

MANAJEMEN PELAYANAN MAKANAN DI TEMPAT PENITIPAN ANAK (TPA) MUSLIM BUNDA KOTA BANDUNG TAHUN 2015

Gugum Pamungkas, Weni Tusrini

Prodi S-1 Kesehatan Masyarakat STIKes Dharma Husada Bandung

Abstrak

Saat ini, jumlah ibu yang bekerja meningkat, sementara di sisi lain kualitas pertumbuhan anak sangat penting, Tempat Penitipan Anak (TPA) adalah tempat alternatif sebagai sarana untuk meningkatkan kualitas anak-anak. Bagi TPA yang melaksanakan pelayanan makanan dengan menyediakan makanan bagi anak balita yang dititipkan di tempatnya, manajemen pelayanan makanan menjadi hal yang sangat penting. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui konsep manajemen pelayanan makanan di TPA Muslim Bunda Bandung yaitu perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan serta pengawasan. Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif. Informan dalam penelitian ini berjumlah 4 (empat) orang meliputi informan ahli, pengelola dan 2 (dua) orang pelaksana/pengasuh. Data hasil wawancara dibuat dalam bentuk transkrip dan dipindahkan dalam bentuk tabel serta dari hasil observasi disusun dalam tabel yang sama sehingga menggambarkan fenomena dan peristiwa. Hasil penelitian diperoleh bahwa pelaksanaan manajemen pelayanan makanan masih belum optimal. Perencanaan menu dan perencanaan anggaran belum dilaksanakan, pengorganisasian masih menemui banyak kendala, pelaksanaan pelayanan makanan dilakukan seperti rumah tangga pada umumnya dan pengawasan oleh pengelola tidak dilakukan secara ketat dan berkala. Diharapkan seluruh aspek manajemen pelayanan makanan di TPA dapat ditingkatkan untuk memberikan pelayanan makanan pada anak secara berkualitas.

Kata Kunci : manajemen pelayanan makanan, TPA

Latar Belakang Masalah

Anak usia dini merupakan saat seseorang mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang sangat pesat dalam kehidupannya. Kehidupan anak usia dibawah lima tahun merupakan bagian yang sangat penting. Usia tersebut merupakan landasan yang membentuk masa depan kesehatan, kebahagiaan, pertumbuhan, perkembangan dan hasil pembelajaran anak di sekolah, keluarga, masyarakat dan kehidupan secara umum. Pertumbuhan anak sangatlah penting bagi setiap orangtua. Buah hati yang hadir ditengah-tengah keluarga membuat kebahagiaan yang tak ternilai. Setiap orangtua pasti akan

memperhatikan kebutuhan buah hatinya, mulai dari pertumbuhan fisik, pemenuhan kebutuhan gizi dan lain-lain.

Anak balita merupakan kelompok umur yang rawan gizi dan rawan penyakit dan yang paling banyak menderita gangguan akibat gizi dikarenakan anak balita berada dalam masa transisi, pada masa ini terjadi perubahan pola makan dari makanan bayi ke makanan dewasa. Menurut data UNICEF, kekurangan gizi pada balita menempati urutan keempat masalah pada balita setelah campak, diare, dan infeksi saluran pernafasan.

Menurut data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013, di

Indonesia terdapat 19,6 % balita kekurangan gizi yang terdiri dari 5,7% balita dengan gizi buruk, dan 13,9% berstatus gizi kurang. Di provinsi Jawa Barat persentase balita kekurangan gizi berdasarkan berat badan menurut Umur BB/U sebesar 15,7%, sementara target MDGs Tahun 2015 sebesar 15,5 %. Persentase balita dengan tinggi badan di bawah normal berdasarkan tinggi badan menurut TB/U sebesar 35,3%, sementara target RPJMN Tahun 2014 sebesar 32 %. Persentase balita kurus berdasarkan berat badan menurut tinggi badan (BB/TB) sebesar 10,9%. Dari seluruh indikator untuk menilai status gizi balita, Jawa Barat dapat dikatakan rawan karena data proporsi 3 (tiga) indikator status gizi di Jawa Barat tidak memenuhi target. (Risksdas, 2013)

Menurut Depkes (2007), ada beberapa faktor penyebab masalah gizi. Pada tingkat individu, keadaan gizi dipengaruhi oleh asupan gizi dan penyakit infeksi yang saling terkait. Sementara pada tingkat keluarga dan masyarakat, masalah gizi disebabkan oleh kemampuan keluarga dalam menyediakan pangan, pengetahuan dalam memilih, mengolah dan membagi makanan, tersedianya pelayanan kesehatan dan gizi yang terjangkau dan berkualitas (Depkes, 2007). Umur serta jenis kelamin anak juga berpengaruh terhadap status gizi. Begitu juga pengetahuan ibu, pendidikan dan pekerjaan ibu juga mempunyai pengaruh terhadap status gizi balita (Almatsier, 2010).

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa salah faktor yang mempengaruhi status gizi balita adalah perawatan anak. Dimana perawatan anak ini dapat dikaitkan dengan pola pengasuhan, pola makan, dan pengetahuan orang tua dalam pemenuhan gizi pada makanan yang dikonsumsi. Masih banyaknya anak yang mengalami kondisi kesehatan dan gizi yang buruk, padahal

pembentukan sumber daya manusia yang berkualitas, baik sehat secara fisik maupun psikologis sangat bergantung dari proses tumbuh dan kembang anak usia dini.

Saat ini peran orangtua untuk merawat anak dan memastikan status gizi mereka selalu dalam kondisi baik semakin berkurang intensitasnya karena kesibukan orangtua khususnya ibu yang bekerja seharian, sehingga cenderung kurang memiliki waktu untuk berinteraksi dengan anak-anaknya. Rutinitas sehari-hari yang dilakukan orang tua diluar rumah membuat waktu bersama anak menjadi sedikit. Kewajiban orang tua akan pemberian kasih sayang (afeksi) kepada anak berkurang. Orang tua tidak bisa mendampingi anak selama 24 jam penuh. Waktu bermain anak dengan orang tua menjadi kurang intensif.

Dari data Badan Pusat Statistik Jawa Barat tahun 2014, pekerja perempuan meningkat dari Februari 2013 tercatat sebesar 6.192.562 menjadi 6.468.342 di Februari 2014. Presentase perempuan yang bekerja semakin meningkat setiap tahunnya. Hal ini mengindikasikan bahwa semakin banyak perempuan yang bekerja diluar rumah. Berbagai alasan membuat perempuan memilih untuk bekerja diluar rumah, mulai dari alasan ekonomi, sampai alasan aktualisasi diri.

Kesibukan kedua orang tua yang bekerja akan menyebabkan perhatian kepada anak berkurang, maka wajar apabila anak ditinggal di tempat penitipan anak dengan harapan mereka mendapat pengasuhan yang lebih baik.

Dengan pertimbangan inilah maka orang tua mempercayakan anaknya diasuh oleh orang lain di tempat penitipan anak. Tempat penitipan anak menjadi alternatif solusi bagi ibu-ibu yang bekerja untuk menitipkan anaknya selama ibu bekerja.

Tempat Penitipan Anak (TPA) memiliki beberapa jenis pelayanan, diantaranya : perawatan, asuhan, bimbingan dan kebutuhan pokok anak seperti makanan, pakaian dan tempat tinggal. Salah satu pelayanan yang diberikan di Tempat Penitipan Anak (TPA) adalah pelayanan makanan. Pelayanan makanan di Tempat Penitipan Anak (TPA) adalah pelayanan yang diberikan pada anak usia dini dalam bentuk pemberian makanan secukupnya sesuai dengan martabat dan standar pemenuhan gizi seimbang.

Salah satu kekhawatiran orang tua yang menitipkan anaknya ke Tempat Penitipan Anak (TPA) selain masalah keamanan adalah masalah pelayanan makanan. Tempat Penitipan Anak sebagai lembaga yang mengganti peran selama orang tua bekerja dalam merawat anak, salah satu tugasnya adalah untuk memberikan makanan dan memastikan anak tersebut mendapatkan asupan makanan yang sesuai dengan gizi yang diperlukan oleh anak tersebut. Tidak hanya sekedar menyediakan makanan dan memberikan makanan kepada anak namun tempat penitipan anak juga harus bisa melakukan pemantauan atas asupan makanan yang telah anak tersebut dapatkan.

Dalam memilih tempat penitipan anak, orang tua harus memperhatikan manajemen pelayanan makanan yang diterapkan di tempat penitipan anak tersebut. Hal ini sangat penting untuk diperhatikan karena jika manajemen pelayanan makanan baik maka pemenuhan gizi kepada anak yang dititipkan akan optimal.

Pelayanan makanan merupakan kegiatan pengelolaan makanan untuk orang banyak dengan tujuan tertentu. Pada hakekatnya, pelayanan makanan merupakan suatu proses yang meliputi perencanaan menu, perencanaan anggaran belanja, penerimaan bahan makanan, persiapan, pengolahan,

distribusi dan penyajian. Tujuan pelayanan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan diolah dengan memenuhi syarat kesehatan dan kebersihan dan memberikan pelayanan yang dapat memuaskan konsumen (Nurmasari & Adrian, 2014).

Semua kegiatan agar dapat mencapai tujuan secara efektif diperlukan pengaturan yang baik. Demikian juga kegiatan pelayanan makanan pada anak balita di tempat penitipan anak memerlukan pengaturan yang baik agar tujuan kegiatan atau program itu tercapai dengan baik. Proses pengaturan kegiatan ini disebut manajemen. Manajemen adalah suatu proses yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan serta evaluasi yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan dengan menggunakan manusia dan sumber daya lainnya.

Bagi TPA yang melaksanakan pelayanan makanan dengan menyediakan makanan bagi anak balita yang dititipkan di tempatnya, manajemen pelayanan makanan menjadi hal yang sangat penting. Berdasarkan tempat penyelenggaraan, penyelenggaraan makanan di TPA dapat dikatakan dengan penyelenggaraan makanan institusi dimana tempat memasak dan tempat menyajikan makanan berada di suatu tempat dan memiliki ciri-ciri antara lain tidak berorientasi pada keuntungan, dana terbatas, makanan diolah di lingkungan institusi, menggunakan master menu dan menyajikan hidangan yang hampir sama di lingkungan keluarga (Nurmasari & Adrian, 2014).

Fungsi manajemen dapat diartikan sebagai kegiatan-kegiatan yang harus dilakukan oleh seorang manajer dalam upaya mencapai tujuan organisasi,

sehingga kegiatan manajerial yang dilakukan oleh manajer tersebut dapat dikatakan sebagai kegiatan proses manajemen. Proses tersebut bermula dari pembuatan perencanaan sampai pada pengawasan terhadap pelaksanaan rencana tersebut. Pada pelaksanaan suatu penyelenggaraan makanan, fungsi manajemen ini tidak hanya melekat pada manajer seorang, namun juga pada sumber daya manusia yang lainnya seperti ahli gizi atau tenaga yang ditempatkan di bagian produksi makanan.

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan fungsi manajemen pelayanan makanan dan status gizi anak balita di Tempat Penitipan Anak (TPA) Muslim Bunda Bandung. Lebih jauh penelitian ini bertujuan : 1) untuk mengetahui pelaksanaan fungsi perencanaan pelayanan makanan di Tempat Penitipan Anak (TPA) Muslim Bunda Bandung; 2) untuk mengetahui pelaksanaan fungsi pengorganisasian pelayanan makanan di Tempat Penitipan Anak (TPA) Muslim Bunda Bandung; 3) untuk mengetahui pelaksanaan fungsi pelaksanaan pelayanan makanan di Tempat Penitipan Anak (TPA) Muslim Bunda Bandung; 4) untuk mengetahui pelaksanaan fungsi pengawasan pelayanan makanan dan monitoring asupan makanan pada balita di Tempat Penitipan Anak (TPA) Muslim Bunda Bandung; 5) untuk mengetahui status gizi anak balita di Tempat Penitipan Anak (TPA) Muslim Bunda Bandung.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi yaitu peneliti mencoba memahami subjek dari sudut pandang subjek sendiri mengenai manajemen pelayanan makanan.

Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data

sekunder berupa data tanggal lahir responden yang didapatkan dari buku induk yang dimiliki oleh tempat penitipan anak tersebut, data tersebut digunakan untuk menentukan status gizi anak. Untuk menentukan status gizi anak digunakan software WHO Antro 2005 dengan mengisikan tanggal penimbangan, tanggal lahir anak, berat badan anak dan jenis kelamin anak lalu dapat diketahui hasilnya. Metode pengumpulan data diperoleh dengan cara *indepth interview* atau wawancara mendalam.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Tempat Penitipan Anak (TPA) Muslim Bunda yang terletak di Komp. Bumi Asri II Jl. Bungursari Raya No 12 Rt 04/05 Padasuka Bandung. TPA ini berdiri sejak November 2011 TPA ini didirikan untuk membantu orang tua yang bekerja dalam rangka pengasuhan anak mereka.

Sejak awal berdiri hingga saat ini TPA Muslim Bunda telah memiliki 101 anggota (*member*). Dinamakan TPA Muslim karena TPA ini hanya menerima anggota (*member*) yang beragama Islam, sebab selain membantu dalam pengasuhan anak di TPA ini diajarkan kebiasaan-kebiasaan yang islami seperti berdoa, menghafal juz amma dan lain sebagainya. Setiap harinya TPA Muslim Bunda melayani \pm 20 anak balita yang bervariasi umurnya dari yang terkecil bayi berusia 4 bulan hingga anak yang berusia 8 tahun.

Saat ini jumlah pengasuh di TPA Muslim Bunda sebanyak 5 orang. Untuk kegiatan yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan dikerjakan oleh 2 orang pengasuh.

Jadwal Kegiatan di TPA Muslim Bunda dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1 Jadwal Kegiatan TPA Muslim Bunda

NO	WAKTU	KEGIATAN
1	07.00-07.30	Penerimaan Anak
2	07.30-08.00	Mandi Pagi
3	08.00-08.30	Sarapan
4	08.30-09.00	Sholat Dhuha
5	09.00-10.00	Berjemur
6	10.00-11.00	Mendengarkan Juz Amma
7	11.00-12.00	Bermain
8	12.00-12.30	Shalat Dzuhur
9	12.30-13.30	Makan Siang
10	13.30-15.00	Tidur Siang
11	15.00-15.30	Shalat Ashar
12	15.30-16.30	Mandi Sore
13	16.30-17.30	Makan Sore
14	17.30-18.00	Penyerahan Anak Kepada Orang Tua

Layanan makanan yang dilakukan oleh TPA Muslim Bunda dilakukan secara swakelola. Pelayanan makanan di TPA Muslim Bunda dilakukan selama 3 kali, yaitu :

- Sarapan : makanan yang diberikan merupakan makanan yang dibawa oleh orang tua masing-masing (makanan yang dibawa dari rumah)
- Makan siang : makanan disediakan dari TPA
- Makan sore : makanan disediakan dari TPA

Data Informan

Penelitian ini dilakukan di TPA Muslim Bunda pada Bulan Mei 2015 selama 3 (tiga) hari berturut-turut. Adapun informan dalam penelitian ini sebanyak 3 (tiga) orang informan kunci dan 1 (satu) orang informan ahli. Berikut data informan tersebut :

No	Inisial	Jenis Kelamin	Status
Informasi Kunci			
1	A	P	Pengelola TPA
2	B	P	Pelaksana / Pengasuh TPA
3	C	P	Pelaksana / Pengasuh TPA
Informan Ahli			
4	D	P	Tenaga Ahli

Hasil Wawancara dan Observasi

Setelah melakukan wawancara mendalam terhadap semua informan, maka ditemukan tema-tema besar dan disini peneliti membagi pada empat tema utama untuk mengetahui manajemen pelayanan makanan yang dilaksanakan di TPA Muslim Bunda.

Setelah dilakukan langkah-langkah analisis dari hasil wawancara terlihat bahwa dari 3 (tiga) informan baik pengelola maupun pelaksana memiliki jawaban yang hampir sama mengenai beberapa hal, terkecuali tentang masalah kendala pengorganisasian dimana pengelola merasa ada sedikit kendala sementara pelaksana merasa tidak ada kendala apapun.

Namun pernyataan dari ketiga informan tersebut banyak yang tidak sesuai dengan pernyataan yang diutarakan oleh informan ahli sehingga banyak proses-proses yang tidak ideal sesuai dengan ketentuan yang seharusnya.

Hasil Penentuan Status Gizi Anak di TPA Muslim Bunda

Penelitian dilakukan terhadap 18 anak balita yang dititipkan di TPA Muslim Bunda dengan menentukan status gizinya menggunakan software WHO Antro 2005 dengan mengukur

berat badan menurut umur (BB/U) dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 4 Penentuan Status Gizi Sampel dengan Mengukur Berat Badan menurut Umur (BB/U)

No	Inisial	Tanggal Lahir	Berat Badan	Nilai SD (Z-skor)	Status Gizi
1	2	3	4	5	6
1	A	22 Februari 2011	14,4	-1,05	Gizi Baik
2	B	17 Agustus 2011	15,8	0,10	Gizi Baik
3	C	15 September 2011	12,9	-1,35	Gizi Baik
4	D	9 November 2011	23,5	3,08	Gizi Lebih
5	E	5 Desember 2011	15,1	0,09	Gizi Baik
6	F	19 Desember 2011	14,1	-0,63	Gizi Baik
7	G	12 September 2012	12,4	-0,49	Gizi Baik
8	H	10 Desember 2012	11,6	-0,68	Gizi Baik
9	I	24 April 2013	12,1	-0,20	Gizi Baik
10	J	1 Juni 2013	11,2	-0,70	Gizi Baik
11	L	5 Juni 2013	9,6	-1,44	Gizi Baik
12	K	16 Juni 2013	11,6	-0,32	Gizi Baik
13	L	17 September 2013	13,3	1,36	Gizi Baik
14	M	10 Agustus 2013	10,2	-0,28	Gizi Baik
15	N	16 November 2013	10,7	0,30	Gizi Baik
16	O	5 Agustus 2014	9,3	0,20	Gizi Baik
16	P	17 Oktober 2014	7,3	-0,50	Gizi Baik
17	Q	5 Januari 2015	5,6	-1,37	Gizi Baik
18	R	18 Januari 2015	6,2	-1,63	Gizi Baik

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan, pelaksanaan manajemen pelayanan makanan di TPA Muslim Bunda meliputi :

1. Perencanaan

a. Perencanaan Menu

TPA Muslim Bunda tidak melakukan penyusunan menu, untuk menu sehari-hari dilakukan secara spontan atau tergantung dari bahan makanan yang tersedia di warung terdekat. Penentuan menu makan setiap harinya dilakukan oleh BS selaku pelaksana/pengasuh yang telah

diberi tugas dan tanggung jawab oleh pengelola. Hal ini diperkuat dengan pernyataan yaitu :

“Dulu sempat saya buat menu tapi banyak alasan dari pelaksana yang menyebabkan menu sering tidak sesuai dengan menu yang direncanakan, malahan saya tempel contoh menu namun tidak dilaksanakan juga, akhirnya ya untuk menu makan sehari-hari tergantung bahan makanan yang ada di warung ya menu itu yang dimasak” (Informan A).

“Kapungkur mah sempet nganggo menu sapertos kitu mun namina murangkalih tos dipasakeun sayur ieu teu diemam saurna teu raresep, janten ayeuna mah pami bade masak teh nu katingal di warung we pasakeunana tara aya menu unggal dinten” (Informan B).

“Tara aya menu, pami abdi mah kan kantun masakeun anu balanja sareng mikiran masak naon mah BS” (Informan C).

Hal ini diperkuat dengan hasil pengamatan dimana tidak ditemukan dokumen perencanaan menu seperti daftar menu harian maupun daftar nilai gizi, yang ada hanya brosur tentang contoh menu sehat yang ditempel di dinding. Namun untuk variasi menu setiap harinya sudah ada hal ini dapat dilihat dari pengamatan yang dilakukan oleh peneliti selama 3 (tiga) hari di TPA. Pada hari pertama menu yang disajikan adalah Sop Ceker Ayam, di hari kedua menu yang disajikan adalah Semur Ayam dan Telur sedangkan di hari ketiga menu yang disajikan adalah Sop Makaroni dan Bakso. Namun selama peneliti melakukan penelitian tidak terdapat makanan selingan (*snack*) maupun buah- buahan yang disajikan untuk anak-anak.

Melihat kondisi seperti ini tentu saja dapat dikatakan tidak ideal untuk proses pelayanan makanan sebuah institusi, karena dengan adanya perencanaan menu dapat membantu pelaksana dalam menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi anak, variasi menu dan gizi seimbang serta menentukan biaya/ anggaran belanja.

Kondisi seperti di TPA tidak sesuai dengan pernyataan informan ahli, berikut petikannya :

“Perencanaan menu sangat berguna dalam pelayanan makanan. Bagi pegawai, menu berfungsi untuk memudahkan melaksanakan pekerjaan yang sudah pasti. Sedangkan bagi pengelola, menu bermanfaat untuk memudahkan terlaksananya segala sesuatu sesuai dengan rencana sehingga tujuan institusi yang telah diterapkan dapat tercapai serta untuk memudahkan perhitungan anggaran biaya” (Informan D).

b. Perencanaan Anggaran

Anggaran yang digunakan TPA Muslim Bunda untuk kebutuhan konsumsi adalah sebesar Rp 50.000, termasuk dari anggaran belanja adalah beras dan bumbu-bumbu dapur yang dibutuhkan. Sementara untuk bahan makanan kering seperti kecap, gula, minyak, dll diluar anggaran belanja tersebut. Anggaran sebesar Rp 50.000 ditentukan oleh pengelola berdasarkan perhitungan rumah tangga biasa. Hal ini diperkuat dengan pernyataan yaitu :

“Manajemen disini saya akui masih serba tradisional, jadi saya menentukan perencanaan anggaran berdasarkan perhitungan rumah tangga biasa sebesar Rp 50.000 per hari nggak pake perhitungan-perhitungan tapi sejauh ini kelihatannya cukup- cukup aja malah terkadang bisa ditambah dengan cemilan kaya puding atau buah-buahannya” (Informan A).

“Teu aya perencanaan kanggo anggaran makan mah, kanggo biaya tos dipatok ku NU sadintenna 50.000, mung unggal dintenna teh tara tangtos aya kirang aya langkung ti 50.000 teh, 50.000 teh kanggo pasakeun sareng beasna. Untung ibu mah tos biasa ngatur-ngatur balanja janten pami aya langkung tiasa ngadamel ager-ager atanapi dipeserkeun kana buah tapi nyak kitu teu tiasa unggal dinten ayana” (Informan B).

“Masalah biaya kanggo masak ibu mah tara ngiringan, eta mah langsung ti NU ka BS, tapi pami teu lepat mah sadintenna the 50.000 kanggo pasakeun sareng beas” (Informan C).

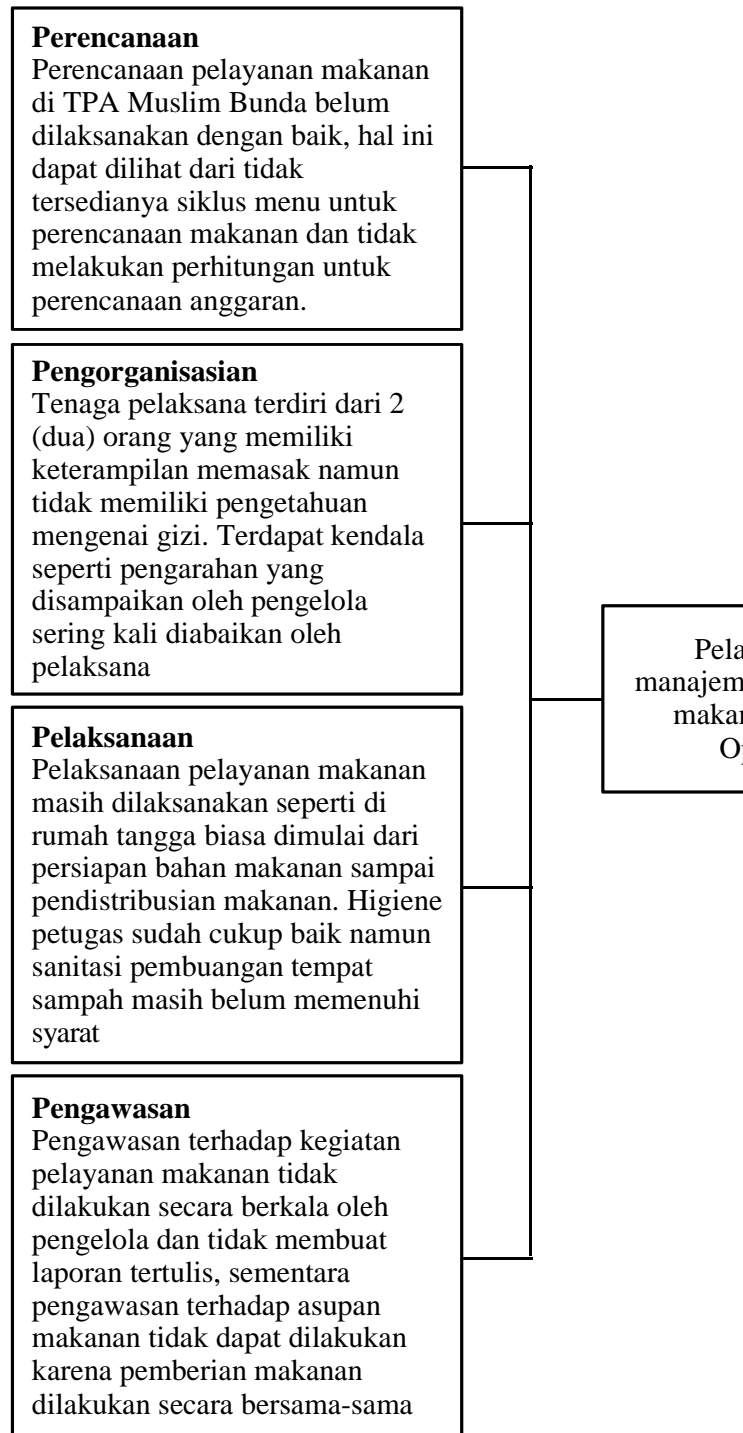
Hal ini diperkuat dengan tidak ditemukannya dokumen mengenai perencanaan anggaran di TPA ini. Kondisi seperti ini tidak sesuai dengan pernyataan informan ahli, berikut petikannya :

“Perencanaan anggaran berfungsi untuk memperhitungkan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan pelayanan makanan, perencanaan anggaran bisa dilakukan jika terdapat perencanaan menu.” (Informan D).

c. Temuan Lain

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi ditemukan bahwa TPA Muslim Bunda belum memiliki ijin operasional dari pihak berwenang. Ijin operasional sangat diperlukan bagi sebuah institusi seperti TPA karena dengan ijin tersebut TPA bisa mendapatkan pembinaan secara

berkala untuk setiap kegiatan TPA dari pihak berwenang, hal tersebut sangat bermanfaat bagi TPA.



Bagan 1 Hasil Penelitian Manajemen Pelayanan Makanan di TPA

SIMPULAN DAN SARAN**SIMPULAN**

Terdapat beberapa kesimpulan yang dihasilkan dari penelitian yang dilaksanakan, yaitu :

1. Perencanaan pelayanan makanan di TPA Muslim Bunda belum dilaksanakan dengan baik, hal ini dapat dilihat dari tidak tersedianya siklus menu untuk perencanaan makanan dan tidak melakukan perencanaan anggaran.
2. Pengorganisasian pelayanan makanan di TPA Muslim Bunda masih menemui banyak kendala seperti pengarahannya yang disampaikan oleh pengelola seringkali diabaikan oleh pelaksana selain itu tidak memiliki tenaga ahli gizi hanya pelaksana yang memiliki keterampilan memasak.
3. Pelaksanaan pelayanan makanan di TPA Muslim Bunda masih dikelola secara tradisional seperti yang dilakukan di rumah tangga :
 - a. Pemesanan dan pembelian bahan makanan terbagi dua yaitu untuk bahan makanan kering dilakukan pemesanan oleh pelaksana kepada pengelola dan pembelian dilakukan sebulan sekali atau sewaktu-waktu ketika bahan makanan habis di supermarket, sementara untuk bahan makanan basah dilakukan setiap hari di pasar/warung terdekat oleh pelaksana.
 - b. Penyimpanan bahan makanan terbagi dua cara, yaitu untuk bahan makanan basah disimpan di lemari es dan bahan makanan kering disimpan di lemari.
- c. Persiapan bahan makanan dilakukan setiap hari pada pagi hari oleh pelaksana sesuai dengan menu yang akan dimasak hari itu, untuk pengolahan bahan makanan dilaksanakan oleh 2 (dua) orang pelaksana secara bergantian atau bersama-sama.
- d. Penyajian makanan setelah makanan selesai diolah dan disajikan di mangkuk/piring plastik berwarna warni dan disajikan bersatu antara nasi dengan lauk pauknya sementara pendistribusian makanan dilakukan selama 2 (dua) kali pada saat makan siang pukul 12.00-13.00 dan makan sore pukul 16.30.
4. Pengawasan pelayanan makanan di TPA Muslim Bunda belum dilaksanakan dengan ketat oleh pengelola baik pada proses pengolahan makanan maupun pada proses pemberian makan pada anak, pengelola hanya mendapat informasi dari pelaksana. Hal ini dikarenakan kesibukan pengelola.
5. Dari 18 anak yang ada di TPA, 17 anak dalam kategori status gizi baik serta 1 (satu) anak memiliki status gizi lebih. Pelaksanaan manajemen pelayanan makanan di TPA belum optimal namun status gizi anak balita yang dititipkan menunjukkan status gizi baik. Kemungkinan hal ini disebabkan oleh pemberian makan di TPA

terkadang hanya 1 kali dan sisanya anak tersebut diberi makan di rumah.

SARAN

1. Bagi Pengelola TPA
 - a. Diharapkan pelaksanaan manajemen pelayanan makanan disesuaikan dengan standar penyelenggaraan makanan di instansi untuk menghasilkan pelayanan makanan pada anak secara berkualitas.
 - b. Pengelola diharapkan melakukan pengawasan terhadap seluruh kegiatan pelayanan makanan secara berkala dan melakukan evaluasi bersama tenaga pelaksana untuk meningkatkan kualitas pelayanan.
 - c. Diharapkan melakukan perijinan tentang keberadaan TPA kepada pihak yang berwenang agar mendapatkan pembinaan dari pihak terkait.
2. Bagi Puskesmas

Puskesmas sebagai instansi kesehatan terdekat diharapkan peduli terhadap keberadaan TPA sehingga dapat melakukan pengawasan bagi pertumbuhan dan perkembangan anak yang dititipkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Arisman, MB. 2007. *Buku Ajar Ilmu Gizi. Gizi dalam*
- Daur Kehidupan*. Jakarta. Buku Kedokteran EGC
- Budiman. 2011. *Penelitian Kesehatan*. Bandung
- Creswell, John. W. 2014. *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Dahlan, Sopiudin. 2012. *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta. Salemba Medika.
- Departemen Kesehatan. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Pengelolaan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Departemen Kesehatan. 2010. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1995/Menkes/SK/XII/2010 tentang *Klasifikasi Status Gizi*. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Ichwanuddin, Holil M.Par'i. 2014. *Diktat Perkembangan Penilaian Status Gizi*. Bandung. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Bandung.
- Ian, Dey. 1993. *Qualitative Data Analysis-Master Book*. New York -London. Routledge Taylor & Francis Group

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Anak Usia Dini, Nonformal, dan Informal. 2013. Jakarta. *Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Tempat Penitipan Anak*.
- Lapau, Buchari. 2013. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Luknis Sabri dan Sutanto Priyo Hastono, 2006. *Statistik Kesehatan*. Jakarta. PT. Bumi Aksara.
- Marotz, et al. 2005 *Health Safety and Nutrition For The Young Child*. Sixth Edition.
- Muninjaya, A.A.Gde. 2004. *Manajemen Kesehatan*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Nurmasari Widyastuti dan Adriyan Pramono. 2014. *Manajemen Jasa Boga*. Yogyakarta. Graha Ilmu
- Notoadmodjo. Soekidjo. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta. Penerbit PT Rineka Cipta.
- Soekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya Untuk Keluarga*. Jakarta. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional.
- Supriasa, ID. et.al. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung Alfa Beta.
- Widyati, Retno, Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta. Grasindo.