to conduct quantitative research that analyzes the factors that influence employee satisfaction.

PENDAHULUAN

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

Penyelenggaraan makanan pada institusi sangat penting, karena dengan adanya penyelenggaraan makanan, diharapkan karyawan yang bekerja pada perusahaan tersebut terpenuhi kebutuhan gizinya sehingga dapat meningkatkan Kesehatan secara optimal dan mencapai tingkat produktivitas kerja yang maksimal (Triana & Ekawati, 2017).

Kepuasan merupakan penilaian hasil dari penyelenggaraan makanan. Kepuasan dalam mengonsumsi makanan dapat berdampak pada asupan nutrisi yang dibutuhkan oleh karyawan untuk memenuhi kebutuhan mereka sesuai dengan jenis pekerjaan yang dijalankan (Handayani *et al.*, 2019).

Tingkat kepuasan karyawan PT. Arga Morini Indah pada penyelenggaraan makanan di pengaruhi oleh beberrapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu makanan, cita rasa makanan, kebersihan alat, dan penampilan petugas (Kemenkes RI., 2013).

PT. Arga Morini Indah merupakan perusahaan yang melaksanakan penyelenggaraan makanan menggunakan jasa boga (*catering*), kantin pada perusahaan tersebut menyediakan makanan bagi karyawan. Menurut Triana & Ekawati (2017), karyawan merupakan aset penting bagi sebuah institusi, dan keberadaan mereka memiliki dampak langsung terhadap kemajuan atau kemunduran institusi tersebut. Oleh karena itu, penting bagi asupan makanan yang disediakan di kantin memiliki kualitas dan kuantitas yang baik, karena hal ini sangat berpengaruh terhadap produktivitas kerja karyawan.

Perusahaan PT. Arga Morini Indah berlokasi di Kecamatan Talaga Raya, Kabupaten Buton Tengah. Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan tambang nikel yang beroperasi di Kawasan Wulu-Buton Tengah. Dalam proses produksinya, PT. Arga Morini Indah melibatkan banyak tenaga kerja. Hasil wawancara dengan *Human Resources Development* (HRD) PT. Arga Morini Indah menyebutkan bahwa perusahaan ini menyelenggarakan pemberian makanan sebanyak 3 kali makan utama. Meskipun demikian, evaluasi tingkat kepuasan karyawan terhadap penyelenggaraan makanan jasa *catering* belum pernah dilakukan di perusahaan tersebut.

Ketepatan waktu distribusi makanan merupakan serangkaian kegiatan menyampaikan makanan kepada konsumen sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Ketepatan waktu distribusi makanan bagi pekerja memiliki dampak langsung pada kesejahteraan karyawan dan produktivitas mereka. Ketepatan waktu dalam distribusi makanan membantu pekerja menjaga energi dan fokus selama jam kerja.

Variasi menu mengacu pada berbagai variasi atau varian dalam makanan yang disajikan. Menu yang bervariasi menghindarkan kejenuhan dan monoton. Ini membantu menjaga antusiasme pekerja terhadap makanan yang disediakan.

Cita rasa makanan merujuk pada sensasi dan pengalaman sensorik yang muncul saat merasakan makanan atau minuman. Cita rasa salah satu faktor penting dalam memberikan kepuasan kepeda pekerja. Cita rasa dapat meningkatkan selera makan karyawan yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan karyawan dan akan memepengaruhi kesejahteraan karyawan.

Kerbersihan alat adalah serangkaian kegiatan yang melibatkan Langkah-langkah untuk mengurangi resiko kontaminasi pada makanan. Kebersihan alat makan dan tempat penyajian adalah faktor penting untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan pekerja.

Penampilan petugas merujuk pada bagaimana seorang individu atau anggota petugas mengenakan pakaian, berperilaku, dan berkomunikasi ketika menjalankan tugas atau pekerjaannya. Penampilan petugas sangat penting dalam berbagai konteks, termasuk di lingkungan kerja. Penampilan yang rapi dan profesional dari petugas distribusi memberikan kesan positif. Hal ini berdampak pada persepsi umum terhadap kualitas layanan yang diberikan.

Semua faktor di atas membantu menciptakan lingkungan kerja yang lebih baik, meningkatkan produktivitas, dan menjaga kesejahteraan serta kepuasan pekerja.

Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat Kepuasan Karyawan pada Penyelenggaraan Makanan Jasa *Catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah".

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 dilaksanakan di desa Wulu yang bertempat di PT. Arga Morini Indah pada bulan September 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan (karyawan) perusahaan PT. Arga Morini Indah sebanyak 300 orang dan sampel 75 orang yang diperoleh menggunakan *Simple Random Sampling.* Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner yang telah valid dan reliabel dan dianalisis secara deskriptif.

HASIL

Karakteristik Responden

Karakteristik sampel dalam penelitian ini terdiri dari umur, jenis kelamin, pendidikan. Secara detai disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 4.1 Distribusi Karakteristik Sampel di PT. Arga Morini

Karakteristik Responden	n (75)	%
Umur		
20-25	28	37,3
26-30	20	26,7
31-35	15	20,0
36-40	12	16,0
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	55	73,3
Perempuan	20	26,7
Pendidikan		
SD	10	13,3
SMP	16	21,3
SMA	20	26,7
D3	8	10,7
S1	15	20,0
S2	6	8

Sumber : Data Primer Tahun 2023

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada karakteristik umur, rata-rata sampel berumur 20-25 tahun sebanyak 37,3% dan umur terendah 36-40 tahun sebanyak 12 orang (16%). Jenis kelamin sebagian besar laki-laki sebanyak 55 orang (73,3%), selebihnya Perempuan sebanyak 20 orang (26,7%). Kemudian berdasarkan pendidikan tamatan SMA sebanyak 20 orang sebanyak 26,7%.

Ketepatan waktu distribusi makanan dan sanitasi/kebersihan alat

Tabel 2. Distribusi Ketepatan waktu distribusi makanan dan sanitasi/kebersihan alat

Variabel Penelitian	Jawaban				Total	
	Ya		Tidak			
	n	%	n	%	n	%
Ketepatan Waktu Distribusi Makanan	66	88,0	9	12,0	75	100
Sanitasi/ kebersihan alat	72	96,0	3	4,0	75	100

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada aspek ketepatan waktu distribusi makanan sebagaian besar menyatakan tepat waktu sebanyak 66 orang (88%), selebihnya tidak tepat waktu sebanyak 9 orang (12,0%).

Variasi Menu, Cita Rasa, Penampilan Petugas

Tabel 3 Distribusi Variasi Menu, Cita Rasa, Penampilan Petugas

Variabel Penelitian	Jawaban								Total	
	angat Puas		Puas		Netral		Tidak Puas			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Variasi Menu	66	88,0	6	8,0	1	1,3	2	2,7	75	100
Cita Rasa	67	89,3	5	6,	2	2,7	1	1,3	75	100
Penampilan Petugas	41	54,7	31	41,	3	4,0	0	0	75	100

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada aspek variasi menu sebagian besar sangat puas sebanyak 66 orang (88%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 1 orang (1,3%). Kemudian pada cita rasa makanan sebagian besar Puas sebanyak 67 orang (89,3%), dan sebagian kecil tidak puas sebanyak 1 orang (1,3%). Kemudian dari aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas sebanyak 41 orang (54,7%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 3 orang (4,0%).

PEMBAHASAN

Kepuasan dalam ketepatan waktu distribusi makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada aspek ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar menyatakan tepat waktu sebanyak 66 orang (88%), selebihnya tidak tepat waktu sebanyak 9 orang (12,0%). Waktu penyajian makan yang disediakan di Kantin PT. Arga Morini indah sebanyak 3 kali makan dalam sehari, dengan model penyajian makanan dalam bentuk makanan prasmanan yang dapat dipilih oleh karyawan sesuai selera makanan yang diinginkan.

Distribusi makanan merupakan serangkaian kegiatan yang bertujuan menyampaikan makanan kepada karyawan dengan mempertimbangkan jenis makanan dan jumlah porsi yang dibutuhkan. Terdapat dua kegiatan inti dalam distribusi makanan, yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan kepada karyawan. Pemorsian merujuk pada proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditentukan, sedangkan penyampaian makanan harus memastikan bahwa karyawan menerima pesanan sesuai dengan permintaan mereka. Dengan demikian, penting untuk menegaskan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan berarti menyajikan makanan kepada karyawan sesuai dengan jumlah dan porsi yang telah ditetapkan dalam waktu pembagian makanan yang telah ditentukan (Wayansari *et al.*, 2018)

Penelitian ini sejalan dengan Penelitian Handayani, dkk. (2019) dengan Judul Tingkat Kepuasan Siswa Bintara pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam Ix/Udayana Tni-Ad Buleleng, Bali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kepuasan siswa bintara terhadap penyelenggaraan makanan yaitu sebesar 94,87% yang sudah melebihi standar kepuasan yaitu sebesar 90%. Hal tersebut menunjukkan bahwa siswa bintara merasa puas pada penyelenggaraan makanan selama menjalankan pendidikan dan pelatihan.

Kepuasan variasi menu makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4%.

Variasi Menu adalah jenis makanan yang disajikan dalam sebuah usaha dengan menghadirkan berbagai bentuk dan ukuran. Beragam variasi menu ini akan meningkatkan kepuasan karyawan terhadap makanan yang ditawarkan. Dengan menyajikan makanan dan minuman yang bervariasi, keinginan setiap karyawan dengan selera dan preferensi yang berbeda-beda dapat terpenuhi. Keberagaman menu dapat mempengaruhi tingkat kepuasan karyawan karena memberikan penawaran yang beragam kepada mereka, sehingga mereka merasa puas dengan kemampuan variasi menu dalam memenuhi kebutuhan, keinginan, dan selera mereka yang beragam (Tanuwijaya dkk, 2019).

Penelitian ini sejalan dengan Penelitian Nurjaya, dkk (2020) dengan Judul Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu yang disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di 3 SMP

Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu hasil penelitian menunjukkan presentase 91,6% menyatakan puas dengan rasa makanan yang disajikan. 89.5% menyatakan puas dengan penampilan makanan yang disajikan, 78.9% menyatakan puas dengan porsi makanan yang disajikan, 94.7% menyatakan puas dengan tingkat kematangan makanan yang disajikan, 87.4% menyatakan puas dengan kebersihan makanan yang disajikan. Kesimpulan dari penelitian ini adala responden merasa puas terhadap makanan yang disajikan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Paluri.

Kepuasan cita rasa makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar Puas sebanyak 67 orang (89,3%), dan sebagian kecil tidak puas sebanyak 1 orang (1,3%). Cita rasa merupakan suatu konsep yang berbeda dari sekadar rasa (*taste*) makanan. Hal ini mencakup elemen-elemen seperti penampilan, aroma, rasa, tekstur, dan suhu makanan. Cita rasa merupakan faktor penting dalam memilih makanan yang ingin kita konsumsi (Indrasari, 2017).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Anjati (2021) dengan Judul Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota Tni-Ad pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 30 responden, seluruh responden menyatakan puas dengan menu makanan pokok, 93,3% puas dengan menu lauk hewani, 96,7% puas dengan menu lauk nabati, 90% puas dengan menu sayur, 93,3% puas dengan menu buah, seluruh responden puas dengan tingkat pelayanan makanan pada waktu makan, keramahan pramusaji dan variasi menu, sedangkan seluruh responden tidak puas terhadap kebersihan alat makan dikarenakan tidak disediakan alat makan. Simpulan: Responden menyatakan puas terhadap pelayanan makanan oleh petugas.

Cita rasa seseorang dapat berbeda dan berubah tergantung dari karakteristiknya. Hal ini menyebabkan penilaian terhadap suatu masakan oleh sekelompok orang dapat bervariasi. Penilaian cita rasa dapat dibedakan menjadi penampilan makanan dan penilaian rasa makanan. Penampilan makanan terjadi saat indra penglihatan, penciuman, dan perabaan aktif. Sementara penilaian rasa makanan melibatkan indra perasa, penciuman, perabaan, dan pendengaran. Penampilan makanan dapat diklasifikasikan berdasarkan warna, potongan/bentuk makanan, konsistensi, dan besar porsi. Sedangkan rasa mencakup rasa, bumbu, suhu, dan tekstur (Wayansari, 2018).

Kepuasan sanitasi/kebersihan alat

Penelitian ini menunjukkan bahwa pada aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4%.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas *hygiene* sanitasi jasa boga. *Hygiene* sanitasi melibatkan serangkaian langkah-langkah untuk mengurangi risiko kontaminasi pada makanan. Langkah-langkah tersebut mencakup pengendalian kontaminasi dari berbagai sumber, termasuk bahan makanan, orang-orang yang terlibat dalam proses makanan, area tempat penyimpanan dan persiapan makanan, serta peralatan yang digunakan. Tujuan utamanya adalah memastikan bahwa makanan aman untuk dikonsumsi.

Hygiene merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan oleh individu guna menjaga dan melindungi diri agar tetap sehat. Sementara itu, sanitasi mencakup semua upaya yang bertujuan untuk mencegah penyakit dan berfokus pada kesehatan lingkungan. *Hygiene* sanitasi makanan merujuk pada langkah-langkah yang diambil untuk mengontrol faktor-faktor seperti lokasi, peralatan, personel, dan bahan makanan yang dapat atau berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan (Amaliyah, 2017).

Kepuasan penampilan petugas dengan tingkat kepuasan karyawan pada penyelenggaraan makanan jasa *catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah

Penelitian ini menunjukkan bahwa aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas sebanyak 41 orang (54,7%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 3 orang (4,0%). Penampilan adalah kemampuan seseorang baik yang bersifat fisik maupun non fisik yang mampu memencarkan kepercayaan diri dan kredibilitas kepada karyawan. Seorang petugas yang menjaga penampilannya akan selalu terlihat rapi saat bekerja, mengenakan pakaian yang serasi, dan memberikan pelayanan yang menarik kepada karyawan juga dapat bertujuan untuk

memberikan pelayanan yang memuaskan kepada karyawan (Iffathurjannah, 2020)

Penelitian ini sejalan degan penelitian Pangastuti & Permana (2019) dengan Judul Pengukuran Kepuasan Karyawan pada Kantin Institut Teknologi Sumatera Menggunakan *Importance-Performance Analysis*. Hasil analisis CSI menunjukkan bahwa tingkat kepuasan karyawan adalah 72,33% dan dikategorikan sebagai 'memuaskan'. Oleh karena itu, perbaikan beberapa atribut diperlukan sesuai dengan prioritas yang disarankan untuk meningkatkan kepuasan karyawan.

SIMPULAN

Kepuasan dalam ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar menyatakan tepat waktu sebanyak 66 orang (88%), selebihnya tidak tepat waktu sebanyak 9 orang (12,0%). Aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4%. Cita rasa makanan sebagian besar Puas sebanyak 67 orang (89,3%), dan sebagian kecil tidak puas sebanyak 1 orang (1,3%). Aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4% dan aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas sebanyak 41 orang (54,7%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 3 orang (4,0%).

SARAN

Bagi pihak PT.Arga Morini perlu melibatkan tenaga gizi dalam penyelenggaraan makanan di perusahaan nikel PT Arga Morini.

Bagi penjamah, perlu meningkatkan hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

Bagi peneliti selanjutnya perlu melakukan penlitian kuantitatif yang menganalisis faktor-faktor yang memperngaruhi kepuasan karyawan.

DAFTAR RUJUKAN

Amaliyah, N. (2017) Penyehatan Makanan dan Minuman. Yogyakarta: CV Budi Utama

Anjati. (2021). *Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Dan Pelayanan Makanan Anggota Tni-Ad Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong*

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.*

Handayani, N.L., Padmiari, I.A.E., & Suantara, R.I.M. (2019). Tingkat Kepuasan Siswa Bintara Pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam Ix/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Gizi, 7 (3), 64-72.*

Iffathurjannah. (2020). Standar Penampilan Pribadi –Bandung. A. Deepublish

Indrasari,Nopika. (2017). Pengaruh Cita Rasa, Nilai Gizi dan Variasi Produk terhadap Kepuasan Pelanggan pada YES Delivery di Plosokandang Tulungagung. *Jurnal Simki Economic, 1 (7). 3.*

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

Nurjaya. (2020). *Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu Makanan Yang Disajikan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di SMP Islam Terpadu AlFahmi Kota Palu 2019*. Jurnal Ilmu Gizi, 1 (1), 31-36

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

Pangastuti H, Permana L. (2019). Pengukuran Kepuasan Karyawan Pada Kantin Institut Teknologi Sumatera Menggunakan Importance-Performance Analysis

Triana, Ekawati IW. (2017). Hubungan Status Gizi, Lama Tidur, Masa Kerja Dan Beban Kerja Dengan Kelelahan Kerja Pada Mekanik di Pt X Plant Jakarta. *J Kesehat Masy. 5(5).146–155.*

Wayansari, L., Anwar, I.Z., & Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.