

**STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG
DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB
KABUPATEN KEBUMEN**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**



**Disusun oleh :
ADINA TRI UTAMI
NIM. 08511241004**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Juli 2013**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul **“STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KABUPATEN KEBUMEN”** ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juli 2013

Dosen Pembimbing



Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP. 19630111 198812 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KABUPATEN KEBUMEN

Dipersiapkan dan disusun oleh :

ADINA TRI UTAMI

08511241004

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji Skripsi

FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Pada tanggal 17 Juli 2013 dan dinyatakan telah Memenuhi Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Endang Mulyatiningsih	: Ketua Pengaji 	17 Juli 2013
Sutriyati Purwanti, M.Si	: Sekretaris 	17 Juli 2013
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	: Pengaji Utama 	17 Juli 2013

Yogyakarta, Juli 2013

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta,



Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Adina Tri Utami

NIM : 08511241004

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi

“STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG

DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB

KABUPATEN KEBUMEN”

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya yang ditulis orang lain, kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, Juli 2013

Yang menyatakan,



Adina Tri Utami

NIM. 085112410104

PERSEMBAHAN

Laporan tugas akhir Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Bapak dan Ibuku tersayang yang telah membesarkan dan mendidikku dengan penuh kesabaran dan kasih sayang. Terimakasih atas semua nasehat, ilmu, do'a dan dukungan yang telah kalian berikan selama ini.
2. Kedua kakaku, Om, Tante dan keluarga besarku yang telah memberikan semangat, do'a dan dukungannya selama ini.
3. My Lovely Mas Andi yang tak pernah henti – hentinya memberikan nasehat, semangat, do'a, cinta dan kasih sayangnya sehingga laporan ini dapat terselesaikan.
4. Sahabat – sahabatku Dinda, Putri, Salman, Mba Anggit terimakasih atas semangat dan dukungan kalian.
5. Teman – teman S1 Reguler angkatan 2008, terimakasih atas kebersamaan yang telah kita lewati bersama selama empat tahun ini. Selamanya kalian akan selalu menjadi teman terbaikku.
6. Almamaterku UNY terimakasih telah menjadi tempat untukku menimba ilmu dan pengalaman hidup yang tak akan terlupakan dalam hidupku.
7. Semua pihak yang telah membantuku dalam menyelesaikan laporan tugas akhir Sripsi ini.

MOTTO

- Berusahalah jangan sampai terlengah waktu sedetik saja, karena atas kelengahan kita tak akan bisa dikembalikan seperti semula
 - Allah tidak akan memberikan beban kepada seseorang melainkan sesuai dengan kemampuannya.” (Q.S. Al Baqarah: 286)
 - Pengalaman adalah guru terbaik
 - Bunga yang tidak akan layu sepanjang jaman adalah kebajikan.(William Cowper)
 - Lebih baik terlambat dari pada tidak sama sekali.

**STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG
DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB
KABUPATEN KEBUMEN**

**Adina Tri Utami
08511241004**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui evaluasi : (1) *Context*: Tujuan penyelenggaraan makanan di SDI Ulil Albab Kebumen; (2) *Input*: a) Kondisi SDM penyelenggara makanan di SDI Ulil Albab Kebumen, b) Ketersediaan anggaran dana penyelenggaraan makanan di SDI Ulil Albab Kebumen, c) Menu penyelenggaraan makanan di SDI Ulil Albab Kebumen, d) Ketersediaan sarana prasarana penyelenggaraan makanan di SDI Ulil Albab Kebumen; (3) *Process*: Penggunaan SDM, anggaran dana, perencanaan bahan dan sarana prasarana dalam penyelenggaraan makanan di SDI Ulil Albab Kebumen; (4) *Product*: Ketercapaian tujuan penyelenggaraan makanan di SDI Ulil Albab Kebumen.

Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi dengan pendekatan CIPP (*Context, Input, Process, Product*). Waktu penelitian pada bulan Mei 2012- Juli 2013. Subjek penelitian ini pengurus *catering*, Kepala Sekolah dan siswa SDI Ulil Albab Kebumen. Metode pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data dengan menggunakan analisis deskriptif.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan: (1) *Context*: Penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen memerlukan adanya ahli gizi untuk memantau penyusunan menu; (2) *Input*: a) Pengurus *catering* yang hanya berjumlah 3 orang dengan keadaan usia yang bertambah tua harus melayani siswa dan karyawan sebanyak 249 orang; b) Sarana dan prasarana penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen yang disediakan belum cukup memenuhi kebutuhan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makan siang; c) Pengadaan dana penyelenggaraan makanan diperoleh dari iuran siswa; (3) *Process*: a) Perencanaan penyelenggaraan makan siang meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, pembelian bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan masuk dalam kategori cukup baik; b) Pelaksanaan penyelenggaraan makan siang meliputi pengolahan bahan makanan dan sanitasi hygiene masuk kategori baik, distribusi makanan dan penyajian makanan termasuk dalam kategori cukup baik; (4) *Product*: Pencapaian hasil penyelenggaraan makan siang berdasarkan kriteria sarana prasarana dan penyusunan menu masih belum sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan.

Kata Kunci : Evaluasi; Penyelenggaraan Makan Siang; Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Shalawat serta salam penulis haturkan kepada junjungan dan panutan kita Nabi Muhammad SAW. Berkat kemudahan yang diberikan-NYA, sehingga laporan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “Studi Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang Di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kabupaten Kebumen” ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini tidak lepas dari bantuan orang lain. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M. Eng, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Dr. Endang Mulyatiningsih, selaku pembimbing, yang telah banyak memberikan saran, motivasi dan kepercayaan kepada penulis untuk berkarya
5. Purwati Tjahyaningsih, M. Pd., selaku Pembimbing Akademik dan Dosen – Dosen PTBB, khususnya Prodi Boga yang telah memberikan motivasi serta bimbingan.
6. Bapak dan Ibu tercinta yang telah memberikan semangat, do'a dan kesabaran dalam proses penyelesaian tugas akhir skripsi ini, begitu juga dukungan materiil yang telah diberikan.
7. Rekan seperjuangan S1 Reguler Angkatan 2008 yang selalu memberikan dukungan dan semangatnya.

Dalam penulisan laporan skripsi ini penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kesempurnaan. Besar harapan penulis atas saran, kritik, pengarahan dan bantuan untuk terselesainya laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Juli 2013

Penulis

Adina Tri Utami

NIM. 08511241004

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
PERSEMBERAHAN.....	v
MOTTO.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Deskripsi Teori	
1. Evaluasi.....	9
2. Penyelenggaraan Makanan Institusi	14
3. Macam-Macam Penyelenggaraan Makanan.....	15
4. Prinsip Manajemen dalam Penyelenggaraan Makanan.....	16
5. Perencanaan Menu dan Gizi.....	38
6. Sanitasi Hygiene.....	46
B. Penelitian yang Relevan.....	51
C. Kerangka Berfikir.....	53

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	55
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	55
C. Definisi Operasional Penelitian.....	55
D. Sumber Data Penelitian.....	56
E. Metode Pengumpulan Data.....	57
F. Instrumen Penelitian.....	59
G. Teknik Analisis Data.....	60
H. Cara Pengambilan Keputusan	61

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian	
1. Lokasi Penelitian.....	64
2. Sumber Daya Manusia.....	65
B. Deskripsi Hasil Evaluasi	
1. Deskripsi Data Konteks.....	66
2. Deskripsi Data Input.....	67
3. Deskripsi Data Process.....	70
4. Deskripsi Data Product.....	76
C. Pembahasan Hasil Penelitian	
1. Evaluasi Context.....	77
2. Evaluasi Input.....	78
3. Evaluasi Process.....	82
4. Evaluasi Product.....	88

BAB IV SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN.....	89
B. SARAN.....	90

DAFTAR PUSTAKA.....	92
---------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel.1 : Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang di SDI Ulil Albab Kebumen.....	58
Tabel.2 : Kriteria Sarana Prasarana yang baik dan sesuai untuk dapur catering.....	62
Tabel.3 : Kriteria Penyusunan Menu berdasar segi ekonomi.....	63
Tabel.4 : Jumlah siswa dari tahun ajaran 2006/2007 sampai tahun ajaran 2012/2013.....	65
Tabel.5 : Sarana Prasarana Penyelenggaraan Makan Siang di SDI Ulil Albab Kebumen.....	68
Tabel 6 : Hasil Penilaian Observasi Pengurus Catreing pada Pelaksanaan Penyelenggaraan Makan Siang.....	71
Tabel.7 : Penyusunan Menu Makan Siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen untuk 1 Minggu.....	73

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Setiap makhluk hidup khususnya manusia, memerlukan makanan dan minuman untuk dikonsumsi. Tubuh manusia harus memperoleh cukup makanan untuk memenuhi kebutuhan gizinya termasuk kecukupan energi, protein, lemak, vitamin, karbohidrat, mineral, dan air guna mempertahankan kelangsungan hidupnya. Makanan merupakan kebutuhan utama manusia untuk hidup, tumbuh dan berkembang. Tanpa makanan tubuh manusia akan menjadi lemas dan kurang bergairah dalam menjalankan aktivitasnya.

Pemberian makanan yang bergizi utamanya dapat menjamin pertumbuhan dan perkembangan anak. Pada anak sebaiknya frekuensi makan lebih sering dibanding orang dewasa. Hal ini disebabkan ukuran lambung anak relatif kecil, padahal mereka membutuhkan lebih banyak energi per-kg berat badannya untuk pertumbuhan. Salah satu cara adalah memberikan makan siang. Pada siang hari waktunya makan siang anak – anak masih berada di sekolah jadi diselenggarakan makan siang di sekolah. Didalam mengkonsumsi makanan harus memperhatikan dari segi kualitas maupun kuantitasnya, karena kualitas dan kuantitas makanan yang dimakan seseorang akan mempengaruhi asupan gizi yang masuk ke dalam tubuh. Jumlah makanan yang dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan gizi yang dianjurkan agar tubuh tetap sehat. Kebutuhan kalori untuk anak-anak dibutuhkan sesuai dengan berat badan, usia, dan aktivitas anak. Kebutuhan kalori untuk anak

usia 7-9 tahun membutuhkan energi sekitar 1800 kkal, sedangkan untuk anak laki-laki usia 10-12 tahun membutuhkan energi sekitar 2000 kkal dan untuk anak perempuan usia 10-12 tahun membutuhkan energi sekitar 1900 kkal.

Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kawedusan Kebumen merupakan salah satu Sekolah Dasar yang menyelenggarakan makan siang karena jam belajar anak sampai sore sehingga sangat dibutuhkan makanan sebagai sumber energi untuk melaksanakan aktivitas belajarnya. Makan siang yang diberikan merupakan suatu langkah untuk pemberian nutrisi, jadi bukan hanya sekedar untuk membuat anak tidak lapar. Makan siang yang kurang dari segi kualitas dan kuantitasnya, tidak dapat diperbaiki dengan makan pagi atau makan sore/malam. Jadi dalam pembuatan menu makan siang perlu pengelolaan makanan yang baik sehingga anak tidak mengalami kekurangan gizi baik itu energi maupun protein.

Di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab terdapat kegiatan penyelenggaraan makan siang yang dilaksanakan setiap hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Sabtu dan hari Jumat anak hanya mendapat snack atau makanan selingan. Penyelenggaraan makan siang yang disediakan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab merupakan penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial artinya tidak mencari keuntungan semata.

Penyelenggaraan makanan atau makan siang merupakan suatu kesatuan untuk menyediakan makanan di suatu institusi. Penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan mengenai: 1) SDM yang digunakan; 2) anggaran dana; 3) perencanaan makanan; dan sarana prasarana yang

mendukung. Beberapa komponen ini sangat erat kaitannya dengan kemajuan penyelenggaraan makanan tersebut. Dalam pelaksanaan penyelenggaraan makan siang merupakan serangkaian kegiatan yang melibatkan sejumlah tenaga, peralatan, bahan, dan biaya. Penyelenggaraan ini dikelola oleh pengurus *catering* yang beranggotakan kaum wanita dengan tingkat pendidikan yang berbeda seperti lulusan tingkat SD dan tingkat SMA, tentu saja dalam pelaksanaannya mengalami beberapa kendala. Kendala tersebut diantaranya, kurangnya wawasan untuk masalah pengolahan makanan yang baik dan benar.

Sumber daya manusia adalah suatu tenaga kerja yang mengandalkan manusia untuk melaksanakan satu rangkaian kerja untuk mencapai tujuan tertentu. Banyak pertimbangan untuk masalah tenaga kerja sesuai dengan besar kecilnya institusi. Pertimbangan tersebut berupa pendidikan, usia serta keterampilan yang dilihat berdasarkan pencapaian standar ketenagaan yang telah ditetapkan pada tujuan suatu institusi. Sumber daya manusia di SD Islam Ulil Albab pada umumnya sama dengan yang lainnya yaitu adanya kelompok tenaga pengelola, kelompok tenaga pelaksana dan pembantu pelaksana, dengan adanya kelompok – kelompok tersebut dapat mempermudah pelaksanaan proses penyelenggaraan dengan baik.

Dalam penyelenggaraan makanan juga harus memperhatikan rangkaian kegiatan pelaksanaan dan pengawasan makanan (*sanitasi hygiene*) guna menciptakan makanan yang sehat. Perencanaan makanan bagi kebutuhan gizi siswa yang dilakukan pengurus catering belum ada

pengawasan dari ahli gizi. Ketersediaan sarana prasarana juga perlu diperhatikan guna mendukung proses pelaksanaan. Sarana prasarana yang relevansi antara kebutuhan dan tenaga pengurus catering serta rasio antara alat proses pelaksanaan dengan jumlah siswa yang semakin bertambah.

Melihat beberapa hal tersebut maka dapat ditentukan bahwa hasil penyelenggaraan yang dicapai belum maksimal. Apalagi proses evaluasi yang kurang tepat dan kurang lengkap akan menyebabkan hasilnya kurang memuaskan. Berdasarkan kendala yang dialami dalam penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab, maka perlu diadakan penelitian evaluasi. Keberhasilan evaluasi tidak hanya dalam bentuk hasil tetapi juga dari segi waktu, kelancaran dana, tenaga dan sebagainya. Evaluasi dapat menggunakan berbagai pendekatan, metode dan teknik yang tepat untuk menghimpun data untuk disampaikan kepada penyelenggara, pengelola dan pelaksana serta pihak-pihak lainnya yang terkait sebagai masukan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan penghentian, perluasan, perbaikan, dan peningkatan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab.

Penelitian ini akan mengevaluasi tentang pelaksanaan penyelenggaraan makan siang yang dilaksanakan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab dengan menggunakan metode evaluasi CIPP (*Contex, Input, Process, Product*).

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka muncul berbagai permasalahan yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Pentingnya makanan sebagai kebutuhan utama manusia untuk hidup, tumbuh dan berkembang, sehingga perlu adanya penyusunan menu yang baik.
2. Kebutuhan kalori untuk anak dibutuhkan sekitar 1800-2000 kkal, tetapi di dalam penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen belum memenuhi kebutuhan kalori yang sesuai.
3. Belum adanya pengawasan dari ahli gizi sehingga pemahaman tentang perencanaan pola menu kurang sesuai.
4. Diperlukan adanya perhatian dalam rangkaian kegiatan pelaksanaan dan pengawasan makanan (*sanitasi hygiene*).
5. Diperlukan ketersediaan sarana dan prasarana pada penyelenggaraan makan siang.
6. Pengadaan dana yang masih terbatas pada penyelenggaraan makan siang.

C. Batasan Masalah

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang mendalam, penelitian ini dibatasi pada masalah-masalah yang terkait langsung dengan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen yang mencakup : (a) evaluasi *context* meliputi tujuan penyelenggaraan makanan , (b) evaluasi *input* meliputi sumber daya manusia, ketersediaan sarana prasarana, anggaran dana dan perencanaan bahan makanan pada

penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen, (c) evaluasi *process* meliputi pelaksanaan dan pengawasan (sanitasi hygiene) program penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen, (d) evaluasi *product* meliputi ketercapaian tujuan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen. Permasalahan dalam penelitian ini akan dibatasi tentang evaluasi penyelenggaraan makan saing di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Evaluasi *Context* :

Bagaimana tujuan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen?

2. Evaluasi *Input* :

Bagaimana kondisi *input* penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen yang meliputi *input* sumber daya manusia (SDM), anggaran dana, perencanaan bahan dan sarana prasarana?

3. Evaluasi *Process* :

Bagaimana penggunaan sumber daya manusia, anggaran dana, perencanaan bahan dan sarana prasarana dalam penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen?

4. Evaluasi *Product* :

Bagaimana pencapaian tujuan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Ulil Albab Kebumen sudah sesuai dengan tujuan?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian tersebut adalah untuk mengetahui evaluasi :

1. *Context* :

Tujuan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.

2. *Input* :

- a. Kondisi sumber daya manusia (SDM) penyelenggara makanan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.
- b. Ketersediaan anggaran dana penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.
- c. Menu penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.
- d. Ketersediaan sarana prasarana penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.

3. *Process* :

Penggunaan sumber daya manusia, anggaran dana, perencanaan bahan dan sarana prasarana dalam penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.

4. *Product* :

Ketercapaian tujuan penyelenggaraan makanan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen sudah sesuai tujuan.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian mengenai evaluasi penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen meliputi :

1. Bagi mahasiswa

Penelitian evaluasi ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai penyelenggaraan makanan untuk anak sekolah dasar.

2. Bagi Sekolah

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai masukan dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan kualitas penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.

3. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan untuk mengadakan penelitian lebih lanjut tentang penyelenggaraan makanan di sekolah.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teori

1. Evaluasi

a. Pengertian Evaluasi

Evaluasi menurut Suharsimi Arikunto & Cepi Syafrudin (2004:1-2) adalah kegiatan untuk mengumpulkan informasi tentang bekerjanya sesuatu, yang selanjutnya informasi tersebut digunakan untuk menentukan alternatif yang tepat untuk mengambil sebuah keputusan. Evaluasi merupakan aktivitas untuk mengumpulkan informasi sebagai dasar dalam pengambilan keputusan. Pihak berwenang dalam menentukan keputusan diharapkan berdasar data atau informasi dari evaluator.

Evaluasi merupakan suatu proses sistematis dalam mengumpulkan, menganalisis, dan menginterpretasikan informasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan tujuan (Departemen Pendidikan Nasional, 2002:2). Sistematis mengandung makna bahwa evaluasi program dilakukan melalui prosedur yang tertib berdasarkan kaidah – kaidah ilmiah. Data yang dikumpulkan, sebagai fokus evaluasi program, diperoleh dari kegiatan pengumpulan, pengolahan, analisis dan penyajian dengan menggunakan pendekatan, model, metode dan teknik ilmiah. Pengambilan keputusan bermakna bahwa data yang disajikan itu akan bernilai apabila menjadi masukan berharga untuk proses pengambilan keputusan tentang alternatif yang akan diambil terhadap program (Djudju Sudjana, 2006:21). Difinisi

ini mengandung pengertian bahwa evaluasi sebagai suatu proses untuk menentukan sejauhmana tujuan pendidikan yang telah dilaksanakan telah dicapai.

Mengacu kepada Suharsimi (2004: 7-9), evaluasi program adalah upaya untuk mengetahui efektivitas masing-masing komponennya. Kebijakan yang dapat dilakukan berdasarkan hasil dalam pelaksanaan sebuah program, yaitu (1) menghentikan program, (2) merevisi program, (3) melanjutkan program, dan (4) menyebarluaskan program diwaktu lain. Oleh karena itu, melakukan evaluasi program berarti melakukan kegiatan yang dimaksudkan untuk mengetahui seberapa tinggi tingkat keberhasilan dan kegiatan yang direncanakan.

Berdasarkan beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan evaluasi adalah kegiatan untuk mengumpulkan data yang sistematis sebagai informasi dalam mengambil keputusan untuk menilai suatu hasil dan proses dalam mencapai suatu kegiatan yang direncanakan.

b. Tujuan dan Manfaat Evaluasi

Tujuan evaluasi adalah untuk mengukur efek atau dampak dari suatu program dengan membandingkan antara hasil dan tujuan yang telah ditetapkan, sebagai bahan pertimbangan bagi pembuat keputusan dalam mengambil kebijakan baik yang berkenaan dengan program yang sedang berlangsung maupun peningkatan perencanaan program yang akan datang.

Suharsimi Arikunto (2002: 290-291), menyatakan bahwa pada dasarnya tujuan evaluasi adalah untuk memperoleh data atau informasi

yang akurat dan obyektif tentang pelaksanaan suatu program. Informasi yang didapatkan mengenai dampak atau hasil, proses, efisiensi atau pemanfaatan dan pendayagunaan sumber yang ada. Untuk pemanfaatan hasil dapat ditunjukkan pada program itu sendiri, program akan dilanjutkan, direvisi atau dimodifikasi atau bahkan dihentikan. Program akan dapat dilaksanakan dengan baik apabila direncanakan dengan matang sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan sebelumnya.

Dari beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan evaluasi adalah untuk memperoleh data dan informasi tentang pelaksanaan suatu program yang telah disusun dari perencanaan sampai pelaksanaan sehingga dapat digunakan untuk bahan penyusunan kebijaksanaan. Kaitannya dengan penelitian ini yaitu untuk memperoleh data secara jelas tentang penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kawedusan Kebumen, juga untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan penyelenggaraan makan siang ini.

c. Model Evaluasi

Model evaluasi adalah rancangan yang akan digunakan untuk melakukan evaluasi terhadap suatu program. Para ahli evaluasi telah merancang model evaluasi yang dapat digunakan oleh para evaluator. Sebagian model berupa rancangan teoritis yang disusun para pakar, sebagian lagi berupa konsep, pedoman dan petunjuk teknis untuk menyelenggarakan evaluasi program (Djudju Sudjana, 2006:51).

Untuk menentukan efektifitas terhadap program atau kegiatan dapat dilakukan dengan pendekatan evaluasi terhadap beberapa model penelitian evaluasi, antara lain UCLAm Brinkerhoff, Stake, dan CIPP. Model – model evaluasi program dapat dikelompokkan menjadi (a) model evaluasi terfokus pada pengambilan keputusan, (b) model evaluasi terhadap unsur – unsur program, (c) model evaluasi terhadap jenis atau tipe kegiatan program, (d) model evaluasi terhadap proses pelaksanaan program, (e) model evaluasi terhadap pencapaian tujuan program, dan (f) model evaluasi terhadap hasil dan pengaruh program (Djudju Sudjana, 2006: 51). Dalam penelitian ini digunakan model evaluasi CIPP yaitu Context, Input, Proses, Product yang dikembangkan oleh Stufflebeam.

a) Context

Evaluasi konteks menjelaskan mengenai kondisi lingkungan yang relevan dan mengidentifikasi kebutuhan-kebutuhan yang belum terpenuhi. Evaluasi konteks membantu merencanakan kebutuhan yang akan dicapai dan membantu dalam menyusun tujuan program. Evaluasi ini juga menggambarkan tentang perencanaan program seperti karakteristik, kurikulum, keunggulan dan kelemahan tenaga pelakasana, sarana dan prasarana dan anggaran dana (Djudju Sudjana, 2006:55).

b) Input

Evaluasi input ini menyediakan data untuk menentukan sumber-sumber yang dapat digunakan untuk mencapai tujuan program. Evaluasi

input juga mencakup rencana dan strategi yang digunakan untuk mencapai tujuan program (Djudju Sudjana, 2006:55).

c) Proses

Evaluasi proses menyediakan umpan balik yang berhubungan dengan pelaksanaan program termasuk pengaruh sistem dan keterlaksanaan program. Evaluasi ini juga untuk membantu mengimplementasikan keputusan program (Djudju Sudjana, 2006:56).

d) Produk

Evaluasi produk menginterpretasikan pencapaian pelaksanaan program pada akhir program. Evaluasi produk ini digunakan untuk melakukan interpretasi rasional tentang hasil dan pengaruh dengan menggunakan data konteks, input dan proses (Djudju Sudjana, 2006:56).

Model evaluasi CIPP memiliki kerangka kerja dasar yaitu Evaluasi Context, untuk membantu mengembangkan tujuan. Evaluasi Input, untuk membantu membentuk usulan – usulan strategis pelaksanaan program. Evaluasi Process, berfungsi untuk mengarahkan dan mengetahui sejauh mana keterlaksanaan suatu program. Evaluasi Product, untuk mengetahui ketercapaian suatu program dan selanjutnya memberikan keputusan – keputusan yang berkenaan dengan hasil evaluasi.

Pemilihan model evaluasi CIPP untuk mengevaluasi penyelenggaraan makan siang, karena model evaluasi CIPP memiliki kerangka kerja dasar yang lengkap yang meliputi evaluasi konteks, input, proses, dan produk. Model evaluasi CIPP sangat tepat digunakan dalam

satu kesatuan untuk mengevaluasi penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Ulil Albab Kawedusan Kebumen.

2. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling utama. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan satu keharusan untuk dilaksanakan diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar lingkungan keluarga diperlukan oleh konsumen karena tidak dapat makan bersama dengan keluarga dirumah, seperti para penghuni asrama atau panti asuhan, karyawan pabrik atau perusahaan, narapidana dan lain sebagainya.

Menurut Sjahmien Moehyi (1992:3) penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan satu keluarga, tetapi merupakan satu kesatuan dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan kelompok. Konsumen yang memerlukan pelayanan makanan di luar lingkungan keluarga biasanya memiliki ciri-ciri berikut, mereka berada jauh dari lingkungan keluarga, tidak bebas meninggalkan tempat mereka berada, dan merupakan satu kesatuan karena berbagai hal, seperti narapidana, kelompok pengungsi, orang sakit di rumah sakit, dan para pekerja di suatu pabrik.

Tujuan umum penyelenggaraan makanan banyak adalah tersedianya makanan yang memuaskan bagi klien dengan manfaat yang setinggi-tingginya bagi institusi. Secara khusus setiap institusi dituntut untuk:

- a) Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan dimasak secara layak.
- b) Pelayanan yang cepat dan menyenangkan
- c) Menu seimbang dan bervariasi
- d) Harga layak, serasi dengan pelayanan yang diberikan
- e) Standar kebersihan dan sanitasi tinggi (Mukrie, 1990).

Prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan sesuai dengan jumlah dan macam zat gizi yang diperlukan tubuh, memperhitungkan keinginan dan penerimaan serta kepuasan konsumen dengan cita rasa yang tinggi dan sanitasi yang layak serta harga terjangkau oleh konsumen (Mukrie, 1990).

Dari beberapa penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa penyelenggaraan makanan adalah pengadaan makanan yang diberikan kepada suatu kelompok yang berada diluar lingkungan keluarga sebagai pemenuh kebutuhan manusia sesuai dengan gizi yang dibutuhkan tubuh.

3. Macam – Macam Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan menurut waktu penyelenggaraan, sifat penyelenggaraan, tempat penyelenggaraan (Sjahmien Moehyi,1992:4-5).

a. Waktu Penyelenggaraan

Waktu penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan sebagai berikut :

- 1) Penyelenggaraan makanan hanya satu kali saja, berupa makanan lengkap atau hanya makanan kecil (*snack food*).
- 2) Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas.

3) Penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat.

b. Sifat Penyelenggaraan

Sifat penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan sebagai berikut :

1) Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersil

2) Penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersil

c. Tempat Penyelenggaraan

Penyelenggaraan makanan kelompok dapat juga dibedakan berdasarkan tempat memasak dan menyajikan makanan seperti berikut :

1) Jasa boga (*catering*) adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan.

2) Makanan institusi (*institutional food service*) adalah bentuk penyelenggaraan makanan yang tempat memasak dan menyajikan makanan berada di suatu tempat.

Ciri – ciri penyelenggaraan makanan sebagai berikut :

a. Tidak bertujuan untuk mencari keuntungan.

b. Dana sudah ditentukan oleh institusi

c. Makanan diolah dilingkungan institusi

d. Hidangan yang disajikan hampir sama dengan menu yang ada di lingkungan keluarga (Sjahmien Moehyi,1992:6).

4. Prinsip Manajemen Dalam Penyelenggaraan Makanan

a. Perencanaan

Perencanaan dapat diartikan sebagai rangkaian tindakan yang dilakukan untuk mencapai suatu hasil yang diinginkan, antara lain berkenaan dengan berbagai masukan yang diperlukan. Dengan perencanaan akan ditentukan kebutuhan sarana fisik, peralatan pengolahan dan penyajian makanan, tenaga pelaksana dan sebagainya (Sjahmien Moehyi,1992:37).

b. Organisasi dan Ketenagaan

Organisasi merupakan kelompok kegiatan serta tugas dan fungsi masing-masing unit kerja yang ada dalam organisasi itu serta hubungan kerja antara masing - masing unit kerja. Dalam penyelenggaraan makanan merupakan suatu proses rangkaian kegiatan yang melibatkan banyak orang, maka diperlukan pengorganisasian yang baik guna mendapatkan hasil yang memuaskan (Sjahmien Moehyi,1992:39).

Jenis tenaga kerja yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun nonkomersial, pada umumnya dapat dibagi menjadi tiga kelompok tenaga kerja, yaitu kelompok tenaga pengelola, kelompok tenaga pelaksana, dan kelompok tenaga pembantu pelaksana.

1) Kelompok Tenaga Pengelola

Tenaga pengelola kegiatan penyelenggaraan makanan bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan dan pengendalian. Kelompok tenaga ini bertanggung jawab dalam penyusunan menu dan cita rasa makanan

yang dihasilkan, serta efisiensi penggunaan dana yang tersedia sehingga biaya penyelenggaraan makanan dapat ditekan serendah mungkin tanpa mengurangi mutu dan cita rasa makanan (Sjahmien Moehyi,1992:42).

2) Kelompok Tenaga Pelaksana

Kelompok tenaga pelaksana dalam penyelenggara makanan adalah yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan produk makanan dan distribusi makanan kepada konsumen. Jenis tenaga dalam kelompok ini adalah mereka yang mempunyai keahlian dalam kegiatan masak – memasak (Boga), selain telah mengikuti pendidikan formal dalam kebogaan juga cukup mempunyai pengalaman dalam masak – memasak untuk kelompok (Sjahmien Moehyi,1992:43).

3) Kelompok Tenaga Pembantu Pelaksana

Kelompok tenaga pembantu pelaksana penyelenggaraan makanan adalah mereka yang terlibat dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, tetapi tidak mempunyai tanggung jawab khusus. Umumnya mereka hanya membantu tenaga pelaksana untuk menyelesaikan tugasnya, seperti membersihkan bahan makanan, memotong atau membantu pekerjaan memasak lainnya, termasuk membersihkan peralatan (Sjahmien Moehyi,1992:43).

4) Pengetahuan Pengolahan Makanan

Pengetahuan didapat dari belajar maupun pengalaman dengan memerlukan waktu serta situasi untuk memecahkan masalah, dan menyesuaikan dengan situasi baru sebagai modal belajar. Menurut

Notoadmojo (2007) bahwa dengan pengetahuan yang baik pula, sehingga dapat mencegah atau menanggulangi masalah yang ada. Menurut Suharsimi Arikunto (2008) cara pengukuran pengetahuan dengan cara membandingkan sesuatu dengan ukuran.

c. Anggaran Dana

Anggaran merupakan suatu alat untuk perencanaan dan pengawasan operasi keuntungan dalam suatu organisasi laba dimana tingkat formalitas suatu budget tergantung besar kecilnya organisasi. Untuk melaksanakan tugas di atas, tentu saja diperlukan rencana yang matang.

Perencanaan anggaran belanja adalah serangkaian kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk mengadakan bahan makanan. Perencanaan anggaran harus peka terhadap harga – harga yang terjadi di pasaran bebas, serta pembebanan biaya lain berakibat pada penetapan harga. Perhitungan anggaran ini harus ditetapkan dengan tegas biaya yang termasuk dalam pelaksanaan penyediaan makanan dan informasi – informasi yang dibutuhkan untuk menyelesaikan akuntansi penyelenggaraan makanan (Direktorat BGM, 1991).

Tujuan dari perencanaan anggaran belanja makanan adalah tersedianya usulan belanja makanan yang cukup untuk bahan makanan sesuai dengan ketentuan standar gizi. Langkah – langkah perencanaan anggaran belanja makanan:

- 1) Mengumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya
- 2) Menetapkan macam dan jumlah konsumen
- 3) Mengumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survai pasar, kemudian tentukan harga rata – rata bahan makanan
- 4) Membuat standar kecukupan gizi ke dalam berat kotor.
- 5) Menghitung indek harga makanan setahun untuk masing – masing konsumen (termasuk pegawai)
- 6) Dari hasil perhitungan anggaran di laporan kepada pengambilan keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing – masing) untuk meminta perbaikan
- 7) Perencanaan anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif (Depkes,2003).

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa anggaran dana yaitu rencana penyusunan biaya yang ditetapkan oleh suatu instansi untuk seluruh kegiatan dalam instansi tersebut untuk jangka waktu tertentu.

d. Sarana dan Prasarana

- 1) Pengertian Sarana dan Prasarana

Tersedianya sarana dan prasarana yang memadai tentunya akan sangat membantu pihak penyelenggaraan makan siang dalam mengolah makanan di SD Islam Ulil Albab Kebumen. Penggunaan sarana dan

prasaranan harus diusahakan dapat memberikan kemudahan pada pelaksanaan proses pengolahan makanan secara optimal.

Guna mendukung tercapainya tujuan penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab diharapkan pihak penyelenggara mampu memenuhi sarana dan prasarana penunjang kegiatan pengolahan makanan untuk kelangsungan proses penyelenggaraan makan siang. Dalam penyelenggaraan makanan diperlukan sarana yang lengkap dan tepat untuk tercapainya tujuan, karena sarana penyelenggaraan makanan merupakan sarana penunjang bagi proses pengolahan makanan. Sarana atau fasilitas merupakan segala sesuatu berupa benda atau bahan yang mempunyai peran untuk memudahkan dan memperlancar proses penyelenggaraan makanan. Sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan berupa tempat pengolahan (dapur) dan peralatan pengolahan (Dinas. P & K. Jawa Tengah, 2005:6).

Secara umum sarana dan prasarana adalah alat penunjang keberhasilan suatu proses yang dilakukan di dalam pelayanan publik, karena apabila kedua hal ini tidak tersedia maka semua kegiatan yang dilakukan tidak akan dapat mencapai hasil yang diharapkan sesuai dengan rencana.

Buku Pengelolaan Sarana Prasarana Rekreasi oleh Nanik Darsini,S.Pd. menyatakan bahwa : Prasarana yaitu segala sesuatu yang merupakan utama terselenggaranya suatu proses, sedangkan sarana yaitu

segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai makna dan tujuan.

Kamus Besar Bahasa Indonesia menyatakan bahwa kata Prasarana: segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (usaha, pembangunan, proyek, dsb), (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2002:893). Sedangkan sarana: segala sesuatu (dapat berupa syarat atau upaya) yang dapat dipakai sebagai alat atau media dalam mencapai maksud atau tujuan (Kamus Besar BI, 2002:999).

Dari beberapa pendapat di atas bahwa pengertian sarana dan prasarana adalah alat yang digunakan sebagai penunjang kelancaran suatu proses kegiatan, baik sebagai peralatan utama maupun peralatan pembantu yang berguna untuk mencapai hasil yang diharapkan.

2) Fungsi dari Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana pada dasarnya memiliki fungsi utama sebagai berikut :

- (1) Mempercepat proses pelaksanaan pekerjaan sehingga dapat menghemat waktu.
- (2) Meningkatkan produktivitas, baik barang dan jasa.
- (3) Hasil kerja lebih berkualitas dan terjamin.
- (4) Lebih memudahkan atau sederhana dalam gerak para pengguna.
- (5) Ketepatan susunan stabilitas pekerja lebih terjamin.
- (6) Menimbulkan rasa kenyamanan bagi orang-orang yang berkepentingan.

- (7) Menimbulkan rasa puas pada orang-orang yang berkepentingan yang mempergunakannya. <http://id.shvoong.com/writing-and-speaking/presenting/2106962-pengertian-sarana-dan-prasarana/>.

Sarana dan prasarana yang dimaksud akan diuraikan istilah sarana kerja atau fasilitas kerja yang ditinjau dari segi kegunaan menurut Moenir (2000: 120) membagi sarana dan prasarana sebagai berikut:

- (1) Peralatan kerja, yaitu semua jenis benda yang berfungsi langsung sebagai alat produksi untuk menghasilkan barang atau berfungsi memproses suatu barang yang berlainan fungsi dan gunanya.
- (2) Perlengkapan kerja, yaitu semua jenis benda yang berfungsi sebagai alat pembantu tidak langsung dalam produksi, mempercepat proses, membangkit dan menambah kenyamanan dalam pekerjaan.
- (3) Perlengkapan bantu atau fasilitas, yaitu semua jenis benda yang berfungsi membantu kelancaran gerak dalam pekerjaan.

Dapat disimpulkan bahwa fungsi dari sarana dan prasarana adalah sebagai alat yang dapat mempercepat suatu pekerjaan serta memberikan kenyamanan dan kepuasaan bagi penggunanya.

3) Dapur

(1) Pengertian Dapur

Pengertian umum tentang dapur adalah fasilitas untuk memasak makanan, namun di dalam operasional dapur sangat memegang peranan penting, karena tugas utama dari bagian dapur adalah tempat pengolahan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah hingga siap disajikan.

Dapur merupakan ruang yang bersifat pelayanan dan daerah kerja. Menurut Donald R. Luandberg (2004:1) mengatakan bahwa Kitchen (dapur) adalah suatu tempat makanan dan minuman diolah serta

disiapkan sesuai dengan pesanan tamu, baik di restoran maupun yang dijual dalam kamar. Menurut Departemen Pariwisata Pos dan Telekomunikasi (2004: 2) dapur merupakan tempat untuk mengolah makanan untuk disajikan.

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa dapur adalah tempat untuk memproduksi atau mengolah makanan dan minuman dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan dan dijual kepada tamu, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman. Dalam sebuah dapur harus ada ventilasi udara yang baik, karena dapur terbentuk uap, panas dan berbagai bau-bauan. Demikian pula dengan penerangan atau pemilihan warna supaya tidak menimbulkan kesan yang sempit dan gelap, permukaan dinding dan lantai dipilih yang kuat, tahan panas dan mudah dibersihkan.

(2) Fungsi Dapur dan Prinsip Kegunaannya

Fungsi dari dapur ialah sebagai tempat : a) Mempersiapkan makanan mulai dari persiapan, pengolahan dan penataan hidangan, b) Menyiapkan bahan makanan, c) Menyiapkan alat-alat pengolahan, d) Menyimpan alat-alat hidang, e) Menyimpan bumbu-bumbu, f) Menyimpan hasil makanan.

Mengingat fungsinya maka dapur hendaknya dijaga kebersihannya dan praktis penataannya. Ada beberapa prinsip penataan dapur menurut

Dra. Purwati Tjahyaningsih dkk, (1993:1-2) pada bukunya yang berjudul Pengetahuan Dapur yaitu:

- a) Prinsip Kegunaan
Mengingat fungsinya, maka ada 4 pusat kerja di dapur, yakni :
 - (1) *Refrigerator – freezer center* (penyimpanan)
 - (2) *Preparation or mise center*
 - (3) *Range center* (persiapan)
 - (4) *Sink or clean up center* (pencucian)
- b) Prinsip Kebebasan
 - (1) Kebebasan psikis
 - (2) Kebebasan keleluasaan bergerak
- c) Prinsip Keindahan
- d) Prinsip Kenikmatan
- e) Prinsip Kepribadian
Prinsip ini dimaksudkan bahwa dapur mempunyai pilihan sendiri, tidak mengikuti orang lain dalam penataan dapur.

(3) Pengaturan Dapur

Pengaturan dapur ini bertujuan untuk menghindari kelelahan fisik, sehingga perlu mengatur dapur seefisien mungkin. Penataan peralatan dapur hendaknya dapat diciptakan satu alur kerja yang baik tanpa membutuhkan tenaga tambahan dalam melaksanakan pekerjaan.

e. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan yang terdiri dari beberapa rangkaian yang memerlukan tenaga, biaya, peralatan dan bahan. Berikut ini merupakan rangkaian kegiatan pelaksanaan penyelenggaraan makanan.

1) Pembelian Bahan Makanan

Fungsi dari pembelian bahan makanan adalah penyelenggaraan pengurusan bahan makanan agar tersedia pembekalan bahan makanan dalam macam, jumlah serta kualitas yang sesuai dengan yang

direncanakan sedangkan tujuan pembelian bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan sesuai dengan yang direncanakan secara berdaya guna dan berhasil guna. Dalam pembelian bahan makanan harus di perhatikan adalah sebagai berikut:

- (1) Standar bahan makanan yang digunakan
- (2) Prosedur pembelian bahan makanan
- (3) Penetapan syarat jual beli bahan makanan (Depkes RI, 1991)

Berdasarkan fungsi dan tujuannya dapat disimpulkan bahwa pembelian bahan makanan merupakan penyediaan bahan makanan yang harus memperhatikan prosedur dan ketentuan yang sudah ditetapkan.

2) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pemesanan serta spesifikasi yang telah di tetapkan. Tujuannya adalah tersedianya bahan makanan yang siap untuk diolah. Penerimaan bahan makanan merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Dalam pelaksanaan penerimaan bergantung pada besar kecilnya institusi. Oleh karena itu fungsi unit penerimaan dapat digolongkan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan pada awal pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di suatu institusi. (PGRS, 2006).

Penerimaan bahan makanan:

- (1) Penerimaan bahan makanan langsung

Penerimaan bahan makanan adalah bahan makanan di terima.

Kemudian diterima oleh bagian penerimaan, dan penjual atau rekanan langsung mengirimkan ke bagian penyimpanan bahan kering ataupun bahan segar.

(2) Penerimaan tidak langsung

Penerimaan tidak langsung adalah bahan makanan diterima oleh unit penerimaan dan petugas unit tersebut untuk menyalurkan bahan makanan tersebut ke berbagai penyimpanan (Depkes RI).

Berdasarkan pernyataan tersebut dapat di simpulkan bahwa penerimaan bahan makanan sangatlah penting untuk pemeriksaan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima.

3) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah untuk mempertahankan kondisi bahan makanan, mencegah dari kerusakan atau gangguan lingkungan bahan makanan, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas dan waktu yang sesuai untuk unit yang memerlukan.

Tujuan penyimpanan bahan makanan:

- (1) Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang di simpan.
- (2) Melindungi bahan makanan yang di simpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lingkungan lainnya.

- (3) Melayani kebutuhan macam dalam jumlah dan mutu yang memadai (Depkes RI, 1990).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan.

- a) Penyimpanan bahan makanan segar

Bahan makanan segar mudah rusak oleh sinar atau suhu, sehingga bahan makanan ini harus disimpan dalam ruang yang sesuai dengan suhu penyimpanan bahan makanan segar.

Menurut Mukhtar (2004:21) beberapa syarat penyimpanan bahan makanan segar:

- (1) Suhu ruangan harus sesuai dengan suhu yang dibutuhkan bahan makanan. Suhu penyimpanan bahan makanan yang dianjurkan: Daging 0° C penyimpanan kurang dari 3 hari, Ikan 0° C penyimpanan kurang dari 3 hari, Ikan kering 1,7° C – 4,4° C, Susu segar 1,7° C – 4,4° C, Telur 0,6° C - 1,7° C, Sayuran dan buah 10,0° C – 11,0° C, Mentega 1,1° C, Susu kental manis 1,7° C – 4,4° C. Tidak menempatkan makanan berbau keras.
- (2) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es atau ruangan pendinginan dilakukan setiap hari.
- (3) Semua bahan yang didinginkan sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah
- (4) Tidak menempatkan makanan berbau keras bersama bahan makanan yang tidak berbau

- (5) Untuk sayuran dan buah-buahan penyimpanannya harus diperhatikan dengan membersihkan dan mencuci bahan makanan sebelum disimpan atau *diblanching* terlebih dahulu sebelum penyimpanan.
- b) Penyimpanan bahan makanan kering
- (1) Bahan makanan harus dipisahkan menurut jenisnya
 - (2) Bahan makanan yang sudah lama diterima diletakkan di sebelah atas atau di bagian depan, sehingga tidak ada stock bahan makanan yang rusak karena lama disimpan.
 - (3) Sebaiknya bahan makanan diletakkan diatas rak penyimpanan.
 - (4) Ruang penyimpanan bahan makanan atau gudang harus selalu dalam keadaan bersih dan kering.
 - (5) Gudang penyimpanan bahan makanan harus bebas dari segala jenis serangga seperti lalat, lipas serta berbagai jenis binatang penggerat lainnya.
 - (6) Pada waktu tertentu gudang tempat bahan makanan harus dibuka, untuk memungkinkan pertukaran udara sehingga tidak pengap. Suhu dalam ruangan penyimpanan bahan makanan kering tidak lebih dari 2° C.
 - (7) Kartu inventaris.

Ada dua jenis dalam penyimpanan bahan makanan yaitu dengan :

- a) Penyimpanan bahan makanan kering atau bumbu, yang dimaksud dengan bumbu adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada

makanan yang berguna untuk penyedap dan penambah aroma makanan, karena bumbu sangat berguna untuk :

- (1) Memberikan rasa dan aroma pada makanan.
 - (2) Membantu pencernaan makan, bumbu yang ditambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan yang lebih baik.
 - (3) Beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti jeruk nipis dan gula.
- b) Penyimpanan bahan makanan basah seperti daging, sayur, ikan, buah, susu dan *cream*.
- (1) Penyimpanan daging
 - (a) Daging yang dibeli harus dalam keadaan segar dan harus digantung supaya lebih empuk dan mudah ditangani
 - (b) Gunakan kaitan yang terbuat dari logam anti karat
 - (c) Daging yang dibekukan harus disimpan dalam *Deep Freezer*, kecuali bila akan langsung dimasak, untuk mencairkan esnya harus dimasukkan kedalam ruangan hingga mencair secara perlahan lahan. Mencairkan daging yang beku tidak boleh dengan cara direndam dalam air ataupun direbus, karena dapat mengurangi rasa dari daging.
 - (2) Menyimpan Ikan
 - (a) *Refrigerator* untuk ikan harus terpisah dari bahan-bahan lain.
 - (b) Bersihkan dahulu sebelum dimasukkan ke dalam *refrigerator*

- (c) Temperaturnya diatas titik beku (0-4°C)
- (d) Iakan yang dibersihkan harus dimasukkan ke dalam *Deep Friezer.*

(3) Menyimpan susu dan *cream*

- (a) Susu segar harus dimasukkan dalam *container* yang bersih, bahkan yang paling baik tetap dalam tempatnya semula ketika dikirim dan hanya dibuka pada saat-saat yang diperlukan.
- (b) Susu dan cream harus disimpan dalam *refrigerator*.
- (c) Susu dan cream sedapat mungkin pembeliannya setiap hari.
- (d) Tempat susu harus ditutup rapat .
- (e) Susu kalengan disimpan dalam *store* yang sejuk dan berventilasi.

(4) Penyimpanan sayuran

- (a) Sebelum disimpan sayuran terlebih dahulu dibersihkan.
- (b) Gunakan tempat isian yang mempunyai lobang-lobang agar udara bebas masuk.
- (c) Jangan menyimpan sayuran dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak dapat bebas masuk.
- (d) Bagi sayuran seperti selada, seledri dan sejenisnya, sebaiknya dibasahi dahulu sebelum dimasukkan ke *refrigerator*.

(e) Sayuran tidak boleh direndam dalam air terlalu lama, karena akan mengakibatkan sayuran kehilangan tekstur, serta kualitas dari sayuran tersebut.

(5) Penyimpanan buah

(a) Jangan menyimpan buah-buahan dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak bebas masuk.

(b) Buah yang belum matang sebaiknya disimpan dalam kardus.

Dapat disimpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan yaitu untuk mempertahankan kondisi dan kualitas bahan makanan dari kerusakan atau gangguan lingkungan sampai bahan makanan tersebut digunakan.

4) Persiapan Pengolahan Makanan

Persiapan pengolahan makanan yaitu suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan (Mukrie,1990). Persiapan bahan makanan diselenggarakan untuk menyiapkan bahan makanan sesuai macam hidangan, persiapan, standart resep yang tepat, mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut prosedur yang telah ditetapkan. Tujuan dari persiapan bahan makanan adalah:

(1) Tersedianya racikan yang tepat dari berbagai masakan dengan jumlah sesuai dengan standart porsi, menu yang berlaku dan jumlah klien.

- (2) Tersedia berbagai anjuran, bumbu masakan sesuai resep, jenis masakan, menu dan jumlah klien. typecat.com/pdf/pengertian-pengolahan-makanan.html.

Berdasarkan pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan, peralatan, dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan.

5) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah proses kegiatan terhadap bahan makanan dan bumbu yang telah dipersiapkan, dengan cara menggunakan berbagai cara pemasakan seperti membakar, merebus, mengukus, menggoreng, mengetim untuk meningkatkan cita rasa.

Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang perlu mendapat perhatian yaitu:

- (1) Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur.

- (2) Tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini

mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

(3) Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip-prinsip *higiene* dan *sanitasi* yang baik atau disebut GMP (*good manufacturing practice*).

Hal yang perlu diperhatikan dalam menjaga nilai gizi makanan adalah:

(1) Memasak daging

Memasak daging, untuk mengempukkan, melunakan, memberikan rasa gurih dan aroma yang enak maka pemasakan dilakukan selama 2 jam. Untuk memudahkan dalam proses pengempukkan, daging bisa direndam dengan air buah nanas yang diparut atau cara pemotongan daging yaitu dengan memotong serat.

(2) Memasak telur

Memasak telur memerlukan waktu 10-15 menit tergantung dari tingkat kematangan yang diinginkan.

(3) Memasak kacang – kacangan

Kacang yang kering diperlukan proses perendaman terlebih dahulu selama 6-24 jam, agar proses pemasakannya lebih cepat. Setelah proses perendaman diperlukan waktu antara 1 jam pemasakan.

(4) Pemasakan sayur

Pemasakan sayur dimaksudkan untuk menambah aroma, warna, kelunakan serta meningkatkan kualitas bahan makanan (Depkes RI, 1990).

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa dalam mengolah bahan makanan harus diperhatikan kebersihan serta gizi dari bahan makanan tersebut sedangkan tujuan mengolah dan memasak makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa tinggi sehingga memuaskan bagi yang mencicipinya.

6) Distribusi Makanan dan Penyajian Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan serta jumlah konsumen yang dilayani (Depkes RI, 2003). Distribusi makanan terdapat 2 cara yang dapat di gunakan :

(1) Cara sentralisasi

Sentralisasi adalah makanan langsung dibagikan pada tempat makan masing-masing konsumen, atau dalam kotak makanan. Cara ini membutuhkan peralatan yang cukup banyak dan untuk menjaga kualitas makanan.

(2) Cara desentralisasi

Cara ini berarti penanganan makanan secara dua kali. Makanan dibagikan dalam jumlah besar pada alat-alat khusus kemudian dikirim ke ruang makan yang ada. Kemudian di ruang makan ini makanan di sajikan dalam bentuk porsi, makanan akan dipanaskan kembali bila diperlukan. Cara ini memerlukan tenaga yang cukup banyak. Kualitas makanan dapat dipertahankan untuk menjaga kualitas masakan, tergantung pada jenis makanan tersebut (Depkes RI, 1990).

Perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makan siang adalah penyajian makanan untuk dikonsumsi. Dalam penyajian makanan harus dengan variasi warna dan bentuk yang menarik, cara ini digunakan untuk menghindari kebosanan terhadap jenis makanan terentu dan menambah selera makan. Salah satu contoh yang bisa dilakukan adalah memberi hiasan pada hidangan agar warna lebih menarik, misalnya dengan pemberian tomat, selada dan seledri.

Penyajian makanan memberikan arti khusus bagi penampilan makanan. Penyajian dirancang untuk menyediakan makanan yang berkualitas tinggi dan dapat memuaskan konsumen, aman serta layak (Depkes RI; Jakarta ; 2006)

Penggunaan dan pemilihan alat makan yang disajikan dan terbatasnya perlengkapan alat merupakan faktor penghambat bagi siswa untuk menghabiskan makanannya. Dalam penyajian makanan perlu diperhatikan beberapa hak pokok yaitu pemilihan alat yang tepat untuk menyajikan makanan misalnya piring, mangkok, atau tempat penyajian

makanan untuk menampilkan makanan yang lebih menarik, susunan makanan perlu mendapat perhatian, karena makanan yang disusun pada alat penyajian yang tepat akan memberikan kesan menarik.

f. Pengawasan

Kegiatan pengawasan dalam penyelenggaraan makanan mencakup dua aspek berikut

- 1) Pengawasan terhadap cita rasa dan keamanan makanan yang dihasilkan;
- 2) Pengawasan terhadap penggunaan berbagai faktor produksi, yaitu penggunaan biaya, penggunaan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penggunaan tenaga kerja.

Pengawasan merupakan tugas dan tanggung jawab pengelola penyelenggaraan makanan di masing-masing institusi. Namun, kegiatan pengawasan dapat juga dilakukan oleh petugas dari luar instalasi penyelenggaraan makanan di lingkungan institusi itu.

Tujuan pengawasan dalam penyelenggaraan makanan adalah sebagai berikut

- 1) Cita rasa makanan dapat dijamin sesuai dengan yang dikehendaki;
- 2) Makanan tidak mengandung unsur – unsur atau mikroorganisme yang dapat membahayakan kesehatan yang memakannya.

Penggunaan unsur produksi, seperti biaya, bahan, peralatan, dan tenaga sesuai dengan ketentuan seharusnya.

5. Perencanaan Menu dan Gizi

a. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di institusi (Mukrie,1990). Marwanti (2000:13) berpendapat menu adalah susunan hidangan yang terdiri atas makanan dan minuman yang disajikan untuk satu kali makan. Sedangkan Yuriani (1990: 27), menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan disebut menu.

Menu adalah suatu susunan beberapa macam hidangan yang disajikan pada waktu tertentu. Menu dapat terdiri dari satu macam hidangan yang lengkap atau tidak lengkap, juga dapat berupa hidangan untuk makan atau sarapan pagi, untuk makan siang atau makan malam saja ataupun hidangan makan untuk satu hari penuh dengan atau tanpa makan selingan (Dinas Kesehatan Provinsi DIY, 2011). Di Indonesia menu sehari – hari terdiri dari makan pagi, makan siang dan makan malam (Marwanti, 2000: 15-17).

- 1) Menu makan pagi (06.00-08.00), menu makan pagi biasanya terdiri atas hidangan yang praktis, serta mudah dibuat dan disajikan.
- 2) Menu makan siang (12.00-14.00), menu makan siang susunan hidangannya lebih lengkap daripada waktu yang lain dan dapat pula dibuat lebih istimewa.

- 3) Menu makan malam (18.00-20.00), menu yang dihidangkan dapat sama atau hampir sama dengan menu makan siang.

Perencanaan menu dilakukan untuk beberapa hari atau yang disebut siklus menu, misalnya 5 hari atau 10 hari. Penyusunan menu berdasarkan siklus menu berfungsi untuk :

- 1) Variasi dan kombinasi bahan makanan dapat diatur, sehingga :
 - (a) Menghindari kebosanan, karena terlalu sering jenis makanan tertentu dihidangkan.
 - (b) Pada saat tertentu dapat dihidangkan makanan kesukaan yang menjadi makanan favorit.
 - (c) Dapat menanamkan kebiasaan menyukai berbagai macam – macam makanan sejak anak – anak. Kebiasaan makan yang baik akan mengurangi resiko terjadinya masalah gizi.
- 2) Makanan yang disajikan dapat disusun sesuai dengan kebutuhan gizi.
(Misalnya pada kondisi sakit)
- 3) Menu dapat disusun sesuai dengan biaya yang tersedia, sehingga mengurangi adanya kebocoran dana dan dapat menghindari pembelian bahan makanan yang terlalu banyak atau berlebihan.
- 4) Waktu dan tenaga yang tersedia dapat digunakan sebaik – baiknya.
- 5) Mengurangi beban mental, karena segala sesuatunya telah diatur jauh hari sebelumnya.

<http://www.dinkes.jogjaprov.go.id/index.php/cklgsehat/read/107.html>.

Menyusun menu perlu diperhatikan beberapa hal, yakni : Nilai gizi, biaya yang tersedia, mudah diselenggarakan dan dapat diterima oleh semua kalangan.

1) Nilai Gizi Makanan

Mutu gizi makanan setiap anggota keluarga harus dapat dipenuhi.

Untuk itu pada waktu menyusun menu perlu diperhatikan :

- (a) Penggunaan beranekaragam bahan makanan dalam menu sehari-hari.
- (b) Banyaknya bahan makanan harus dapat memenuhi kecukupan gizi anak.
- (c) Setiap anak memperoleh makan sesuai kebutuhan gizinya.

Sebagai pedoman memilih bahan makanan dan menyusun menu dapat digunakan paduan berbagai kelompok Bahan Makanan. Untuk menghitung banyaknya bahan makanan yang dibutuhkan, dapat dilihat dalam uraian selanjutnya.

2) Biaya yang tersedia

Perencanaan menu yang tepat dan cermat dapat membantu menghasilkan hidangan yang sesuai dengan biaya yang tersedia tanpa melebihi mutu gizi makanan. Gunakanlah bahan makanan sesuai musimnya, karena pada umumnya harga lebih murah.

3) Mudah diselenggarakan

Perencanaan menu harus disesuaikan dengan tenaga, waktu dan peralatan yang tersedia. Menu yang terdiri dari nasi, 1 macam lauk

hewani, I macam lauk nabati, I macam sayuran dan I macam buah sudah cukup memenuhi keaneka ragaman dalam hidangan sehari – hari.

4) Diterima oleh semua kalangan

Menu yang memenuhi syarat gizi, terjangkau daya beli dan mudah penyelenggaranya, harus dapat diterima seluruh kalangan, oleh karena itu perlu dipertimbangkan:

- (a) Variasi penggunaan bahan makanan dan cara memasaknya, agar tidak membosankan.
- (b) Kombinasi rasa, bentuk dan warna masakan yang tepat serta cara penyajian yang rapi, bersih dan menarik akan menimbulkan selera makan.
- (c) Perhatikan kesukaan dan ketidak sukaan (selera) terhadap makanan atau bahan makanan tertentu.

Langkah – langkah dalam menyusun menu adalah sebagai berikut:

- (1). Buat suatu pola dan susunan menu untuk suatu jangka waktu yang diinginkan (misal 3 hari, 5 hari, 10 hari); (2). Mula – mula cantumkan makanan pokok dalam daftar menu tersebut, buat variasi untuk penganekaragaman; (3). Cantumkan lauk pauk, dipilih dari protein yang berasal dari hewani dan dari tumbuh – tumbuhan (nabati). Buat bervariasi setiap hari; (4). Cantumkan sayuran, usahakan setiap hari menggunakan sayuran yang berwarna hijau; (5). Kemudian cantumkan buah. Penggunaan sayuran dan buah yang sedang musim akan sangat membantu masalah

biaya; (6). Terakhir cantumkan makanan selingan, usahakan menggunakan beranekaragam bahan makanan. Misalnya pecel, bubur kacang hijau, kolak ubi dan sebagainya.

<http://www.dinkes.jogjaprov.go.id/index.php/cklgsehat/read/107.html>.

Perencanaan menu yang baik adalah disusun oleh suatu tim yang terdiri dari orang-orang yang berkaitan dalam penyelenggaraan makanan dan direncanakan secara matang.

b. Gizi Anak Sekolah

1) Pengertian Gizi

Gizi adalah suatu proses menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses digesti, absorbsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan pengeluaran zat – zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ – organ serta menghasilkan energi (Supariasa, 2002:17). Menurut Achmad Djaeni (2000:56) gizi adalah zat-zat yang diperoleh dari makanan yang dikonsumsi seseorang yang merupakan bahan dasar penyusun bahan makanan.

Berdasarkan pengertian di atas memiliki kesimpulan bahwa gizi adalah suatu proses dalam mempertahankan kesehatan tubuh berdasarkan makanan yang dikonsumsi.

2) Pengertian Status Gizi

Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat dari pemakaian, penyerapan, dan penggunaan makanan. Menurut Supariasa, dkk (2002:88)

status gizi adalah hasil akhir dari keseimbangan antara makanan yang masuk ke dalam tubuh dengan kebutuhan tubuh akan suatu zat gizi dan dapat pula diartikan sebagai ekspresi (*nutriture*) dalam bentuk variabel tertentu. Menurut Sunita Almatsier (2001:3), status gizi merupakan suatu keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dari zat-zat gizi.

Status gizi merupakan ekspresi satu aspek atau lebih dari nutriture seorang individu dalam suatu variabel (Hadi, 2002). Status gizi adalah ekspresi dari keadaan keseimbangan dalam bentuk variabel tertentu atau perwujudan dari nutriture dalam bentuk variabel tertentu (Supariasa, dkk, 2001). Berdasarkan pendapat para ahli dapat disimpulkan bahwa status gizi adalah keadaan tubuh yang seimbang diakibatkan konsumsi makanan dari zat-zat gizi..

3) Penilaian Status Gizi

Penilaian status gizi secara langsung dibagi menjadi empat penilaian yaitu antropometri, klinis, biokimia, dan biofisik (Supariasa, dkk, 2001).

4) Kebutuhan Gizi Seimbang Bagi Anak Usia Sekolah

Gizi seimbang adalah pola makan yang seimbang antar zat gizi yang diperoleh dari aneka ragam makanan dalam memenuhi kebutuhan zat gizi untuk hidup sehat, cerdas dan produktif.

Asupan zat gizi adalah banyaknya zat gizi yang masuk kedalam tubuh sehingga dapat menjaga atau menentukan kesehatan tubuh. Konsumsi makanan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh

langsung terhadap keadaan gizi seseorang karena konsumsi yang tidak sesuai dengan kebutuhan baik kualitas maupun kuantitas dapat menimbulkan gizi kurang (Rosary, 2002).

Kecukupan gizi adalah rata-rata asupan gizi harian yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi hampir semua (97,5%) orang sehat dalam kelompok umur, jenis kelamin dan fisiologis tertentu. Nilai asupan harian zat gizi yang diperkirakan dapat memenuhi kebutuhan gizi mencakup 50% orang sehat dalam kelompok umur, jenis kelamin dan fisiologis tertentu disebut dengan kebutuhan gizi (Hardinsyah dan Tampubolon, 2004). Kecukupan energi dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, status fisiologis, kegiatan, efek termik, iklim dan adaptasi. Untuk kecukupan protein dipengaruhi oleh faktor – faktor umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, status fisiologis, kualitas protein, tingkat konsumsi energi dan adaptasi (Hardinsyah dan Tampubolon, 2004).

Nasar (2005), WHO memberi batasan anak usia sekolah adalah anak dengan usia 6-12 tahun. Mereka berbeda dengan orang dewasa, karena anak mempunyai ciri yang khas yaitu selalu tumbuh dan berkembang, sampai berakhirnya masa remaja. Anak sekolah sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan. Pertumbuhan merupakan bertambahnya ukuran dan jumlah sel serta jaringan tubuh yang berarti bertambahnya ukuran fisik dan struktur tubuh. Sedangkan perkembangan adalah bertambahnya kemampuan struktur dan fungsi tubuh yang lebih

kompleks. Anak usia sekolah sedang mengalami: (1) Perkembangan fisik; (2) Perkembangan mental; (3) Perkembangan emosi; (4) Perkembangan sosial. <http://www.rajawana.com/artikel/kesehatan/407-kebutuhan-gizi-seimbang-anak-usia-sekolah.html>

Pada masa pertumbuhan dan perkembangan anak sekolah diperlukan asupan makanan yang seimbang, supaya dalam masa pertumbuhan dan perkembangan anak tidak terganggu. Status gizi baik atau status gizi optimal terjadi bila tubuh memperoleh cukup zat-zat gizi yang digunakan secara efisien, sehingga memungkinkan pertumbuhan fisik, perkembangan otak, kemampuan kerja dan kesehatan secara umum pada tingkat setinggi mungkin. Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dan penggunaan zat-zat gizi (Almatsier, 2002).

Gizi menjadi masalah yang penting untuk anak sekolah, karena gizi dapat mencerdaskan anak. Anak yang kekurangan gizi akan mudah mengantuk dan kurang bergairah yang dapat mengganggu proses belajar di sekolah dan menurunkan prestasi belajarnya, daya pikir anak juga akan kurang, karena pertumbuhan otaknya tidak optimal.

Secara alami, komposisi zat gizi setiap jenis makanan memiliki keunggulan dan kelemahan tertentu. Beberapa makanan mengandung tinggi karbohidrat tetapi kurang vitamin dan mineral. Sedangkan beberapa makanan lain kaya akan vitamin C tetapi miskin vitamin A. Apabila konsumsi makanan sehari-hari kurang beranekaragam, maka akan timbul ketidakseimbangan antara masukan dan kebutuhan zat gizi yang

diperlukan untuk hidup sehat dan produktif. Dengan mengonsumsi makanan sehari-hari yang beranekaragam, kekurangan zat gizi pada jenis makanan yang satu akan dilengkapi oleh keunggulan susunan zat gizi jenis makanan lain, sehingga diperoleh masukan zat gizi yang seimbang.

Dari pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa perencanaan menu dan gizi adalah kegiatan dalam penyusunan menu atau hidangan yang bervariasi dalam penyelenggaraan makanan di suatu instansi, sehingga dalam mencapai masukan zat gizi yang seimbang tidak hanya dipenuhi oleh satu jenis bahan makanan, namun harus dari beraneka ragam bahan makanan.

6. Sanitasi Hygiene

a. Teori Sanitasi

Sanitasi diartikan “*Free from dirty leh might cause deseases*” atau bebas dari kotoran yang mungkin menyebabkan penyakit. Sanitasi lebih banyak memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan. Upaya itu harus dilakukan sedemikian rupa sehingga munculnya penyakit dapat dihindari, misalnya menurun jumlah bibit penyakit yang terdapat dalam bahan-bahan di lingkungan fisik manusia sampai diperoleh derajat kesehatan manusia dapat terpelihara dengan sempurna (Marwanti, 1994:1).

Menurut Azrul Azwar, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

Dapat disimpulkan bahwa sanitasi adalah kebersihan dalam mencapai kesehatan dengan cara mencegah berjangkitnya penyakit yang menular. Sanitasi merupakan usaha kesehatan yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan manusia, sehingga makanan yang di produksi bebas dari penyakit dan aman untuk dikonsumsi.

b. Teori Hygiene

Kata “*hygiene*” berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, *Hygiene* berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit).

Segala sesuatu untuk mencapai kesehatan yang prima. Di dalam buku yang berjudul “*The Theory of Cattering*”, bahwa *hygiene is the study of health and the presentation of the deasis* yang berarti adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. *Hygiene* lebih banyak membicarakan masalah bekteri sebagai penyebab timbulnya penyakit.

Pengertian *hygiene* sebenarnya dekat dengan pengertian sanitasi. *Hygiene* lebih diarahkan pada aktivitas manusianya sedangkan sanitasi lebih diarahkan pada pengolahan faktor-faktor yang dapat menimbulkan kesehatan. Dengan demikian *hygiene* merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia. Upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa hingga terjamin pemeliharaan kesehatan.

Jadi dapat disimpulkan bahwa *hygiene* suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri. Pada industri makanan atau *catering*, penerapan standar *hygiene* yang tinggi perlu dilakukan dalam mengolah makanan agar mampu memproduksi makanan yang aman untuk dikonsumsi. Aman artinya bebas dari hal-hal yang membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan.

c. Tujuan Sanitasi Hygiene

- a) Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, sehat, dan aman untuk dikonsumsi sehingga tidak merugikan kesehatan konsumen.
- b) Meminimalisasi resiko adanya penyakit yang menular atau gangguan kesehatan melalui makanan yang disajikan.
- c) Membina perilaku yang sehat dan benar dalam hal penanganan makanan.

d. Manfaat Sanitasi Hygiene

Untuk memperoleh efisiensi kerja yang optimal sehingga pekerjaan yang dapat dihasilkan dapat memuaskan bagi diri sendiri maupun orang lain yang menikmati hasil kerja kita.

e. Penerapan Sanitasi Hygiene

Penerapan sanitasi *hygiene* adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggara makanan. Sikap bersih inilah yang harus disadari oleh para petugas penyelenggara makanan karena dalam kegiatannya menyangkut

kesehatan orang banyak. Beberapa hal yang harus diperhatikan dan dilakukan oleh petugas dalam menangani makanan adalah sebagai berikut:

a) Personal hygiene

Personal Hygiene berasal dari bahasa *Yunani* yaitu personal yang artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. Kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis.

Definisi perawatan diri adalah gangguan kemampuan untuk melakukan aktifitas perawatan diri (mandi, berhias, makan, toileting) (Nurjannah, 2004). Menurut Poter. Perry (2005), *Personal Hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis, kurang perawatan diri adalah kondisi dimana seseorang tidak mampu melakukan perawatan kebersihan untuk dirinya (Tawoto dan Wartonah, 2000).

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa *personal hygiene* adalah hal-hal yang menyangkut kebersihan seseorang dalam penampilan, kebiasaan, dan kesehatannya. *Hygiene* perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan, disamping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan.

Semua kegiatan pengolahan makanan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Hal ini mencakup semua aturan *hygiene*

yang menjadi tanggung jawab individu terutama pengelola makanan.

Personal *hygiene* meliputi hal-hal sebagai berikut :

- (1) Kebersihan badan
- (2) Kebersihan tangan dan jari tangan
- (3) Kesehatan rambut
- (4) Kebersihan pakaian kerja
- (5) Mulut dan hidung

b) Sanitasi *hygiene* peralatan

Alat merupakan komponen penting dalam proses pengolahan makanan, untuk mendapatkan hasil masakan yang bersih dan sehat, salah satu faktor yang perlu mendapat perhatian adalah kebersihan alat-alat yang digunakan baik alat untuk persiapan, pengolahan maupun alat untuk penyajian.

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

- (a) Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan, debu dan lain-lain
- (b) Menjauhkan diri dari sumber penyakit
- (c) Menghemat biaya
- (d) Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya.

Tempat mencuci peralatan haruslah, terbuat dari bahan yang kuat, aman tidak berkarat dan mudah dibersihkan, air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C-80°C dan air dingin yang bertekanan 1,2 kg/cm², tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan

saluran pembuangan air limbah, bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

c) Sanitasi *hygiene* lingkungan

Sanitasi *hygiene* lingkungan sangat penting bagi penyelenggara makanan, di dalam Undang-Undang Kesehatan No.23 tahun 1992 pasal 22 disebutkan bahwa kesehatan lingkungan diselenggarakan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat, yang dapat dilakukan dengan melalui peningkatan sanitasi lingkungan, baik yang menyangkut tempat maupun terhadap bentuk atau wujud substantifnya yang berupa fisik, kimia, atau biologis termasuk perubahan perilaku.

B. Penelitian yang Relevan

Penelitian yang dilakukan oleh Nur Asnawati (2010) dengan judul “Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mata Diklat Tata Hidang Di SMK N 6 Yogyakarta”. Hasil penelitian menyatakan bahwa: (1) Materi mata diklat Tata Hidang yang diberikan sesuai dengan KTSP dilihat dari Silabus dan RPP yang dibuat guru; (2) Latar belakang guru mata diklat Tata Hidang adalah lulusan Sarjana (S1) dalam bidang Tata Boga; (3) Minat siswa terhadap mata diklat Tata Hidang mempunyai skor rata-rata sebesar 53,86 dengan kategori Baik dan tingkat ketercapaian sebesar 75,70 %; (4) Sarana dan Prasarana praktik sudah mencukupi kebutuhan siswa; (5) Aktivitas guru dalam pelaksanaan pembelajaran meliputi persiapan mengajar masuk dalam kategori Sangat Baik, membuka pelajaran dengan berdoa masuk dalam kategori Baik, penguasaan materi masuk dalam kategori Cukup Baik, sedangkan untuk menggunakan

metode yang bervariasi dan interaksi guru dengan siswa masuk dalam kategori Baik, untuk aktivitas siswa di kelas meliputi keaktifan bertanya pada saat guru mengajar dan keaktifan siswa dalam menjawab pertanyaan guru masuk dalam kategori Cukup Baik, sedangkan keaktifan siswa dalam memberi pendapat masuk dalam kategori Kurang Baik; (6) Hasil evaluasi tugas siswa untuk mata diklat Tata Hidang berada pada kategori Baik dengan rerata nilai 75,99, sedangkan evaluasi praktik siswa pada mata diklat Tata Hidang berada pada kategori Cukup Baik dengan rerata 72,91.

Penelitian yang dilakukan oleh Aining Okta Viasari (2011) dengan judul “Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan Di Madrasah Mu’allimin Muhammadiyah Yogyakarta”. Hasil penelitian menyatakan bahwa: (1) Program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu’allimin Muhammadiyah Yogyakarta, perlu adanya peningkatan untuk mempertimbangkan menu yang diberikan kepada santri.; (2) Latar belakang pendidikan pengurus catering yaitu sebagian besar lulusan SLTA atau SMK sebanyak 60%, sisanya lulusan SD sebanyak 40%. Umur pengurus catering mulai dari 23 tahun sampai 65 tahun dengan rata-rata umur 60 tahun; (3) sarana dan prasarana program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu’allimin Muhammadiyah Yogyakarta sudah cukup memenuhi kebutuhan; (4) Pengadaan dana program penyelenggaraan makanan diperoleh dari SPP siswa; (5) perencanaan program penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu masuk dalam kategori kurang baik, perencanaan kebutuhan bahan dan pembelian bahan makanan masuk kategori cukup baik, sedangkan penerimaan bahan makanan dan

penyimpanan bahan makanan dalam kategori baik. Ketepatan teknik olah cukup baik serta ketepatan jadwal penyajian dalam kategori baik; (6) pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi persiapan bahan masuk kategori baik, pengolahan bahan makanan masuk kategori cukup baik, sedangkan distribusi makanan, penyajian makanan serta sanitasi hygiene masuk dalam kategori baik; (7) pencapaian hasil dan kegiatan mengevaluasi di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta ini berada dalam kategori baik.

C. Kerangka Berpikir

Penyusunan dan pelaksanaan sebuah penyelenggaraan merupakan rangkaian keputusan yang dibuat berdasarkan hasil evaluasi terhadap aspek. Penetapan tujuan yang ingin dicapai di dalam sebuah penyelenggaraan bersumber dari data yang diperoleh dari hasil pengkajian tentang tingkat kebutuhan siswa. Permasalahan yang dihadapi oleh pihak penyelenggara makan siang adalah belum optimalnya pelaksanaan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen, dikarenakan belum optimalnya perencanaan pelaksanaan penyelenggaraan makan siang. Sehingga diperlukan adanya evaluasi kepada pihak penyelenggara agar dapat meningkatkan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar serta melihat evaluasi pelaksanaan penyelenggaraan makan siang.

Pada evaluasi penyelenggaraan makan siang ini diharapkan dapat memberi masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas penyelenggaraan makan siang. Serta pihak penyelenggara dapat

memperhatikan perencanaan menu dan pengolahan makanan, sehingga dapat menerapkannya dalam kegiatan pengolahan makanan setiap harinya.

Sesuai dengan konsep tersebut, penelitian evaluasi ini bertujuan untuk menyediakan informasi yang berkaitan dengan penyusunan, pelaksanaan dan hasil – hasil yang telah dicapai oleh penyelenggaraan makan siang. Model evaluasi yang digunakan adalah model CIPP, sehingga pelaksanaan evaluasi difokuskan pada komponen *Contex-Input-Process-Product*.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Berdasarkan dari tujuannya, jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian evaluasi. Penelitian evaluasi bertujuan untuk memperoleh informasi yang akurat terhadap fenomena tertentu, dalam hal ini mendeskripsikan pelaksanaan penyelenggaraan makan siang di SD Ulil Albab Kawedusan Kebumen. Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, pendekatan evaluasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah model CIPP (*Context, Input, Process, Product*). Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Data yang diperoleh selanjutnya akan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kawedusan Kebumen. Pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2012 sampai dengan bulan Juli 2013. Dari judul proposal Studi Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen.

C. Definisi Operasional Penelitian

Definisi operasional dalam penelitian ini adalah evaluasi pelaksanaan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen yang dikelompokkan dalam model evaluasi yakni CIPP (*Context, Input, Process, Product*), sebagai berikut :

1. Evaluasi *Context* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah bagaimana tujuan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.
2. Evaluasi *Input* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pelaksanaan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen yang meliputi Sumber Daya Manusia (SDM), anggaran dana, perencanaan bahan dan sarana prasarana.
3. Evaluasi *Process* yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah pelaksanaan dan pengawasan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen yang meliputi pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persipan pengolahan, distribusi, penyajian makanan dan *sanitasi hygiene*.
4. Evaluasi *Product* yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah ketercapaian tujuan penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen.

D. Sumber Data Penelitian

Pengertian sumber data adalah subjek (informasi) dari mana data diperoleh. Dalam penelitian ini ditentukan subjek penelitian dengan menelusuri terus menerus data yang dibutuhkan untuk mendapat jawaban dari pertanyaan penelitian baik pertanyaan tertulis maupun lisan.

Sesuai dengan tujuannya, yakni mengevaluasi pelaksanaan program penyelenggaraan makan siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen. Sasaran penelitian ini adalah semua komponen yang terlibat dalam

pelaksanaan program penyelenggaraan makanan. Adapun penelusuran terhadap sumber data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah kepada pengurus program penyelenggaraan makanan, pihak catering, siswa dan karyawan sekolah.

E. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dimaksud di sini adalah metode-metode yang digunakan dalam observasi untuk mengumpulkan data. Untuk memperoleh data yang objektif dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah diperlukan metode yang mampu mengungkap data sesuai dengan pokok permasalahan. Dalam suatu penyelidikan dapat dipergunakan beberapa metode, hal ini dimaksudkan agar data yang terkumpul semakin lengkap, karena setiap metode tentu mempunyai kelebihan dan kelemahan. Diharapkan dengan digunakannya beberapa metode secara bersama dalam suatu penyelidikan, maka kekurangan tersebut dapat lebih dihindarkan. Menurut Suharsimi Arikunto (2002:136), metode pengumpulan data dalam penelitian meliputi: wawancara / *interview*, pengamatan / *observasi*, dan dokumentasi.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Wawancara dilakukan kepada kepala sekolah, siswa, dan pengurus catering. Wawancara di sini untuk mengungkap data tentang pengadaan dana program penyelenggaraan makanan, perencanaan menu dan gizi, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pelaksanaan program penyelenggaraan makanan dan pengawasan *sanitasi hygiene* terhadap makanan. Metode wawancara ini menggunakan pedoman

wawancara terstruktur, artinya pertanyaan-pertanyaan yang akan diajukan kepada responden sudah disusun terlebih dahulu.

Metode observasi dilakukan untuk memperoleh data yang berhubungan dengan sarana prasarana yang disediakan, proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan, dan pengawasan *sanitasi hygiene*. Sedangkan metode dokumentasi digunakan untuk mengungkap data tentang proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan, pengawasan dan ketercapaian tujuan penyelenggaraan. Dalam observasi digunakan observasi terstruktur dengan pedoman observasi berupa ceklist dan observasi bebas. Untuk lebih jelasnya kisi-kisi teknik pengumpulan data dan sumber data dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Evaluasi Program Penyelenggaraan Makan Siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen

No	Indikator	Sub Indikator	Sumber Data	Metode Pengumpulan Data		
				W	O	D
1.	Konteks					
	a. Penyelenggaraan makanan	Pengetahuan penyelenggaraan makan siang	Pengurus catering	√	-	-
2.	Input					
	a. Sumber Daya Manusia	1) Pendidikan 2) Usia	Pengurus catering	√	-	-
	b. Anggaran dana	Pengadaan dana program penyelenggaraan makanan	Kepala Sekolah	√	-	-
	c. Perancanaan	1) Perencanaan kebutuhan bahan	Pengurus catering	√	-	-

No	Indikator	Sub Indikator	Sumber Darta	Metode Pengumpulan Data		
				W	O	D
	d. Sarana dan Prasarana	1) Ketersediaan sarana dan prasarana	Pengurus catering	-	√	-
		2) Tempat memasak		-	√	-
		3) Kelengkapan peralatan pengolahan makanan		-	√	-
		4) Sarana pendukung		-	√	-
3.	Proses					
	a. Pelaksanaan	1) Pembelian bahan makanan 2) Penerimaan bahan makanan 3) Penyimpanan bahan makanan 4) Persiapan pengolahan 5) Pengolahan makanan 6) Distribusi dan penyajian	Pengurus catering	√	√	√
	b. Pengawasan	<i>Sanitasi hygiene</i>	Pengurus catering	√	√	√
4.	Product					
	a. Ketercapaian tujuan	Ketercapaian hasil produk program penyelenggaraan makanan	Pengurus catering	√	-	√

Ket : W=Wawancara, O=Observasi, D=Dokumentasi

F. Instrumen Penelitian

1. Penyusunan Instrumen

Menurut Sugiyono (2006:305) menyatakan bahwa instrument penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Secara spesifik fenomena ini disebut variabel penelitian. Alat ukur yang digunakan untuk mengukur variabel yang akan diteliti dari penelitian ini adalah menetapkan indikator – indikator dari variabel yang diteliti.

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti untuk memperoleh data agar penelitiannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, lebih cermat, lengkap dan sistematis (Suharsimi Arikunto,2002). Instrumen dalam penelitian ini dibuat atas dasar teori – teori yang telah disusun sebelumnya kemudian dikembangkan ke dalam indikator – indikator dan dijabarkan dalam bentuk butir – butir pertanyaan.

2. Pengujian Instrumen

Pengujian instrumen bertujuan untuk menghindari pertanyaan atau pernyataan yang kurang jelas maksudnya, menghilangkan kata-kata yang sulit dipahami, mempertimbangkan penambahan atau pengurangan item. Pengujian instrumen meliputi uji validitas. Uji validitas bertujuan untuk mengetahui kesahihan butir yang digunakan sebagai alat pengumpulan data. Validasi instrumen penelitian yang berupa pedoman wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan menggunakan cara *expert judgement* yaitu dengan mengkonsultasikan kepada para ahli di bidang yang bersangkutan dengan penelitian. *Expert judgement* dilakukan dengan mengisi surat pernyataan yang menyatakan bahwa isi butir pertanyaan penelitian sudah valid. Validator dalam penelitian ini yaitu Ahli evaluasi (Dosen PTBB).

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari masing-masing komponen

yang dievaluasi. Data yang dikumpulkan akan dianalisis dengan teknik deskriptif kualitatif.

Data yang dianalisis secara kualitatif adalah data yang berupa hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Data tersebut dianalisis secara deskriptif. Data tentang hasil wawancara dan dokumentasi dikumpulkan, dikelompokkan, diinterpretasikan untuk kemudian disimpulkan. Data kualitatif hasil penilaian observasi terhadap program penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen, dinilai dengan menggunakan lembar penilaian yang disediakan oleh peneliti.

H. Cara Pengambilan Keputusan

Penelitian evaluasi ini diarahkan untuk menghimpun, mengolah dan menyajikan data sebagai masukan untuk pengambilan keputusan. Evaluasi ini terdiri atas model evaluasi konteks, masukan, proses dan produk (*Context, Input, Process, Product*), sebagai salah satu model evaluasi yang terfokus pada pengambilan keputusan. Evaluasi konteks program menyediakan data mengenai keputusan dalam perencanaan program, evaluasi masukan menyediakan alternatif keputusan tentang rancangan dan sumber-sumber program, evaluasi proses menyediakan alternatif keputusan untuk mengendalikan program, dan evaluasi produk untuk menyediakan alternatif keputusan tentang hasil program. Untuk pengambilan keputusan telah ditetapkan kriteria pada setiap komponen evaluasi. Apabila hasil temuan tidak sesuai dengan kriteria maka masih perlu diperbaiki. Berikut ini merupakan tabel kriteria sarana prasarana yang baik.

Tabel 2. Kriteria Sarana Prasarana yang baik dan sesuai untuk dapur catering

No	Nama Barang
1.	Karakteristik sarana dan prasarana
	Tempat memasak (dapur center)
	a. Gudang alat
	b. Gudang bahan
	Kelengkapan peralatan pengolahan makanan
	a. Alat pemanas
	b. Alat pengukus
	c. Alat perebus
	d. Alat pengoreng
	e. Alat pengaduk dan penghancur
	f. Alat pemotong
	g. Alat pencetak
	Sarana pendukung
	a. Rice Cooker
	b. Blender
	c. Almari pendingin
	Sarana lainnya
	a. Rak alat
	b. Rak bahan
	c. Almari
	d. Meja persiapan
	e. Tempat pencucian besar
	f. Wastafel
2.	Kondisi Dapur
	a. Kualitas fisik dapur
	b. Kebersihan dapur
	c. Pencahayaan cukup
	d. Jaringan listrik
	e. Saluran air bersih
	f. Ventilasi udara
	g. Penyusunan alat dan bahan
3.	Keselamatan Kerja
	a. Tersedianya kotak P3K dan perlengkapannya
	b. Tersedianya alat pemadam kebakaran

Tabel 3. Kriteria Penyusunan menu berdasar Segi Ekonomi

Menu Sederhana	Menu Sedang	Menu Mewah
Nasi	Nasi	Nasi
Sayur asem	Sayur lodeh	Sop sayuran
Ikan asin goreng	Daging bumbu rujak	Ayam panggang
Tempe goreng	Sambal kering tempe	Sambal goreng hati
Lalap, sambal	Lalap dan sambal	Otak-otak ikan
Buah pepaya	Kerupuk	Gado-gado
	Buah jeruk	Kerupuk, emping
		Buah jeruk dan pisang

(Marwanti, 2000: 20)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen yang beralokasi di jalan Indrakila No.9, Kecamatan Kebumen, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah. Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen merupakan sekolah yang terletak di dalam kota Kebumen, namun dalam proses belajar mengajar tidak terlalu terganggu dengan suara kendaraan bermotor karena jarak dari jalan raya cukup jauh yaitu sekitar 50 meter.

Lokasi SD Islam Ulil Albab Kebumen berbatasan dengan :

- a. Sebelah Utara : berbatasan dengan Kantor DPU
- b. Sebelah Selatan : berbatasan dengan rumah warga (pribadi)
- c. Sebelah Barat : berbatasan dengan Kantor Workshop DPU
- d. Sebelah Timur : berbatasan dengan rumah warga (pribadi)

Penelitian ini dilakukan di SD Islam Ulil Albab Kebumen, khususnya di bagian penyelenggaraan makanan di catering Bu Ma'rifah. Penyelenggaraan makanan ini diselenggarakan untuk melayani seluruh siswa dan karyawan di SD Islam Ulil Albab Kebumen, sehingga sangat penting diperhatikan.

2. Sumber Daya Manusia

a. Siswa

Jumlah siswa SD Islam Ulil Albab Kebumen dalam perkembangan 7 (tujuh) tahun terakhir mengalami peningkatan dan sampai tahun 2012/2013 keseluruhan siswa berjumlah 226 siswa. Berikut ini merupakan jumlah siswa mulai tahun ajaran 2006/2007 sampai tahun ajaran 2012/2013:

Tabel 4. Jumlah siswa dari tahun ajaran 2006/2007 sampai tahun ajaran 2012/2013

No.	Tahun Ajaran	Kelas	Jumlah Siswa
1.	2006/2007	1	20
2.	2007/2008	1 , 2	32
3.	2008/2009	1 , 2 , 3	59
4.	2009/2010	1 , 2 , 3 , 4	86
5.	2010/2011	1 , 2 , 3 , 4 , 5	112
6.	2011/2012	1 , 2 , 3 , 4 , 5 , 6	164
7.	2012/2013	1 , 2 , 3 , 4 , 5 , 6	226

b. Guru dan karyawan

Berdasarkan hasil wawancara diketahui jumlah guru yang mengajar di SD Islam Ulil Albab Kebumen sebanyak 19 orang, yang terdiri dari 1 orang kepala sekolah, 15 orang guru kelas, 2 orang guru mata pelajaran olahraga, dan 1 orang guru mata pelajaran bahasa Inggris. Sedangkan untuk karyawan SD Islam Ulil Albab Kebumen saat ini memiliki 4 orang dengan perincian 1

orang di bagian administrasi sekolah, 1 orang di bagian bendahara sekolah, dan 2 orang sebagai penjaga sekolah.

c. Pengurus Catering

Berdasarkan wawancara dengan pengurus catering, jumlah anggota pada catering Bu Ma'rifah berjumlah 3 orang yang terdiri dari 1 orang tenaga pengelola dan 2 orang tenaga pembantu.

B. Deskripsi Hasil Evaluasi

Penelitian ini dilakukan untuk memberikan informasi dan mendeskripsikan hasil penelitian berdasarkan fakta dilapangan, apakah pelaksanaan penyelenggaraan makan siang sudah sesuai dengan ketentuan yang seharusnya atau belum. Upaya untuk mengungkap komponen-komponen yang berperan dalam penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen, apakah sudah sesuai dengan tujuan penyelenggaraan atau belum. Deskripsi yang berkaitan dengan masalah evaluasi meliputi *context, input, process* pelaksanaan, dan hasil yang dicapai dari penyelenggaraan makan siang di Sekolah tersebut. Komponen-komponen yang berperan langsung dalam penyelenggaraan makan siang ini seperti pengurus *catering*, kepala sekolah dan siswa.

1. Deskripsi Data Konteks

Berdasarkan hasil dari wawancara dengan pihak Kepala Sekolah, penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen diselenggarakan dengan sangat sederhana, sehingga dalam penyusunan menu belum tersusun sesuai dengan kebutuhan gizi siswa. Usaha dalam

meningkatkan gizi yang seimbang untuk anak sebenarnya sangat tinggi, namun karena pengetahuan dari pengurus catering mengenai masalah gizi siswa masih kurang sehingga dalam memberikan menu yang terbaik bagi pertumbuhan anak masih terhambat. Setelah pihak penyelenggara mendapat penyuluhan dari petugas Puskesmas setempat dengan diberikannya pengetahuan tentang gizi yang seimbang dan keamanan makanan, maka pengurus catering dapat menyesuaikan menu yang diberikan kepada siswa sesuai dengan gizi yang diperlukan pada perkembangan anak sekolah.

2. Deskripsi Data Input

a. Sumber Daya Manusia

Berdasarkan wawancara dengan pengurus catering diketahui jumlah siswa yang dilayani dalam penyelenggaraan makan siang ini berjumlah 226 anak/siswa, dan karyawan/guru sebanyak 23 orang. Untuk pengurus catering penyelenggara makanan sebanyak 3 orang yang berjenis kelamin perempuan dengan usia yang berbeda – beda yaitu 1 orang berumur 38 tahun, 1 orang berumur 41 tahun dan 1 orang lagi berumur 60 tahun. Masing-masing pengurus catering mempunyai latar belakang pendidikan yang berbeda, 2 orang lulus tingkat SD dan 1 orang lulus tingkat SLTA.

Dalam penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen juga mendatangkan ahli gizi dari Puskesmas setempat. Pihak penyelenggara hanya mendatangkan 1 orang ahli gizi, namun pihak ahli gizi tersebut hanya datang sekali selama penyelenggaraan makan siang ini

berlangsung. Untuk pihak penyelenggara catering ini berjumlah 3 orang dengan pembagian pada masing-masing bagian produksi 1 orang.

b. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana dalam penelitian ini merupakan sarana dan prasarana yang digunakan sebagai pendukung kelancaran proses pelaksanaan penyelenggaraan makan siang. Dalam ruang dapur memasak di catering penyelenggara makan siang SD Islam Ulil Albab Kebumen terdapat beberapa sarana dan prasarana yang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Sarana Prasarana Penyelenggaraan Makanan di SD Islam

Ulil Albab Kebumen

No	Nama Barang	Kepemilikan		Jumlah	Keadaan			
		Ada	Tidak		Baik	Rusak		
1. Karakteristik sarana dan prasarana								
Kelengkapan peralatan								
	h. Alat pengukus	√	-	2	√	-		
	i. Alat perebus	√	-	5	√	-		
	j. Alat penggoreng	√	-	4	√	-		
	k. Alat pengaduk dan penghancur	√	-	1	√	-		
	l. Alat pemotong	√	-	5	√	-		
Sarana pendukung								
	d. Rice Cooker	√	-	1	√	-		
	e. Alat pendingin	√	-	1	√	-		
Sarana lainnya								
	g. Rak alat	√	-	1	√	-		
	h. Rak bahan	√	-	1	√	-		
	i. Almari	√	-	1	√	-		
	j. Meja persiapan	√	-	1	√	-		
	k. Tempat pencucian besar	√	-	1	√	-		
2. Kondisi Dapur								
	h. Kualitas fisik dapur	-	-	-	-	√		
	i. Kebersihan dapur	-	-	-	√	-		
	j. Pencahayaan cukup	-	-	-	√	-		
	k. Jaringan listrik	-	-	-	√	-		
	l. Saluran air bersih	-	-	-	√	-		
	m. Ventilasi udara	-	-	-	√	-		

No	Nama Barang	Kepemilikan		Jumlah	Keadaan	
		Ada	Tidak		Baik	Rusak
	n. Penyusunan alat dan bahan	-	-	-	✓	-
3.	Keselamatan Kerja					
	c. Tersedianya kotak P3K dan perlengkapannya	✓	-	1	✓	-

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa sarana prasarana pendukung penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen dalam kondisi kurang baik dan belum memenuhi kebutuhan sarana peralatan dapur yang baik dan sesuai. Hal ini dikarenakan peralatan yang tersedia di dapur catering masih terbatas dan belum lengkap, karena catering ini masih merupakan industri catering kecil yang hanya melayani pemesanan untuk nasi box dan snack untuk dibawah 300 porsi.

c. Anggaran Dana

Berdasarkan hasil wawancara diperoleh keterangan bahwa dana yang digunakan untuk membiayai pelaksanaan penyelenggaraan makan siang berasal dari dana iuran siswa sebesar Rp 130.000,00 per-siswa dalam setiap bulannya. Dari dana tersebut dibagi menjadi 2 yaitu Rp 96.000,00 untuk dana anggaran makan siang dan yang Rp 34.000,00 untuk dana anggaran snack. Anggaran makan siang dalam setiap harinya hanya Rp 4.800,00. Pengelolaan dana ini dialokasikan sesuai dengan kebutuhan dan besarnya dana yang ada. Pihak penyelenggara tidak lagi menentukan apa saja yang dibutuhkan karena untuk keperluan pengadaan bahan, peralatan dan kebutuhan yang lain semua sudah diserahkan kepada pihak catering.

Dalam penyelenggaraan makan siang ini tidak ada tambahan dana dari luar dana iuran siswa.

3. Deskripsi Data Process

Deskripsi evaluasi proses dilakukan dua kali pengamatan pada saat proses pelaksanaan penyelenggaraan makan siang berlangsung. Komponen yang diamati seperti aktivitas pengolahan makanan dan aktivitas perencanaan makanan selama proses berlangsung.

a. Program Penyelenggaraan Makanan

Komponen penyelenggaraan makan siang diamati mulai dari pelaksanaan penyelenggaraan makan siang, pelaksanaan pengolahan makanan, sampai dengan sanitasi hygiene. Komponen ini dilakukan penilaian selama 2 hari (I,II). Dengan hasil yang diperoleh dari rerata nilai yang dikalikan dengan bobot (25). Nilai yang digunakan dalam penilaian ini maksimal 4, sehingga untuk memperoleh nilai atau hasil dikalikan dengan bobot 25, seperti $4 \times 25 = 100$. Hasil nilai mulai dari 0-25 termasuk dalam kategori sangat kurang baik, 25-50 dalam kategori kurang baik, 50-75 dalam kategori cukup baik, dan 75-100 dalam kategori baik.

Tabel 6. Hasil Penilaian Observasi Pengurus Catering pada Pelaksanaan Penyelenggaraan Makan Siang

No	Nama	Nilai		Rata-Rata	Hasil	Kategori
		I	II			
A.	Pelaksanaan penyelenggaraan makan siang					
	1. Persiapan bahan dan alat yang digunakan	3	2	2,5	62,5	Cukup Baik
	2. Perencanaan menu	2	2	2	50	Cukup Baik
	3. Perencanaan kebutuhan bahan	2	3	2,5	62,5	Cukup Baik
	4. Pembelian bahan makanan	3	3	3	75	Baik
	5. Penerimaan bahan makanan	2	2	2	50	Cukup Baik
B.	Pelaksanaan pengolahan makanan					
	6. Cara pengolahan makanan tidak membuang zat gizi yang ada pada makanan	3	3	3	75	Baik
	7. Dalam pengolahan makanan tidak ditambahkan penyedap rasa	3	3	3	75	Baik
	8. Distribusi makanan	2	3	2,5	62,5	Cukup Baik
	9. Penyajian Makanan	3	2	2,5	62,5	Cukup Baik
C.	Personal Hygiene					
	10. Menjaga kebersihan badan dan anggota tubuh	3	3	3	75	Baik
	11. Menjaga kebersihan dan pakaian kerja	3	3	3	75	Baik
	Sanitasi Peralatan					
	12. Peralatan dalam keadaan bersih sebelum digunakan	2	3	2,5	62,5	Cukup Baik
	13. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan	2	3	2,5	62,5	Cukup Baik
	Kebersihan Tempat					
	14. Disajikan pada wadah yang bersih	3	3	3	75	Baik
	15. Membersihkan tempat kerja, lantai, dan lainnya secara teratur	3	3	3	75	Baik

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilihat dari segi pelaksanaan penyelenggaraan makan siang yang meliputi persiapan bahan dan alat, perencanaan menu, perencanaan bahan, pembelian bahan dan penerimaan bahan rata-rata termasuk dalam kategori cukup baik dengan hasil nilai 50 -

62,5. Hasil pengamatan yang dilihat dari segi pelaksanaan pengolahan makanan yang meliputi cara pengolahan makanan, distribusi makanan dan penyajian makanan, untuk komponen cara pengolahan makanan termasuk dalam kategori baik dengan hasil nilai 75, dan untuk distribusi makanan dan penyajian makanan termasuk dalam kategori cukup baik dengan hasil nilai 62,5. Hasil pengamatan yang dilihat dari segi sanitasi hygiene yang meliputi personal hygiene, sanitasi peralatan dan kebersihan tempat, untuk personal hygiene dan kebersihan tempat termasuk dalam kategori baik dengan hasil nilai 75 dan untuk sanitasi peralatan termasuk dalam kategori cukup baik dengan nilai 62,5.

b. Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan

1) Perencanaan Penyelenggaraan Makanan

(a) Perencanaan Menu

Berdasarkan keterangan dari pengurus catering dapat diketahui penyusunan menu di SD Islam Ulil Albab dilakukan oleh Kepala Sekolah dan pengurus catering. Perencanaan menu dilakukan setiap hari pada sore hari oleh pengurus catering kemudian minta persetujuan kepada Kepala Sekolah. Dalam pengolahan makanan juga selalu berganti-ganti sehingga siswa tidak mudah bosan. Penyusunan menu untuk satu minggu dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini.

Tabel 7. Penyusunan Menu Makan Siang di SD Islam Ulil Albab

Kebumen untuk 1 Minggu

No.	Hari	Menu
1.	Senin	Nasi, sayur bening, ikan pindang, sambal
2.	Selasa	Nasi, tumis kangkung, telur kecap, buah pepaya
3.	Rabu	Nasi, sayur sop, ayam goreng
4.	Kamis	Nasi, tumis kacang panjang, tahu bacem, kerupuk
5.	Sabtu	Nasi goreng bakso, tempe goreng, buah jeruk, kerupuk

Penyusunan menu disesuaikan dengan anggaran dana yang tersedia. Anggaran dana yang ada sangat minim sehingga menu yang disajikan oleh catering juga menyesuaikan. Dalam satu minggu menu buah diberikan hanya 2 kali saja. Dengan adanya keterbatasan dana anggaran sehingga menu yang disajikan kurang maksimal dan belum memenuhi kriteria menu yang baik dan penyusunan menu dalam penyelenggaraan makan siang ini termasuk dalam penyusunan menu yang sederhana.

(b) Perencanaan Kebutuhan Bahan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan ini dilakukan oleh pengurus catering. Dalam merencanakan kebutuhan bahan makanan pengurus catering menyesuaikan dengan jumlah siswa, guru dan perencanaan menu yang ditentukan.

(c) Pembelian Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan pengurus catering pembelian bahan makanan dilakukan oleh pengurus catering. Cara pembelian bahan makanan dilakukan langsung ke pasar untuk semua bahan makanan baik bahan makanan segar maupun bahan makanan kering. Untuk pembelian bahan makanan seperti beras, garam, minyak goreng, tepung dan bumbu dapur ini dibeli setiap satu minggu sekali. Bahan makanan yang dibeli setiap harinya seperti sayuran dan lauk (ayam, telur, tempe, tahu, ikan) sesuai dengan perencanaan menu yang sudah ditentukan.

(d) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di dapur dilakukan dengan cara mengecek barang yang datang dari pasar, kemudian meneliti bahan makanan yang dibeli sesuai dengan perencanaan kebutuhan bahan yang sudah ditentukan.

(e) Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan pengurus catering untuk penyimpanan bahan makanan dilakukan menurut jenisnya. Untuk penyimpanan bahan makanan kering pada bumbu-bumbu dapur seperti ketumbar, lada, kemiri, dan garam dimasukkan kedalam stoples kemudian diletakkan di rak bumbu, untuk bumbu dapur seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kencur, dan kunir diletakkan dalam wadah yang terbuka supaya tidak mudah

busuk. Sedangkan untuk penyimpanan beras disimpan di dalam wadah atau ember besar yang tertutup.

2) Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

(a) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan ini dilakukan oleh tenaga yang membantu. Persiapan yang dilakukan antara lain persiapan bahan makanan, bumbu masakan dan peralatan yang dibutuhkan. Persiapan ini dilakukan mulai dari jam 7 pagi sampai selesai.

(b) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan dalam penyelenggaraan makan siang di Sekolah yang dilakukan oleh catering dengan 1 orang tenaga pengolah dan 2 orang tenaga pembantu. Pengolahan bahan makanan dilakukan mulai jam 10.00 - 11.00 WIB. Cara pengolahan bahan makanan seperti pengolahan telur yaitu telur dicuci terlebih dahulu sebelum diolah, saat mencuci telur dilakukan sehari sebelum diolah. Hal ini dimaksudkan agar telur tersebut sudah dalam keadaan bersih dari bakteri atau kotoran ayam.

(c) Distribusi Makanan dan Penyajian Makanan

Distribusi yang digunakan di Sekolah menggunakan sistem desentralisasi yaitu dengan cara makanan dari catering dimasukkan kedalam wadah besar kemudian diantar ke Sekolah dengan menggunakan mobil sesuai dengan jumlah siswa serta guru. Di Sekolah makanan kemudian dibagi-bagi oleh pihak penyelenggara

untuk dibagikan perkelas. Makanan disajikan secara prasmanan kemudian siswa mengambil sendiri di depan kelas sesuai selera masing-masing.

c. Sanitasi Hygiene

Berdasarkan wawancara dengan pihak catering diperoleh hasil bahwa dalam pelaksanaan sanitasi hygiene di dapur catering meliputi sanitasi hygiene perseorangan, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan. Sanitasi hygiene perseorangan pada setiap pengurus catering sangat memelihara kebersihan yaitu dengan cara mandi terlebih dahulu sebelum melakukan pengolahan, selalu memelihara kesehatan dan kebersihan badan sehingga dalam pengolahan makanan dapat terjamin tingkat keamanan dan terhindar dari penyakit.

4. Deskripsi Data Product

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak catering dan pihak sekolah dalam penyajian makanan ini dilakukan dengan cara *buffet* artinya makanan yang disajikan diatas meja panjang dan mengambil makanan sendiri-sendiri (prasmanan). Menu yang disediakan sudah sesuai dengan yang direncanakan oleh pengurus catering dan mendapat persetujuan oleh kepala sekolah. Dalam penyajian makanan disesuaikan dengan jumlah siswa pada setiap kelas, karena untuk masing-masing kelas jumlahnya berbeda-beda. Untuk pemorsi makanan, siswa diharuskan mengambil makanan sendiri-sendiri sesuai dengan selera tetapi untuk lauk dan sayurnya siswa wajib untuk mengambilnya karena untuk membiasakan

siswa supaya tidak memilih makanan yang telah disediakan. Dalam setiap hidangan / menu yang disediakan siswa selalu menghabiskan makanan yang telah diambilnya. Sehingga tidak ada makanan yang tersisa diatas piring masing-masing siswa.

Dari hasil wawancara tentang hasil produk, makanan yang disediakan untuk siswa-siswa SD Islam Ulil Albab Kebumen mempunyai kualitas yang baik dari segi kesehatan, karena dalam memasak makanan pihak catering tidak memberikan MSG atau penyedap rasa pada setiap masakannya.

C. Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan deskripsi hasil evaluasi diatas, pembahasan pada bagian ini akan menghubungkan antara pertanyaan evaluasi dengan data hasil evaluasi yang diperoleh. Pembahasan berikut ini akan menjawab pertanyaan evaluasi yang diajukan berdasarkan data hasil evaluasi yang diperoleh.

1. Evaluasi Context

Menurut hasil wawancara dengan Kepala Sekolah SD Islam Ulil Albab Kebumen, diadakannya penyelenggaraan makan siang di Sekolah bertujuan untuk memberikan kebutuhan makan di siang hari serta memberikan gizi yang cukup bagi pertumbuhan anak. Oleh karena itu, pihak penyelenggara juga mendatangkan ahli gizi dari Puskesmas setempat supaya dapat memberikan penyuluhan terhadap pengurus catering. Pada saat diadakan penyuluhan dari pihak Puskesmas, pengurus catering diberikan pengetahuan tentang gizi dan keamanan makanan supaya pengurus catering

dapat menyesuaikan dan mempertimbangkan menu yang diberikan kepada siswa. Namun, penyuluhan tersebut hanya diberikan sekali saja oleh pihak Puskesmas, karena keterbatasan biaya yang ada sehingga penyuluhan tidak dilanjutkan.

Berdasarkan keadaan yang seperti ini dapat disimpulkan bahwa dalam penyelenggaraan makan siang diperlukan adanya ahli gizi untuk memantau penyusunan menu yang diberikan kepada siswa.

2. Evaluasi Input

Komponen input pada penyelenggaraan makanan akan dibahas berdasarkan latar belakang penyelenggara (SDM), sarana dan prasarana, dan anggaran dana. Seberapa jauh persiapan unsur-unsur tersebut membawa keberhasilan ataupun menyebabkan kegagalan penyelenggaraan makanan.

a. Sumber Daya Manusia

Berdasarkan data hasil wawancara diketahui jumlah pengurus catering ada 3 orang dengan jenis kelamin perempuan. Pengurus catering tersebut melayani siswa/siswi SD Islam Ulil Albab sebanyak 226 anak dan karyawan/guru 23 orang.

Pengurus catering memiliki latar belakang pendidikan yang berbeda yaitu 1 orang lulus SLTA dan 2 orang lulus SD. Melihat latar belakang pendidikan pengurus catering tersebut, melakukan pekerjaan di dapur tidak begitu menjadi masalah, sehingga pelaksanaan memasak di dapur dapat berjalan dengan baik. Dari data penelitian juga dapat diketahui bahwa usia pengurus catering berusia 38 tahun, 41 tahun, dan

60 tahun, sehingga tingkat kekuatan dalam menjalankan pekerjaannya mulai berkurang, karena keadaan usia yang semakin bertambah sehingga membuat kondisi fisik tubuh juga semakin berkurang.

b. Sarana Prasarana

Sarana dan prasarana merupakan salah satu pendukung yang penting untuk memperlancar penyelenggaraan makan siang ini. Menurut hasil observasi pada penyelenggaraan makan siang menunjukkan bahwa dapur beserta kelengkapan peralatan dan sarana pendukung yang digunakan untuk mendukung pelaksanaan penyelenggaraan makan siang termasuk dalam kategori kurang baik.

Menurut hasil observasi sarana penyelenggaraan makanan dan peralatan memiliki perbandingan yang kurang mencukupi dengan jumlah siswa yang ada. Peralatan dapur belum tentu bertambah untuk setiap tahunnya terkecuali bila ada peralatan yang rusak pihak catering baru akan mengganti dengan alat yang baru. Dalam penyelenggaraan makanan ini prasarana sangat perlu diperhatikan karena untuk kondisi fisik dapur atau sisi bangunan sudah perlu untuk dibenahi.

Dari hasil pengamatan sarana dan prasarana secara keseluruhan menunjukkan bahwa kelengkapan peralatan dan sarana dalam kategori kurang. Sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan berupa tempat pengolahan (dapur), dan peralatan pengolahan (Dinas P & K Jateng, 2005: 6). Mengacu pada ketentuan tersebut, maka sarana prasarana pada penyelenggaraan makanan sebagian besar sudah memenuhi persyaratan

dari fungsi sarana dan prasarana yaitu alat yang dapat mempermudah proses pekerjaan serta memberikan kenyamanan bagi penggunanya.

Pada bagian dapur hanya difungsikan untuk memproduksi makanan dari penyelenggaraan makan siang tersebut. Sesuai dengan ketentuan Departemen Pariwisata Pos dan Telekomunikasi, tahun 2004 : 2, bahwa dapur merupakan tempat untuk mengolah makanan yang akan disajikan. Dapur catering ini berbentuk seperti huruf L, dalam dapur tersebut tidak terdapat gudang. Pada dapur catering ini digunakan untuk persiapan, pengolahan sampai dengan penyajian. Alur kerja pada dapur ini kurang efisien karena susunan letaknya yang belum tersusun rapi, kemudian jarak antara persiapan dengan pengolahan sedikit terlalu jauh.

c. Anggaran Dana

Anggaran dana merupakan suatu alat untuk perencanaan dan pengawasan dimana tingkat formalitas suatu budget tergantung besar kecilnya organisasi. Dalam Sekolah anggaran dana diberikan oleh Kepala Sekolah, kemudian dikelola langsung dengan pihak catering dilanjutkan dengan kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk mengadakan bahan makanan.

Penyelenggaraan makan siang dapat dicukupi dari anggaran iuran siswa sebesar Rp 96.000,00, sehingga pihak catering harus pandai dalam perencanaan penyelenggaraan makan siang ini. Meskipun dana yang tersedia kurang mencukupi, tetapi penyusunan anggaran harus peka terhadap harga-harga yang terjadi di pasar. Perhitungan anggaran ini

harus ditetapkan dengan tegas biaya-biaya yang termasuk dalam pelaksanaan penyediaan makanan dan informasi yang dibutuhkan untuk menyelesaikan akuntansi penyelenggaraan makanan.

Tujuan dari perencanaan anggaran belanja makanan adalah tersedianya usulan belanja makanan yang cukup untuk bahan makanan sesuai dengan ketentuan standar gizi, serta langkah-langkah perencanaan anggaran belanja makanan yang sesuai dengan ketentuan Depkes,2003 yaitu:

- a. Mengumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya
- b. Menetapkan macam dan jumlah konsumen
- c. Mengumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
- d. Membuat standar kecukupan gizi (standar porsi) ke dalam berat kotor.
- e. Menghitung indek harga makanan setahun untuk masing-masing konsumen (termasuk karyan)
- f. Dari hasil perhitungan anggaran di laporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing-masing) untuk meminta perbaikan
- g. Perencanaan anggaran di usulkan secara resmi melalui jalur administratif.

3. Evaluasi Process

Evaluasi proses penyelenggaraan makanan ini dilakukan terhadap beberapa aspek yang mendukung terlaksananya kegiatan ini dengan lancar dan baik. Evaluasi dilakukan untuk mengungkap pelaksanaan penyelenggaraan dan sanitasi hygiene. Alat yang digunakan untuk mengungkap pelaksanaan penyelenggaraan makanan dan sanitasi hygiene dengan menggunakan wawancara dan observasi kepada pengurus catering. Berikut ini merupakan penjelasan dari hasil observasi.

a. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

1) Perencanaan penyelenggaraan makanan

Berdasarkan data observasi pada pelaksanaan proses penyelenggaraan makan siang, didapat data sebagai berikut :

(a) Perencanaan Menu

Perencanaan menu yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perencanaan dalam menu, siklus menu dan penyusunan menu. Perencanaan menu di Sekolah ini dilakukan oleh Kepala Sekolah dan pengurus catering. Perencanaan siklus menu makanan dilakukan sekali dalam kurun waktu sebulan supaya siswa tidak mudah bosan dan dapat merasakan segala jenis sayuran yang banyak mengandung vitamin yang diperlukan oleh tubuh.

Sesuai dengan pendapat Marwanti (2000 : 15-17) bahwa (1) menu makan pagi (06.00 – 08.00 WIB), menu makan pagi

biasanya terdiri atas hidangan yang praktis serta mudah untuk dibuat dan disajikan, (2) menu makan siang (12.00 – 14.00 WIB), menu makan siang susunan hidangannya lebih lengkap daripada waktu yang lain dan dapat pula dibuat lebih istimewa, (3) menu makan malam (18.00 – 20.00 WIB), menu yang dihidangkan dapat sama atau hampir sama dengan menu makan siang. Dalam pemilihan menu makan siang ini sesuai atas persetujuan Kepala Sekolah serta pengurus catering yang akan disesuaikan dengan persediaan dana dan kondisi yang ada

(b) Perencanaan Kebutuhan Bahan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan ini dilakukan oleh pengurus catering, untuk merencanakan kebutuhan makanan berpedoman pada menu yang sudah ditetapkan, jumlah siswa dan guru, pemakaian bahan makanan perhari, harga masing-masing bahan untuk menetapkan kebutuhan makanan dalam sehari.

(c) Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan dilakukan oleh pengurus catering. Pembelian bahan makanan dilakukan dengan cara langsung membeli kepasar untuk semua bahan makanan, seperti sayuran, lauk pauk, bahan makanan segar dan bahan makanan kering. Dalam pembelian bahan makanan kering pengurus catering selalu memperhatikan tanggal kadaluarsa, nama produk dan harga setiap bahan makanan. sedangkan dalam pembelian

bahan makanan segar, seperti ikan pengurus catering selalu memperhatikan tingkat kesegaran, dan aroma ikan tersebut. Hal ini sesuai dengan memperhatikan langkah pembelian bahan makanan yang ditetapkan oleh Depkes RI tahun 1990 yaitu : (1) Standar bahan makanan yang digunakan, (2) Prosedur pembelian bahan makanan, (3) Penetapan syarat jual beli bahan makanan.

(d) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di dapur dilakukan dengan cara mengecek barang yang datang dari pasar, kemudian meneliti bahan makanan yang dibeli sesuai dengan perencanaan kebutuhan bahan yang sudah ditentukan. Hal ini berdasarkan fungsi dari penerimaan bahan makanan (PGRS tahun 2006), yaitu fungsi unit penerimaan dapat digolongkan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan diawal pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di sebuah institusi.

(e) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan yang bertujuan untuk memelihara dan mempertahankan kondisi bahan makanan tersebut, sehingga pengurus catering selalu memperhatikan penyimpanan bahan makanan tersebut.

Penyimpanan bahan makanan disesuaikan menurut jenisnya. Untuk penyimpanan bahan makanan kering dilakukan

dengan dimasukkan kedalam toples kemudian diletakkan pada rak tempat bumbu-bumbu, seperti ketumbar, lada, kemiri, dan garam. Untuk bumbu dapur seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kencur, dan kunir diletakkan dalam wadah yang terbuka supaya tidak mudah busuk. Sedangkan untuk penyimpanan beras disimpan di dalam wadah atau ember besar yang tertutup. Pada bahan makanan segar biasanya tidak terjadi penyimpanan, karena bahan makanan segar dibeli pada saat pagi hari sebelum pengolahan dilakukan. Pada penyimpanan bahan ini sudah memenuhi kriteria penyimpanan bahan makanan yang baik yaitu dipisahkannya bahan segar dan kering sehingga bahan tetap segar.

2) Pelaksanaan penyelenggaraan makanan

(a) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan ini dilakukan oleh semua pengurus catering terkecuali pengurus yang sedang berbelanja ke pasar. Persiapan dilakukan mulai dari jam 07.00 pagi sambil menunggu bahan makanan yang sedang dibeli di pasar. Persiapan awal yang dilakukan antara lain persiapan bumbu masakan dan peralatan yang dibutuhkan, setelah sayuran dan bahan yang lain datang kemudian mempersiapkan bahan-bahan tersebut.

Persiapan bahan makanan diselenggarakan untuk menyiapkan bahan makanan sesuai dengan macam hidangan,

persiapan, standar resep yang tepat, mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut prosedur yang telah ditetapkan.

Pada persiapan pengolahan sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan, seperti sudah siapnya bahan mentah 1 jam sebelum mulai pengolahan sehingga waktu memasak nantinya akan lebih cepat.

(b) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan dalam penyelenggaraan makan siang dilakukan oleh 3 orang tenaga pengolah. Pengolahan bahan makanan dilakukan 1x, yaitu untuk pengolahan makan siang pukul 10.00 – 11.00 WIB.

Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang harus diperhatikan yaitu (1) tempat pengolahan makanan, (2) tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan, (3) cara pengolahan makanan, pengurus catering telah memperhatikan hal tersebut sehingga makanan yang dihasilkan dapat dikatakan aman. Seperti cara pengolahan bahan makanan telur yaitu telur dicuci terlebih dahulu sebelum diolah, saat mencuci telur dilakukan sehari sebelum diolah. Hal ini dimaksudkan agar telur tersebut sudah dalam keadaan bersih dari bakteri atau kotoran ayam, hal ini bertujuan supaya sesuai dengan kriteria pengolahan yang baik

(c) Distribusi dan Penyajian Bahan Makanan

Distribusi yang digunakan di Sekolah menggunakan sistem desentralisasi yaitu dengan cara makanan dari catering dimasukkan kedalam wadah besar kemudian diantar ke Sekolah dengan menggunakan mobil sesuai dengan jumlah siswa serta guru. Di Sekolah makanan kemudian dibagi-bagi oleh pihak penyelenggara untuk dibagikan perkelas. Makanan disajikan secara prasmanan kemudian siswa mengambil sendiri di depan kelas sesuai selera masing-masing. Hal ini berdasarkan pengertian dari cara desentralisasi (Depkes RI, 1990) yaitu penanganan makanan secara dua kali, makanan dibagikan pada jumlah besar pada alat-alat khusus kemudian dikirim ke ruang makan yang ada, dan di ruang makan ini makanan disajikan dalam bentuk porsi.

Distribusi makanan yang dilakukan oleh pihak penyelenggara makanan di SD Islam Ulil Albab Kebumen berjalan dengan baik, dan lancar serta tidak ada keterlambatan dalam mendistribusikan dan menyajikan makanan kepada siswa.

b. Sanitasi Hygiene

Sesuai dengan pendapat yang di sampaikan oleh Azrul Azwar, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara serta pengamatan diketahui bahwa dalam

pelaksanaan sanitasi hygiene di dapur catering meliputi sanitasi hygiene perseorangan, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan. Sanitasi hygiene perseorangan pada tiap pengurus catering sangat memelihara kebersihan yaitu dengan mandi terlebih dahulu sebelum melakukan persiapan dan pengolahan makanan, selalu memelihara kesehatan dan kebersihan badan sehingga dalam pengolahan makanan dapat terjamin tingkat keamanan dan terhindar dari penyakit.

4. Evaluasi Product

Ketercapaian hasil penyelenggaraan makan siang ini dapat ditentukan dari hasil penyelenggaraan makan siang yang disesuaikan dengan kriteria yang sudah ditentukan. Kriteria yang sudah ditentukan yaitu kriteria dalam penyusunan menu dan sarana prasarana. Dalam penyusunan menu di SD Islam Ulil Albab Kebumen, masih kurang sesuai karena belum dapat memenuhi kebutuhan makan siang yang sesuai dengan kriteria. Sedangkan untuk sarana prasarananya masih perlu adanya penambahan peralatan untuk menunjang terlaksananya penyelenggaraan makan siang.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dibuat kesimpulan yang dikelompokkan dalam CIPP, sebagai berikut:

1. *Context*

Penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen untuk memenuhi kebutuhan makan siang siswa sehingga diperlukan adanya ahli gizi untuk memantau dalam penyusunan menu.

2. *Input*

- a. Pengurus catering yang hanya berjumlah 3 orang dengan keadaan usia yang semakin bertambah tua harus melayani siswa dan karyawan/guru sebanyak 249 orang.
- b. Sarana dan prasarana penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen yang disediakan belum cukup memenuhi kebutuhan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makan siang.
- c. Pengadaan dana penyelenggaraan makan siang diperoleh dari iuran siswa.

3. *Process*

- a. Perencanaan penyelenggaraan makan siang meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan bahan

makanan, pembelian bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan termasuk dalam kategori cukup baik.

- b. Pelaksanaan penyelenggaraan makan siang meliputi pengolahan bahan makanan dan sanitasi hygiene masuk dalam kategori baik, sedangkan distribusi makanan, dan penyajian makanan termasuk dalam kategori cukup baik.

4. *Product*

Pencapaian hasil dari penyelenggaraan makan siang berdasarkan kriteria sarana prasarana dan penyusunan menu ini masih belum sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan diatas, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. *Context*

Untuk penyelenggaraan makan siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen yang akan datang sebaiknya di tambahkan ahli gizi dari Puskesmas setempat supaya dalam penyusunan menu dapat terpantau.

2. *Input*

- a. Bagi pengurus catering sebaiknya menambah anggota catering supaya lebih cepat dalam menjalankan proses penyelenggaraan makan siang.
- b. Sarana prasarana penyelenggaraan makanan untuk masa yang akan datang supaya ditambahkan lagi baik dari segi kualitas dan kuantitas sehingga dapat memperlancar proses penyelenggaraan makanan.

- c. Pengelolaan dana penyelenggaraan makanan sebaiknya ditambah sehingga lebih meningkatkan pelaksanaan penyelenggaraan makanan.

3. *Process*

- a. Dalam perencanaan penyelenggaraan makan siang sebaiknya lebih ditingkatkan lagi, terutama dalam perencanaan menu supaya lebih dilengkapi lg dengan buah untuk setiap harinya.
- b. Penyelenggara atau pengurus catering diharapkan lebih mengawasi dan menjaga keadaan makanan supaya tetap dalam keadaan bersih pada saat pendistribusian dan penyajian makanan.

4. *Product*

Menu makanan yang disajikan oleh pengurus catering sebaiknya lebih bervariasi dan diberi tambahan buah untuk setiap harinya supaya sesuai dengan kriteria.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2012). *Penyusunan Menu.* <http://www.dinkes.jogjaprov.go.id/indix.php/eklgsehat/read/107.html>.
Diakses tanggal 9/12/2012. Pukul 10.22 WIB
- Dep Kes DIY. (2011). *Menu.* Departemen Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat. Yogyakarta.
- Dep Kes RI. (2003). *Pedoman Pelayanan Gizi.* Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Dinas P & K. Jawa Tengah (2005). *Peralatan Pengolahan.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Jawa Tengah.
- Djumadias Abunaim. (2002). *Penilaian Status Gizi.* Bandung: Nusantara Pres.
- Djudju Sudjana. (2006). Evaluasi Program Pendidikan Luar Sekolah untuk Pendidikan Nonformal dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Donald.R. Luandberg. (2004). *Dapur.* Jakarta: Balai Pustaka.
- Hardinsyah & Tampubolon. (2004). *Kecukupan Gizi.* Jakarta. Rineka Cipta.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia.* Jakarta Adi Cita.
- Mukrie & Moehyi. (1992). *Pengetahuan Bahan Makanan.* Jakarta: Balai Pustaka.
- Moenir. (2000). *Sarana dan Prasarana.* Jakarta: Balai Pustaka.
- Nasar. (2005). *Perkembangan Anak Usia Sekolah.* Jakarta. Bumi Aksara.
- Notoadmodjo, Soehidyo. (2003). *Pengetahuan Bahan Pangan,* BPKM FKM-UI. Jakarta.
- Purwanti Tjahyaningsih dkk. (1993). *Pengetahuan Dapur.* Jakarta: Adi Cita.
- PGRS. (2006). *Bahan Makanan.* Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Rosary. Y.A. (2002). *Kecukupan Gizi Seimbang.* Jakarta. Penerbit Buku Kedikteran.
- Sjahmien Moehyi, B.Sc. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Jakarta: Bhratara.

- Sunita Almatsier. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Suharsimi Arikunto & Cepi Syafrudin Abdul Jabar. (2004). *Evaluasi Program Pendidikan dan Kebudayaan*, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi.
- _____. (2002). *Penelitian Program Pendidikan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Supriasa, dkk. (2001). *Status Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran.
- _____. (2002). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran.
- Tarwoto & Wartonah. (2000). *Hygiene*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Tim Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Yuriani. (1990). Pengetahuan Resep dan Menu Indonesia. Yogyakarta.IKIP.



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00592

Nomor : 1279/UN34.15/PL/2013

17 April 2013

Lamp. : 1 (satu) bendel

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Yth.

1. Menteri Dalam Negeri c.q. Direktur Jendral Kesatuan Bangsa Dan Politik
Jl. Medan Merdeka Utara No. 7, Jakarta Pusat Telp. (021) 3450038, Fax (021) 3851193, 34830261,3846430 ; e-mail: pusdatinkomtel@depdagri.go.id
2. Kepala / Direktur/ Pimpinan : SDI ULIL ALBAB KEBUMEN
JL. INDRAKILA NO.9 KEBUMEN - KAB. KEBUMEN

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG DI SDI ULIL ALBAB KEBUMEN"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Adina Tri Utami	08511241004	Pend. Teknik Boga - S1	SDI ULIL ALBAB KEBUMEN

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP : 19630111 198812 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 17 April 2013 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,
Wakil Dekan I,



Tembusan:
Ketua Jurusan

08511241004 No. 963



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
(BADAN KESBANGLINMAS)
Jl Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta - 55233
Telepon (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137
YOGYAKARTA

Yogyakarta, 17 April 2013

Nomor : 074 / 774 / Kesbang / 2013
Perihal : Rekomendasi Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Gubernur Jawa Tengah
Up. Kepala Badan Kesbangpol dan Linmas
Provinsi Jawa Tengah
Di
SEMARANG

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 1279/UN.34.15/PL/2013
Tanggal : 17 April 2013
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : " **STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KABUPATEN KEBUMEN** ", kepada :

N a m a : ADINA TRI UTAMI
NIM : 08511241004
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik UNY
Lokasi : SD Islam Ulil Albab, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah
Waktu : April s/d Mei 2013

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul penelitian dimaksud;
3. Melaporkan hasil penelitian kepada Badan Kesbanglinmas DIY.

Rekomendasi Ijin Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.

An. KEPALA
BADAN KESBANGLINMAS DIY
Sekretaris



Drs Abdul Gani, MM
NIP. 19630813 198303 1 010

Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan);
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
- 3) Yang bersangkutan.



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
BADAN KESATUAN BANGSA POLITIK DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT

JI. A. YANI NO. 160 TELP. (024) 8454990 FAX. (024) 8414205, 8313122
EMAIL : KESBANG@JATENGPROV.GO.ID
SEMARANG - 50136

SURAT REKOMENDASI SURVEY / RISET
Nomor : 070 / 1000 / 2013

- I. DASAR : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia. Nomor 64 Tahun 2011. Tanggal 20 Desember 2011.
2. Surat Edaran Gubernur Jawa Tengah. Nomor 070 / 265 / 2004. Tanggal 20 Februari 2004.
- II. MEMBACA : Surat dari Gubernur DIY. Nomor 074 / 774 / Kesbang / 2013. Tanggal 17 April 2013.
- III. Pada Prinsipnya kami TIDAK KEBERATAN / Dapat Menerima atas Pelaksanaan Penelitian / Survey di Kabupaten Kebumen.
- IV. Yang dilaksanakan oleh
 1. Nama : ADINA TRI UTAMI.
 2. Kebangsaan : Indonesia.
 3. Alamat : Karangmalang Yogyakarta.
 4. Pekerjaan : Mahasiswa.
 5. Penanggung Jawab : Dr. Endang Mulyatiningsih.
 6. Judul Penelitian : Studi Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang Di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kabupaten Kebumen.
 7. Lokasi : Kabupaten Kebumen.

V. KETENTUAN SEBAGAI BERIKUT :

1. Sebelum melakukan kegiatan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Setempat / Lembaga Swasta yang akan dijadikan obyek lokasi untuk mendapatkan petunjuk seperlunya dengan menunjukkan Surat Pemberitahuan ini.
2. Pelaksanaan survey / riset tidak salah gunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintahan. Untuk penelitian yang mendapat dukungan dana dari sponsor baik dari dalam negeri maupun luar negeri, agar dijelaskan pada saat mengajukan perijinan. Tidak membahas masalah Politik dan / atau agama yang dapat menimbulkan terganggunya stabilitas keamanan dan ketertiban.

3. Surat Rekomendasi dapat dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila pemegang Surat Rekomendasi ini tidak mentaati / mengindahkan peraturan yang berlaku atau obyek penelitian menolak untuk menerima Peneliti.
4. Setelah survey / riset selesai, supaya menyerahkan hasilnya kepada Badan Kesbangpol Dan Linmas Provinsi Jawa Tengah.

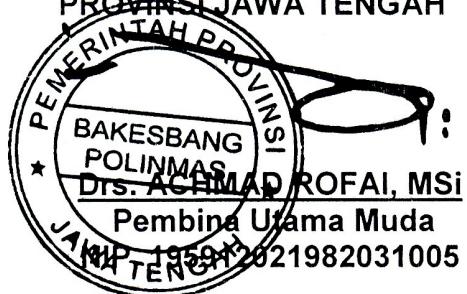
VI. Surat Rekomendasi Penelitian / Riset ini berlaku dari :

April s / d Juli 2013.

VII. Demikian harap menjadikan perhatian dan maklum.

Semarang, 19 April 2013

an. GUBERNUR JAWA TENGAH
KEPALA BADAN KESBANGPOL DAN LINMAS
PROVINSI JAWA TENGAH





PEMERINTAH KABUPATEN KEBUMEN
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(BAPPEDA)

Jl. Veteran No. 2 Telp/Fax. (0287) 381570, Kebumen - 54311

Kebumen, 23 April 2013

Nomor : 071-1 / 167 / 2013
Lampiran : -
Hal : Ijin Penelitian

Kepada:
Yth Kepala SD Islam Ulil Albab

di-

KEBUMEN

Menindak-lanjuti rekomendasi Bupati Kebumen Nomor 072/171/2013, tanggal 22 April 2013, tentang Ijin Penelitian, maka dengan ini diberitahukan bahwa pada Instansi/wilayah Saudara akan dilaksanakan penelitian oleh :

1. Nama/NIM : Adina Tri Utami/08511241004
2. Pekerjaan : Mahasiswi UNY Yogyakarta
3. Alamat : Desa Candiwulan, RT.003/RW.002
Kec. Kebumen, Kab. Kebumen
4. Penanggung Jawab : Dr. Endang Mulyatiningsih
5. Judul Penelitian : Studi Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kabupaten Kebumen.
6. Waktu penelitian : 23 April s/d 23 Juli 2013

Dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut :

- a. Pelaksanaan survey/penelitian tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah.
- b. Setelah survey/penelitian selesai diharuskan melaporkan hasil-hasilnya kepada BAPPEDA Kabupaten Kebumen.

Demikian surat ijin ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

A.n. **KEPALA BAPPEDA KABUPATEN KEBUMEN**
Kabid Litbang, SP

Drs. PAMUNGKAS T WASANA, M.Si.

Penata Tk I
NIP. 19730110 19203 1 001

Tembusan : disampaikan kepada Yth.

1. Kepala Dinas Dikpora Kab. Kebumen;
2. Yang bersangkutan;
3. Arsip.

Hal : Permohonan Kesediaan Uji Validasi
Kepada Yth : Wika Rinawati, M.Pd.

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi instrumen untuk penelitian skripsi dengan judul “Studi Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang di SD Islam Ulil Albab Kebumen” maka, saya:

Nama : Adina Tri Utami
NIM : 08511241004
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Pembimbing : Dr. Endang Mulyatiningsih

Dengan ini saya mohon ketersediaan Ibu sebagai Ekspert Jugdment dalam mempertimbangkan dan menilai validasi isi pada instrument penelitian, sehingga dapat diujikan pada subjek penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian, dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, April 2013

Dosen Pembimbing,



Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP. 19630111 198812 2 001

Pemohon,



Adina Tri Utami
NIM. 08511241004

SURAT PERNYATAAN VALIDITAS INSTRUMEN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.

Jabatan : Dosen

Telah membaca dan mempelajari instrumen penelitian dengan judul "Studi Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang Di Sekolah Dasar Islam Ulil Albab Kebumen" yang disusun oleh:

Nama : Adina Tri Utami

NIM : 08511241004

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah memperhatikan instrumen berdasarkan kisi-kisi instrumen, maka instrumen ini dapat/tidak dapat digunakan dalam pengambilan data penelitian. Saran untuk peneliti adalah sebagai berikut:

Pertanyaan.....lebih.....spesifik.....Dapat.....digunakan.....untuk.....
.....Penelitian.....
.....
.....
.....

Yogyakarta, April 2013

Yang Menerangkan



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

LEMBAR WAWANCARA

Judul:

STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KAWEDUSAN KEBUMEN

Tanggal Wawancara :

Tempat / Waktu :

Pedoman Wawancara Kepada Pengurus Catering

A. Identitas Informan

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Alamat :

No.	Indikator	Pertanyaan
Context		
1.	Perencanaan penyelenggaraan makanan	<ol style="list-style-type: none">1. Apa yang anda ketahui tentang menu?2. Bagaimana cara merencanakan menu?3. Siapakah yang berwenang dalam menyusun menu?4. Rancangan menu makanan di SD digunakan untuk berapa kali?5. Apakah ada makanan tambahan yang diberikan kepada siswa dan jenis makanan apa yang diberikan?
Input		
2.	Manusia	<ol style="list-style-type: none">6. Berapa jumlah siswa yang dilayani?7. Berapa jumlah tenaga yang melayani?8. Apakah di SDI Ulil Albab terdapat ahli gizi dan berapa jumlah ahli gizi saat ini?9. Berapa jumlah karyawan pada penyelenggaraan makanan?10. Berapa jumlah tenaga pada masing-masing bagian produksi?
3.	Dana Anggaran	<ol style="list-style-type: none">11. Berapa iuran siswa per bulan?12. Apakah ada sumber dana dari luar sekolah untuk penyelenggaraan makanan?
4.	Bahan	<ol style="list-style-type: none">13. Bagaimana cara pengadaan bahan makanan segar di catering ini?14. Bagaimana cara pengadaan bahan

		<p>makanan kering di catering ini?</p> <p>15. Bagaimana sistem perputaran stock bahan makanan pada catering in?</p>
5.	Peralatan	<p>16. Apa saja peralatan yang sudah dimiliki catering?</p> <p>17. Apakah peralatan di dapur (catering) sudah sesuai dengan tata letak penyusunan yang baik?</p> <p>18. Apakah fasilitas fisik di dapur (catering) penyelenggaraan makanan sudah memadai?</p> <p>19. Apakah jumlah peralatan yang ada sesuai dengan jumlah kebutuhan penyelenggaraan makanan?</p>
<i>Process</i>		
6.	Manusia	<p>20. Bagaimana penanganan bila ada karyawan yang tidak sehat?</p> <p>21. Bagaimana kesejahteraan karyawan dapur produksi yang diberikan pada pihak sekolah?</p> <p>22. Bagaimana pengkoorganisasian atau kelompok kegiatan dalam penyelenggaraan makanan tersebut?</p> <p>23. Apakah jadwal masing-masing tenaga sudah di tentukan?</p>
7.	Anggaran Dana	<p>24. Bagaimanakah pengelolaan dana anggaran pada penyelenggaraan makanan?</p>
8.	Bahan	<p>25. Bagaimana perlakuan atau penanganan bahan makanan?</p> <p>26. Adakah kendala dalam pengadaan bahan makanan tersebut?</p> <p>27. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di dapur penyelenggaraan makanan (<i>catering</i>)?</p>
9.	Peralatan dan <i>Sanitasi Hygiene</i>	<p>28. Adakah perawatan khusus untuk peralatan peralatan yang digunakan?</p> <p>29. Bagaimana personal hygiene yang ibu lakukan sebelum proses pengolahan makanan?</p> <p>30. Bagaimana pengelolaan sanitasi peralatan di dapur (catering)?</p> <p>31. Upaya apa saja yang dilakukan untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur (catering)?</p> <p>32. Kendala apa saja yang dihadapi dalam menjaga kebersihan dapur (catering)?</p>
10.	Metode	<p>33. Adakah standar resep pada masing-masing makanan tersebut?</p> <p>34. Teknik olah apakah yang sering digunakan</p>

		<p>dalam penyelenggaraan makanan?</p> <p>35. Adakah kendala dalam proses penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak?</p> <p>36. Bagaimanakah persiapan diri sebelum melaksanakan pengolahan makanan?</p> <p>37. Bagaimanakah persiapan area kerja sebelum melaksanakan pengolahan makanan?</p> <p>38. Bagaimanakah persiapan alat dan bahan sebelum melaksanakan pengolahan makanan?</p> <p>39. Bagaimana perawatan tempat pengolahan makanan atau dapur yang telah dilakukan?</p> <p>40. Bagaimana upaya pengolahan makanan yang dilakukan agar tidak terjadi kerusakan pada makanan?</p> <p>41. Adakah mesin atau alat untuk membantu proses pengolahan makanan dalam jumlah besar?</p>
	<i>Product</i>	
11.	Hasil program penyelenggaraan makanan	<p>42. Bagaimana penyajian makanan yang telah dilakukan?</p> <p>43. Apakah makanan yang disajikan sesuai dengan menu yang direncakan?</p> <p>44. Bagaimanakah porsi makanan per siswa?</p> <p>45. Apakah ada siswa yang tidak menghabiskan makanan yang telah disajikan?</p>

LEMBAR WAWANCARA

Judul:

STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KAWEDUSAN KEBUMEN

Tanggal :

Tempat / Waktu :

Pertanyaan Kepada Ibu Kepala Sekolah

A. Identitas Informan

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Alamat :

B. Pertanyaan dan Jawaban

1. Bagaimana tanggapan Anda tentang menu yang disajikan di Sekolah ini?

.....
.....
.....

2. Apakah menu yang disajikan oleh Sekolah bervariasi?

.....
.....
.....

3. Apakah menurut Anda sudah memenuhi kebutuhan gizi makanan yang seimbang?

.....
.....
.....

4. Bagaimana menurut Anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ada di Sekolah ini?

.....
.....
.....

5. Bagaimana penilaian Anda tentang keseluruhan penyelenggaraan makanan di Sekolah ini?

.....
.....
.....

6. Darimanakah anggaran dana untuk penyelenggaraan makanan?

.....
.....
.....

7. Apabila anggaran dana tersebut berasal dari siswa, berapa iuran siswa per bulan?

.....
.....
.....

8. Apakah ada sumber dana dari luar sekolah untuk penyelenggaraan makanan?

.....
.....
.....

9. Bagaimanakah pengelolaan dana anggaran pada penyelenggaraan makanan?

.....
.....
.....

LEMBAR WAWANCARA

Judul:

STUDI EVALUASI PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KAWEDUSAN KEBUMEN

Tanggal :

Tempat / Waktu :

Pertanyaan Kepada Siswa SD Islam Ulil Albab

A. Identitas Informan

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Alamat :

B. Pertanyaan dan Jawaban

1. Apakah yang anda ketahui tentang penyelenggaraan makanan?

.....
.....
.....

2. Apa yang dimaksud dengan menu?

.....
.....
.....

3. Bagaimana tanggapan anda tentang menu yang disajikan di Sekolah ini?

.....
.....
.....

4. Apakah menu yang disajikan oleh Sekolah sudah bervariasi?

.....
.....
.....

5. Apabila anda tidak menyukai menu makanan pada saat itu, apakah anda tetap memakannya? Alasannya?

.....
.....
.....

6. Apakah anda selalu menghabiskan makanan yang anda ambil?

.....
.....
.....

7. Bagaimana menurut anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ada di Sekolah ini?

.....
.....
.....

8. Bagaimana penilaian anda tentang keseluruhan penyelenggaraan makanan di Sekolah ini?

.....
.....
.....

LEMBAR OBSERVASI

Judul:

SARANA DAN PRASARANA PENYELENGGARAAN

MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KEBUMEN

Data yang dikumpulkan melalui pengamatan antara lain :

Fokus Observasi : Dapur (Peralatan/Sarana di Dapur)

Tanggal/waktu :

Tempat : Dapur Catering

Pihak yang terlibat : Pengurus Catering

Berilah tanda (✓) ketika **Ada** dan **Tidak** serta keadaan alat tersebut **Baik** atau **Rusak**

No	Nama Barang	Kepemilikan		Jumlah	Keadaan	
		Ada	Tidak		Baik	Rusak
1. Karakteristik Bahan Makanan						
	Bahan Segar					
	a. Warna terlihat segar					
	b. Tidak berbau busuk					
	c. Tidak terdapat perubahan tekstur bahan					
	Bahan Kering					
	a. Tidak berjamur					
	b. Tidak berubah tekstur					
	c. Tidak berbau tengik					
	d. Tidak berubah warna dari kondisi asli					
2. Karakteristik sarana dan prasarana						
	Kelengkapan peralatan					
	a. Alat pengukus					
	b. Alat perebus					
	c. Alat pengoreng					
	d. Alat pengaduk dan penghancur					
	e. Alat pemotong					
	Sarana pendukung					
	a. Rice Cooker					
	b. Alat pendingin					
	Sarana lainnya					
	a. Rak alat					
	b. Rak bahan					
	c. Almari					
	d. Meja persiapan					
	e. Tempat pencucian besar					
3. Kondisi Dapur						
	a. Kualitas fisik dapur					
	b. Kebersihan dapur					

	c. Pencahayaan cukup					
	d. Jaringan listrik					
	e. Saluran air bersih					
	f. Ventilasi udara					
	g. Penyusunan alat dan bahan					
3.	Keselamatan Kerja					
	a. Tersedianya kotak P3K dan perlengkapannya					

PEDOMAN OBSERVASI

Judul:

PELAKSANAAN PENYELENGGARAAN

MAKAN SIANG DI SEKOLAH DASAR ISLAM ULIL ALBAB KEBUMEN

Data yang dikumpulkan melalui pengamatan antara lain :

Fokus Observasi : Pelaksanaan Penyelenggaraan Makan Siang

Tanggal/waktu :

Tempat : Dapur Catering

Pihak yang terlibat : Pengurus Catering

Berilah tanda (\checkmark) ketika 4 (Sangat Baik), 3 (Baik), 2 (Cukup Baik), 1 (Kurang Baik).

	<p>pakaian kerja</p> <p>15. Memakai kerpus, sarung tangan saat kontak langsung dengan makanan</p> <p>Sanitasi Peralatan</p> <p>16. Penyimpanan peralatan memenuhi ketentuan</p> <p>17. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan</p> <p>18. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan</p> <p>19. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan</p> <p>Kebersihan Tempat</p> <p>20. Disajikan pada wadah yang bersih</p> <p>21. Membersihkan tempat kerja, lantai, dan lainnya secara teratur</p> <p>22. Terpisahnya pembuangan sampah dapur antara basah dan kering</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--