

**EVALUASI MENU PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPO PENDIDIKAN LATIHAN TEMPUR
RINDAM IX/UDAYANA TNI - AD
BULELENG BALI**



Oleh:

RINDRA PRAMESWARI SAMPADHA PUTRI

NIM.P07131214021

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
DENPASAR
2018**

**EVALUASI MENU PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPO PENDIDIKAN LATIHAN TEMPUR
RINDAM IX/UDAYANA TNI - AD
BULELENG BALI**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma IV Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

Oleh:

RINDRA PRAMESWARI SAMPADHA PUTRI

NIM.P07131214021

**KEMENTERIAN KESEHATAN R I
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
DENPASAR
2018**

LEMBAR PERSETUJUAN

**EVALUASI MENU PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPO PENDIDIKAN LATIHAN TEMPUR
RINDAM IX/UDAYANA TNI - AD
BULELENG BALI**

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,

Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes
NIP. 196404171986032032

Pembimbing Pendamping,

Pande Putu Sri Sugiani, DCN., M.Kes
NIP. 196412271989032002

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Na Komang Wiantani, SST., M.Kes

NIP. 1966703161990032002

PENELITIAN DENGAN JUDUL :



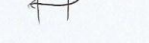
**EVALUASI MENU PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPO PENDIDIKAN LATIHAN TEMPUR
RINDAM IX/UDAYANA TNI - AD
BULELENG BALI**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : RABU

TANGGAL : 11 Juli 2018

TIM PENGUJI:

1. Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes (Ketua) ()
2. Pande Putu Sri Sugiani, DCN., M.Kes (Anggota) ()
3. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes (Anggota) ()

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Ni Komang Wardani, SST., M.Kes

NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rindra Prameswari Sampadha Putri
NIM : P07131214021
Program Studi : Diploma IV
Jurusan : Gizi Poltekkes Denpasar
Tahun Akademik : 2014
Alamat : Jalan MT Haryono II no.10 Eka Paksi, Dauh Puri, Denpasar

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Evaluasi Menu pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Juli 2018

Yang membuat pernyataan,



Rindra Prameswari Sampadha Putri

P07131214021

**MENU EVALUATION IN FOOD
MANAGEMENT AT DEPOT OF COMBAT TRAINING SCHOOL
RINDAM IX / UDAYANA TNI - AD
BULELENG BALI**

ABSTRACT

Organizing food in the military environment aims to fulfill nutritional needs with quality and quantity that can be accepted and which achieved expected target. This study aims to evaluate the menu in the management of food by calculating the nutritional value of the menu served in the food, determining the menu quality based on the appearance and taste of the food served, and determining intake of students based on the nutritional needs of students

The design of this study is using cross sectional design. This research was carried out at the Depot of Combat Training School of Rindam IX / Udayana Army Armed Forces, Buleleng, Bali. The sample of this study amounted to 65 people.

The food administration system at the Depot of Combat Training School of Rindam IX / Udayana, in its implementation process, has been carried out well. The preparation of the menu for students at the Rindam IX / Udayana Combat Training School has been good in terms of variation, color, portion size, taste, aroma, level of maturity and texture. However, variations in the menu of rice, vegetables and fruits are less varied. In terms of color, the vegetable menu is less attractive, in terms of texture, the menu of rice and meat dishes are less mature, and in terms of taste, the vegetable menu is quite tasty. The amount of intake received by students as seen from the results of 1 × 24 hour recall interview compared to the students' needs is already good but there needs to be an increase in fat and protein.

Keywords: Menu Evaluation, Food Serving, *Secaba* Students TNI-AD

**EVALUASI MENU PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI DEPO PENDIDIKAN LATIHAN TEMPUR
RINDAM IX/UDAYANA TNI - AD
BULELENG BALI**

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di lingkungan militer bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi dengan kualitas dan kuantitas yang dapat diterima dan mencapai sasaran yang diharapkan. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi menu pada penyelenggaraan makanan dengan cara menghitung nilai gizi menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan, menentukan kualitas menu berdasarkan penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan, menentukan jumlah asupan siswa berdasarkan kebutuhan gizi siswa

Desain penelitian ini menggunakan desain cross sectional. Penelitian ini dilaksanakan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali. Sampel penelitian ini berjumlah 65 orang.

Sistem penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana pada proses penyelenggaraan sudah dilakukan dengan baik. Penyusunan menu makan untuk siswa di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana menu yang disajikan sudah baik dari segi variasi, warna, besar porsi, rasa, aroma, tingkat kematangan dan tekstur. Akan tetapi dari segi variasi pada menu nasi, sayur dan buah kurang bervariasi, dari segi warna pada menu lauk nabati kurang menarik, dari segi tekstur pada menu nasi dan lauk hewani kurang matang, dan dari segi rasa pada menu sayur cukup sedap. Jumlah asupan yang diterima siswa secara dilihat dari hasil wawancara recall 1x24 jam dibandingkan dengan kebutuhan siswa secara didapatkan sudah bagus tetapi perlu ada peningkatan pada lemak dan protein.

Kata Kunci : Evaluasi Menu, Penyelenggaraan Makanan, Siswa Secaba TNI-AD

RINGKASAN PENELITIAN

EVALUASI MENU PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI DEPO PENDIDIKAN LATIHAN TEMPUR RINDAM IX/UDAYANA TNI - AD BULELENG BALI

Oleh : Rindra Prameswari Sampadha Putri (NIM. P07131214021)

TNI (Tentara Nasional Indonesia) menghadapi berbagai tugas dalam rangka menegakkan kedaulatan negara, mempertahankan keutuhan wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia yang berdasarkan Pancasila dan UUD Negara Kesatuan Republik Indonesia tahun 1945, serta melindungi segenap bangsa dan seluruh tumpah darah Indonesia dari ancaman dan gangguan terhadap keutuhan bangsa dan negara. Penyelenggaraan makanan di lingkungan militer bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi dengan kualitas dan kuantitas yang dapat diterima dan mencapai sasaran yang diharapkan. Rindam IX/Udayana merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan pendidikan militer dalam memenuhi kebutuhan gizi prajuritnya, Rindam IX/Udayana menyelenggarakan makanan bagi tamtama dan bintara yang tinggal di asrama/barak. Melihat kuantitas dan kualitas menu, diperlukan untuk pembangunan, baik fisik maupun mental terhadap siswa secaba di pusat pendidikan.

Penelitian ini bertujuan mengevaluasi menu pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali dengan cara menghitung nilai gizi menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan, menentukan kualitas menu berdasarkan penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan, menentukan jumlah asupan siswa berdasarkan kebutuhan gizi siswa di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali.

Desain penelitian ini menggunakan desain cross sectional. Penelitian ini dilaksanakan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali. Sampel penelitian ini berjumlah 65 orang. Jenis data yang akan dikumpulkan dalam penelitian ini ada dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder.

Metode pengumpulan data yang digunakan data identitas sampel diambil dengan cara memberikan angket kepada sampel, data evaluasi menu berdasarkan nilai gizi diambil dengan cara menimbang menu makanan sehari selama 5 hari, data evaluasi menu berdasarkan penampilan dan cita rasa diambil dengan cara membagikan angket kepada sampel, data evaluasi menu berdasarkan jumlah asupan diambil dengan cara recall 1x24 jam yang dibantu oleh enumerator sejumlah 3 orang, data gambaran umum Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali dan penyelenggaraan makanan diambil dengan cara wawancara kepada petugas dan observasi. Data yang diperoleh disajikan dengan menggunakan tabel frekuensi dan tabel silang. Selanjutnya dianalisis secara deskriptif.

Sistem penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana pada proses penyelenggaraan sudah dilakukan dengan baik. Pada sarana dan prasarana sudah memadai namun beberapa harus ada yang diperbaiki. Nilai gizi yang disajikan sudah baik namun pihak Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana tidak memiliki pedoman untuk nilai gizi yang harus disajikan hanya mengikuti berdasarkan siklus menu yang diberikan dari pusat. Penyusunan menu makan untuk taruna di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana menu yang disajikan sudah baik dari segi variasi, warna, besar porsi, rasa, aroma, tingkat kematangan dan tekstur. Akan tetapi dari segi variasi pada menu nasi, sayur dan buah kurang bervariasi, dari segi warna pada menu lauk nabati kurang menarik, dari segi tekstur pada menu nasi dan lauk hewani kurang matang, dan dari segi rasa pada menu sayur cukup sedap. Jumlah asupan yang diterima siswa secara dilihat dari hasil wawancara recall 1x24 jam dibandingkan dengan kebutuhan siswa secara didapatkan sudah bagus tetapi perlu ada peningkatan pada lemak dan protein.

Referensi : 16 (Tahun 2009 - Tahun 2016)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "*Evaluasi Menu pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali*" ini dengan baik dan tiada hambatan yang berarti.

Penyusunan skripsi ini, tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes, selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan berupa petunjuk, masukan dan saran-saran berkenaan dengan penulisan skripsi ini.
2. Ibu Pande Putu Sri Sugiani, DCN., M.Kes, selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan berupa petunjuk, masukan dan saran-saran berkenaan dengan penulisan skripsi ini.
3. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan untuk penyelesaian skripsi penelitian.
4. Ketua Jurusan Gizi dan jajarannya di Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah banyak memberikan dorongan kepada penulis selama penyelesaian skripsi ini.
5. Panglima Kodam IX/UDAYANA, Komandan Resimen Induk Kodam IX/Udayana dan Komandan Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam

IX/Udayana beserta staf anggota yang telah bekerja sama dan membantu proses perizinan dan pengumpulan data skripsi.

6. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Muhammad Sobirin dan Ibu Yuni Ayu Candra serta seluruh keluarga atas segala doa, motivasi dan kasih sayangnya kepada penulis.
7. dr. Suwandi Rahman., S.Ked yang telah banyak memberi motivasi, membimbing dan memberi semangat kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi dengan tepat waktu.
8. Teman-teman yang telah banyak memberikan motivasi dan dorongan untuk penulis menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari skripsi ini, baik dari materi maupun tehnik penyajiannya, mengingat masih kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan skripsi ini. Atas perhatiannya penulis ucapkan terima kasih.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN MATERI.....	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
Bab I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
Bab II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan.....	6
B. Menu.....	18
C. Evaluasi Menu.....	24
D. Asupan	29
Bab III KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, VARIABEL PENELITIAN	30
A. Kerangka Konsep	30
B. Variabel Penelitian	31
C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	32
Bab IV METODE PENELITIAN.....	34
A. Desain Penelitian.....	34

	B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
	C. Populasi dan Sampel.....	34
	D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	36
	E. Pengolahan dan Analisis Data.....	38
Bab V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
	A. Hasil Penelitian.....	40
	B. Pembahasan.....	66
Bab VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
	A.SIMPULAN.....	75
	B.SARAN.....	76
	DAFTAR PUSTAKA.....	77

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Surat Ijin Penelitian.....	80
2. Surat Ijin <i>Ethical Clearance</i>	81
3. Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP).....	82
4. Formulir Identitas Sampel.....	84
5. <i>Formulir Recall 24 Hours</i>	85
6. Formulir Analisis Data <i>Recall</i>	86
7. Angket Evaluasi Menu.....	87
8. Siklus Menu.....	88
9. Jadwal Kegiatan Siswa Secaba.....	91
10. Dokumentasi.....	92