BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Konsumsi pangan mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari, yang umum dikonsumsi masyarakat dalam jangka waktu tertentu. Jenis bahan pangan dibedakan menurut berbagai cara. Salah satu cara membedakan bahan pangan adalah berdasarkan sumbernya. Berdasarkan sumbernya bahan pangan dibedakan menjadi bahan pangan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, dan buah- buahan. Jenis bahan makanan yang dikonsumsi idealnya memenuhi syarat kualitas maupun kuantitas. Tujuan mengkonsumsi pangan untuk memenuhi kebutuhan tubuh individu secara biologis, psikologis, maupun sosial (Sirajudin et al., 2018).

Konsumsi makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi status gizi seseorang. Status Gizi adalah suatu keadaan tubuh yang merupakan hasil akhir dari keseimbangan antara zat gizi yang masuk ke dalam tubuh melalui asupannya dan penggunaanya (Mustika, 2014). Berdasarkan jumlah yang dibutuhkan tubuh, zat gizi terbagi ke dalam dua golongan, yaitu : zat gizi makro dan zat gizi mikro .

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau masal. Penyelnggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistriusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang

optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Bakri et al., 2018).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Kesehatan et al., 2021).Terhadap Mahasiswa Semester II FKM UNSRAT. Sampel terdiri dari 118 mahasiswa yang memenuhi kriteria. Sebagian besar responden memiliki asupan karbohidrat yang kurang yaitu 84,7%, responden dengan asupan asupan karbohidrat yang cukup yaitu 12,7%, dan responden dengan asupan karbohidrat yang lebih yaitu 2,5%. Untuk asupan protein diperoleh bahwa sebagian besar memiliki asupan protein yang kurang yaitu 66,1%, responden dengan asupan ptotein yang cukup yaitu 20,3%, dan responden dengan asupan protein lebih 13,6%. Dari hasil penelitian ini juga diketahui responden yang memiliki asupan lemak kurang yaitu 75,4%, responden dengan asupan lemak yang cukup yaitu 11,9% dan responden yang memiliki asupan lemak yang lebih yaitu 12,7%.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Alvanturi, 2017). Terhadap Santri Sma di Pondok Pesantren Dar El Hikmah Pekanbaru. Sampel terdiri dari 78 santri Sma kelas X dan XI. Diperoleh tingkat konsumsi asupan energi termasuk pada kategori baik 76,65%, lebih 11,53%, dan kurang 12,82%. Asupan Protein termasuk pada kategori baik 76,93%, lebih 19,23% dan kurang 3,84%. Asupan lemak termasuk pada kategori baik 78,21%, kurang 21,79%. Asupan karbohidrat termasuk pada kategori baik 82,06%, lebih 8,97%, dan kurang 8,97%. Untuk status gizi kategori normal 96,15%, dan kurus 3,85%.

Berdasarkan uraian diatas, Salah satu penyelenggaraan makanan institusi yaitu di panti asuhan disabilitas Yayasan Cahaya Mutiara Ubud. Penyandang disabilitas adalah setiap orang yang mengalami keterbatasan fisik, intelektual,

mental, dan/ sensorik dalam jangka waktu lama yang dalam berinteraksi dengan orang lain dan lingkungan dapat mengalami hambatan dan kesulitan untuk berpartisipasi secara penuh dan efektif dengan warga negara lainnya berdasarkan kesamaan hak (Presiden Republik Indonesia, 2016). Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mengetahui bagaimana Gambaran Konsumsi Zat Gizi Makro dan Status Gizi Penyandang Disability di Yayasan Cahaya Mutiara Ubud

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah dalam pengamatan ini adalah "Bagaimanakah evaluasi menu berdasarkan kecukupan konsumsi zat gizi makro dan status gizi pada penyandang disability di yayasan cahaya mutiara ubud".

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui Evaluasi Menu Bersdasarkan Kecukupan Konsumsi Zat Gizi Makro dan Status Gizi Penyandang Disabiliti di Yayasan Cahaya Mutiara Ubud.

2. Tujuan khusus

a. Mengevaluasi menu berdasarkan pengukuran konsumsi zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) yang di konsumsi penyandang disability di Yayasan Cahaya Mutiara Ubud.

b. Menentukan status gizi penyandang disability di Yayasan Cahaya Mutiara Ubud.

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis

Hasil pengamatan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang khususnya dalam bidang gizi dapat dijadikan panduan dalam melakukan pemantauan evaluasi menu berdasarkan konsumsi zat makro dan status gizi pada institusi terkait lainnya bagi peneliti selanjutnya.

2. Manfaat praktis

Hasi pengamatan ini diharapkan dapat memberikan informasi pengetahuan dan menambah wawasan masyarakat terutama mahasiswa jurusan gizi mengenai berbagai metode perhitungan konsumsi dan status gizi pada sebuah institusi.