

**PENGOLAHAN KONTRIBUSI MAKANAN ASRAMA DAN KONTRIBUSI
TERHADAP KEBUTUHAN GIZI MAHASISWA YANG TINGGAL
DI ASRAMA POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA**



*Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Akhir Diploma III Gizi*

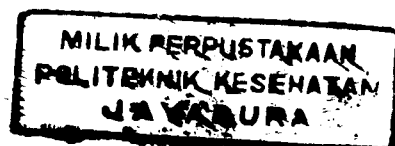
Oleh :

Klemens Kawyan

NIM. 203 200 426



**DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA
JURUSAN GIZI
2006**

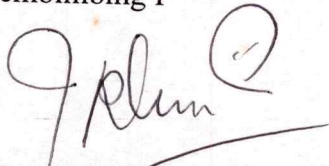


LEMBAR PERSETUJUAN

KARYA TULIS ILMIAH INI DENGAN JUDUL “PENGOLAHAN KONTRIBUSI MAKANAN ASRAMA DAN KONTRIBUSI TERHADAP KEBUTUHAN GIZI MAHASISWA YANG TINGAL DI ASRAMA POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA”

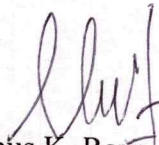
Telah Mendapat Persetujuan Untuk Diseminarkan :

Pembimbing I



Irai Ngardita, SKM, M.Kes
NIP. 140 238 660

Pembimbing II



Maxianus K. Raya, STP
NIP. 140 362 670

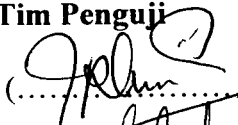
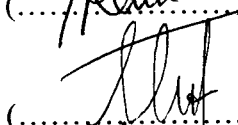
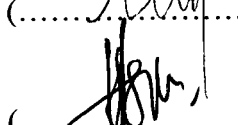
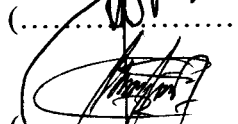
**KONTRIBUSI MAKANAN
YANG DISAJIKAN DENGAN KEBUTUHAN GIZI
(ENERGI, PROTEIN) PENGHUNI ASRAMA PUTRA
POLTEKES JAYAPURA**

Oleh

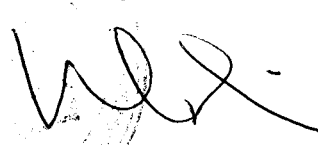
**KLEMENS KAWYAN
NIM. 203 200 426**

***Telah Diuji Dan Dipertahankan Di Depan Tim
Penguji Pada Tanggal , September 2006***

Susunan Tim Penguji

- | | | |
|--|--|-----------|
| 1. I Rai Ngardita, SKM.M.Kes
NIP. 140 238 660 | (..... ) | (Ketua) |
| 2. Maxianus K. Raya, STP
NIP. 140 362 670 | (..... ) | (Anggota) |
| 3. Chrismen Silitonga, SKM.MKM
NIP. 140 140 728 | (..... ) | (Anggota) |
| 4. Fiktor M Warkawani, SKM
NIP. 140 349 700 | (..... ) | (Anggota) |

Telah Diterima
Pada Tanggal, Oktober 2006
Ketua Jurusan Gizi


Ir. Marlin P. Gultom, M.Kes
NIP. 140 201 581

LEMBARAN PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam KTI ini tidak terdapat karya yang pernah digunakan untuk memperoleh kesamaan di suatu perguruan dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang tertulis dalam masalah disebutkan dalam daftar pustaka.

Jayapura 8 Oktober 2006

Klemens Kawayan

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Klemen Kawyan
Tempat : Kansai, 9 September 1981
Agama : Kristen Protestan
Alamat : Desa Kansai, Distrik Numfor Barat

Riwayat Pendidikan

1. SD Inpres Tahun 1995
2. SLTP Negeri Tahun 1999
3. SLTA Negeri 1 Tahun 2002
4. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Jayapura Tahun 2003 – 2006

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan di Politeknik Kesehatan Jayapura.

Penulis menyadari dalam penulisan ini tentunya tidak lepas dari bantuan, bimbingan dan saran dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Jan Piet Rumakewi, SKM. MM selaku Direktur Politeknik Kesehatan Jayapura yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Ir. Marlin. P. Gultom. M Kes selaku Ketua Jurusan Gizi yang telah memberikan dorongan dan arahan dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Kepada Bapak Irai Ngardita. SKM. M.Kes selaku pembimbing materi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Maxianus K. Raya, STP selaku pembimbing teknis dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Orang Tua, Kakak, Adik tersayang yang telah memberikan dorongan, semangat dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini tepat pada waktunya.
6. Seluruh rekan-rekan mahasiswa serta pihak lain yang telah membantu dengan memberikan masukkan-masukkan-nya.

Penulis menyadari bahwa dalam Penulisan Karya Ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang sifatnya membangun demi kesempurnaan dan perbaikan Karya Tulis Ilmiah penulis.

Akhirnya penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Jayapura, Oktober 2006

Klemens. K

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
INTISARI	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
 BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
1. Tujuan Umum	2
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Penyelenggaraan Makanan	4
1. Perencanaan Menu	4
2. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	4
a. Syarat menu	5
b. Macam Menu	5
c. Siklus Menu	6
3. Penyediaan Bahan Makanan	6
4. Persiapan Produksi dan Distribusi	8
5. Penyiapan Bahan Makanan	9
1. Pengelolaan Bahan Makanan	9
B. Asupan Gizi	10
C. Asrama	12
D. Kerangka Konsep	14
E. Definisi Operasional dan Kriteria Obyektif	15
 BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Jenis Penelitian	16
B. Waktu dan Tempat Penelitian	16
C. Populasi dan Sampel	16
D. Jenis, Cara Pengumpulan dan Pengolahan Data	16
1. Jenis Data	16

	2. Cara Pengumpulan Data.....	17
	3. Pengolahan Data	17
	4. Penyajian Data	17
BAB	IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
	A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	18
	B. Hasil Penelitian	21
	C. Pembahasan	22
BAB	V KESIMPULAN DAN SARAN	28
	A. Kesimpulan	28
	B. Saran	29

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

4.1 Lama tinggal penghuni asrama putra poltekes	20
4.2 Umur penghuni asrama putra poltekes	20
4.3 Distribusi Frekuensi Asupan Energi	21
4.4 Distribusi Frekuensi Asupan zat gizi (protein)	22
4.5 Distribusi Frekuensi Asupan gizi	22

DAFTAR LAMPIRAN

1. Hasil Recall
2. Asupan Protein makanan terhadap total asupan
3. Asupan Energi makanan terhadap total asupan
4. Total kebutuhan energi penghuni asrama
5. Total kebutuhan protein penghuni asrama
6. Asupan energi berdasarkan kebutuhan
7. Asupan protein terhadap kebutuhan
8. Recall 24 jam
9. Quisioner
10. Struktur Organisasi Asrama Putra Poltekes

Klemen Kawyan

“PENGOLAHAN KONTRIBUSI MAKANAN ASRAMA DAN KONTRIBUSI TERHADAP KEBUTUHAN GIZI MAHASISWA YANG TINGAL DI ASRAMA POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA ”

xi, 31 hal, 5 tabel, 10 lampiran

INTI SARI

Upaya perbaikan gizi di institusi, menekankan pentingnya pemenuhan kebutuhan gizi demi kesejahteraan penghuni. Kekurangan gizi menyebabkan seseorang lebih sering terserang penyakit, kurang motivasi, sehingga prestasi belajar menurun dan produktivitas kerja (belajar) berkurang. Jenis Penelitian yang digunakan adalah deskriptif yang dilakukan dengan Crosssectional study, penelitian dilaksanakan di asrama pada bulan September 2006, sampel yang diambil adalah 30 penghuni Asrama Putra Mahasiswa Politeknik Kesehatan Padang Bulan Jayapura. Jenis dalam penelitian ini meliputi data primer yang diperoleh dengan melakukan wawancara responden dan observasi langsung dengan menggunakan kuesioner dan Data Sekunder meliputi gambaran umum lokasi dan jumlah pada Mahasiswa dan pelajar kemudian data tersebut di sajikan dalam bentuk tabel dan di narasikan. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang dilakukan dengan “crosssectional study”. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus, 2006 kurang lebih selama dua minggu, penelitian ini dilakukan di Asrama Putra Poltekes Jayapura. Seluruh populasi dijadikan sampel penelitian.

Jenis data adalah data sekunder dan data prime, cara pengumpulan data adalah Data tentang nama, umur, jenis kelamin diperoleh dari wawancara langsung dengan responden dan metode food recall 1 x 24 jam, yang disajikan dari asrama Poltekes. Pengolahan data asupan gizi diolah dengan cara mengkonversikan makanan keberat bahan mentah atau ukuran rumah tangga, selanjutnya dilakukan analisa DKBM/komposisi makanan. Hasilnya dibandingkan dengan kebutuhan gizi masing-masing responden (energi, protein) berdasarkan angka kecukupan gizi 2005. Data disajikan atau diolah dalam bentuk distribusi tabel yang disertai penjelasan-penjelasan.

Maka berdasarkan hasil food recall selama dua hari kemudian dibandingkan dengan standar kebutuhan gizi per orang per hari di dapat bahwa frekuensi asupan gizi yang diberikan kepada penghuni asrama poltekes di dapat bahwa frekuensi asupan energi yang kurang sebanyak 21 (70,0%) dan asupan energi yang baik yaitu sebanyak 9 (30,0%). Sedangkan asupan zat gizi protein yang diberikan kepada penghuni asrama Poltekes, berdasarkan hasil pengolahan data maka di ketahui sangat baik yaitu sebesar 30 (100%). Dan kontribusi zat gizi yang disediakan di asrama poltekes sangat kurang , yaitu sebanyak 30 (100%) bila dibandingkan dengan standar kecukupan zat gizi yang dianjurkan

Bagi pengelola asrama putr0a Poltekes dapat lebih meningkatkan mutu pelayanan sistem penyelenggaraan makanan institusi untuk asrama putra Poltekes Jayapura. Bagi instansi terkait agar kiranya dapat memberikan memperhatikan mutu pelayanan asupan zat gizi bagi Mahasiswa yang menempati asrama putra poltekes. Kepada peneliti lain yang ingin mengkaji pengelolaan konsumsi makanan asrama dan kontribusi terhadap kebutuhan gizi mahasiswa yang tinggal di asrama disarankan lebih memperdalam penelitian selanjutnya.

Daftar bacaan : 10 (1987 – 2003)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Status gizi sangat ditentukan oleh kontribusi atau asupan zat gizi yang didapatkan dari konsumsi makanan setiap hari dengan demikian guna tercapainya asupan yang baik, maka penyelenggaraan makanan perlu memperhatikan dengan kuantitas dan kualitas dari makanan yang dikelola. Dengan demikian suatu institusi penyelenggaraan makanan dan suatu pemenuhan kebutuhan gizi konsumen dituntut memperhatikan kualitas dan kuantitas zat-zat gizi sehingga dapat memberikan kepuasan bagi konsumen. Adapun kualitas makanan dapat meliputi nilai-nilai atau zat-zat gizi (karbohidrat, protein, lemak dan mineral sedangkan kualitas makanan meliputi besar atau jumlah porsi yang disesuaikan dengan jumlah kebutuhan konsumen perorangan/hari.

Penyelenggaraan makanan pada hakekatnya adalah sumbangan dari suatu penyelenggaraan makanan terhadap kebutuhan gizi dari penghuni asrama putra poltekes asrama putra poltekes merupakan institusi yang menyelenggarakan atau menyediakan makanan bagi penghuni asrama tersebut dan berbeda dibawah naungan politeknik kesehatan Jayapura dimana sesuai kapasitas asrama putra Poltekes menampung 52 mahasiswa yang berasal dari daerah-daerah yang ada di kabupaten kota yang berada di Provinsi Papua dan Irian Jaya Barat.

Kesepakatan Asrama Politeknik terdiri atas 18 kamar dengan 2-4 orang/kamar. Sehingga jumlah mahasiswa 52 orang . Penyelenggaraan makan di Asrama dikelola oleh rekanan dibawah asuhan pudir II, jumlah juru masak yang bertugas 1 orang

Berdasarkan DIPA poltekkes tahun 2006, jumlah makan penghuni mahasiswa di Asrama adalah Rp. 15.000,-X 25 hari sebesar 540.000,- per 31 hari. Anggaran ini kumpulan untuk menyediakan makan mahasiswa dalam 1 hari.

Rata-rata yang diajukan perorang perhari-hari sesuai keputusan Menteri Kesehatan RI Tahun 2005, perorang perhari menunjukan bagi usia 19-29 tahun anjuran adalah energi 2250, protein 60 gram, oleh sebab itu penulis hendak berapa besar kontribusi yang diberikan. Penyelenggaraan makanan terhadap kebutuhan (Energi dan protein) penghuni Asrama Poltekkes.

B Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut : “Apakah jumlah konsumsi makanan asrama dan kontribusi terhadap kebutuhan gizi mahasiswa yang tinggal di Asrama Poltekkes dapat memenuhi kebutuhan gizi dalam 1 hari?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengelolaan konsumsi makanan asrama dan kontribusi terhadap kebutuhan gizi mahasiswa yang tinggal di asrama Poltekes.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kebutuhan zat gizi penghuni Asrama Poltekes
- b. Untuk mengetahui asupan gizi penghuni asrama putra poltekes Jayapura
- c. Mengetahui kontribusi zat gizi yang disajikan bagi penghuni asrama putra poltekes.

D. Manfaat Penelitian

1. Dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pihak pengelola lembaga pendidikan dan meningkatkan mutu makanan baik secara kualitas maupun kuantitas yang diselenggarakan di asrama Putra Poltekes.
2. Dapat menjadi literatur bagi penelitian gizi lanjutan khususnya penelitian penyelenggaraan makanan massal.
3. Bagi peneliti merupakan pengalaman yang berharga dalam mengaplikasikan ilmu yang dipelajari selama ini di bangku perkuliahan serta mendapatkan pengetahuan tentang menganalisa suatu masalah

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Asrama

1. Perencanaan Menu

Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan yang merupakan suatu sistem mencakup pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan ke dalam rangka penyediaan makanan (Nursia Mukrie, 1983)

Setiap institusi atau penyelenggaraan makanan pada hakekatnya bertujuan untuk memberikan kelayakan yang sebaik-baiknya pada kliennya terutama dalam penyediaan makanan yang memenuhi syarat dari segi kesehatan gizi dan penampilan serta jangkauan masyarakat pembelinya (Nursia Mukrie, 1983).

2. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Pelayanan gizi di institusi dapat memanfaatkan waktu yang tersedia sebaik mungkin karena pada umumnya tenaga yang bekerja pada pelayanan gizi memerlukan waktu yang banyak, terutama pada pengolahan bahan makanan, dimana mulai dari persiapan sampai pembagian makanan. Pada dasarnya tenaga yang bekerja pada unit atau di bagian pelayanan gizi institusi dari tenaga ahli di bidang gizi dan dietika dan tenaga pemasak khusus (Dr. Arisman, MB, 2002).

Adapun fungsi perencanaan menu itu adalah untuk memudahkan pelaksanaan dalam menjalankan tugas sehari-hari, sehingga dapat tersusun hidangan yang mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, dimana menu yang disusun sesuai dengan biaya yang tersedia (Nursia Mukrie, 1993).

Menu adalah kumpulan beberapa menu hidangan atau makanan yang disajikan untuk seseorang atau kelompok orang atau setiap makanan, berupa susunan hidangan pagi, hidangan siang dan hidangan malam. Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi dan kombinasi yang serasi bagi konsumen, merupakan penentu keberhasilan penyelenggaraan makanan (Critical focal point) (Bina Gizi Makanan, 1992).

a. Syarat Menu

Menu ini harus mempertimbangkan nilai gizi, peraturan yang berlaku di institusi, letak institusi, macam dan jumlah klien yang dilayani, macam dan jumlah pegawai penyelenggaraan makanan, macam dan jumlah peralatan dapur. Disamping itu diperhatikan pula kebiasaan makanan dan adat-istiadat klien, musim, iklim keadaan pasar, anggaran yang tersedia variasi dan komposisi hidangan yang serasi (Bina Gizi Makanan, 1992)

b. Macam Menu

Dalam perencanaan menu dapat disusun menu standar yaitu menu baku yang disusun sesuai dengan dana yang tersedia dalam jangka waktu tertentu dan menu pilihan yang memuat beberapa jenis atau macam hidangan yang dapat dipilih.

c. Siklus Menu

Menu dapat disusun satu rangkaian waktu 5 hari, 7 hari, 10 hari, 12 hari dan selanjutnya diputarkan siklus selama tiga atau enam bulan. Setelah itu diganti dengan rangkaian menu baru. Dalam masa sekarang menu dapat dengan cepat disusun dengan menggunakan komputer, setelah dibuat program menu yang serasi dan nilai gizi yang tepat (Bina Gizi Masyarakat, 1992).

3. Penyediaan Bahan Makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan dalam menetapkan jumlah, macam dan kualitas bahan makanan yang diperlukan dalam waktu tertentu, berdasarkan alokasi waktu yang tersedia, menu yang diberi makan. Perencanaan kebutuhan yang tepat atau cukup merupakan salah satu usaha dalam pengendalian biaya (food cost control). Perencanaan yang tepat sangat diperlukan bila pembelian bahan makanan dilakukan dalam sistem tender. Tafsiran kebutuhan bahan yang berlebihan merupakan pemborosan, karena pada umumnya bahan makanan mempunyai daya tahan yang terbatas. Sedangkan tafsiran yang kurang akan merupakan hambatan dalam proses pengolahan makanan, karena pengadaan bahan makanan pada umumnya terkait pada perjanjian jual beli yang telah disepakati antara pimpinan dan rekanan (Bina Gizi Masyarakat, 1992).

Perencanaan kebutuhan bahan makanan harus dibuat dengan cermat dan tepat hingga kegiatan pengadaan bahan makanan dapat dilaksanakan

menurut rencana yang dibuat. Dalam proses perencanaan ini harus diperhitungkan stok bahan makanan bila ada. Persediaan bahan makanan kering diperkirakan tidak lebih sampai 5 hari (Bina Gizi Masyarakat, 1992).

Data yang diperlukan dalam kegiatan perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah :

- Alokasi dana yang tersedia
- Peraturan pemberian makanan yang berlaku dan perubahan peraturan pemberian makanan yang mungkin akan diberlakukan
- Jumlah dan macam menu klien yang makan
- Master menu dan siklus menu yang ditetapkan.
- Standar porsi dan standar resep.
- Pengetahuan bahan makanan praktis.
- Jumlah hari yang tepat dalam suatu penyelenggaraan makanan.

Bila perencanaan kebutuhan untuk keperluan tender maka perincian kebutuhan bahan makanan setiap hari adalah untuk pemesanan nyata atau untuk penggunaan setiap hari berdasarkan menu hari itu yang digunakan jadi jumlahnya lebih sesuai dengan pernyataan yang dibutuhkan setiap hari (Bina Gizi Masyarakat, 1992).

Biasanya penyelenggaraan makanan yang dilakukan di Asrama itu disesuaikan dengan kondisi asrama yang ada misalnya Asrama Putra Poltekes yang makannya 2 kali sehari (siang dan malam).

4. Persiapan Produksi dan Distribusi

Penerimaan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan : memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan waktu penerimaan makanan. Macam dan jumlah serta spesifikasi bahan makanan menurut pesanan pembeli (Sjahmien Moehny, 1992).

Fungsi penerimaan bahan makanan ada dua yaitu penerimaan bahan makanan langsung dan penerimaan bahan makanan tidak langsung. Kedua, fungsi tersebut bergantung atas besar kecilnya institusi, makin besar institusi semakin menyukai bentuk langsung (Nursia Mukria, dkk, 1990).

Penerimaan bahan makanan langsung adalah bahan makanan diterima, langsung diperiksa oleh bagian penerimaan, sedangkan penerimaan tidak langsung adalah bahan makanan diterima oleh unit penerimaan dan petugas unit tersebut bertugas dan menyalurkan bahan makanan tersebut ke bagian pengolahan dan bagian penyimpanan (Prof. Soekirman, PhD, 1990).

Jumlah bahan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi. Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada SPJR (Surat Perjanjian Jual Beli). Harga bahan makanan harus tercantum dalam faktur pembelian dan harga bahan makanan harus sama seperti daftar penawaran bahan makanan (Nursia, A. Mukrie, dkk, 1990).

Blind Receiving : atau sering disebut penerimaan buta. Petugas penerimaan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari pihak penjual, dan tidak menghitung, mengecek banyak, jumlah, macam dan tidak mencatat dalam buku penerimaan bahan makanan. Konvensional yaitu petugas penerima bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan di pesan. Jika jumlah dan mutu bahan tidak sesuai maka dapat dikembalikan kepada pihak leveransir.

Penyiapan Bahan Makanan

Makanan yang telah dimasak (diolah) ataupun makanan yang tanpa diolah sebelum dihidangkan untuk dimakan, biasanya tidak dibuat/disajikan untuk sekali makan saja.

Untuk makan dapat disimpan dengan baik tanpa mengurangi kelezatan dan mutu makanan, harus diperhatikan :

- Cara menyimpan makanan
- Tempat menyimpan makanan
- Faktor-faktor penyebab yang mempengaruhi mutu makanan.

1. Pengelolaan Bahan Makanan

Bahan makanan sebelum menjadi makanan hampir sebagian besar melalui proses pengolahan, tujuannya agar :

1. Bahan makanan lebih muda dicerna, karena menjadi lunak dan lezat.
2. Mendapat variasi hidangan yang bermacam-macam rasa, bentuk dan rupa.

3. Menambah kuman-kuman, bakteri dan telur-telur cacing karena pemanasan.

Dalam terjadinya proses pengolahan, maka kita harus mengusahakan agar gizi yang terkandung di dalam bahan makanan tidak terbuang, sehingga makanan dapat berperan sesuai dengan fungsinya bagi kebutuhan tubuh karenanya perlu diperhatikan berbagai langkah sebelum bahan makanan itu diolah maupun pada waktu mengolahnya (Sadeli Racmatiah, dkk, Tatalaksana Makan-1, Angkasa Bandung, 1972).

B. Asupan Gizi

Asupan gizi adalah banyaknya masing-masing zat gizi yang harus terpenuhi dari makanan untuk mencakup hampir semua orang sehat (Sedia Oetomo Ahmad Djaeni, 1997).

Asupan gizi dipengaruhi oleh umur, jenis kelamin, aktivitas, berat badan, tinggi badan, genetika serta keadaan hamil dan menyusui jadi asupan gizi seseorang berada dengan yang lainnya (Sedia Oetomo Ahmad Djaeni, 1997).

Kebutuhan gizi tubuh terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral yang diperoleh dari makanan keadaan gizi yang baik merupakan salah satu faktor penting dalam mencapai derajat kesehatan yang optimal. Namun dalam kenyataan sampai saat ini di dalam masyarakat masih terdapat penderita berbagai tingkat kekurangan gizi.

Survei konsumsi pangan bertujuan untuk mengetahui konsumsi pangan seseorang atau sekelompok orang, baik kuantitatif maupun secara kualitatif.

Survey konsumsi pangan secara kualitatif dimaksudkan untuk mengetahui jumlah pangan atau makanan yang dikonsumsi. Dari informasi ini akan dapat dihitung konsumsi gizi dengan menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM).

Survey khusus secara kualitatif biasanya untuk mengetahui makanan frekuensi makanan, frekuensi konsumsi menurut jenis pangan-pangan yang dikonsumsi dan menggali informasi tentang kebiasaan makan.

Pada prinsipnya ada metode untuk menggali informasi konsumsi pangan secara kuantitatif. Salah satunya adalah metode menimbang atau mengingat kembali biasanya yang banyak. Digunakan metode menimbang atau tanya ulang digunakan untuk mengetahui konsumsi zat gizi dalam 1 hari (24 jam) yang lalu.

Pada dasarnya metode ini mencatat jumlah berbagai bahan makanan yang dikonsumsi dalam 1 hari yang lalu. Metode menimbang 1 x 24 jam biasanya dilakukan selama 2-3 jam. Satuan jumlah dinyatakan dalam satuan standar yang biasa digunakan (kg/ons/gr), bila responden hanya mengetahui dalam ukuran rumah tangga (URT) dari bahan makanan yang digunakan, maka pewawancara harus mengkonversikan URT tersebut ke dalam ukuran standart berat yang berlaku. Selanjutnya data-data konsumsi dianalisis dengan daftar komposisi bahan makanan, kemudian kebutuhan energi dan protein (zat gizi) untuk masing-masing mahasiswa akan dihitung sesuai berat badan (BB), tinggi badan (TB) dan aktivitas. Hasilnya perhitungan kebutuhan dibandingkan dengan konsumsi.

Menurut Soekarejo (1989), presentase tingkat konsumsi adalah $<75\%$ = kurang, $75 - 89$ = cukup. $90 - 100$ = baik.

Setiap jenis makanan mengandung zat gizi dalam jumlah tertentu. Berdasarkan kandungan tersebut, kita dapat menggolongkan jenis makanan berdasarkan zat gizi utama yang dikandung. Makanan yang merupakan sumber penghasil tenaga terutama adalah makanan pokok dan makanan berlemak. Sumber zat pembangunan terutama adalah lauk pauk. Seperti daging, telur dan tempe. Adapun zat pengatur terutama bersumber dari sayuran dan buah-buahan (Agriwidja, 1997).

Untuk mencapai keadaan gizi yang sempurna, ketiga golongan unsur gizi itu harus terdapat dalam makanan kita sehari-hari dalam Proporsi yang sesuai menurut masing-masing orang.

Tentu saja masih banyak faktor-faktor lain yang mempengaruhi jumlah unsur gizi yang dapat diambil oleh tubuh, misalnya cara pengolahan bahan-bahan makanan tadi, macam bahan makanan yang memungkinkan terserapnya seluruh unsur gizi yang masuk ke dalam tubuh secara sempurna (Moeji, Ilmu Gizi, 1982).

C. Asrama

Berdasarkan hasil wawancara langsung dengan pengelola asrama putra Poltekes menyatakan bahwa asrama dibuat untuk mahasiswa yang berprestasi untuk menempatnya dalam menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma/ Sarjana.

Asrama tempat tinggal mahasiswa yang kuliah waktunya lama misalnya mahasiswa yang tinggal dalam menyelesaikan jenjang pendidikan selama 3 tahun sampai 5 tahun.

1. Peraturan Asrama

Persyaratan masuk asrama :

- 1) Nilai IP minimal 2,75
- 2) Tingkat semester III
- 3) Khusus keperawatan dan kebidanan semester II
- 4) Surat pernyataan tidak mampu dari orang tua mengetahui RW setempat.
- 5) Berbadan sehat jasmani dan rohani
- 6) Kelakuan baik dari Ketua Jurusan
- 7) Surat pernyataan Taat Aturan Asrama bermaterai Rp. 6.000,-
- 8) Uang pembayaran masuk asrama sebesar Rp. 200.000,-/tahun melalui bidang keuangan.
- 9) Bukan pegawai negeri/mahasiswa murni
- 10) Permohonan melalui Direktur c.q Pudir III

Ketertiban asrama :

Bahwa untuk meninjau kembali penghuni asrama putra yang telah menghuni tanpa melalui prosedural administrasi seperti :

- Lamaran tidak disertakan
- Tingkat prestasi sangat kurang dengan IP 1.00/tidak memenuhi syarat.
- Tidak mengikuti perkuliahan dengan baik dan tinggalkan asrama selama 3 bulan.
- Terjadi tindakan amoral/narkoba.

Maka terhitung mulai :

- a. Tanggal 23 Februari 2004, asrama dikosongkan oleh penghuni asrama sampai dengan tanggal 3 Maret 2004
- b. Tanggal 5 Maret 2004 s/d 10 Maret 2004 pendaftaran kembali : seleksi siswa tanggal 12 Maret 2004 s/d 15 Maret 2004.

Pertimbangan dimaksud karena dibiayai oleh Pihak Pemerintah.

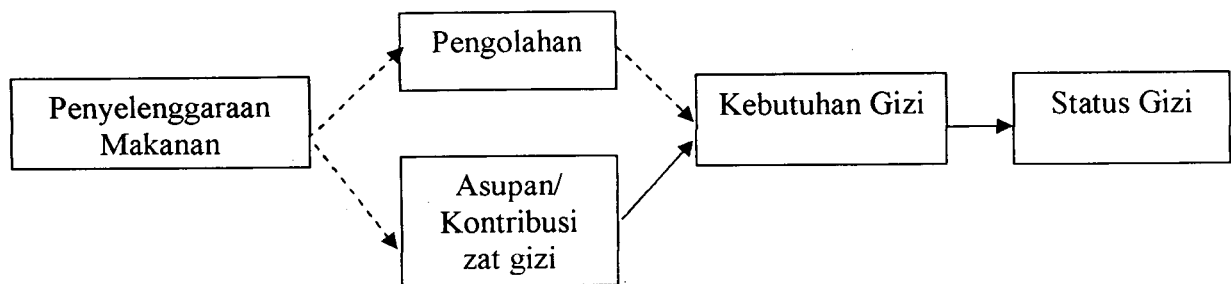
2. Penghuni asrama mempunyai hak untuk :

- a. Mempergunakan kebebasan secara bertanggungjawab untuk mengembangkan diri di bidang studi sesuatu dengan norma-norma yang berlaku di masyarakat.
- b. Memperoleh pembinaan dan bimbingan di dalam asrama guna untuk perkembangan kepribadian bakat, minat dan kemampuan.
- c. Memanfaatkan prasarana dan sarana di lingkungan Asrama Poltekkes dalam rangka proses belajar sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- d. Ikut serta dalam kegiatan organisasi dalam asrama.
- e. Memperoleh layanan kesejahteraan sesuai dengan kemampuan asrama.
- f. Mengajukan usulan, harapan, keprihatinan, kekuatiran dan keberatan kepada BPA (Badan Pengurus Asrama)
- g. Keluar dari Asrama sesuai dengan peraturan yang berlaku.

D. Kerangka Konsep

Status gizi yang baik ditentukan asupan gizi yang diperoleh dari konsumsi makanan setiap hari yang sesuai dengan kebutuhan orang/hari.

Penyelenggaraan makanan disusun untuk dituntut dapat memenuhi kebutuhan konsumen baik secara kualitas maupun kuantitas.



Keterangan :

----- = Variabel yang tidak diteliti

———— = Variabel yang diteliti

E. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif

No.	Definisi Operasional	Kriteria Obyektif
1	Asupan → intake zat gizi/jumlah zat gizi (energi dan protein) yang didapat dari konsumsi makanan di asrama putra Poltek Jayapura. Yang diperoleh dengan cara metode recall 2 x 24 jam yang mana energi dan protein dinilai dengan cara membandingkan jumlah yang dikonsumsi dengan kebutuhan.	Baik : Jumlah zat gizi yang dimakan dibandingkan dengan kebutuhan sama dengan $\geq 80\%$. Kurang : Apabila tidak sesuai dengan kriteria di atas.
2	Kebutuhan zat Gizi adalah jumlah zat gizi yang diperlukan oleh tubuh.	Baik : Apabila zat gizi yang disajikan sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi. Kurang: Apabila tidak sesuai Angka Kecukupan Gizi.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang dilakukan dengan “crosssectional stady”.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus, kurang lebih selama dua minggu.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Asrama Putra Poltekes Jayapura.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh anak asrama Putra Poltekes padang

Bulan Jayapura

2. Seluruh populasi dijadikan sampel penelitian.

D. Jenis, Cara Pengumpulan dan Pengolahan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer meliputi nama, umur, jenis kelamin, penambangan makanan dan recall 1 x 24 jam.

b. Data Sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum asrama Putra Poltekes, jumlah penghuni, struktur pengolahan Asrama Putra Poltekes. Pembiayaan serta fasilitas penunjang yang ada di asrama Putra Poltekes.

2. Cara Pengumpulan Data

- a. Data tentang nama, umur, jenis kelamin diperoleh dari wawancara langsung dengan responden.
- b. Asupan Gizi diperoleh dengan cara metode food recall 1 x 24 jam, yang disajikan dari asrama Poltekes.

1. Pengolahan Data

Data asupan gizi diolah dengan cara mengkonversikan makanan keberat bahan mentah atau ukuran rumah tangga, selanjutnya dilakukan analisa DKBM/komposisi makanan. Hasilnya dibandingkan dengan kebutuhan gizi masing-masing responden (energi, protein) berdasarkan angka kecukupan gizi 2005.

2. Penyajian Data

Data yang telah diolah disajikan dalam bentuk distribusi tabel yang disertai penjelasan-penjelasan.

BAB IV

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

a. sejarah berdirinya Asrama Putra Putra Poltekes pada tahun 1994 dan digunakan pada tahun 1995 dan tidak diresmikan dengan baik maka para penghuni yang akan masuk ke asrama tidak melalui persratan masuk asrama. Seharusnya para mahasiswa masuk asrama melalui pernyataan kampus tetapi kenyataannya para penghuni tidak masuk melalui pernyataan yang ditentukan oleh pengolahan asrama pada poltekes, tetapi mahasiswa dimasukkan keasrama dan dilihat dari tingkat ekonomi seseorang penghuni asrama karena banyak kamar-kamar yang masih kosong sehingga para penghuni dimasukkan untuk mengisi kamar-kamar yang masih kosong. Maka para pengolah asrama mempunyai kewajiban untuk menerima mahasiswa yang bersedia masukan ke asrama.

b. Distribusi tenaga menurut bagian Asrama Putra Poltekes Padang Bulan Jayapura.

c. Fasilitas

Fasilitas asrama Putra Politeknik Kesehatan Jayapura adalah terdiri dari :

- Ruang ibadah Rapat
- Ruang tamu ada 2 buah
- Ruang belajar 1 buah

- Ruang makan 1 buah
- Ruang/gudang penyimpanan barang 1 buah
- Ruang dapur 1 buah
- Ruang kamar satpan 1 buah

Yang dilengkapi dengan fasilitas meja belajar, dan lemari di setiap kamar dengan jumlah kamar 18 ruangan.

c. Penghuni Asrama

Penghuni asrama adalah Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jayapura yang berasal dari daerah Kabupaten Kota yang berada di Provinsi Papua dan Irian Jaya Barat berjumlah 52 orang.

1. Lama Tinggal di Asrama Putra Poltekes

Lama tinggal penghuni Asrama Putra Poltekes berkisar antara 3-7 tahun, yang dapat dilihat pada tabel 1.

No	Lama Tinggal	n	%
1.	3 – 5 tahun	46	88,46
2.	5 – 7 tahun	6	11,54
	Jumlah	52	100

Sumber : Data Primer

2. Umur Penghuni Asrama

Umur penghuni asrama putra Poltekes berkisar antara 22 – 30 tahun.

Tabel 4.2 Umur penghuni Asrama Putra Poltekes

No	Umur Penghuni	n	%
1.	20 –25 tahun	30	57,69
2.	26 – 30 tahun	22	42,31
	Jumlah	52	100

Sumber: Data Primer

3. Yang menempati asrama yaitu terdiri dari tiga (3) jurusan yaitu :

- Jurusan Perawat
- Jurusan Gizi
- Jurusan Kesehatan Lingkungan

4. Asal Daerah Mahasiswa

Terdiri dari dari berbagai daerah diantaranya :

- o Provinsi Papua/Jayapura yaitu 9 orang dimana jurusan Kesehatan Lingkungan 1 orang, gizi 2 orang.
- o Provinsi Irian jaya barat/Manokwari yaitu 3 orang.
- o Kabupaten Serui 10 orang yaitu jurusan Kesehatan lingkungan 9 orang, gizi 1 orang

- Kabupaten Nabire 15 orang yaitu jurusan perawat 10 orang dan kesehatan lingkungan 5 orang
- Kabupaten Wamena 20 orang yaitu jurusan perawat 17 orang gizi 2 orang.
- Kabupaten Merauke 5 orang yaitu jurusan kesling semua

B. Hasil Penelitian

a. Distrik Frekuensi Asupan Energi

Tabel 4.3 Frekuensi Asupan Energi Penghuni Asrama Poltekes

Asupan Energi	n	%
Baik	9	30,0
Kurang	21	70,0
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa asupan energi yang diberikan kepada penghuni asrama Poltekes sangat kurang, yaitu sebesar 21 (70,0%) dan frekuensi asupan energi yang baik sebanyak 9 (30,0%)

b. Distribusi Frekuensi Asupan Zat Gizi (Protein)

Tabel 4.4 frekuensi Asupan zat gizi (protein) Penghuni asrama Poltekes

Asupan Protein	n	%
Baik	30	100
Kurang	0	0
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa asupan protein yang diberikan kepada penghuni asrama poltekes sangat baik, yaitu sebesar 30 (100%)

c. Distribusi Frekuensi Kontribusi Zat Gizi

Tabel 4.5 frekuensi Kontribusi zat gizi yang disediakan di Asrama Poltekes

Kontibusi Zat Gizi	n	%
Baik	30	100
Kurang	0	0
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer

Dari diatas dilihat bahwa kontribusi zat gizi yang diberikan kepada penghuni Asrama Poltekes sangat Kurang yaitu sebesar 30 (100%).

C. Pembahasan

Kebutuhan akan diselenggarakannya makanan masal/institusi di dasarkan atas adanya kebutuhan segolongan masyarakat akan makanan akibat kebutuhan biologis tubuhnya. Maka berdasarkan hasil food recall selama dua hari kemudian dibandingkan dengan standar kebutuhan gizi per orang per hari di dapat bahwa frekuensi asupan gizi yang diberikan kepada penghuni asrama poltekes di dapat bahwa frekuensi asupan energi yang kurang sebanyak 21 (70,0%) dan asupan energi yang baik yaitu sebanyak 9 (30,0%). Sedangkan asupan zat gizi protein yang diberikan kepada penghuni asrama Poltekes, berdasarkan hasil pengolahan data maka di ketahui sangat baik yaitu sebesar 30 (100%).

Dan kontribusi zat gizi yang disediakan di asrama poltekes sangat kurang , yaitu sebanyak 30 (100%) bila dibandingkan dengan standar kecukupan zat gizi yang dianjurkan

Dari hasil penelitian diatas dapat diketahui frekuensi asupan energi yang dikonsumsi oleh penghuni asrama sangat kurang, bila dibandingkan dengan standar kebutuhan asupan energi. Sedangkan frekuensi asupan protein yang diterima oleh penghuni asrama sangat baik.

Tersedianya protein dalam tubuh, mencukupi atau tidaknya bagi keperluan-keperluan yang harus dipenuhinya, adalah sangatlah tergantung dari susunan (komposisi) bahan makanan yang dikonsumsi seseorang tiap harinya (Kartasapoetra 2003)

Menurut Kartasapoetra (2003) mengatakan bahwa energi dalam tubuh manusia dapat timbul di karenakan adanya pembakaran karbohidrat, protein dan lemak dengan demikian agar manusia selalu tercukupi energinya di perlukan zat-zat makanan yang cukup pula ke dalam tubuh.

Seseorang dalam siklus hidupnya selalu membutuhkan dan mengkonsumsi berbagai bahan makanan, maka dapat dilihat dari frekuensi asupan zat gizi di Asrma putra poltekes masih sangat kurang. Hal ini di kemukakan oleh Kartasapoetra (2003) bahwa zat-zat gizi yaitu yang diperoleh dari bahan makanan yang di konsumsi (tergantung dari macam-macam bahan makanannya).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian selama penulis mengadakan penelitian mengenai penyelenggaraan makanan di Asrama putra poltekes padang bulan Jayapura dapat ditarik kesimpulan:

1. Bahwa asupan energi yang diberikan kepada penghuni asrama Poltekes sangat kurang, yaitu sebesar 21 (70,0%) dan frekuensi asupan energi yang baik sebanyak 9 (30,0%)
2. Asupan protein yang diberikan kepada penghuni asrama poltekes sangat baik, yaitu sebesar 30 (100%)
3. Kontribusi zat gizi yang diberikan kepada penghuni Asrama Poltekes sangat Kurang yaitu sebesar 30 (100%).
4. Ketenagaan pengolahan makanan mahasiswa asrama sebanyak 52 anak hanya saja belum ada tenaga khusus yang lebih profesional ahli gizi.
5. Menu yang digunakan di asrama putra poltekes padang bulan Jayapura untuk satu minggu kurang bervariasi.

B. Saran

1. Bagi pengelola asrama putra Poltekes dapat lebih meningkatkan mutu pelayanan sistem penyelenggaraan makanan institusi untuk asrama putra Poltekes Jayapura.
2. Bagi instansi terkait agar kiranya dapat memberikan memperhatikan mutu pelayanan asupan zat gizi bagi Mahasiswa yang menempati asrama putra poltekes
3. Kepada peneliti lain yang ingin mengkaji pengelolaan konsumsi makanan asrama dan kontribusi terhadap kebutuhan gizi mahasiswa yang tinggal di asrama disarankan lebih memperdalam penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Dr. Harisman, MB, Gizi Dalam Daur Kehidupan, Buku Kedokteran, Jakarta, 2003.
- Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Dr. Andy Hartono, D.A.Nutr, Asuhan Nutrisi Rumah Sakit. Buku Kedokteran, 1997.
- Sunita Amaksir, Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2003.
- Idewanyaman Suparyasa, Penilaian Status Gizi, Buku Kedokteran, Jakarta, 2001.
- Depkes RI, Pendidikan Ahli Madya Gizi Manajemen Sistem Pelayanan Makanan Institusi/Massal, Denpasar, 1997.
- Depkes RI, Pedoman Praktis Memantau Status Gizi Orang Dewasa, 1994.
- Hadju Veni, Diktat Penentuan Status Gizi, FKM, Unhas Ujung Pandang, 1997.
- Sediaoetama Djaeni Ahmad, Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa, Dian Rakyat, Jakarta, 1987.
- Nursia A. Mukrie, dkk, Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar Kelompok. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Bersama dengan SPAG Depkes RI, Jakarta, 1990.
- Nurjana, Definisi dan Penyelenggaraan Makanan Asrama, Buku Pedoman Asrama, Jayapura, 2002

**Hasil Recall dibandingkan dengan kebutuhan menurut Surat Keputusan
Menteri Kesehatan Tahun 2006**

No.	Makanan Di Asrama		Asupan Di Luar		Total Asupan		% Asupan		Interpretasi		Kecukupan		Kebutuhan		% Asupan		Interpretasi	
Resp.	E (kal)	P (gr)	E (kal)	P (gr)	E (kal)	P (gr)	E	P	E	P	E (kal)	P (gr)	E (kal)	P (gr)	E	P	E (%)	P (%)
1	1271	42,1	507	11	1778	53,1	71,48	79,28	Kurang	Kurang	2250	60	2129,46	56,7857	83,49	93,5	Baik	Baik
2	1187	37,4	433	20	1620	57,4	73,27	65,16	Kurang	Kurang	2250	60	2169,64	57,8571	74,67	99,2	Kurang	Baik
3	1207	40,8	385	16,4	1602	57,2	75,34	71,33	Kurang	Kurang	2250	60	2209,82	58,9286	72,49	97,07	Kurang	Baik
4	1118	39,6	312	18,1	1430	57,7	78,18	68,63	Kurang	Kurang	2250	60	2691,96	71,7857	53,13	80,31	Kurang	Baik
5	1602	42,5	605	15,8	2207	58,3	72,59	72,90	Kurang	Kurang	2250	60	2209,82	58,9286	99,88	99,93	Baik	Baik
6	1239	42,1	291	14,4	1530	56,5	80,98	74,51	Baik	Kurang	2250	60	2410,71	64,2857	63,47	87,88	Kurang	Baik
7	1155	42	337	12,8	1492	54,8	77,41	76,64	Kurang	Kurang	2250	60	2450,89	65,3571	60,88	83,84	Kurang	Baik
8	1189	39,4	442	19	1631	58,4	72,9	67,47	Kurang	Kurang	2250	60	2089,29	55,7143	78,07	94,82	Kurang	Baik
9	1107	36,8	351	22,4	1458	59,2	75,93	62,16	Kurang	Kurang	2250	60	2450,89	65,3571	59,49	90,57	Kurang	Baik
10	1118	39,6	352	24	1470	63,6	76,05	62,26	Kurang	Kurang	2250	60	2571,43	68,5714	57,17	92,75	Kurang	Baik
11	1302	39,5	443	21,4	1745	60,9	74,61	64,86	Kurang	Kurang	2250	60	2410,71	64,2857	72,39	94,73	Kurang	Baik
12	1239	42,1	532	13,8	1771	55,9	69,96	75,31	Kurang	Kurang	2250	60	2370,54	63,2143	74,78	88,43	Kurang	Baik
13	1218	41,7	247	12,4	1465	54,1	83,14	77,08	Baik	Kurang	2250	60	2450,89	65,3571	59,77	82,77	Kurang	Baik
14	1155	42	636	20,8	1781	62,8	64,85	66,88	Kurang	Kurang	2250	60	2209,82	58,9286	80,59	89,65	Baik	Baik
15	1371	45,1	539	15	1910	60,1	71,78	75,04	Kurang	Kurang	2250	60	2169,64	57,8571	88,04	95,87	Baik	Baik
16	1267	38,4	600	17,1	1867	55,5	67,86	69,19	Kurang	Kurang	2250	60	2209,82	58,9286	84,49	94,18	Baik	Baik
17	1207	40,8	533	10,2	1730	51	69,77	80,00	Kurang	Baik	2250	60	2330,36	62,1429	74,24	82,06	Kurang	Baik
18	1118	39,6	303	18,4	1421	58	78,68	68,28	Kurang	Kurang	2250	60	2290,18	61,0714	62,05	94,97	Kurang	Baik
19	1402	41,5	415	15,4	1817	56,9	77,16	72,93	Kurang	Kurang	2250	60	2410,71	64,2857	75,38	88,51	Kurang	Baik
20	1240	42,7	446	19	1686	61,7	73,55	69,21	Kurang	Kurang	2250	60	2491,07	66,4286	67,69	92,88	Kurang	Baik
21	1318	41,7	530	23,4	1848	65,1	71,32	64,06	Kurang	Kurang	2250	60	2330,36	62,1429	79,31	94,45	Kurang	Baik
22	1155	42	519	19,1	1674	61,1	69	68,74	Kurang	Kurang	2250	60	2169,64	57,8571	77,16	90,61	Kurang	Baik
23	1271	42,1	560	22	1831	64,1	69,42	65,68	Kurang	Kurang	2250	60	2129,46	56,7857	85,98	87,85	Baik	Baik
24	1187	37,4	624	20,4	1811	57,8	65,54	64,71	Kurang	Kurang	2250	60	2169,64	57,8571	83,47	99,9	Baik	Baik
25	1207	40,8	532	12,8	1739	53,6	69,41	76,12	Kurang	Kurang	2250	60	2129,46	56,7857	81,67	94,38	Baik	Baik
26	1271	42,1	530	10	1801	52,1	70,57	80,81	Kurang	Baik	2250	60	2209,82	58,9286	81,49	88,41	Baik	Baik
27	1187	37,4	477	14,1	1664	51,5	71,33	72,62	Kurang	Kurang	2250	60	2410,71	64,2857	69,03	80,11	Kurang	Baik
28	1155	42	452	17,8	1607	59,8	71,87	70,23	Kurang	Kurang	2250	60	2571,43	68,5714	62,49	87,2	Kurang	Baik
29	1267	38,4	621	13,8	1888	52,2	67,11	73,56	Kurang	Kurang	2250	60	2410,71	64,2857	78,31	81,2	Kurang	Baik
30	1218	41,7	624	15,2	1842	56,9	66,12	73,29	Kurang	Kurang	2250	60	2571,43	68,5714	71,64	82,97	Kurang	Baik

1. % Asupan Protein Makanan terhadap Total Asupan

$$1. \frac{42,1}{53,1} \times 100\% = 79,28$$

$$2. \frac{37,4}{57} \times 100\% = 65,7$$

$$3. \frac{40,8}{57,2} \times 100\% = 71,4$$

$$4. \frac{39,6}{57,7} \times 100\% = 68,71$$

$$5. \frac{42,5}{58,3} \times 100\% = 72,92$$

$$6. \frac{42,1}{56,5} \times 100\% = 74,64$$

$$7. \frac{42}{54,8} \times 100\% = 76,75$$

$$8. \frac{38,4}{57,4} \times 100\% = 66,92$$

$$9. \frac{36,8}{59,2} \times 100\% = 62,23$$

$$10. \frac{39,6}{63,6} \times 100\% = 62,35$$

$$11. \frac{39,5}{60,9} \times 100\% = 64,91$$

$$12. \frac{42,1}{55,9} \times 100\% = 75,35$$

$$13. \frac{41,7}{54,1} \times 100\% = 77,75$$

$$14. \frac{42}{62,8} \times 100\% = 66,8$$

$$15. \frac{45,1}{60,1} \times 100\% = 75,04$$

$$16. \frac{38,4}{55,5} \times 100\% = 69,2$$

$$17. \frac{40,8}{51} \times 100\% = 80$$

$$18. \frac{39,6}{58} \times 100\% = 68,3$$

$$19. \frac{41,5}{56} \times 100\% = 74,11$$

$$20. \frac{42,7}{61,7} \times 100\% = 69,21$$

$$21. \frac{41,7}{65,1} \times 100\% = 64,06$$

$$22. \frac{42}{61,1} \times 100\% = 68,8$$

$$23. \frac{42,1}{54,1} \times 100\% = 65,7$$

$$24. \frac{37,4}{57,8} \times 100\% = 64,76$$

$$25. \frac{40,8}{53,6} \times 100\% = 76,2$$

$$26. \frac{42,1}{52,1} \times 100\% = 80,87$$

$$27. \frac{37,4}{51,5} \times 100\% = 72,67$$

$$28. \frac{42}{59,8} \times 100\% = 70,24$$

$$29. \frac{38,4}{52,2} \times 100\% = 73,57$$

$$30. \frac{41,7}{56,9} \times 100\% = 73,29$$

2. % Asupan Energi Makanan terhadap Total Asupan

$$1. \frac{1271}{1778} \times 100\% = 71,48\%$$

$$2. \frac{1187}{1620} \times 100\% = 72,28\%$$

$$3. \frac{1207}{1602} \times 100\% = 75,35\%$$

$$4. \frac{1118}{1430} \times 100\% = 78,19\%$$

$$5. \frac{1602}{2207} \times 100\% = 72,59\%$$

$$6. \frac{1239}{1530} \times 100\% = 80,99\%$$

$$7. \frac{1241}{1603} \times 100\% = 77,45\%$$

$$8. \frac{1189}{1430} \times 100\% = 83,15\%$$

$$9. \frac{1271}{1778} \times 100\% = 71,48\%$$

$$10. \frac{1118}{1631} \times 100\% = 68,55\%$$

$$11. \frac{1302}{1745} \times 100\% = 74,62\%$$

$$12. \frac{1239}{1771} \times 100\% = 69,97\%$$

$$13. \frac{1218}{1465} \times 100\% = 83,14\%$$

$$14. \frac{1155}{1781} \times 100\% = 64,86\%$$

$$15. \frac{1371}{1910} \times 100\% = 71,79\%$$

$$16. \frac{1267}{1867} \times 100\% = 67,87\%$$

$$17. \frac{1207}{1730} \times 100\% = 69,77\%$$

$$18. \frac{1118}{1421} \times 100\% = 78,68\%$$

$$19. \frac{1402}{1817} \times 100\% = 77,17\%$$

$$20. \frac{1318}{1848} \times 100\% = 71,33\%$$

$$21. \frac{1155}{1674} \times 100\% = 68,99\%$$

$$22. \frac{1155}{1674} \times 100\% = 68,99\%$$

$$23. \frac{1271}{1831} \times 100\% = 69,42\%$$

$$24. \frac{1187}{1811} \times 100\% = 65,55\%$$

$$25. \frac{1207}{1739} \times 100\% = 69,41\%$$

$$26. \frac{1271}{1801} \times 100\% = 70,58\%$$

$$27. \frac{1187}{1664} \times 100\% = 71,34\%$$

$$28. \frac{1155}{1607} \times 100\% = 71,88\%$$

$$29. \frac{1267}{1888} \times 100\% = 67,11\%$$

$$30. \frac{1218}{1842} \times 100\% = 66,13\%$$

3. Total kebutuhan energi penghuni asrama

- | | |
|---|---|
| 1. $\frac{53}{56} \times 2250 = 2189,46$ | 16. $\frac{55}{56} \times 2250 = 2209,82$ |
| 2. $\frac{54}{56} \times 2250 = 2196,6$ | 17. $\frac{58}{56} \times 2250 = 2330,35$ |
| 3. $\frac{55}{56} \times 2250 = 2209,82$ | 18. $\frac{57}{56} \times 2250 = 2290,17$ |
| 4. $\frac{67}{56} \times 2250 = 2691,96$ | 19. $\frac{60}{56} \times 2250 = 2410,7$ |
| 5. $\frac{55}{56} \times 2250 = 2209,82$ | 20. $\frac{62}{56} \times 2250 = 2491,07$ |
| 6. $\frac{60}{56} \times 2250 = 2410,7$ | 21. $\frac{58}{56} \times 2250 = 2330,35$ |
| 7. $\frac{61}{56} \times 2250 = 2450,89$ | 22. $\frac{54}{56} \times 2250 = 2169,64$ |
| 8. $\frac{52}{56} \times 2250 = 2089,28$ | 23. $\frac{53}{56} \times 2250 = 2129,46$ |
| 9. $\frac{61}{56} \times 2250 = 2450,89$ | 24. $\frac{54}{56} \times 2250 = 2169,64$ |
| 10. $\frac{64}{56} \times 2250 = 2571,42$ | 25. $\frac{53}{56} \times 2250 = 2129,46$ |
| 11. $\frac{60}{56} \times 2250 = 2410,71$ | 26. $\frac{55}{56} \times 2250 = 2209,82$ |
| 12. $\frac{59}{56} \times 2250 = 2370,53$ | 27. $\frac{60}{56} \times 2250 = 2410,71$ |
| 13. $\frac{61}{56} \times 2250 = 2450,89$ | 28. $\frac{64}{56} \times 2250 = 2571,42$ |
| 14. $\frac{55}{56} \times 2250 = 2209,82$ | 29. $\frac{60}{56} \times 2250 = 2470,57$ |
| 15. $\frac{54}{56} \times 2250 = 2169,64$ | 30. $\frac{60}{56} \times 2250 = 2470,57$ |

4. Total kebutuhan Protein penghuni asrama

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. $\frac{53}{56} \times 60 = 56,78$ | 16. $\frac{55}{56} \times 60 = 58,92$ |
| 2. $\frac{54}{56} \times 60 = 57,85$ | 17. $\frac{58}{56} \times 60 = 62,14$ |
| 3. $\frac{55}{56} \times 60 = 58,92$ | 18. $\frac{57}{56} \times 60 = 61,07$ |
| 4. $\frac{67}{56} \times 60 = 71,78$ | 19. $\frac{60}{56} \times 60 = 64,28$ |
| 5. $\frac{55}{56} \times 60 = 58,92$ | 20. $\frac{62}{56} \times 60 = 66,42$ |
| 6. $\frac{60}{56} \times 60 = 64,28$ | 21. $\frac{58}{56} \times 60 = 52,14$ |
| 7. $\frac{61}{56} \times 60 = 65,35$ | 22. $\frac{54}{56} \times 60 = 57,85$ |
| 8. $\frac{52}{56} \times 60 = 55,71$ | 23. $\frac{53}{56} \times 60 = 56,78$ |
| 9. $\frac{61}{56} \times 60 = 65,35$ | 24. $\frac{54}{56} \times 60 = 57,85$ |
| 10. $\frac{64}{56} \times 60 = 68,57$ | 25. $\frac{53}{56} \times 60 = 56,78$ |
| 11. $\frac{60}{56} \times 60 = 64,28$ | 26. $\frac{55}{56} \times 60 = 57,85$ |
| 12. $\frac{59}{56} \times 60 = 63,21$ | 27. $\frac{60}{56} \times 60 = 58,92$ |
| 13. $\frac{61}{56} \times 60 = 65,35$ | 28. $\frac{64}{56} \times 60 = 64,28$ |
| 14. $\frac{55}{56} \times 60 = 58,92$ | 29. $\frac{60}{56} \times 60 = 68,57$ |
| 15. $\frac{54}{56} \times 60 = 57,85$ | 30. $\frac{60}{56} \times 60 = 62,14$ |

5. % Asupan Energi terhadap Kebutuhan

$$1. \frac{1778}{2129} \times 100\% = 83,51\%$$

$$2. \frac{1620}{2169,6} \times 100\% = 74,68\%$$

$$3. \frac{1602}{2209,82} \times 100\% = 72,52\%$$

$$4. \frac{1430}{2691} \times 100\% = 53,14\%$$

$$5. \frac{2207}{2209} \times 100\% = 99,90\%$$

$$6. \frac{1530}{2410} \times 100\% = 63,48\%$$

$$7. \frac{1492}{12450} \times 100\% = 60,89\%$$

$$8. \frac{1631}{2089} \times 100\% = 78,07\%$$

$$9. \frac{1458}{2450} \times 100\% = 59,51\%$$

$$10. \frac{1470}{2571} \times 100\% = 57,17\%$$

$$11. \frac{1745}{2410} \times 100\% = 72,40\%$$

$$12. \frac{1771}{2370} \times 100\% = 74,72\%$$

$$13. \frac{1465}{2450} \times 100\% = 59,79\%$$

$$14. \frac{1781}{2209} \times 100\% = 80,62\%$$

$$15. \frac{1910}{2169} \times 100\% = 88,05\%$$

$$16. \frac{1867}{2209} \times 100\% = 84,51\%$$

$$17. \frac{1730}{2330} \times 100\% = 74,24\%$$

$$18. \frac{1817}{2491} \times 100\% = 75,54\%$$

$$19. \frac{1421}{2410} \times 100\% = 58,96\%$$

$$20. \frac{1817}{12491} \times 100\% = 72,94\%$$

$$21. \frac{1686}{2330} \times 100\% = 72,36\%$$

$$22. \frac{1848}{2169} \times 100\% = 85,20\%$$

$$23. \frac{1674}{2129} \times 100\% = 78,62\%$$

$$24. \frac{1831}{2169} \times 100\% = 84,41\%$$

$$25. \frac{1811}{2129} \times 100\% = 85,06\%$$

$$26. \frac{1739}{2209} \times 100\% = 78,72\%$$

$$27. \frac{1801}{2410} \times 100\% = 74,73\%$$

$$28. \frac{1664}{2571} \times 100\% = 64,73\%$$

$$29. \frac{1888}{2430} \times 100\% = 77,69\%$$

$$30. \frac{1842}{2470} \times 100\% = 74,57\%$$

6. % Asupan Protein terhadap Kebutuhan

$$1. \frac{53,1}{56,78} \times 100\% = 93,34\%$$

$$2. \frac{54}{57,85} \times 100\% = 93,32\%$$

$$3. \frac{55}{58,92} \times 100\% = 56,41\%$$

$$4. \frac{67}{71,78} \times 100\% = 74,5\%$$

$$5. \frac{55}{58,92} \times 100\% = 61,32\%$$

$$6. \frac{60}{64,28} \times 100\% = 57,32\%$$

$$7. \frac{61}{65,35} \times 100\% = 89,42\%$$

$$8. \frac{52}{55,71} \times 100\% = 92,33\%$$

$$9. \frac{61}{65,35} \times 100\% = 55,45\%$$

$$10. \frac{64}{68,57} \times 100\% = 67,41\%$$

$$11. \frac{60}{64,28} \times 100\% = 91,41\%$$

$$12. \frac{59}{63,21} \times 100\% = 87,30\%$$

$$13. \frac{61}{65,35} \times 100\% = 68,54\%$$

$$14. \frac{55}{58,85} \times 100\% = 54,65\%$$

$$15. \frac{54}{57,85} \times 100\% = 59,71\%$$

$$16. \frac{55}{58,92} \times 100\% = 74,49\%$$

$$17. \frac{58}{62,14} \times 100\% = 89,14\%$$

$$18. \frac{57}{61,07} \times 100\% = 93,24\%$$

$$19. \frac{60}{64,28} \times 100\% = 64,52\%$$

$$20. \frac{62}{66,42} \times 100\% = 54,52\%$$

$$21. \frac{58}{62,14} \times 100\% = 93,33\%$$

$$22. \frac{54}{57,78} \times 100\% = 84,34\%$$

$$23. \frac{53}{56,78} \times 100\% = 75,32\%$$

$$24. \frac{54}{57,85} \times 100\% = 93,24\%$$

$$25. \frac{53}{56,78} \times 100\% = 54,14\%$$

$$26. \frac{54}{57,85} \times 100\% = 73,45\%$$

$$27. \frac{55}{58,92} \times 100\% = 93,34\%$$

$$28. \frac{60}{64,28} \times 100\% = 84,32\%$$

$$29. \frac{64}{68,57} \times 100\% = 65,54\%$$

$$30. \frac{58}{62,14} \times 100\% = 90,33\%$$

QUISIONER
TENTANG PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN
DI ASRAMA POLTEKES JAYAPURA

No. Responden :
Nama :
Umur :
Sex :
NIP :
Jabatan :

1. Siapa yang merencanakan kebutuhan bahan makanan di Asrama Poltekkes Jayapura ?
2. Atas dasar apa perencanaan bahan makanan ?
3. Hal-hal apa saja yang diperhatikan dalam kebutuhan bahan makanan ?

QUISIONER
TENTANG PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN
DI ASRAMA POLTEKES JAYAPURA

No. Responden :
Nama :
Umur :
Sex :
NIP :
Jabatan :

1. Hal-hal apa saja yang dilakukan pada makanan pokok lauk hewani, lauk nabati, sayuran, bahan-bahan makan tersebut memproduksi dan distribusi ? Sebutkan !
2. Berapa kali masak untuk satu hari ?
3. Jam berapa mulai masak untuk makan pagi ?
4. Jam berapa mulai masak untuk makan siang ?
5. Jam berapa mulai masak untuk makan malam ?
6. Jam berapa mulai distribusi makan pagi ?
7. Jam berapa mulai distribusi makan siang ?
8. Jam berapa mulai distribusi makan malam ?

QUISIONER
TENTANG PERENCANAAN KETENAGAAN
DI ASRAMA POLTEKES JAYAPURA

No. Responden :
Nama :
Umur :
Sex :
NIP :
Jabatan :

1. Berapakah jumlah tenaga pengelola makanan di Asrama Polteks Jayapura?
Sebutkan !
2. Dari mana sajakah pendidikan akhir tenaga pengelola makanan di Asrama Poltekes Jayapura ?
3. Apakah tenaga pengelola makanan di Asrama Poltekes Jayapura adlaha berpendidikan tinggi ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 - c. Sebagian saja

QUISIONER
TENTANG PERENCANAAN MENU
DI ASRAMA POLTEKES JAYAPURA

No. Responden :
Nama :
Umur :
Sex :
NIP :
Jabatan :

1. Siapa yang menyusun perencanaan menu ?
2. Siapa yang melaksanakan perencanaan menu ?
3. Dasar apa perencanaan menu dilaksanakan ?
4. Bagaimana cara menyusun perencanaan menu ?

ANAK ASRAMA PUTRA POLTEKES JAYAPURA

a. Nomor responden :

b. Unit kerja :

2. Identitas Responden

a. Nama responden/anak asrama :

b. Umur :

c. Sex :

d. TB _____ ;

e. BB ;

3. Keterangan Hasil Pengukuran

1. Status Gizi/imt

4. Tabel Quisioner

[illegible]