

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Dodiklatpur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali

Komando Daerah Militer IX/Udayana merupakan Komando Kewilayahan Pertahanan yang meliputi provinsi Bali, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur. Pangdam IX/Udayana yang sekarang menjabat adalah Mayor Jenderal TNI Benny Susianto dilantik tanggal 4 Januari 2018 menggantikan Mayor Jenderal TNI Kamaruddin Simanjatak.

Kodam IX/Udayana yang dibentuk secara formal tanggal 27 Mei 1957 adalah salah satu Komando Utama di wilayah Nusa Tenggara yang membawahi 3 Komando Resort Militer (Korem yaitu Korem 161/Wira Sakti di Kupang, Korem 162/Wira Bhakti di Mataram dan Korem 163/Wira Satya di Denpasar).

Letak Kodam IX/Udayana sangat strategis, karena wilayah teritorialnya terdiri dari provinsi Bali, NTB dan NTT. Kodam IX/Udayana bagian dari TNI merupakan kompartemen strategis mengemban tugas pokok mengamankan kedaulatan Negara dan keutuhan wilayah NKRI dari berbagai bentuk ancaman dan gangguan yang datang dari luar maupun dari dalam negeri seperti pemberontakan dan gerakan separatis. Dengan tugas pokok tersebut prajurit Kodam IX/Udayana harus mampu menjadi penangkal sekaligus dapat digerakkan setiap saat untuk menghancurkan seluruh kekuatan musuh serta memulihkan

kondisi keamanan nasional. Resimen Induk Kodam IX/Udayana atau Rindam IX/Udayana merupakan salah satu komando pelaksana Kodam IX/Udayana yang memiliki tugas pokok menyelenggarakan pendidikan, latihan, pengkajian dan pengembangan serta membantu pembinaan latihan secara teknis terhadap satuan-satuan jajaran Kodam IX/Udayana.

Menurut satuan Secata Rindam IX/Udayana berkedudukan di Singaraja, Buleleng, Bali, Secaba Rindam IX/Udayana berkedudukan di Tabanan, Bali, Dodiklatpur Rindam IX/Udayana berkedudukan di Pulaki, Gerokgak, Buleleng, Dodikjur Rindam IX/Udayana berkedudukan di Tabanan Bali, Dodikbelanegara Rindam IX/Udayana berkedudukan di Tabanan Bali.

Umum.

- 1) Dodiklatpur Rindam IX/Udayana sebagai satuan pelaksana di Rindam IX/Udayana mempunyai tugas menyelenggarakan pendidikan dasar kemiliteran lanjutan bagi Bintara dan Tamtama Infanteri TNI AD.
- 2) Dalam rangka melaksanakan tugas tersebut Dodiklatpur Rindam IX/Udayana melaksanakan fungsi utama membentuk sikap dan mental sebagai prajurit infanteri melalui pendidikan dan latihan dan melaksanakan fungsi organik militer yang meliputi bidang pengamanan, pendidikan dan latihan, personel, logistik dan administrasi umum dalam rangka mendukung tugas pokok.
- 3) Berbagai kendala dapat diatasi sesuai kemampuan dengan mengoptimalkan sumber daya yang ada guna tercapainya tujuan dan sasaran sesuai program yang telah ditentukan.

a. Maksud dan tujuan.

- 1) Maksud. Memberi masukan tentang kondisi Satuan Dodiklatpur Rindam IX/Udayana dengan segala permasalahannya.
- 2) Tujuan. Sebagai bahan pertimbangan Komando Atas dalam menentukan kebijakan selanjutnya.

b. Kondisi Satuan Dodiklatpur Rindam IX/UDAYANA

Berdasarkan Skep Kasad Nomor Kep/42/VIII/2004 tanggal 24 Agustus 2004 tentang organisasi dan tugas Rindam (Terlampir).

2. Karakteristik Sampel

a. Sebaran Jenis Kelamin Sampel

Berdasarkan sebaran jenis kelamin sampel yang digunakan dalam penelitian ini seluruhnya berjenis kelamin laki-laki berjumlah 65 sampel (100%).

b. Sebaran Umur Sampel

Berdasarkan hasil analisis data diperoleh sampel dengan umur 18 tahun-21 tahun sebanyak 54 sampel (83%). Sampel dengan umur 22 tahun - 23 tahun sebanyak 11 sampel (17%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 1.

Sebaran Sampel Berdasarkan Umur

Umur	n	%
18 - 21 th	54	83
22 - 23 th	11	17
Total	65	100

c. Sebaran Status Gizi Sampel

Berdasarkan hasil analisis data diperoleh sampel dengan status gizi normal dengan IMT (18,5 - 25,0) sebanyak 59 sampel (91%) dan BB lebih sebanyak 6 sampel (9%). Hasil tersaji pada tabel berikut.

Tabel 2.

Sebaran Sampel Berdasarkan Status Gizi

Status Gizi	n	%
Normal	59	91
BB Lebih	6	9
Total	65	100

3. Penyelenggaraan Makanan di Dodiklatpur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan.

a. Perencanaan Anggaran Belanja Makanan

Pada proses perencanaan anggaran belanja makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali tidak dilakukan, pada proses tersebut telah di buat oleh Rindam IX/Udayana Tabanan.

b. Perencanaan Menu

Pada proses perencanaan menu di Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali tidak dilakukan, pada proses tersebut telah di buat oleh

Rindam IX/Udayana Tabanan. Setiap satu bulan sekali Dodiklatpur diberikan siklus menu 7 hari untuk satu bulan. Menurut pengamatan peneliti berdasarkan siklus menu yang ada terkadang tidak sesuai dengan menu yang disajikan, hal ini dikarenakan petugas hanya mengolah dari bahan yang diterima dari tender.

c. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Pada proses perencanaan kebutuhan bahan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali tidak dilakukan, pada proses tersebut telah di buat oleh Rindam IX/Udayana Tabanan.

d. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pada proses pemesanan dan pembelian bahan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali tidak dilakukan, pada proses tersebut telah di buat oleh Rindam IX/Udayana Tabanan.

e. Penerimaan Bahan Makanan

Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali penyelenggaraan dimulai pada proses penerimaan, bahan makanan yang tiba diperiksa sesuai dengan arahan pusat. Apabila ada bahan yang mutunya tidak baik seperti busuk, terdapat benda asing dan lain-lain maka bahan tersebut akan dikembalikan kepada tender. Proses penerimaan ini diawasi oleh 1 orang DANKI (Komandan Kompi Markas) yang dilakukan selama 3 kali sehari di dapur untuk bahan makanan basah sedangkan untuk bahan makanan kering biasanya 1 bulan sekali.

f. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

Proses penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dilakukan oleh 1 orang tentara yang berpangkat Peltu (Pembantu Letnan Satu). Penyimpanan bahan makanan dibedakan menjadi dua tempat sesuai dengan kondisi bahan makanan. Bahan makanan seperti beras, tepung-tepungan dan biji-bijian diletakkan pada gudang pada gudang penyimpanan bahan makanan kering sedangkan untuk bahan makanan basah yaitu daging, ikan dan sayur-sayuran akan diletakkan pada freezer dan kulkas. Sistem yang diterapkan pada penyimpanan bahan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali yaitu FIFO (First In First Out) dimana barang yang pertama kali disimpan akan digunakan terlebih dahulu.

g. Persiapan Bahan Makanan

Dalam proses persiapan bahan makanan yang akan dimasak dilaksanakan dua jam sebelum makanan disajikan. Persiapan dilaksanakan di dapur. Proses persiapan dilakukan oleh 5 orang dimana satu orang merupakan PNS dan 4 orang lainnya adalah Koptu (Kopralsatu). Persiapan dibagi sesuai dengan bahan makanan yaitu persiapan beras, daging, tempe dan sayuran dan dilanjutkan dengan pemotongan.

h. Pengolahan Bahan Makanan

Proses pengolahan dilakukan oleh orang yang sama dengan proses persiapan. Dalam satu hari pengolahan makanan dilakukan menggunakan teknik pengolahan yang berbeda-beda seperti menggoreng, merebus dan menumis. Proses pengolahan dilakukan oleh PNS yang bertugas dibagian memasak.

i. Pendistribusian Makanan

Distribusi makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali menggunakan sistem desentralisasi dimana makanan yang akan disajikan dibawa terlebih dahulu ke ruang makan kemudian diporsikan diruang makan. Pendistribusian makanan ini dilakukan oleh 4 orang dimana satu orang berpangkat Pelda (Pembantu Letnan Dua) dan 3 orang berpangkat Kopral.

j. Pencatatan dan Pelaporan

Pada proses pencatatan dan pelaporan hal yang dicatat dan dilaporkan adalah penerimaan barang serta barang yang keluar. Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana akan mencatat kemudian akan dilaporkan kepada Rindam IX/Udayana.

k. Sarana dan Prasarana

Di Depo Pendidikan dan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana terdapat satu dapur dan terdapat satu ruang makan. Dapur yang terdapat di Dodiklatpur terdapat ruang persiapan, ruang memasak nasi, ruang pencucian dan ruang penyimpanan.

Sarana dan prasarana untuk penyelenggaraan makan sudah lengkap, akan tetapi ada beberapa alat yang rusak perlu diperbaiki. Sarana lainnya seperti meja persiapan, rak alat, rak bahan, almari, papan tulis dan alat kebersihan juga tersedia. Untuk pengadaan alat sendiri di Dodiklatpur sudah memadai adapun inventaris dapur di Dodiklatpur sebagai berikut (Terlampir).

4. Nilai Gizi Menu

Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan selama 5 hari berdasarkan nilai gizi menu dapat ditinjau menjadi 4 jenis yaitu, Energi (kkal), Protein (gram), Lemak (gram), dan karbohidrat (gram). Berdasarkan nilai gizi pada siklus menu diperoleh bahwa rata-rata nilai gizi sehari pada siklus menu yaitu energi sebanyak 3594,55 kkal, nilai gizi protein sebanyak 134,79 gram, nilai gizi lemak sebanyak 99,85 gram dan nilai gizi karbohidrat sebanyak 539,18 gram. Sedangkan berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa rata-rata nilai gizi sehari berdasarkan menu yang disajikan yaitu energi sebanyak 3652,02 kkal, nilai gizi protein sebanyak 111,85 gram, nilai gizi lemak sebanyak 88,73 gram, nilai gizi karbohidrat sebanyak 593,84 gram. Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 3.

Sebaran Sampel Berdasarkan Nilai Gizi Menu

Nilai Gizi Menu	Nilai Gizi Pada Siklus Menu	Nilai Gizi Yang Disajikan
Energi	3594,55 kkal	3652,02 kkal
Protein	134,79 gram	111,85 gram
Lemak	99,85 gram	88,73 gram
Karbohidrat	539,18 gram	593,84 gram

5. Evaluasi Menu Berdasarkan Penampilan dan Cita Rasa

a. Sebaran Sampel Berdasarkan Variasi Makanan

Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan variasi pada menu sehari yang telah dilakukan selama 5 hari kemudian dirata-rata untuk memudahkan perhitungan frekuensi dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak bervariasi, cukup bervariasi, bervariasi, sangat bervariasi. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata variasi menu makanan pagi kategori cukup bervariasi sebanyak 14 sampel (21%). Kategori bervariasi sebanyak 30 sampel (46%). Kategori sangat bervariasi sebanyak 22 sampel (33%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 4.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Variasi Menu Makanan Pagi

Kategori	n	%
Cukup Bervariasi	14	21
Bervariasi	30	46
Sangat Bervariasi	22	33
Total	65	100

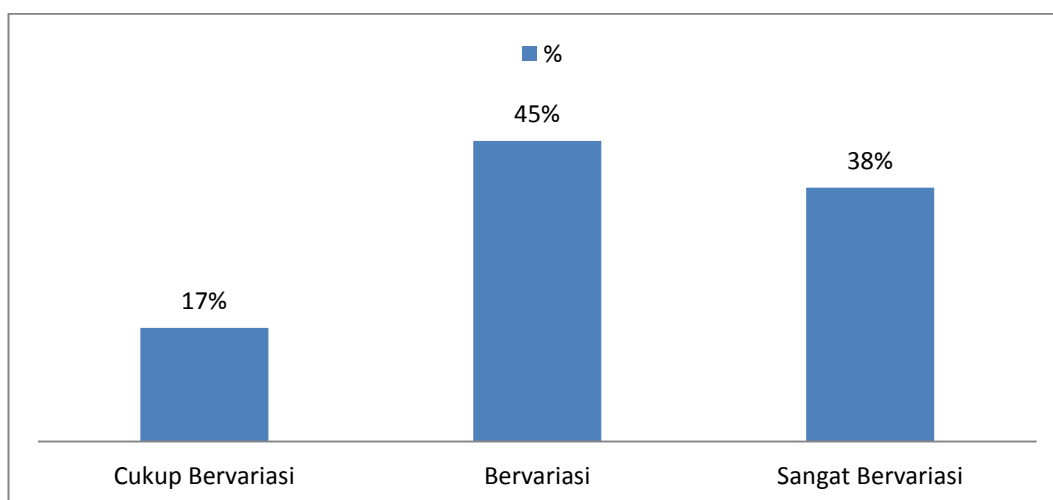
Sedangkan sebaran sampel berdasarkan rata-rata variasi menu makanan siang yaitu kategori cukup bervariasi sebanyak 8 sampel (12%). Kategori bervariasi sebanyak 32 sampel (49%). Kategori sangat bervariasi sebanyak 26 sampel (40%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 5.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Variasi Menu Makanan Siang

Kategori	n	%
Cukup Bervariasi	8	12
Bervariasi	32	49
Sangat Bervariasi	26	40
Total	65	100

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata variasi menu makanan sore yaitu kategori cukup bervariasi sebanyak 11 sampel (17%). Kategori bervariasi sebanyak 29 sampel (45%). Kategori sangat bervariasi sebanyak 25 sampel (38%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 1

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Variasi Menu Makanan Sore

b. Sebaran Sampel Berdasarkan Warna Makanan

Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan warna pada menu sehari yang telah dilakukan selama 5 hari kemudian dirata-rata untuk memudahkan perhitungan frekuensi dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak menarik, cukup menarik, menarik, sangat menarik. Sebaran sampel berdasarkan warna menu makanan pagi berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa kategori cukup menarik sebanyak 17 sampel (26%). Kategori menarik sebanyak 27 sampel (42%). Kategori sangat menarik sebanyak 21 sampel (32%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 6.

Sebaran Sampel Berdasarkan Warna Menu Makanan Pagi

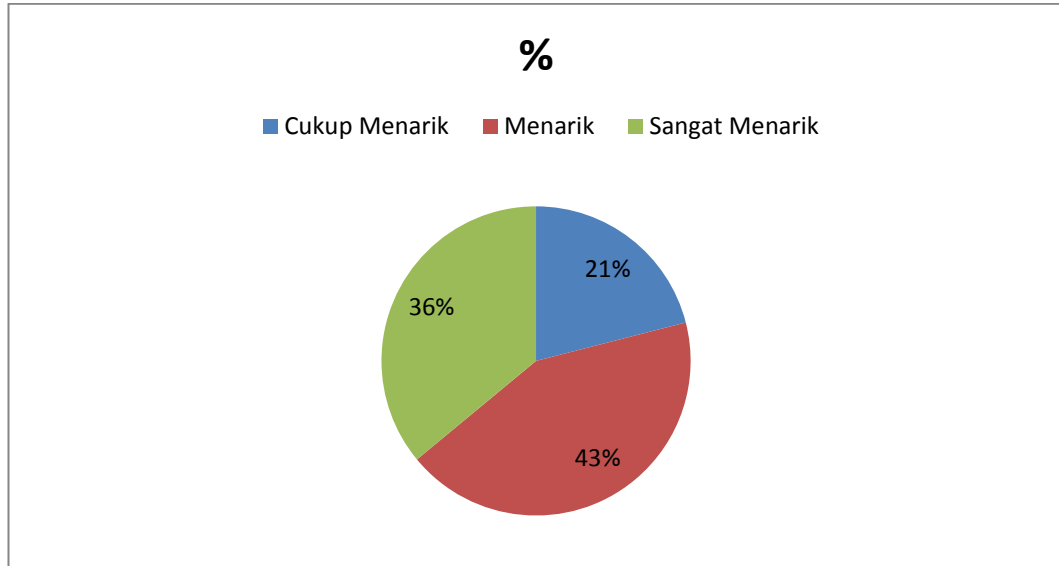
Kategori	n	%
Cukup menarik	17	26
Menarik	27	42
Sangat menarik	21	32
Total	65	100

Sebaran sampel berdasarkan warna menu makanan siang berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa kategori cukup menarik sebanyak 13 sampel (46%). Kategori menarik sebanyak 30 sampel (46%). Kategori sangat menarik sebanyak 22 sampel (33%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 7.
Sebaran Sampel Berdasarkan Warna Menu Makanan Siang

Kategori	n	%
Cukup menarik	13	21
Menarik	30	46
Sangat menarik	22	33
Total	65	100

Sebaran sampel berdasarkan warna menu makanan sore berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa kategori cukup menarik sebanyak 13 sampel (21%). Kategori menarik sebanyak 28 sampel (43%). Kategori sangat menarik sebanyak 24 sampel (36%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 2.
Sebaran Sampel Berdasarkan Warna Menu Makanan Sore

c. Sebaran Sampel Berdasarkan Besar Porsi Makanan

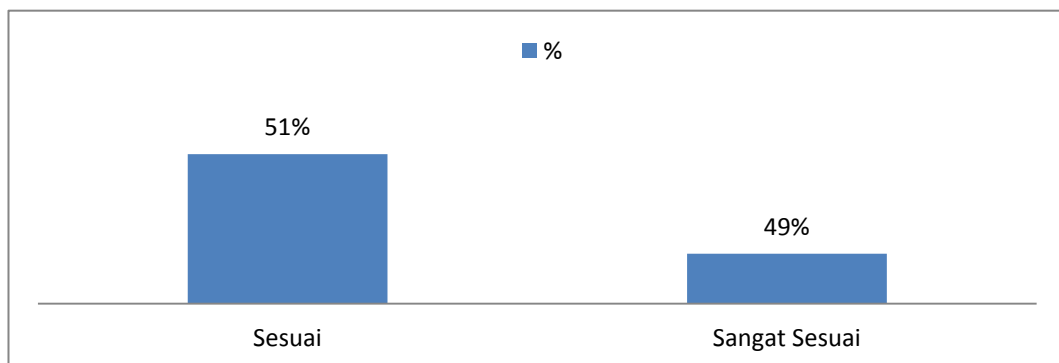
Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan porsi dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak sesuai, cukup sesuai, sesuai, sangat sesuai. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata porsi menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 31 sampel (47%). Kategori sangat sesuai sebanyak 34 sampel (53%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 8.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Besar Porsi Menu Makanan Pagi

Kategori	n	%
Sesuai	31	47
Sangat sesuai	34	53
Total	65	100

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata porsi menu makanan siang diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 33 sampel (51%). Kategori sangat sesuai sebanyak 32 sampel (49%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 3.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Besar Porsi Menu Makanan Siang

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata besar porsi menu makanan sore diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 32 sampel (50%). Kategori sangat sesuai sebanyak 33 sampel (50%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 9.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Besar Porsi Menu Makanan Sore

Kategori	n	%
Sesuai	32	50
Sangat sesuai	33	50
Total	65	100

d. Sebaran Sampel Berdasarkan Rasa Makanan

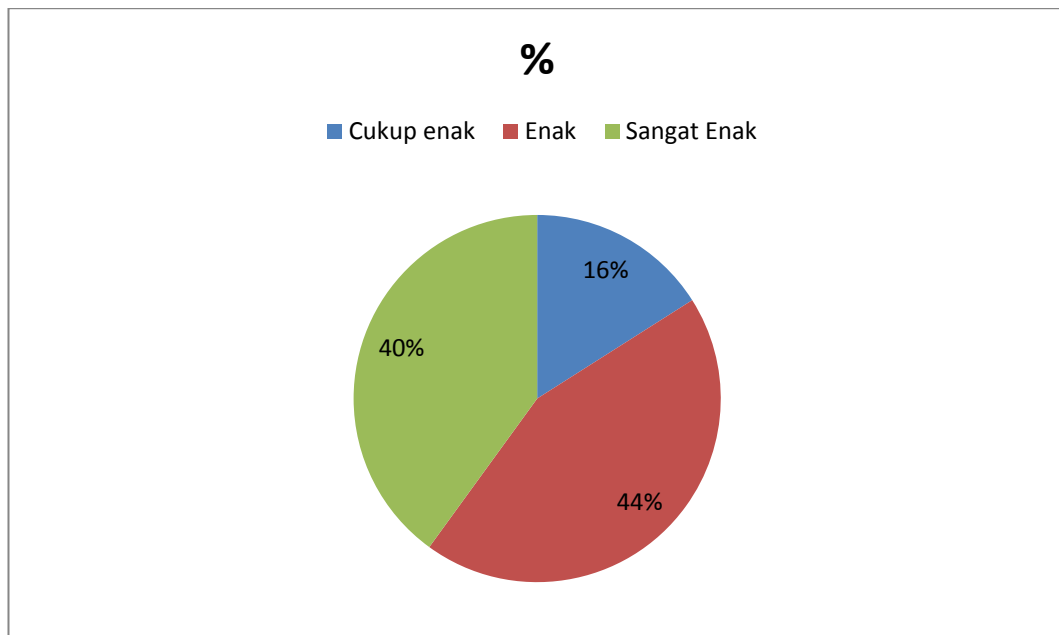
Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan rasa dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak enak, cukup enak, enak, sangat enak. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata rasa menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori cukup enak sebanyak 13 sampel (19%). Kategori enak sebanyak 30 sampel (46%). Kategori sangat enak sebanyak 23 sampel (35%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 10.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Rasa Menu Makanan Pagi

Kategori	n	%
Cukup enak	13	19
Enak	30	46
Sangat enak	23	35
Total	65	100

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata rasa menu makanan siang diperoleh bahwa kategori cukup enak sebanyak 11 sampel (16%). Kategori enak sebanyak 29 sampel (44%). Kategori sangat enak sebanyak 26 sampel (40%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 4.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Rasa Menu Makanan Siang

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata rasa menu makanan siang diperoleh bahwa kategori cukup enak sebanyak 14 sampel (22%). Kategori enak sebanyak 25 sampel (39%). Kategori sangat enak sebanyak 25 sampel (39%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 11.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Rasa Menu Makanan Sore

Kategori	n	%
Cukup enak	14	22
Enak	25	39
Sangat enak	25	39
Total	65	100

e. Sebaran Sampel Berdasarkan Aroma Makanan

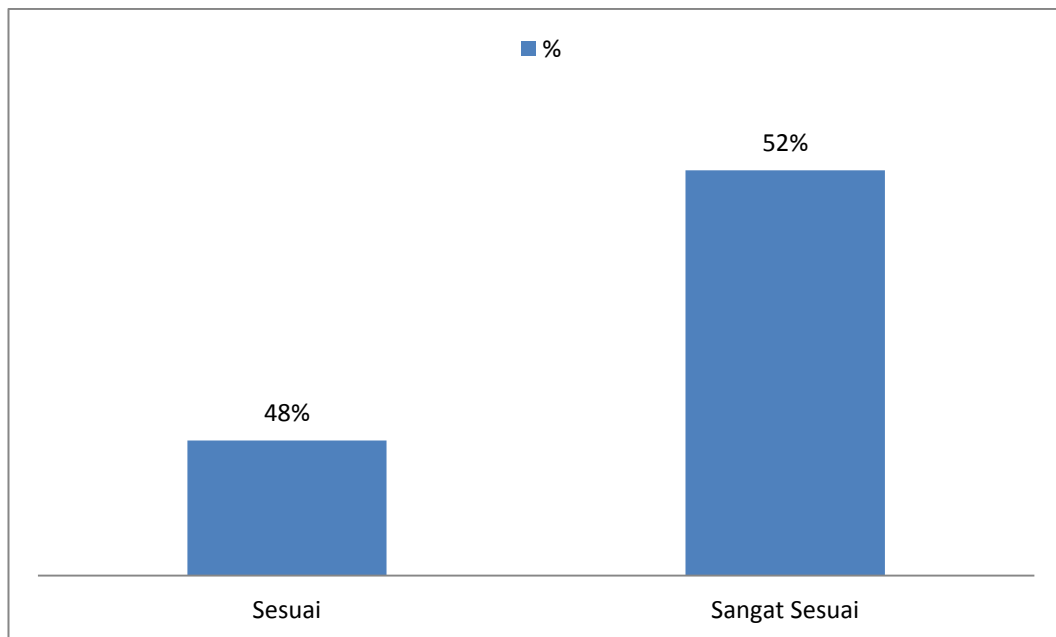
Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan aroma dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak sesuai, cukup sesuai, sesuai, sangat sesuai. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata aroma menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 33 sampel (50%). Kategori sangat sesuai sebanyak 32 sampel (50%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 12.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Aroma Menu Makanan Pagi

Kategori	n	%
Sesuai	33	50
Sangat sesuai	32	50
Total	65	100

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata aroma menu makanan siang diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 32 sampel (48%). Kategori sangat sesuai sebanyak 34 sampel (52%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 5.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Aroma Menu Makanan Siang

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata aroma menu makanan siang diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 32 sampel (49%). Kategori sangat sesuai sebanyak 33 sampel (51%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

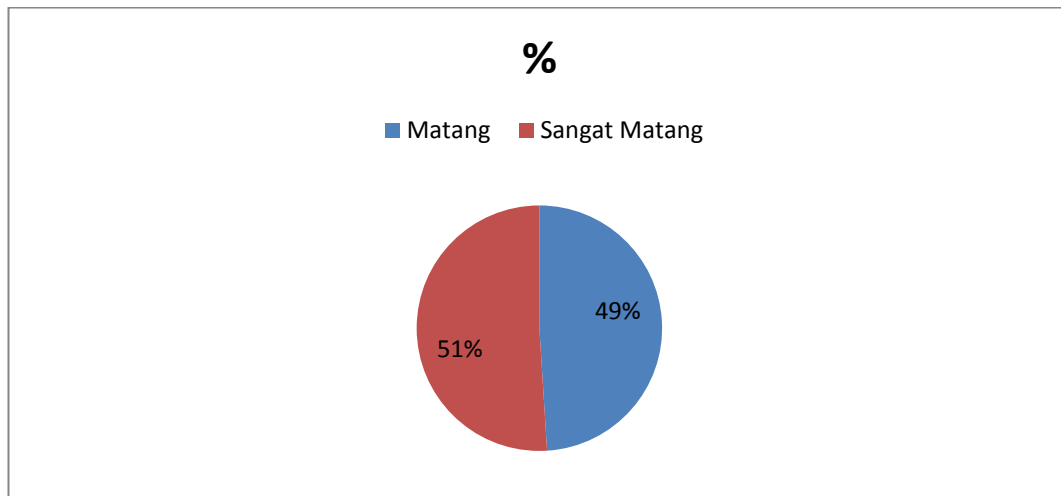
Tabel 13.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Aroma Menu Makanan Sore

Kategori	n	%
Sesuai	32	49
Sangat sesuai	33	51
Total	65	100

f. Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Kematangan Makanan

Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan tingkat kematangan dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak matang, cukup matang, matang, sangat matang. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tingkat kematangan menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori matang sebanyak 32 sampel (49%). Kategori sangat matang sebanyak 33 sampel (51%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 6.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Tingkat Kematangan Menu Makanan Pagi

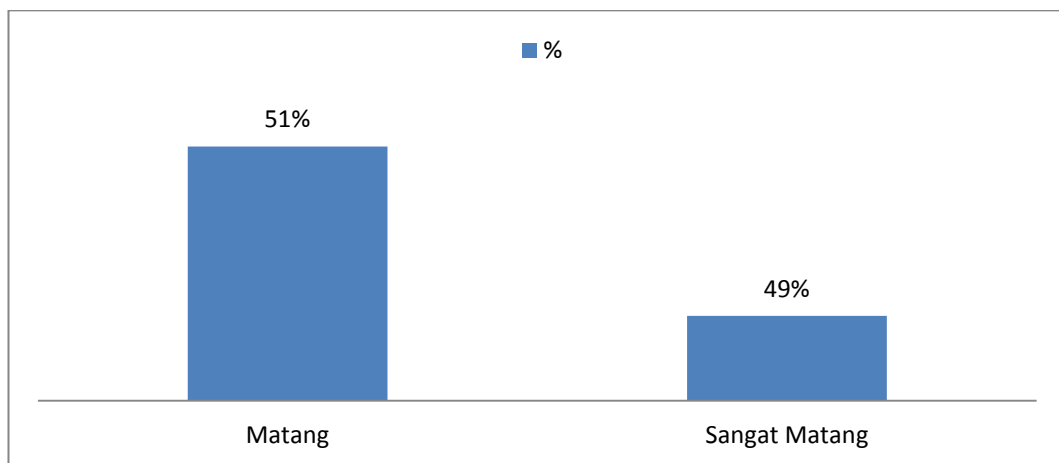
Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tingkat kematangan menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori matang sebanyak 33 sampel (51%). Kategori sangat matang sebanyak 32 sampel (49%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 14.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Tingkat Kematangan Menu Makanan Siang

Kategori	n	%
Matang	33	51
Sangat matang	32	49
Total	65	100

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tingkat kematangan menu makanan sore diperoleh bahwa kategori matang sebanyak 33 sampel (51%). Kategori sangat matang sebanyak 32 sampel (49%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 7.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Tingkat Kematangan Menu Makanan Sore

g. Sebaran Sampel Berdasarkan Tekstur Makanan

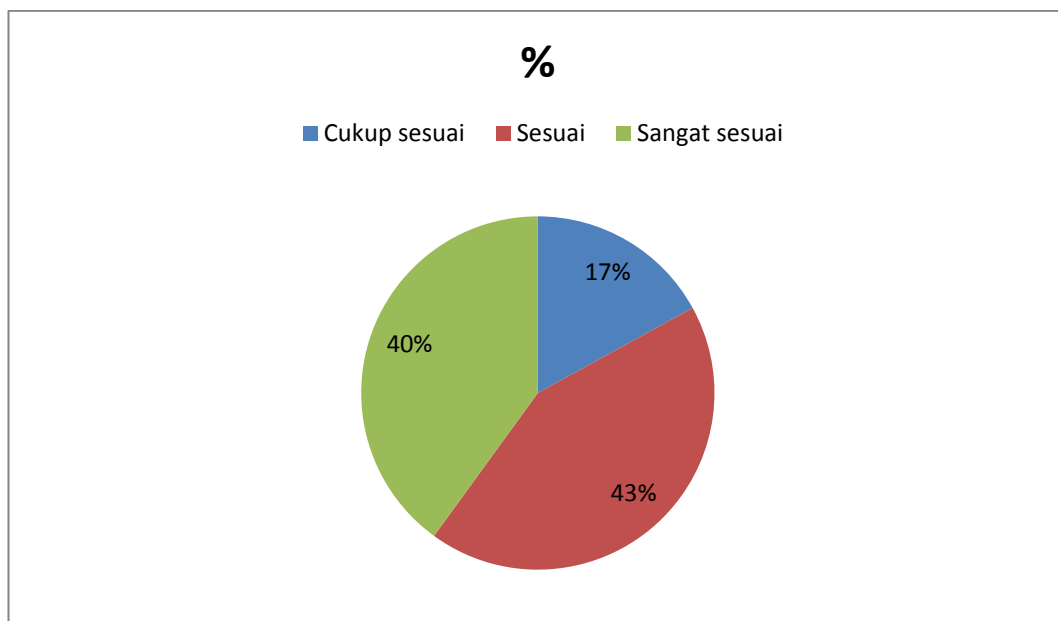
Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan tekstur dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak sesuai, cukup sesuai, sesuai, sangat sesuai. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tekstur menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori cukup sesuai sebanyak 17 sampel (26%). Kategori sesuai sebanyak 27 sampel (41%). Kategori sangat sesuai sebanyak 21 sampel (33%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 15.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Tekstur Menu Makanan Pagi

Kategori	n	%
Cukup sesuai	17	26
Sesuai	27	41
Sangat sesuai	21	33
Total	65	100

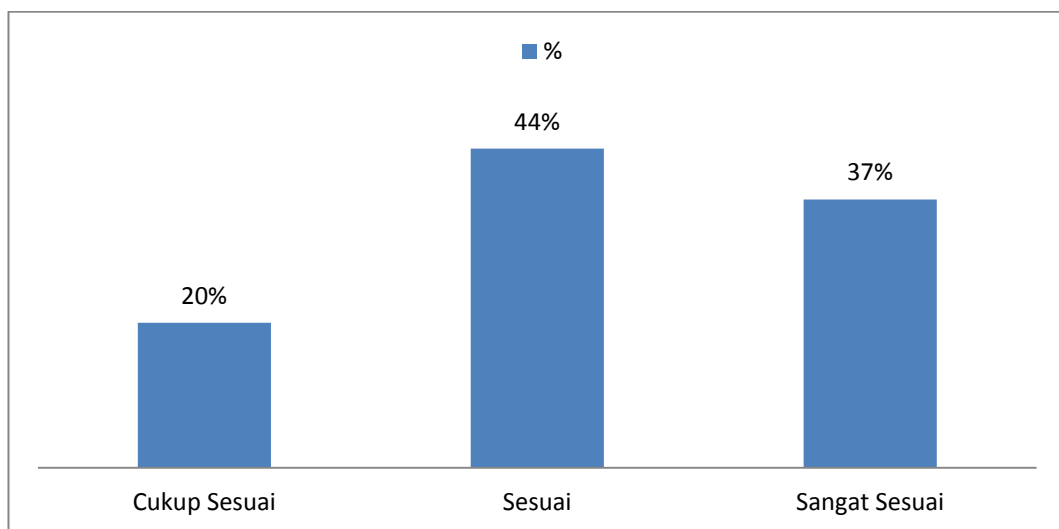
Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tekstur menu makanan siang diperoleh bahwa kategori cukup sesuai sebanyak 11 sampel (17%). Kategori sesuai sebanyak 28 sampel (43%). Kategori sangat sesuai sebanyak 26 sampel (40%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 8.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Tekstur Menu Makanan Siang

Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tekstur menu makanan sore diperoleh bahwa kategori cukup sesuai sebanyak 13 sampel (20%). Kategori sesuai sebanyak 28 sampel (44%). Kategori sangat sesuai sebanyak 24 sampel (37%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.



Gambar 9.

Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-Rata Tekstur Menu Makanan Sore.

6. Jumlah Asupan

Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan asupan dapat ditinjau menjadi 5 jenis yaitu asupan lebih, baik, cukup, kurang dan defisit. Sampel dengan asupan energi lebih sebanyak 64 sampel (98%). Sampel dengan asupan energi baik sebanyak 1 sampel (2%).

Di sisi lain, sampel dengan asupan protein baik sebanyak 9 sampel (14%). Sampel dengan asupan protein cukup sebanyak 56 sampel (86%). Sampel dengan asupan lemak lebih sebanyak 2 sampel dengan persentase 3%. Sampel dengan asupan lemak baik diperoleh sebanyak 36 sampel (55%). Sampel

dengan asupan lemak cukup sebanyak 23 sampel (35%). Sampel dengan asupan lemak kurang sebanyak 3 sampel (5%). Sampel dengan asupan lemak defisit sebanyak 1 sampel (2%).

Terakhir, Sampel dengan asupan karbohidrat lebih sebanyak 65 sampel (100%). Hasil secara lebih lengkap tersaji pada tabel berikut.

Tabel 17.
Sebaran Sampel Berdasarkan Asupan

Tingkat Konsumsi	Energi		Protein		Lemak		Karbohidrat	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Lebih	64	98	0	0	2	3	65	100
Baik	1	2	9	14	36	55	0	0
Cukup	0	0	56	86	23	35	0	0
Kurang	0	0	0	0	3	5	0	0
Defisit	0	0	0	0	1	2	0	0
Total	65	100	65	100	65	100	65	100

7. Hasil Tabulasi Silang Jumlah Asupan dengan Status Gizi Siswa Secaba

a. Jumlah Asupan Energi dengan Status Gizi

Asupan Energi	Status Gizi				Total	
	Normal		Lebih		n	%
	n	%	n	%		
Lebih	58	89,2	6	9,2	64	98,5
Baik	1	1,5	0	0	1	1,5
Total	59	90,8	6	9,2	65	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa asupan energi dengan kategori lebih dan status gizi Normal sebanyak 58 sampel (89,2%). Asupan energy dengan kategori lebih dan status gizi Lebih sebanyak 6 sampel (9,2%). asupan energi dengan kategori baik dan status gizi Normal sebanyak 1 sampel (1,5%).

b. Jumlah Asupan Protein dengan Status Gizi

Asupan Protein	Status Gizi				Total	
	Normal		Lebih		n	%
	n	%	n	%		
Baik	9	13,8	0	0	9	13,8
Cukup	50	76,9	6	9,2	56	86,2
Total	59	90,8	6	9,2	65	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa asupan protein dengan kategori baik dan status gizi Normal sebanyak 9 sampel (13,8%). Asupan protein dengan kategori cukup dan status gizi normal sebanyak 50 (76,9%). Asupan protein dengan kategori cukup dan status gizi Lebih sebanyak 6 sampel (9,2%).

c. Jumlah Asupan Lemak dengan Status Gizi

Asupan Lemak	Status Gizi				Total	
	Normal		Lebih		n	%
	n	%	n	%	n	%
Lebih	2	3,1	0	0	2	3,1
Baik	32	49,2	4	6,2	36	55,4
Cukup	21	32,3	2	3,1	23	35,4
Kurang	3	4,6	0	0	3	1,5
Defisit	1	1,5	0	0	1	1,5
Total	59	90,8	6	9,2	65	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa asupan lemak dengan kategori lebih dan status gizi Normal sebanyak 2 sampel (3,1%). Asupan lemak dengan kategori baik dan status gizi Normal sebanyak 32 sampel (49,2%). Asupan lemak dengan kategori cukup dan status gizi Normal sebanyak 21 sampel (32,3%). Asupan lemak dengan kategori kurang dan status gizi Normal sebanyak 3 sampel (4,6%). Asupan lemak dengan kategori defisit dan status gizi Normal sebanyak 1 sampel (1,5%). Asupan lemak dengan kategori baik dan status gizi Lebih sebanyak 4 sampel (6,2%). Asupan lemak dengan kategori cukup dan status gizi lebih sebanyak 2 sampel (3,1%).

d. Jumlah Asupan Energi dengan Status Gizi

Asupan Karbohidrat	Status Gizi				Total	
	Normal		Lebih		n	%
	n	%	n	%		
Lebih	59	90,8	6	9,2	65	100
Total	59	90,8	6	9,2	65	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa asupan karbohidrat dengan kategori lebih dan status gizi Normal sebanyak 59 sampel (90,8%). Asupan karbohidrat dengan kategori lebih dan status gizi Lebih sebanyak 6 sampel (9,2%).

B. Pembahasan

Siswa secaba dipersiapkan menjad TNI (Tentara Nasional Indonesia) dengan harapan saat menghadapi berbagai tugas dalam rangka menegakkan kedaulatan negara serta mempertahankan keutuhan wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia dapat dilakukan dengan baik. Sehingga saat dalam masa pendidikan salah satu yang perlu diperhatikan adalah makanan yang diberikan kepada siswa secaba. Hal yang perlu diperhatikan oleh penyelenggara makanan salah satunya adalah evaluasi menu pada penyelenggaraan makanan. Evaluasi menu adalah suatu proses yang secara terus menerus dilakukan untuk mereview atau membandingkan sebelum menu makan digunakan atau setelah menu makan tersebut digunakan atau disajikan dengan standar yang ada.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada sampel yang merupakan siswa secaba di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD

Buleleng Bali diperoleh sampel dengan umur 18 tahun-21 tahun sebanyak 54 sampel (83%). Sampel dengan umur 22 tahun - 23 tahun sebanyak 11 sampel (17%). Berdasarkan hasil analisis data diperoleh sampel dengan status gizi normal dengan IMT (18,5 - 25,0) sebanyak 59 sampel (91%) dan BB lebih sebanyak 6 sampel (9%).

Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan selama 5 hari berdasarkan nilai gizi menu dapat ditinjau menjadi 4 jenis yaitu, Energi (kkal), Protein (gram), Lemak (gram), dan karbohidrat (gram). Berdasarkan nilai gizi pada siklus menu diperoleh bahwa rata-rata nilai gizi sehari pada siklus menu yaitu energi sebanyak 3594,55 kkal, nilai gizi protein sebanyak 134,79 gram, nilai gizi lemak sebanyak 99,85 gram dan nilai gizi karbohidrat sebanyak 539,18 gram. Sedangkan berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa rata-rata nilai gizi sehari berdasarkan menu yang disajikan yaitu energi sebanyak 3652,02 kkal, nilai gizi protein sebanyak 111,85 gram, nilai gizi lemak sebanyak 88,73 gram, nilai gizi karbohidrat sebanyak 593,84 gram. Hasil tersebut didukung berdasarkan penelitian yang dilakukan Dwi Susanti (2014) Berdasarkan rata-rata persentase kandungan nilai gizi menu makan yang disajikan terhadap kecukupan gizi taruna dapat diketahui bahwa tingkat kecukupan energi pada menu makanan yang disajikan bagi taruna termasuk dalam parameter baik. Analisis kandungan zat gizi pada menu makan taruna yaitu lebih dari 100% dibanding dengan persyaratan nilai gizi karbohidrat.

Hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan variasi pada menu sehari yang telah dilakukan selama 5 hari kemudian dirata-rata untuk

memudahkan perhitungan frekuensi dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak bervariasi, cukup bervariasi, bervariasi, sangat bervariasi. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata variasi menu makanan pagi kategori cukup bervariasi sebanyak 14 sampel (21%). Kategori bervariasi sebanyak 30 sampel (46%). Kategori sangat bervariasi sebanyak 22 sampel (33%). Sedangkan sebaran sampel berdasarkan rata-rata variasi menu makanan siang yaitu kategori cukup bervariasi sebanyak 8 sampel (12%). Kategori bervariasi sebanyak 32 sampel (49%). Kategori sangat bervariasi sebanyak 26 sampel (40%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata variasi menu makanan sore yaitu kategori cukup bervariasi sebanyak 11 sampel (17%). Kategori bervariasi sebanyak 29 sampel (45%). Kategori sangat bervariasi sebanyak 25 sampel (38%). Menu yang dikatakan cukup bervariasi adalah nasi, sayur dan buah karena setiap hari hampir nasi hanya diolah menjadi nasi putih sedangkan jarang diolah menjadi menu lain, untuk variasi sayur dikatakan cukup variasi karena menu sayur hanya sering diberikan berupa sup, sedangkan untuk buah dikatakan cukup bervariasi karena biasanya hanya diberikan pisang dan semangka. Sehingga evaluasi menu untuk variasi pada penyelenggaraan makanan di dodiklatpur bervariasi. Hasil tersebut didukung oleh berdasarkan penelitian yang dilakukan Dwi Susanti (2014) Berdasarkan perhitungan hasil kuesioner dari 3 pernyataan, 19,25% taruna menjawab sangat setuju, 52,84% setuju, 25,93% tidak setuju dan 1,97% sangat tidak setuju. Kesimpulan dari perolehan data tersebut bahwa sebagian besar taruna menyatakan bahwa menu yang disajikan selama ini bervariasi.

Hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan warna pada menu sehari yang telah dilakukan selama 5 hari kemudian dirata-rata untuk memudahkan perhitungan frekuensi dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak menarik, cukup menarik, menarik, sangat menarik. Sebaran sampel berdasarkan warna menu makanan pagi berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa kategori cukup menarik sebanyak 17 sampel (26%). Kategori menarik sebanyak 27 sampel (42%). Kategori sangat menarik sebanyak 21 sampel (32%). Sebaran sampel berdasarkan warna menu makanan siang berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa kategori cukup menarik sebanyak 13 sampel (46%). Kategori menarik sebanyak 30 sampel (46%). Kategori sangat menarik sebanyak 22 sampel (33%). Sebaran sampel berdasarkan warna menu makanan sore berdasarkan hasil pengolahan data diperoleh bahwa kategori cukup menarik sebanyak 13 sampel (21%). Kategori menarik sebanyak 28 sampel (43%). Kategori sangat menarik sebanyak 24 sampel (36%). Menu makanan yang dikatakan cukup menarik dari segi warna adalah lauk nabati karena lauk nabati (tempe goreng) hanya tempe lalu digoreng tanpa diberikan bumbu apapun.

Hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan porsi dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak sesuai, cukup sesuai, sesuai, sangat sesuai. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata porsi menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 31 sampel (47%). Kategori sangat sesuai sebanyak 34 sampel (53%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata porsi menu makanan siang diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 33 sampel (51%). Kategori sangat sesuai sebanyak 32 sampel (49%). Sebaran sampel berdasarkan

rata-rata besar porsi menu makanan sore diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 32 sampel (50%). Kategori sangat sesuai sebanyak 33 sampel (50%). Dari hasil tersebut dapat dikatakan besar porsi untuk menu yang siberikan pada siswa sangat sesuai . Hasil tersebut didukung oleh Dwi Susanti (2014) berdasarkan porsi standar yang digunakan, diketahui bahwa menu yang disajikan sesuai dengan porsi taruna. Hal ini didukung oleh pernyataan taruna dalam kuesioner yang dibagikan. Berdasarkan hasil perhitungan kuesioner dari dua pernyataan, taruna menjawab 15,5% sangat setuju, 60% setuju, 17,77% tidak setuju dan 6,66% sangat tidak setuju.

Hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan rasa dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak enak, cukup enak, enak, sangat enak. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata rasa menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori cukup enak sebanyak 13 sampel (19%). Kategori enak sebanyak 30 sampel (46%). Kategori sangat enak sebanyak 23 sampel (35%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata rasa menu makanan siang diperoleh bahwa kategori cukup enak sebanyak 11 sampel (16%). Kategori enak sebanyak 29 sampel (44%). Kategori sangat enak sebanyak 26 sampel (40%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata rasa menu makanan siang diperoleh bahwa kategori cukup enak sebanyak 14 sampel (22%). Kategori enak sebanyak 25 sampel (39%). Kategori sangat enak sebanyak 25 sampel (39%). Menu makanan yang dikatakan cukup enak dari segi rasa adalah sayur hal ini disebabkan karena rasa sayur yang terkadang sedikit hambar terutama rasa kuahnya. Dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa dari segi rasa pada menu penyelenggaraan makanan dikatakan

enak. Hasil tersebut didukung oleh penelitian Dwi Susanti (2014) berdasarkan rasa pada makanan yang disajikan untuk taruna di Akademi Militer ditunjukkan dengan perhitungan kuesioner dari tiga pernyataan yang berisi tentang rasa, diperoleh 20% sangat setuju, 57,6% setuju, 24,69% tidak setuju dan 1,72% menjawab sangat tidak setuju. Kesimpulan dari pernyataan tersebut menyatakan bahwa menu yang telah disajikan selama ini memiliki rasa yang tidak membosankan.

Hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan aroma dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak sesuai, cukup sesuai, sesuai, sangat sesuai. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata aroma menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 33 sampel (50%). Kategori sangat sesuai sebanyak 32 sampel (50%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata aroma menu makanan siang diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 32 sampel (48%). Kategori sangat sesuai sebanyak 34 sampel (52%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata aroma menu makanan siang diperoleh bahwa kategori sesuai sebanyak 32 sampel (49%). Kategori sangat sesuai sebanyak 33 sampel (51%). Dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa menu dari segi aroma sesuai. Hasil tersebut didukung oleh penelitian Dwi Susanti (2014) Berdasarkan perhitungan hasil kuesioner dari 4 pernyataan, 21,3% taruna menjawab sangat setuju, 56,48% setuju, 20% tidak setuju dan 2,22% sangat tidak setuju. Kesimpulan dari perolehan data tersebut bahwa sebagian besar taruna menyatakan bahwa menu yang disajikan selama ini memiliki aroma yang dapat meningkatkan selera makan taruna.

Hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan tingkat kematangan dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak matang, cukup matang, matang, sangat matang. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tingkat kematangan menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori matang sebanyak 32 sampel (49%). Kategori sangat matang sebanyak 33 sampel (51%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tingkat kematangan menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori matang sebanyak 33 sampel (51%). Kategori sangat matang sebanyak 32 sampel (49%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tingkat kematangan menu makanan sore diperoleh bahwa kategori matang sebanyak 33 sampel (51%). Kategori sangat matang sebanyak 32 sampel (49%). Dari hasil tersebut menu dari segi tingkat kematangan dikatakan matang. Hasil tersebut didukung oleh penelitian Dwi Susanti (2014) Tingkat kematangan adalah mentah atau matangnya hasil pemasakan pada jenis masakan tertentu. Tingkat kematangan pada setiap masakan memiliki ukuran yang berbeda-beda. Makanan yang disajikan diruang makan husein memiliki tingkat kematangan yang berbeda-beda. Nasi yang disajikan termasuk dalam kategori nasi bertekstur sedang. Berdasarkan wawancara dengan beberapa taruna mengatakan bahwa sayur yang disajikan terlalu lunak, selain itu juga dilakukan pengamatan bahwa sayuran yang seharusnya berwarna hijau sudah menjadi berwarna coklat. Hidangan lauk pauk baik nabati maupun nabati tingkat kematangannya tidak terlalu keras dan tidak terlalu lunak. Tingkat kematangan pada menu makan yang disajikan untuk taruna memiliki kematangan yang sesuai. Hal ini didukung oleh pernyataan taruna dalam kuesioner yang dibagikan. Berdasarkan hasil perhitungan kuesioner, diperoleh

data yang menyatakan bahwa 2,22% sangat setuju, 49,62% setuju, 41,48% tidak setuju dan 6,66% sangat tidak setuju terhadap pernyataan tentang tingkat kematangan menu makan yang disajikan sesuai dengan makanan pada umumnya. Kesimpulan dari data tersebut adalah menu yang disajikan selama ini memiliki tingkat kematangan yang sesuai dengan kematangan makanan pada umumnya.

Hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan tekstur dapat dikategorikan menjadi 4 jenis yaitu, tidak sesuai, cukup sesuai, sesuai, sangat sesuai. Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tekstur menu makanan pagi diperoleh bahwa kategori cukup sesuai sebanyak 17 sampel (26%). Kategori sesuai sebanyak 27 sampel (41%). Kategori sangat sesuai sebanyak 21 sampel (33%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tekstur menu makanan siang diperoleh bahwa kategori cukup sesuai sebanyak 11 sampel (17%). Kategori sesuai sebanyak 28 sampel (43%). Kategori sangat sesuai sebanyak 26 sampel (40%). Sebaran sampel berdasarkan rata-rata tekstur menu makanan sore diperoleh bahwa kategori cukup sesuai sebanyak 13 sampel (20%). Kategori sesuai sebanyak 28 sampel (44%). Kategori sangat sesuai sebanyak 24 sampel (37%). Menu makanan yang dikatakan cukup sesuai adalah nasi dan lauk hewani terkadang nasi yang diberikan kurang sedikit matang sedangkan lauk hewani terkadang kurang matang hingga kedalam. Kategori sesuai sebanyak 29 sampel (44%). Kategori sangat sesuai sebanyak 26 sampel (39%). Dari hasil tersebut dapat dikatakan segi tekstur sesuai.

Dari hasil penelitian mengenai evaluasi menu makanan berdasarkan asupan dapat ditinjau menjadi 5 jenis yaitu asupan lebih, baik, cukup, kurang dan

defisit. Sampel dengan asupan energi lebih sebanyak 64 sampel (98%). Sampel dengan asupan energi baik sebanyak 1 sampel (2%). Di sisi lain, sampel dengan asupan protein baik sebanyak 9 sampel (14%). Sampel dengan asupan protein cukup sebanyak 56 sampel (86%). Sampel dengan asupan lemak lebih sebanyak 2 sampel dengan persentase 3%. Sampel dengan asupan lemak baik diperoleh sebanyak 36 sampel (55%). Sampel dengan asupan lemak cukup sebanyak 23 sampel (35%). Sampel dengan asupan lemak kurang sebanyak 3 sampel (5%). Sampel dengan asupan lemak defisit sebanyak 1 sampel (2%). Terakhir, Sampel dengan asupan karbohidrat lebih sebanyak 65 sampel (100%).

Berdasarkan penelitian Kumalawati Dewi (2009) yang dilakukan pada siswa pusat pendidikan tni Pusdikzi dan Pusdikintel mengenai Kecukupan Energi dan Protein siswa, tingkat kecukupan energi terhadap kebutuhan contoh di Pusdikzi dan Pusdikintel Strat menyebar pada tingkat kecukupan normal (77.8% dan 35.8%). Tingkat kecukupan energi defisit tingkat ringan ditemukan di Pusdikintel Strat (35.8%) dan defisit tingkat sedang ditemukan di Pusdikzi (5.6%).

Berdasarkan penelitian Rachmawati *et al* (2005) pada Taruna Akademi Kepolisian Semarang, belum terdapat keseimbangan antara konsumsi energi dengan pengeluaran energi taruna. Energi yang dikonsumsi lebih besar daripada yang dikeluarkan. Tingkat kecukupan protein di Pusdikzi (96.2%) berada pada kategori lebih dan di Pusdikintel Strat (62.3%) berada pada kategori normal. Penelitian yang dilakukan pada atlet pencak silat provinsi Bali memiliki tingkat kecukupan protein yang berlebih (Widiastuti 2009).