

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PANTI ASUHAN
PUTRI AISYIYAH MUHAMMADIYAH KUPANG**

**Disusun Sebagai Satu Syarat Untuk Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III Gizi**



Oleh :

**ZUYYIN IKA DWI PRATIWI
PO 530 324 115 523**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN
GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PANTI ASUHAN PUTRI
AISYIYAH MUHAMMADIYAH KUPANG
Disusun

ZUYYIN IKA DWI PRATIWI
NIM. PO. 530324115 523

KARYA TULIS ILMIAH
Telah mendapat persetujuan

Pembimbing I



Anita Ch. Sembiring, S.Gz., M.Si
NIP. 198310122008122001

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang



Agustina Setia, SST., M.Kes
NIP. 196408011989032002

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH

GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PANTI ASUHAN
PUTRI AISYIYAH MUHAMMADIYAH KUPANG

Zuzyin Ika Dwi Pratiwi
NIM: PO 530324115523

Telah Diuji Di Dewan Penguji Studi Kasus
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang
Prodi Gizi Tanggal 21 Juni 2019

Penguji I



Maria Helena Dua Nita, SST., M. Gizi
NIP.198212192009122002

Penguji II



Anita Ch Sembiring, S. Gz., M. Si
NIP.198310122008122001

Mengetahui
Ketua Program Studi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang



Agustina Setia, SST., M. Kes
NIP.196408011989032002

ABSTRAK

GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PANTI ASUHAN PUTRI AISYIYAH MUHAMMADIYAH KUPANG RINGKASAN

ZUYYIN IKA DWI PRATIWI

Dibawah bimbingan Ibu Anita Ch Sembiring, S.Gz.,M.Si

Latar Belakang : Penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non-komersial. Penyelenggaraan makanan non-komersial adalah penyelenggaraan yang dilakukan oleh suatu instansi yang bisa dikelola oleh pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan mencari keuntungan. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan bersifat non-komersial yaitu panti asuhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan di panti asuhan putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional yang dilaksanakan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang pada bulan Mei 2019. Penelitian ini menggunakan kuisioner pengamatan sehingga mendapatkan hasil gambaran penyelenggaraan makanan di panti asuhan.

Hasil : Penelitian ini menunjukkan bahwa penyusunan standar bahan makanan tidak dilakukan, Perencanaan menu tidak dilakukan yaitu tidak membentuk tim kerja, menetapkan macam menu, tidak menetapkan siklus menu, pola menu, besar porsi, dan mengumpulkan macam hidangan, format menu, penilaian menu dan merevisi menu, pengadaan bahan makanan dan pemesanan serta pembelian dan penerimaan bahan makanan telah dilakukan yakni bahan makanan diperiksa sesuai pesanan dan spesifikasi bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan tidak dilakukan yakni tersedianya menu, namun tidak tersedianya pedoman menu dan siklus menu, tersedia bahan makanan yang akan dimasak. Pemasakan yang dilakukan dengan menggunakan panci, tidak tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan. Distribusi bahan makanan menerapkan sistem desentralisasi.

Kesimpulan : Penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang belum sesuai dengan standar umum penyelenggaraan makanan. Saran bagi pihak panti asuhan agar membuat standar bahan makanan, standar resep, standar bumbu, standar porsi. Juga menetapkan peraturan tetap dalam teknik memasak. Bagi petugas masak supaya menetapi peraturan yang ada.

Kata Kunci : Penyelenggaraan Makanan, Panti Asuhan

ABSTRACT

DESCRIPTION OF FOOD SERVICE IN WOMAN ORPHANAGE AISYIYAH MUHAMMADIYAH KUPANG

ZUYYIN IKA DWI PRATIWI

Supervised by Ibu Anita Ch Sembiring,S.Gz.,M.Si

Background : *Organizing food based on its type is divided into two, namely commercial and non-commercial food. The implementation of non-commercial food is the implementation carried out by an agency that can be managed by the government, private entities, or social foundations that are not aimed at profit. One example of organizing non-commercial food is an orphanage. This study aims to describe the implementation of food in Aisyiyah Muhammadiyah Kupang orphanage*

Method : *This study was an observational descriptive study conducted at the Putri Aisyiyah Orphanage Muhammadiyah Kupang in May 2019. This study used an observation questionnaire to obtain a description of the administration of food in an orphanage.*

Result : *This research shows that standard food preparation is not done. Menu planning is not done, that is not forming work teams, setting menu types, not setting menu cycles, menu patterns, portion sizes, and collecting dishes, menu formats, menu ratings and menu revisions, procurement of foodstuffs and ordering and purchase and receipt of foodstuffs have been carried out, namely foodstuffs are checked according to order and foodstuff specifications, preparation and cooking of foodstuffs are not carried out, namely menu availability but menu and menu cycle guidelines are available. . Cooking is done by using a pan, there are no rules in assessing the results of cooking. Distribution of food ingredients applies a decentralized system.*

Conclusion : *Organizing food at the Putri Aisyiyah Orphanage in Muhammadiyah Kupang is not yet in line with the general standards of food administration. Advice for orphanages to standardize food ingredients, standard recipes, standard ingredients, standard portions. Also set fixed rules in cooking techniques. For cooks to respond to existing regulations.*

Keyword : *Food Service and Orphanage*

BIODATA PENULIS



- Nama** : Zuyyin Ika Dwi Pratiwi
- Tempat Tanggal Lahir** : Kupang, 15 Maret 1997
- Jenis Kelamin** : Perempuan
- Agama** : Islam
- Alamat** : Jl. H. R. Koroh Gg Oebolifo 2, Sikumana,
Kupang - NTT
- Riwayat Pendidikan :**
1. Tamat SD Inpres Oetete 3 Kupang Tahun 2009
 2. Tamat SMP Negri 9 Kupang 2011
 3. Tamat SMA Budi Utomo Perak, Jombang-Jawa Timur 2014
 4. Mahasiswa D III Poltekkes Kemenkes Kupang Prodi Gizi Angkatan X Tahun 2015

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Sesungguhnya jika kamu bersyukur atas nikmat-Ku, pasti Aku akan menambah nikmat-Ku kepadamu, dan jika kamu mengingkari (tidak mau bersyukur) nikmat-Ku, maka ketahuilah sesungguhnya adzab-Ku sangatlah pedih”

(Q.S Ibrahim : 7)

PERSEMBAHAN

Studi kasus ini ku persembahkan untuk :

1. Allah SWT karena atas ridho, karunia nikmatnya lah saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan baik.
2. Orang tua terkasih dan terhormat yang selalu mendoakan dan memberikan pendidikan pertama hingga tahap menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Suami dan Anak tersayang yang terus mendorong dan memotivasi saya selama ini.
4. Kakak-kakak, dan adik-adik tersayang yang mendukung saya dalam perkuliahan hingga saat ini
5. Sahabat-sahabaku terhebat yang selalu memberikan semangat dan dukungan.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa berkat limpah nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang”.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa syukur dan terimakasih yang istimewa dan rasa hormat kepada Ayahanda “Sukiyat Jaelani A G” dan Ibunda “Sumiyati Abdullah” yang telah memberikan kasih sayang dan didikan pertama hingga dapat menyelesaikan studi DIII Gizi.

Serta Suami tercinta “Aziz Kurniawan,ST” dan Anak terkasih “Adzkiya Hafizah A A” yang telah memberikan kasih sayang dan dukungan baik itu dukungan moril maupun materil hingga saat ini.

Dalam menyelesaikan tugas ini, penulis dihadapkan dengan berbagai rintangan dan cobaan serta kesulitan, namun berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak maka kesulitan tersebut dapat teratasi. Olehnya itu dengan segala kerendahan hati penulis menghanturkan rasa terimakasih yang terdalam kepada :

1. Ibu Ragu Habing Kristina,SKM,.M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang NTT.
2. Ibu Agustina Setia,SST,.M.Kes, selaku Ketua Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
3. Ibu Anita Ch Sembiring,S.Gz.,M.Si, selaku pembimbing yang dengan penuh keikhlasan membimbing saya dalam proses penyusunan penelitian.
4. Ibu Maria Helena Dua Nita,SST,.M.Gizi, selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun demi menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Juni Gressilda L.Sine,STP.,M.Kes, selaku dosen Pembimbing Akademik.

6. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama penulis mengikuti pendidikan.
7. Kepala Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang yang telah memberikan izin untuk penelitian.
8. Saudara-saudaraku “Lail Qodir Syaifulloh, Deny Marlina,S.Pd, Abdullah Busro, Istiqomah Merdekawati, Khafid Tri Ramdhani,S.P, Khusnul Dwi Itsnaini, Tiara Trisnawati Akhirussannah, Abdullah Faqih Satria Wibowo, Mirza Fadhil Jaelani Abdullah, Maher Faldan Jaelani Abdullah, dan Arvan”
9. Rekan-Rekan Mahasiswa Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang Angkatan X dan XI
10. Sahabat-sahabatku “Rini Haryanti Sumby dan Fadhila Dinda Utomo”

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Karya Tulis Ilmiah ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengahapkan adanya koreksi dari pembaca. Kiranya dapan memberikan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah Ini dapat bermafaat bagi kita semua. Amiiin.

Kupang, Juni 2019

Penyusun

Zuyyin Ika Dwi Pratiwi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
ABSTRACT	iv
BIODATA PENULIS.....	vi
MOTO DAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.3.1 Tujuan Umum	2
1.3.2 Tujuan Khusus	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.4.1 Bagi Peneliti	2
1.4.2 Bagi Panti Asuhan	3
1.4.3 Bagi Pembaca	3
1.5 Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5

2.1 Panti Asuhan	5
2.2 Penyelenggaraan Makanan	5
2.3 Kegiatan Penyelenggaraan Makanan	7
2.4 Kerangka Konsep	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Jenis Penelitian	17
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	17
3.3.1 Data Primer	17
3.3.2 Data Sekunder	17
3.4 Definisi Operasional	18
3.5 Pengolahan Data dan Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Gambaran Umum Panti Asuhan	20
4.2 Hasil dan Pembahasan Penelitian	26
a) Penyusunan standar bahan makanan	26
b) Penyusunan bahan makanan	27
c) Penyusunan menu	27
d) Pemesanan dan pembelian bahan makanan	27
e) Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan	28
f) Penyimpanan bahan makanan	28
g) Persiapan bahan makanan	28
h) Pengolahan bahan makanan	29
i) Pendistribusian bahan makanan	29
BAB V PENUTUP	31
5.1 Kesimpulan	31

5.2 Saran 32

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Keaslian Penelitian	4
Tabel 2 Data Anak Putri Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang	24
Tabel 3 Data Kelompok Masak di Panti Asuhan Putri	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Konsep	
.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 KUISIONER PENGAMATAN

LAMPIRAN 2 DOKUMENTASI PENELITIAN

LAMPIRAN 3 STRUKTUR ORGANISASI PANTI ASUHAN

LAMPIRAN 4 SURAT IJIN PENELITIAN

LAMPIRAN 6 SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Aritonang (2012), penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat, termasuk pencatatan, pelaporan, serta evaluasi.

Penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non-komersial. Penyelenggaraan makanan non-komersial adalah penyelenggaraan yang dilakukan oleh suatu instansi yang bisa dikelola oleh pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan mencari keuntungan. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan bersifat non-komersial yaitu panti asuhan.

Setiap anak memiliki hak yang sama dalam tumbuh dan berkembang, termasuk didalamnya adalah anak yang terlantar. Sesuai dengan Undang Undang Republik Indonesia no. 35 tahun 2014 tentang perlindungan anak, bahwa setiap anak berhak atas kelangsungan hidup, tumbuh dan berkembang. Bagi anak terlantar, Pemerintah telah membangun beberapa fasilitas yang berguna untuk membentuk perkembangan anak-anak yang terlantar, yaitu Panti Asuhan. Anakanak merupakan salah satu kelompok yang rawan mengalami gizi kurang, diantara penyebabnya ialah tingkat ekonomi yang rendah dan asupan makanan yang kurang seimbang (Anzarkusuma et al., 2014).

Panti Asuhan merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan untuk anak terlantar. Tujuan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan yaitu menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu

yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasa dan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat.

Berdasarkan hal tersebut penulis melaksanakan penelitian tentang “Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang” untuk mengetahui bagaimana penyelenggaraan makanan yang ada di panti asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menggambarkan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang

1.3.2 Tujuan Khusus

Mendeskripsikan kegiatan :

- 1.3.2.1 Penyusunan standar bahan makanan
- 1.3.2.2 Perencanaan menu
- 1.3.2.3 Pengadaan bahan makanan
- 1.3.2.4 Pemesanan dan pembelian bahan makanan
- 1.3.2.5 Penerimaan bahan makanan
- 1.3.2.6 Penyimpanan bahan makanan
- 1.3.2.7 Persiapan bahan makanan
- 1.3.2.8 Pengolahan bahan makanan
- 1.3.2.9 Distribusi bahan makanan

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Untuk mengetahui bagaimana penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang

1.4.2 Bagi Panti Asuhan

Untuk menjadi bahan evaluasi bagi ketua/pengasuh panti asuhan untuk pengembangan dalam penyelenggaraan makanan di panti asuhan.

1.4.3 Bagi Pembaca

Untuk menambah informasi tentang penyelenggaraan makanan di panti asuhan.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1
Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul	Jenis Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1	Srinawati	GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM BAHTERAMAS PROVINSI SULAWESI TENGGARA	Deskriptif, Rancangan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara telah diterapkan dengan baik, hal ini didasarkan pada indikator sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Bahteramas sebagian besar terlaksana.	Jenis penelitian dahulu dan jenis penelitian sekarang deskriptif	Penelitian dahulu bertempat di Rumah Sakit sedangkan penelitian sekarang bertempat di Panti Asuhan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Panti Asuhan

2.1.1 Pengertian Panti Asuhan

Panti Asuhan merupakan lembaga yang bergerak di bidang sosial untuk membantu anak-anak yang sudah tidak memiliki orang tua. Di dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2001), panti asuhan merupakan sebuah tempat untuk merawat dan memelihara anak-anak yatim atau yatim piatu. Panti asuhan juga menampung anak yang mana orangtuanya tidak mampu membesarkan anaknya dengan layak.

2.2 Penyelenggaraan Makanan

2.2.1 Pengertian Penyelenggaraan makanan

Penyelenggaraan berasal dari kata dasar “selengara” yang artinya “ menyelenggarakan, mengurus, dan mengusahakan sesuatu, seperti: memelihara, merawat ”. (Ali, 1990:403). Jika dikaitkan dengan makanan, maka penyelenggaraan makanan pada hakikatnya merupakan kegiatan mengurus dan mengusahakan masalah makanan, atau proses pengolahan makanan pada satu jenis kegiatan tertentu.

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Sedangkan Depkes (2003) menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rahmawati, 2011).

Sebelum makanan dikonsumsi melalui berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu atau bahan yang akan dibeli sesuai

kebutuhan, pengadaan bahan makanan melalui pembelian atau menanam sendiri, pengolahan sesuai kebutuhan ataupun selera. Dengan demikian, agar makanan yang dikonsumsi dapat berkualitas baik dari segi proses maupun hasil pengolahannya maka perlu diselenggarakan secara baik.

Dengan penyelenggaraan makanan yang baik diharapkan akan menghasilkan makanan yang baik kualitasnya, enak rasanya, penghidangan yang produksi yang murah. Hal ini berarti bahwa dalam penyelenggaraan makanan, selain memperhatikan aspek kualitas makanan juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya.

2.2.2 Bentuk Penyelenggaraan Makanan

Kegiatan penyelenggaraan makan merupakan bagian dari institusi yang terkait. Sistem penyelenggaraan makan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri secara penuh, dikenal juga sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa catering atau jasa boga (Depkes RI, 2007).

a. Penyelenggaraan Makan Sistem Swakelola

Jika penyelenggaraan makan dilakukan dengan sistem swakelola, maka pihak dapur instalasi tersebut bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi (Depkes RI, 2007)

b. Penyelenggaraan Makan Sistem Out-sourcing

Sistem Out-sourcing yaitu penyelenggaraan makan dengan memanfaatkan perusahaan jasaboga atau catering. Sistem out-sourcing dapat dibagi menjadi dua kategori yaitu semi out-sourcing dan full out-sourcing.

Dalam penyelenggaraan makan dengan sistem semi out-sourcing maupun full out-sourcing, fungsi rumah sakit adalah sebagai perencana menu, penentu standar porsi dan pemesanan makanan. Selain itu pada sistem ini ahli gizi berkewajiban untuk

mengawasi kualitas dan kuantitas makanan yang dipesan sesuai dengan spesifikasi standar hidangan yang telah ditetapkan dalam kontrak (Depkes RI, 2007).

c. **Penyelenggaraan Makan Sistem Semi Out-sourcing**

Pada sistem semi out- sourcing, pengusaha jasaboga selaku penyelenggaraan makan menggunakan sarana dan prasarana milik institusi tersebut, sedangkan pada sistem full out-sourcing pengusaha jasaboga tidak menggunakan sarana dan prasarana milik institusi melainkan milik perusahaannya sendiri.

2.3 Kegiatan Penyelenggaraan Makanan

2.3.1 Penyusunan Standar Bahan Makanan

a) **Pengertian**

Standar bahan makanan sehari adalah acuan/patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi pasien yang tercantum dalam Penuntun Diet dan disesuaikan dengan kebijakan panti asuhan.

b) **Tujuan**

Tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

c) **Langkah Penyusunan Standar Bahan Makanan Seorang Sehari**

(1) Menetapkan kecukupan gizi atau standar gizi anak di panti asuhan dengan memperhitungkan ketersediaan dana di panti asuhan.

(2) Terjemahkan standar gizi menjadi item bahan makanan dalam berat kotor.

2.3.2 Penyusunan Menu

a) **Pengertian**

Serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu.

b) Tujuan

Tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu tertentu.

c) Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah :

(1) Susun macam bahan makanan yang diperlukan, lalu golongkan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segar atau bahan makanan kering

(2) Hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara :

(a) Tetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani

(b) Hitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (misalnya siklus 5 hari, 7 hari atau 10 hari).

(c) Tetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun)

(d) Hitung berapa siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender. Contoh apabila menu yang digunakan adalah 10 hari, maka dalam 1 bulan (30 hari) berlaku 3 kali siklus. Apabila 1 bulan adalah 31 hari, maka berlaku 3 kali siklus ditambah 1 menu untuk tanggal 31.

(e) Hitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun)

2.3.3 Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan merupakan usaha atau proses dalam penyediaan bahan makanan. Dalam proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, ataupun sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Mukrie, 1990).

Pada kegiatan penyediaan bahan makanan dilakukan perencanaan pengadaan bahan makanan yang meliputi: penetapan spesifikasi bahan makanan dan melakukan survei pasar. Terdiri dari:

- 1) Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit peminta (instansi, perorangan) sesuai dengan ukuran, besar untuk mempertahankan kualitas bahan makanan. Dalam menetapkan macam/item bahan makanan serta kualitasnya biasanya diperoleh dari standart resep. Tipe spesifikasi terdiri dari:
 - a) Technical Specifications yaitu biasanya digunakan untuk bahan yang dapat diukur secara objektif dan diukur dengan menggunakan instrumen tertentu. Secara khusus digunakan pada bahan makanan dengan tingkat kualitas tertentu yang secara nasional sudah ada.
 - b) Approved Brands Specifications, yaitu diaplikasikan pada kualitas barang yang telah dikeluarkan oleh suatu pabrik dan telah diketahui oleh pembeli. Misalnya spesifikasi untuk makanan kaleng, mesin pencuci, food processor, kertas dengan merek tertentu, plastik dsb. Spesifikasi ini banyak diaplikasikan pada sistem penyelenggaraan makan yang lebih kecil, dimana tanggung jawab pembelian dilakukan oleh supervisor.
 - c) Performance Specification, yaitu kualitas suatu barang diukur fungsinya misalnya penggunaan peralatan, deterjen kertas dsb. Contoh: kualitas dari alat untuk membuat minuman diuji coba fungsi terlama untuk mempertahankan minuman panas. Dalam menetapkan spesifikasi bahan makanan mendeskripsikan haruslah sesederhana mungkin tetapi lengkap dan jelas. Secara garis besar berisi nama bahan makanan/produk, ukuran, tingkat kualitas, identifikasi pabrik, dan masa kadaluarsa (Mukrie, 1990).

2.3.4 Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pemesanan adalah penyusunan permintaan (order), bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata, jumlah konsumen atau pasien yang dilayani. Tujuannya adalah: Tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan.

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/ kualitas bahan makanan sesuai

ketentuan/policy yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar.

Dalam pembelian bahan makanandapat diterapkan berbagai prosedur tergantung dari policy, kondisi, besar/kecilnya intitusi serta kemampuan sumber daya institusi yang bersangkutan (Depkes RI, 2007).

Prosedur atau sistem pembelian yang sering dilakukan antara lain:

- 1) Pembelian langsung ke pasar (The Open Market Of Buying), Pembelian ini digolongkan sebagai pemelian setengah resmi, karena banyak hal-hal yang merupakan kesepakatan antara pembeli dan penjual, yang tidak dapat dikendalikan secara pasti.
- 2) Pembelian dengan musyawarah (The Negosation Of Buying), Cara pembelian ini termasuk pembelian setengah resmi pembelian ini hanya dilakukan untuk bahan makanan yang hanya tersedia padawaktu-waktut tertentu, jumlahnya terbatas dan merupakan bahan makanan yang dibutuhkan klien.
- 3) Pembelian yang akan datang (Future Contract), Pembelian ini dirancang untukbahan makanan yang telah terjamin pasti, terpecaya mutu, keadaan dan harganya karena produk bahan makanan yang dibatasi, maka pembeli berjanji membeli bahan makanan tersebut dengan kesepakatan harga saat ini tetapi bahan makanan dipesan sesuai dengan waktu dan kebutuhan pembeli dan institusi.
- 4) Kontrak tanpa tanda tangan (Unsigned Contract/Auction)
 - a) Firm at the opening of price (FOP), yaitu Dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga disesuaikan pada saat transaksi berlangsung.
 - b) Subject approval of price (SAOP), yaitu Dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga sesuai dengan yang ditetapkan terdahulu.

5) Pembelian melalui tender/ pelelangan (The Formal Competitive), yaitu cara pembelian yang resmi dan mengikuti prosedur pembelian yang telah ditetapkan. (Mukrie, 1990).

2.3.5 Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak (surat perjanjian jual beli) (Mukrie, 1990). Bentuk atau cara menerima bahan makanan secara umum ada dua macam yaitu:

- 1) Blind receiving atau cara buta, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor. Petugas penerimaan langsung mengecek, menimbang dan menghitung bahan makanan yang datang di ruang penerimaan kemudian mencatat di buku laporan atau formulir yang telah dilengkapi dengan jumlah, berat dan spesifikasi lain jika diperlukan. Pihak vendor mengirim faktur pengiriman bahan makanan langsung ke bagian pembayaran dan bagian penerimaan mengirim lembar formulir bahan makanan yang diterima untuk dicocokkan oleh bagian pembelian/pembayaran.
- 2) Convetion atau konvensional, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya. Namun petugas penerima harus mencatat semua bahan makanan yang diterima dan bahan makanan yang dikembalikan untuk dilaporkan kepada bagian pembelian atau pembayaran. Prosedur pengembalian bahan makanan sebaiknya petugas pengiriman bahan makanan ikut mengakui adanya ketidakcocokan pesanan dengan pengiriman yang ditandai dengan membubuhkan tanda tangan di formulir pengembalian bahan makanan. Disamping itu perlu diberi catatan bahwa makanan yang dikembalikan tersebut harus segera diganti atau mengubah isi faktur pengiriman.

Prinsip penerimaan bahan makanan, yaitu:

- 1) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi
- 2) Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli
- 3) Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan. (Mukrie, 1990).

2.3.6 Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya.

Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan (Moehyi, 1992).

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan barang
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Ada 4 prinsip penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan suhunya (Depkes RI, 200):

1. Penyimpanan sejuk (colling) pada suhu 10°C-15°C seperti jenis minuman, buah dan sayuran.

2. Penyimpanan dingin (chilling) pada suhu 4°C-10°C seperti makanan berprotein yang segera akan diolah.
3. Penyimpanan dingin sekali (freezing) pada suhu 0°C-4°C seperti bahan makanan yang mudah rusak untuk jangka waktu 24 jam.
4. Penyimpanan beku (frozen) pada suhu

2.3.7 Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Tujuan persiapan bahan makanan adalah:

- 1) Tersedianya racikan yang tepat dari berbagai macam bahan makanan untuk berbagai hidangan dalam jumlah yang sesuai dengan menu yang berlaku, standar porsi dan jumlah konsumen
- 2) Tersedianya racikan bumbu sesuai dengan standar bumbu atau standar resep yang berlaku, menu dan jumlah konsumen. (Mukrie, 1990).

Prasyarat persiapan bahan makan adalah:

- 1) Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan;
- 2) Tersedianya peralatan persiapan;
- 3) Tersedianya protap persiapan;
- 4) Tersedianya aturan proses-proses persiapan. (Depkes RI, 2007).

2.3.8 Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan menurut prosedur yang ditentukan dengan menambahkan bumbu standar menurut resep, jumlah klien, serta perlakuan spesial yaitu pemasakan dengan air, lemak, pemanasan dalam rangka mewujudkan masakan dengan cita rasa yang tinggi (Mukrie,1990).

Tujuan pengolahan bahan makanan adalah:

- 1) Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan
- 2) Meningkatkan nilai cerna

- 3) Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan (kualitas makanan)
 - 4) Bebas dari bahan potensial dan zat yang berbahaya bagi tubuh
- Prasarat pengolahan bahan makanan:
- (1) Tersedianya siklus menu
 - (2) Tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP)
 - (3) Tersedianya bahan makanan yang akan diolah

2.3.9 Pendistribusian Bahan Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa maupun khusus) (Depkes RI, 2003).

Setelah bahan makanan mengalami proses pemasakan, selanjutnya bahan makanan tersebut disalurkan untuk disampaikan kepada konsumen. System penyaluran yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, perlengkapan dan peralatan yang ada.

Utari (2009) yang mengutip pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi (Depkes RI, 2003), prasyarat pendistribusian dan penyajian makanan adalah:

1. Adanya bon permintaan bahan makanan.
2. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.
3. Tersedianya standar porsi.
4. Tersedianya peralatan makanan.
5. Tersedia sarana pendistribusian makanan.
6. Tersedia tenaga pramusaji.
7. Adanya jadwal pendistribusian makanan di dapur utama.

Di rumah sakit ada 3 sistem penyaluran makanan yang biasa dilakukan, yaitu system yang dipusatkan (sentralisasi), system yang

tidak dipusatkan (desentralisasi), dan kombinasi antara sentralisasi dengan desentralisasi.

1. Penyaluran makanan yang dipusatkan.

Cara ini lazim disebut “sentralisasi”. dengan ketentuan ini, makanan pasien dibagi dan disajikan dalam alat makan di tempat pengolahan makanan.

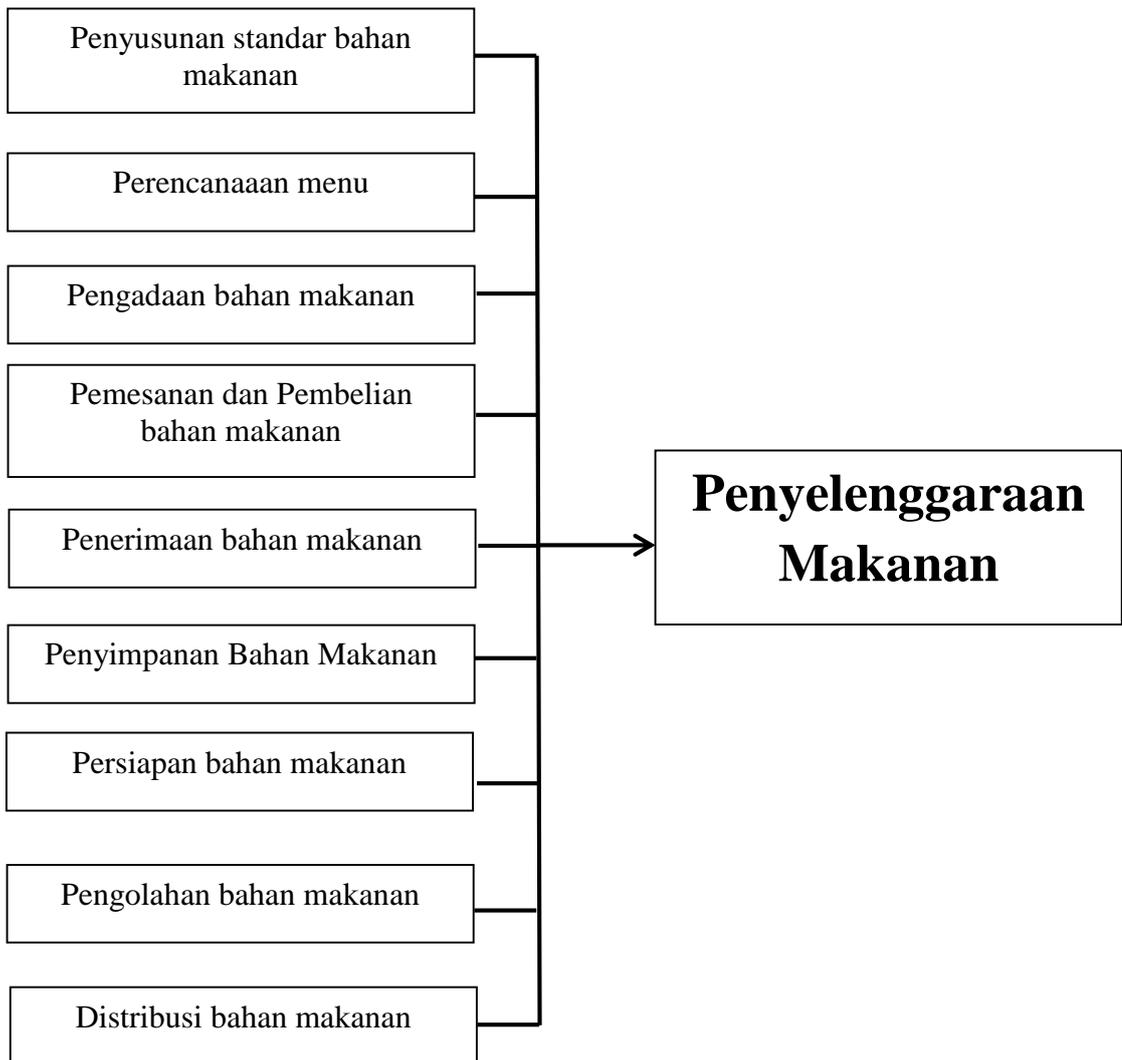
2. Penyaluran makanan yang tidak dipusatkan.

Cara ini disebut distribusi “desentralisasi”. Makanan pasien dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruang perawatan pasien, dalam jumlah banyak/besar, untuk selanjutnya disajikan dalam alat makan masing-masing pasien dengan permintaan diet.

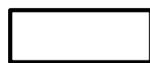
3. Penyaluran makanan kombinasi.

Kedua cara di atas dapat pula dilakukan secara bersamaan. Dengan kombinasi tersebut maka sebagian ditempatkan langsung ke dalam alat makan pasien sejak dari tempat produksi (dapur), dan sebagian lagi dimasukkan kedalam wadah besar, pendistribusiannya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

2.4 Kerangka Konsep



Keterangan :



= Variabel yang diteliti



= Hubungan variabel yang diteliti

Gambar 1. Kerangka Konsep

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif obversional yaitu menggambarkan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang.

3.2.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Mei 2019

3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data

3.3.1 Data Primer

Data penyusunan standar bahan makanan, penyusunan menu, pengadaan bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan distribusi bahan makanan diperoleh dengan cara wawancara kepada ibu asuh dan juga mengamati langsung pada proses penerimaan hingga pendistribusian bahan makanan di panti asuhan putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang.

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data dari pihak lain, meliputi gambaran umum panti asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang

3.4 Definisi Operasional

- 3.4.1 Penyusunan standar bahan makanan adalah penyusunan standar bahan makanan sehari acuan/patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi pasien yang tercantum dalam Penuntun Diet dan disesuaikan dengan kebijakan panti asuhan
- 3.4.2 Penyusunan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang sesuai untuk manajemen penyelenggaraan makanan di institusi yang dilakukan oleh petugas perencanaan menu.
- 3.4.3 Pengadaan bahan makanan adalah suatu proses untuk menetapkan jumlah, macam dan kualitas bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu dalam rangka melaksanakan kegiatan pengadaan bahan makanan yang dilakukan oleh petugas perencanaan kebutuhan bahan makanan.
- 3.4.4 Pemesanan dan Pembelian bahan makanan adalah usaha penyediaan bahan makanan dengan menggunakan prosedur yang ditetapkan yang dilakukan oleh petugas pemesanan dan pembelian bahan makanan.
- 3.4.5 Penerimaan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang sesuai menurut macam dan jumlah bahan makanan menurut pesanan yang dilakukan oleh petugas penerimaan bahan makanan.
- 3.4.6 Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya yang dilakukan oleh petugas penyimpanan bahan makanan.
- 3.4.7 Persiapan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang spesifik dalam rangka mempersiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan kegiatan pemasakan yang dilakukan oleh petugas persiapan bahan makanan.

- 3.4.8 Pengolahan bahan makanan adalah proses kegiatan terhadap bahan makanan dan bumbu yang telah dipersiapkan dengan cara berbagai pemasakan seperti: mengukus, menggoreng, merebus, menyetim, dan memanggang dan sebagainya yang dilakukan oleh petugas pengolahan bahan makanan.
- 3.4.9 Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan sehingga dapat memuaskan konsumen yang dilayani yang dilakukan oleh petugas pendistribusian makanan.

3.5 Pengolahan Data dan Analisis Data

Data diambil dari Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang terutama bagian penyelenggaraan makanan, ketua panti asuhan, dikumpulkan kemudian diteliti. Setelah itu data dibuat dalam narasi.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang

4.1.1 Sejarah Panti Asuhan

Panti Asuhan Aisyiyah didirikan tahun 1986 sebagai wujud kepedulian dan tanggungjawab jajaran pengurus Wilayah Aisyiyah Nusa Tenggara Timur dalam menyikapi permasalahan pembodohan Generasi Umat akibat kemiskinan orang tua dan anak yatim dan yatim piatu, dengan berpijak pada Al-Qur'an surat Al-Ma'un dalam kerangka gerakan dakwah *Amar Makruf Nahi Munkar*.

Perspektif pemikiran di Jajaran Pengurus Aisyiyah bahwa fenomena yang sedang berkembang di Nusa Tenggara Timur saat itu adalah banyaknya anak-anak dari orang tua miskin, anak yatim dan yatim piatu yang tidak dapat bersekolah dan telantar dan hal demikian akan sangat berpengaruh terhadap perkembangan kehidupan generasi umat masa datang terutama menyangkut kecerdasan diri dalam melakukan kehidupan sosial.

Bahwa sebagai lembaga amal usaha yang bergerak dibidang pelayanan kesejahteraan sosial dengan bermodalkan semangat dan semata mengharapkan Ridho Allah swt, maka Tahun 1986 melakukan pelayanan sosial dengan memberikan beasiswa kepada anak-anak dari orang tua miskin dan anak yatim dan yatim piatu karena belum tersedianya fasilitas sarana dan prasarana dan anak-anak tetap diasuh oleh orang tuanya.

Alhamdulillah Tahun 1993 tersedianya Pemandokan Panti Asuhan Aisyiyah di jalan K.H. Dahlan Nomor 18 Kupang yang dibangun Oleh Dar Al-Beer Jakarta yang bekerja sama dengan Pimpinan Pusat Muhammadiyah, maka pembinaan anak-anak asuh secara langsung ditangani Pengurus Panti Asuhan Aisyiyah.

Dalam perjalannya Panti Asuhan Aisyiyah pernah ditimpah musibah yang sangat memilukukan tanggal 30 Nopember 1998, dimana pemondokan anak usuh dibakar oleh orang-orang biadab yang dikenal dengan kerusuhan kupang kelabu dan gedung pemondokan anak-anak hancur berantakan. Hal demikian tidak mengendurkan semangat para jajaran pengurus Aisyiyah dalam menangani pelayanan kesejahteraan sosial dan Alhamdulillah melalui Departemen Agama Republik Indonesia, Pemondokan Panti Asuhan Anak Aisyiyah Kupang dapat dibangun kembali.

Panti Asuhan Aisyiyah Kupang melakukan pelayanan Anak Asuhan Putra pada lokasi di jalan K.H. Dahlan Nomor 18 dan pelayanan terhadap Anak Asuhan Putri pada lokasi di Jalan K.H. Ahmad Dalan 1 Nomor 17 Kupang Selama melakukan pelayanan terhadap anak asuh putra-putri dari orang tua yang tidak mampu/miskin dan anak yatim dan yatim-piatu dari berbagai Daerah di Nusa Tenggara Timur.

Dalam melakukan pelayanan kepada anak-anak sudah barang tentu mengalami berbagai permasalahan khususnya menyangkut pembiayaan dengan demikian prioritas yang dilakukan pada jajaran pengurus panti Asuhan dan pemikiran-pemikiran dari pimpinan Wilayah Aisyiyah maka kebijakan yang ditempu selama ini masih berkisar bidang pendidikan Formal dan bidang pendidikan keagamaan non formal sedangkan bidang pembekalan keterampilan mandiri/ bimbingan Vokasional belum dapat dilakukan karena keterbatasan pembiayaan namun hal ini adalah sangat penting bagi masa depan anak, senantiasa terus diupayakan dari berbagai donator yang memberikan bantuan untuk kelanjutan pembinaan generasi umat.

4.1.2 Letak Geografis

Panti asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang terletak di Jl. K. H. Ahmad Dahlan No 1, Kayu P.Utuh, Oebobo, Kota Kupang, Nusa

Tenggara Timur. Panti Asuhan terletak di belakang Universitas Muhammadiyah Kupang, NTT.

4.1.3 Visi dan misi

a. Visi

Panti Asuhan 'Aisyiyah menjadi pelayanan pengasuhan anak dan pusat kesejahteraan masyarakat yang profesional, bermutu, berkemajuan dan berbasis pada Figh Al-Maun.

b. Misi

- Menyelenggarakan pelayanan pengasuhan dan perlindungan anak berbasis Figh Al-Maun dengan mengutamakan kepentingan terbaik anak.
- Meningkatkan mutu dan profesionalisme pelayanan pengasuhan alternatif berbasis keluarga/masyarakat.
- Mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi berdasarkan syariat Islam sesuai dengan minat dan bakat anak.
- Membina kemandirian anak melalui kegiatan pembiasaan, kewirausahaan, dan pengembangan diri yang terencana dan berkesinambungan
- Menjadi pusat pembelajaran, penyadaran dan partisipasi masyarakat dalam pelayanan kesejahteraan anak.

c. Tujuan

- Terwujudnya penyelenggaraan pelayanan pengasuhan anak yang bermutu dan professional berbasis pada Figh Al-Maun.
- Terwujudnya penyelenggaraan pelayanan pengasuhan anak yang bermutu dan professional berbasis keluarga/masyarakat.
- Melaksanakan pembinaan berdasarkan ilmu pengetahuan dan teknologi sesuai dengan syariat Islam
- Membentuk kemandirian anak melalui kegiatan pembiasaan kewirausahaan dan pengembangan diri yang terencana dan berkesinambungan

- Adanya lembaga sebagai pusat pembelajaran, penyadaran dan partisipasi masyarakat dalam mendukung pelayanan kesejahteraan anak

4.1.4 Data Anak Panti Asuhan Putri

Di panti asuhan putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang beranggotakan 36 orang anak. Usia anak di panti asuhan mulai dari 12 tahun hingga 19 tahun. Berikut data anak panti asuhan putri :

Tabel 2

Data anak Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang

No	Inisial Nama	Umur (tahun)	Asal
1	Z T	16	TTS/SOE
2	F A	16	Lembata
3	Y H	15	Rote
4	S T	18	Lembata
5	R P	16	Lembata
6	S L	15	Tablolong
7	T A	17	Alor
8	M B	18	TTS/SOE
9	I S	14	TTS/SOE
10	M S	17	TTS/SOE
11	V A	15	Timor Leste
12	D L	15	Papela/Rote
13	H B	14	TTS
14	S T	16	TTS
15	A T	15	Tablolong
16	A L	13	TTS
17	A S	15	TTS
18	A Y	15	Flotim
19	S P	14	Lembata
20	H L	14	Tablolong
21	S L	12	Tulun/TTS
22	P T	12	Billa/TTS
23	D R	15	Ende
24	F T	13	Besleu/TTS
25	S F	17	Alor
26	N S	19	Kab. nunukan
27	A R	15	Takari
28	R A	18	Lembata

29	M B	17	TTS/SOE
30	S S	18	Lembata
31	I T	17	Semben/TTS
32	R T	18	Semben/TTS
33	J T	16	Neonmat/TTS
34	F B	16	Tablolong
35	N M	16	Falas/TTS
36	R M	17	Sillu/TTS

Panti asuhan ini tidak hanya menampung anak yatim piatu, namun juga menampung anak-anak yang orang tuanya tidak mampu. Anak akan disekolahkan hingga lulus SMA, bahkan ada yang melanjutkan ke jenjang perkuliahan. Anak yang sudah selesai pendidikan akan mengabdikan kembali untuk panti asuhan.

4.1.5 Data Tim Masak Panti Asuhan Putri

Di panti asuhan, ada 3 macam tugas yaitu tugas pembersihan lantai 1, tugas pembersihan lantai 2, dan tugas masak. Tim membersihkan lantai 1 bertugas untuk membersihkan semua yang ada di lantai 1 yaitu, menyapu, mengepel, membersihkan kamar mandi. Tim membersihkan lantai 2 bertugas untuk membersihkan lantai 2 yaitu merapikan kamar-kamar yang ada di lantai 2. Petugas masak bertanggung jawab penuh untuk memasak dalam satu hari yaitu 3 kali.

Anggaran belanja per hari yaitu Rp 150.000 – Rp 200.000. tim masak merencanakan bahan makanan yang akan dibeli sehari sebelum belanja sekaligus merencanakan menu apa yang akan dibuat. Tim masak membeli bahan makanan pada pukul 04.30 WITA (Ba'da Subuh) dan selesai pada pukul 05.30 WITA dan segera memasak untuk sarapan.

Berikut adalah daftar tim masak di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang :

Tabel 3**Data Kelompok Masak di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah
Kupang**

NO	KELOMPOK MASAK	INISIAL	TTL	UMUR
1	Kelompok 1	A.R	Takari, 23-05-2004	15 tahun
2		S.G	Aliuroba, 18-03-2003	16 tahun
3		F.A	Lembata, 27-12-2002	17 tahun
4		H.L	Semau 14-05-2004	15 tahun
5		N	Falas, 24-11-2003	16 tahun
6	Kelompok 2	D.R	Lembata, 24-06-2002	17 tahun
7		F.B	Tablolong, 10-03-2003	16 tahun
8		S.Y	Samasoge, 28-06-2000	19 tahun
9		R	Malasya, 27-12-2003	16 tahun
10		S.S	Aliuroba, 14-12-2001	18 tahun
11	Kelompok 3	A.S	Kefa, 15-09-2004	15 tahun
12		A.R	Fautben, 20-04-2006	13 tahun
13		A.Y	Adonara, 19-06-04	15 tahun
14		V.A	Kepang, 11-05-2004	15 tahun
15		D.L	Rote, 04-04-2004	15 tahun
16	Kelompok 4	M.B	Sillu, 23-02-2003	16 tahun
17		K.B	Niki-niki, 02-05-2001	18 tahun
18		S.F	Alor, 08-10-2002	17 tahun
19		P.T	Sillu, 04-02-2007	12 tahun

20		F.T	Besleu, 05-07-2006	13 tahun
21	Kelompok 5	S.L	Tulun, 09-04-2006	13 tahun
22		R.M	Sillu, 01-10-2002	17 tahun
23		T.A	Alor, 01-02-2002	17 tahun
24		S	Tablolong, 21-01-2004	15 tahun
25		I.S	Soe, 31-03-2005	14 tahun

4.2 Hasil dan Pembahasan Penelitian

Sistem Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rahmawati,2011).

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang menunjukkan bahwa sistem penyelenggaraan makanan tidak sesuai dengan ketentuan umum sistem penyelenggaraan makanan, hal ini didasarkan pada kegiatan yang dilakukan di tempat. Sistem penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah Kupang sebagai berikut :

a) Penyusunan Standar Bahan Makanan

Standar bahan makanan sehari adalah acuan/patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi individu yang tercantum dalam Penuntun Diet. Tujuannya adalah tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan (PGRS, 2013).

Di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kupang tidak menyusun standar bahan makanan di panti asuhan yang tetap.

b) Penyusunan Menu

Penyusunan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen pasien dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karena setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makan yang saling berbeda. Oleh karena itu, susunan menu harus disesuaikan kebiasaan makan dan selera umum (Ratna, 2009).

Berdasarkan hasil pengamatan dalam perencanaan menu, pihak panti asuhan menetapkan macam menu dalam satu hari, tapi tidak melakukan pembentuk tim, menetapkan siklus menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang malam dalam satu putaran menu, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan merevisi menu, melakukan test awal menu.

c) Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan merupakan usaha atau proses dalam penyediaan bahan makanan. Dalam proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, ataupun sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Mukrie, 1990).

Di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kupang saat melakukan pengadaan makanan itu melakukan spesifikasi bahan makanan yaitu bahan makanannya berjumlah berapa banyak, dan sebesar apa. Juga pihak panti asuhan melakukan survey pasar.

d) Pemesanan dan Pembelian

Dalam pemesanan dan pembelian bahan makanan dapat diterapkan berbagai prosedur tergantung dari policy, kondisi, besar/kecilnya intitusi serta kemampuan sumber daya institusi yang bersangkutan (Depkes RI, 2007).

Berdasarkan hasil pengamatan dalam pemesanan dan pembelian bahan makanan, pihak panti asuhan melakukan penentuan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan melakukan pembelian bahan

makanan langsung ke pasar. Sedangkan pihak panti asuhan tidak melakukan rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah anak kali kurun waktu pemesanan, pembelian dengan musyawarah, pembelian yang akan datang, dan pembelian dengan tanda tangan.

Di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kupang saat pembelian bahan makanan hanya membeli makanan segar langsung ke pasar. Jenis bahan makanan yang dibeli langsung ke pasar yaitu, sayuran, daging-dagingan, ikan dan juga bumbu masakan jika perlu. Untuk daging-dagingan dan ikan dibeli 3 hari sekali dan sayuran dibeli setiap hari. Panti asuhan mendapatkan sumbangan tetap setiap bulan berupa beras, telur, minyak goreng, kecap, dan mie instan.

e) Penyimpanan Bahan Makanan

Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan (Moehyi, 1992).

Di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kupang bahan makanan yang basah dan belum akan digunakan disimpan ke dalam kulkas dan akan diambil saat akan digunakan. Bahan makanan yang dibeli pertama maka akan digunakan terlebih dahulu, namun pihak panti asuhan tidak mengecek masa penyimpanan bahan makanan sehingga tidak melakukan sistem FEFO. Pihak panti asuhan juga tidak sering mengecek suhu kulkas atau refrigerator.

f) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan.

Di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kupang tidak tersedianya standar porsi, standar bumbu, standar resp dan juga tidak tersedia prosedur

tetap dalam persiapan. Sehingga saat mengolah bahan makanan membuat bumbu sesuai keinginan tidak berdasarkan standar. Anggota masak mencuci bahan makanan yang telah dibeli lalu bahan makanan tersebut dipotong, atau disiangi, atau diiris untuk selanjutnya diolah.

g) Pengolahan Bahan Makanan

Di Panti Asuhan Putri Muhammadiyah Kupang saat pengolahan bahan makanan melakukan pemasakan dengan berbagai cara yaitu dengan medium udara (kukus), air (rebus), menggunakan lemak atau minyak (tumis atau goreng), dan pemasakan dengan kombinasi. Proses pengolahan bahan makanan yang sering dilakukan adalah menumis, menggoreng dan merebus. Anggota masak mencuci bahan makanan yang telah dibeli lalu bahan makanan tersebut dipotong, atau disiangi, atau diiris untuk selanjutnya diolah.

h) Pendistribusian Bahan Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa maupun khusus) (Depkes RI, 2003).

Di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang dalam pendistribusian bahan makanan memiliki peraturan pemberian makanan panti asuhan, memiliki peraturan pengambilan makanan, memiliki jadwal pendistribusian makanan, memiliki peralatan pendistribusian dan peralatan makan, dan distribusi makanan bersifat desentralisasi, yaitu bahan makanan yang sudah selesai diolah di letakkan di wadah lalu di letakkan di atas meja untuk disajikan.

Sistem pengambilan makanan di panti asuhan putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang yaitu dengan cara prasmanan yaitu mengambil makanan sendiri dengan ketentuan mengambil lauk hewani dan nabati 1 potong 1 orang, kemudian untuk sayuran 2 sendok makan dan nasi secukupnya.

Anak panti asuhan diharapkan untuk menghabiskan makanan yang sudah diambil, tidak boleh menyisakan makanan, maka dari itu ibu asuh selalu berpesan sebelum anak-anak mengambil makanan supaya anak-anak

mengambil makanan secukupnya saja, jika ingin tambah apabila bahan makanan masih ada dan yang lain sudah cukup dalam mengambil makanan maka boleh menambah makanannya.

Saat pedistribusian makanan, terkadang tidak sesuai dengan jadwal yang ditentukan. Terkadang lebih cepat atau lebih lama.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- a. Penyusunan standar bahan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah tidak dilakukan karena tidak memiliki standar bahan makanan.
- b. Penyusunan menu di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah tidak sesuai dengan standar penyelenggaraan makanan karena tidak memiliki siklus menu, pola menu dan standar porsi.
- c. Pengadaan bahan makanan di Panti Asuhan Putri sesuai dengan standar penyelenggaraan makanan yaitu melakukan spesifikasi bahan makanan dan survey pasar.
- d. Pemesanan dan pembelian bahan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah hanya membeli bahan makanan segar langsung ke pasar seperti sayuran setiap hari dan daging atau ikan 3 hari sekali.
- e. Saat penerimaan bahan makanan, bahan makanan di cek kembali lalu bahan makanan dicuci. Setelah itu bahan makanan yang akan di gunakan di iris, atau di potong, sedangkan bahan makanan yang belum akan digunakan disimpan di tempat penyimpanan.
- f. Penyimpanan bahan makanan yang segar disimpan di kulkas atau refrigerator. Namun pihak panti asuhan tidak sering mengecek suhu pada kulkas.
- g. Persiapan bahan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah dilakukan tanpa standar bumbu, standar resep dan juga tidak adanya prosedur tetap dalam persiapan bahan makanan.
- h. Pengolahan bahan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah sering mengolah dengan cara tumis, goreng dan rebus. Tidak adanya pedoman menu, siklus menu, penilaian hasil pengolahan dan peraturan penggunaan bahan tambahan pangan.
- i. Distribusi bahan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah dilakukan dengan sistem desentralisasi, adanya peraturan pemberian

makanan, pengambilan makanan, dan waktu pendistribusian makanan akan tetapi terkadang saat pendistribusian makanan tidak sesuai dengan jadwal pendistribusian makanan.

5.2 Saran

- a. Bagi pihak Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang agar menetapkan sistem penyelenggaraan makanan yakni membuat standar porsi, standar menu, standar bumbu, siklus menu, peraturan tetap dalam persiapan dan pengolahan di panti asuhan agar sesuai dengan sistem penyelenggaraan makanan di panti asuhan.
- b. Bagi tim masak di panti asuhan supaya menetapi ketentuan yang telah dibuat dalam memasak.

DAFTAR PUSTAKA

- Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013*. Jakarta: Direktur Jenderal Bina Upaya Kesehatan
- Srinawati.2018. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara*. Politeknik Kesehatan Kendari.Skripsi.
- Ratna, M.R. 2009.*Evaluasi Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.Skripsi.
- Trisnawati,P.I.2018.*Manajemen Penyelenggaraan Makanan Paisein di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara DR. S. Hardjolukito Yogyakarta*.Universitan Negri Yogyakarta.Skripsi.
- Damanik,B.N.2017.*Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. R. M. Djoelham Binjai*.Universitas Sumatera Utara.Skripsi.
- Riset Kesehatan Dasar. 2013. *Badan Penelitian Dan Pengembangann Kesehatan Kementrian Republik Indonesia*. Jakarta
- Utari,R.2009.*Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar*.Universitas Muhammadiyah Surakarta.Skripsi.
- Rupita,S.M.2017.*Hubungan Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Terhadap Status Gizi Anak di Panti Asuhan Anak Putra Utama I*.Universitas Esa Unggul Jakarta Barat.Skripsi
- Purwaningtyas,S.2013.*Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember*.Universitas Jember.Skripsi.
- Andrini,Y.N.2012.*Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima dan Konsumsi Pangan Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Salam Sejahtera Bogor*.Institut Pertanian Bogor.Skripsi.

Lampiran 1

KUISIONER PENGAMATAN
GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PANTI ASUHAN PUTRI
AISYIYAH MUHAMMADIYAH KUPANG NTT

Sistem Penyelenggaraan Makanan

Hari/Tanggal :

No	Indikator	Standar Penyelenggaraan Makanan		Keterangan
		Lakukan	Tidak Lakukan	
1	Penyusunan Standar Bahan Makanan di Panti Asuhan			
2	Perencanaan Menu			
	a. Membentuk Tim			
	b. Menetapkan macam menu			
	c. Menetapkan siklus menu			
	d. Menetapkan pola menu			
	e. Menetapkan besar porsi			
	f. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, malam pada satu putaran menu			
	g. Merancang format menu			
	h. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu			
	i. Melakukan test awal menu			
3	Pengadaan Bahan Makanan			
	a. Spesifikasi bahan makanan			
	b. Survey pasar			
4	Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan			
	a. Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering			
	b. Rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah pasien kali kurun waktu pemesanan			
	c. Pembelian langsung ke pasar			
	d. Pembelian dengan musyawarah			
	e. Pembelian yang akan datang			
	f. Pembelian dengan tanda tangan			
5	Penerimaan Bahan Makanan			
	a. Bahan makanan diperiksa sesuai pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan			

	b. Bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ketempat pengolahan bahan makanan			
	c. Setelah bahan makanan memenuhi syarat diterima, segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin			
	d. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan			
6	Penyimpanan Bahan Makanan			
	a. Tersedianya gudang penyimpanan bahan makanan kering			
	b. Tersedianya tempat penyimpanan bahan makanan basah (Kulkas, refrigerator)			
	c. Adanya pengaturan suhu pada tempat penyimpanan bahan makanan basah			
	d. Adanya sistem FIFO (<i>First In First Out</i>) untuk bahan makanan			
	e. Adanya sistem FEFO (<i>First Expired First Out</i>) untuk bahan makanan			
7	Persiapan Bahan Makanan			
	a. Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan			
	b. Tersedianya tempat dan peralatan pemasakan			
	c. Tersedianya prosedur tetap persiapan			
	d. Tersedianya standar porsi, standar bumbu, standar resep, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan			
8	Pengolahan Bahan Makanan			
	a. Tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu			
	b. Tersedianya bahan makanan yang akan dimasak			
	c. Tersedianya pengolahan bahan makanan			
	d. Tersedianya aturan dalam menilai hasil pengolahan			
	e. Tersedianya prosedur tetap pengolahan			
	f. Tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP)			
	g. Pemasakan dengan medium udara			

	h. Pemasakan dengan medium air			
	i. Pemasakan dengan menggunakan lemak			
	j. Pemasakan langsung melalui dinding panci			
	k. Pemasakan dengan menggunakan kombinasi			
	l. Pemasakan dengan elektromagnetik			
9	Distribusi Makanan			
	a. Tersedianya peraturan pemberian makanan panti asuhan			
	b. Tersedianya standar porsi yang ditetapkan di panti asuhan			
	c. Adanya peraturan pengambilan makanan			
	d. Adanya daftar permintaan makanan			
	e. Tersedianya peralatan untuk distribusi makan dan peralatan makan			
	f. Adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan			
	g. Distribusi makanan yang dipusatkan (sentralisasi)			
	h. Distribusi makanan yang tidak dipusatkan (desentralisasi)			
	i. Distribusi makanan kombinasi			

Sumber : PGRS,2013

DOKUMENTASI PENELITIAN

A. Wawancara dengan Ibu Asuh Panti Asuhan Putri Aisyah Muhammadiyah Kupang



B. Dapur Panti Asuhan



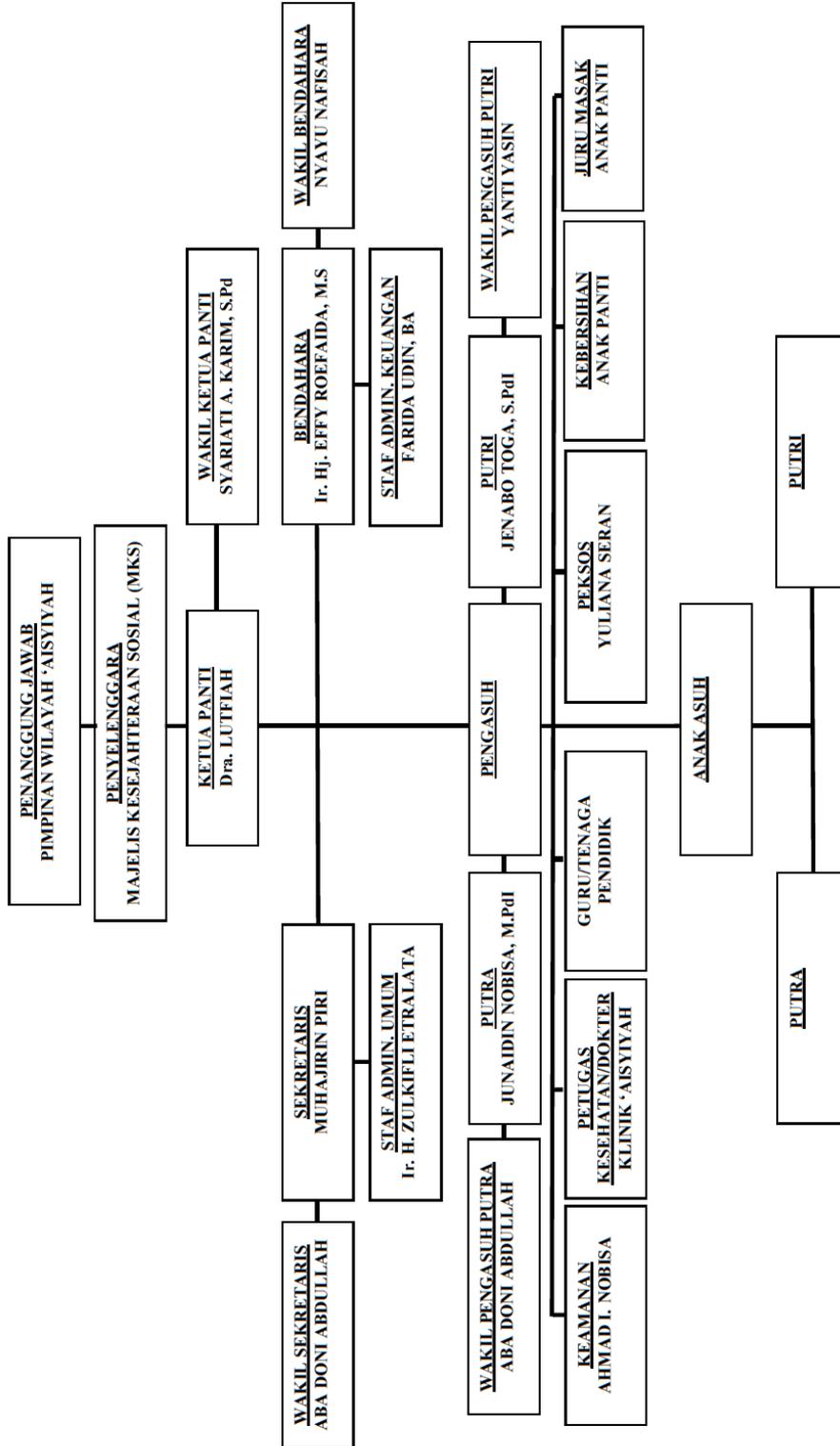
C. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering



D. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah



STRUKTUR ORGANISASI PANTI ASUHAN 'AISYIYAH





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KUPANG**

Direktorat : Jln. Piet A. Tallo Liliba – Kupang, Telp : (0380) 881880 ; 880880
Fax:(0380) 8553418, website / email : / poltekkeskupang@yahoo.com



Nomor : PP.07.01/11/ 0131 /2019

13 Mei 2019

Hal : Izin Penelitian Mahasiswa

Yth. Kepala Panti Asuhan Aisyiyah Muhammadiyah
di
Tempat

Sehubungan dengan penulisan Karya Tulis Ilmiah bagi mahasiswa Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang, maka bersama ini kami mohon diberikan izin untuk penelitian bagi :

Nama : Zuyyin Ika Dwi Pratiwi
NIM : PO 530324115 523
Prodi : Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang
Judul Penelitian : Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang

Demikian permohonan kami, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Ketua Prodi Gizi


Agustina Setia, SST., M.Kes
NIP 196408011989032002



PANTI ASUHAN 'AISYIYAH
KOTA KUPANG NUSA TENGGARA TIMUR
Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.18 Walikota Baru Kupang NTT

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dra. Lutfiah
Jabatan : Kepala Panti Asuhan 'Aisyiyah
Menyatakan bahwa yang beridentitas di bawah ini :
Nama : Zuyyin Ika Dwi Pratiwi
NIM : PO 530324115523
Jurusan : Prodi Gizi
Tempat Penelitian : Panti Asuhan 'Aisyiyah Putri

Telah selesai melaksanakan kegiatan Penelitian di Panti Asuhan 'Aisyiyah dari tanggal 24 Mei sampai dengan 31 Mei 2019 sesuai dengan surat permohonan dari Poltekkes Kemenkes Kupang Prodi Gizi. Selama melaksanakan kegiatan Penelitian di Panti kami, peserta sangat antusias dan dapat menjalankan tugas-tugas yang di berikan dengan baik dan bisa dipertanggung jawabkan. Demikian surat keterangan ini kami buat, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Kupang, 21 Juni 2019
Kepala Panti Asuhan 'Aisyiyah

