

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia sebagai salah satu negara berkembang, dalam pembangunannya memerlukan sumber daya manusia yang berkualitas, yaitu terampil, kreatif, suka bekerja keras, sehat jasmani dan rohani. Sumber daya manusia yang berkualitas dapat dipersiapkan melalui upaya pendidikan seperti yang tercantum dalam Undang-Undang Pendidikan Nasional (1989) sebagai berikut :

Pendidikan Nasional bertujuan mencerdaskan kehidupan bangsa dan mengembangkan manusia seutuhnya, yaitu manusia yang beriman dan bertaqwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan berbudi luhur, memiliki pengetahuan dan keterampilan, kesejahteraan jasmani dan rohani, kepribadian yang mantap dan mandiri, serta rasa tanggung jawab kemasyarakatan dan kebangsaan.

Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui lembaga pendidikan, baik dalam bentuk sekolah (formal) maupun dalam bentuk kelompok belajar (non formal). Berdasarkan Undang-Undang RI No.2 tahun 1989 tentang Sistem Pendidikan Nasional, kelembagaan pendidikan dapat dilihat dari segi jalur pendidikan dan program serta pengelolaan pendidikan.

Menurut Tirtaraharja dan Sula (2000 : 264) menyebutkan bahwa :

Penyelenggaraan Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui dua jalur yaitu : jalur pendidikan sekolah sifatnya formal, diatur berdasarkan ketentuan-ketentuan pemerintah, dan mempunyai keseragaman pola yang bersifat nasional dan pendidikan luar sekolah sifatnya non formal dalam arti tidak ada keseragaman pola yang bersifat nasional. Modelnya sangat beragam. Dalam hubungan ini pendidikan keluarga merupakan bagian dari jalur pendidikan luar sekolah yang diselenggarakan dalam keluarga yang fungsi utamanya menanamkan keyakinan agama, nilai budaya dan moral, serta keterampilan praktis.

Penyuluhan ataupun pelatihan yang diadakan di masyarakat adalah salah satu jenis penyelenggaraan pendidikan yang termasuk ke dalam jalur pendidikan luar sekolah atau non formal. Penyuluhan atau pelatihan yang diadakan di masyarakat biasanya sangat erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat sehari-hari, salah satunya adalah pelatihan *Healthy and Safety Food*.

Pelatihan *Healthy and Safety Food* yang telah diselenggarakan oleh Tim Dosen PKK di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung, bertujuan untuk memberikan wawasan mengenai penyelenggaraan makan anggota keluarga yang meliputi pemilihan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan. Pemilihan bahan makanan terdiri dari penyiangan dan pencucian sayuran, buah-buahan dan umbi-umbian. Sesuai dengan pendapat Tarwojo (1983:2) bahwa “penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan, perbelanjaan, pengolahan dan menghidangkan”.

Penyelenggaraan makanan sehari-hari yang biasa dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga, meliputi tiga aspek yaitu: pemilihan bahan yang terdiri dari penyiangan dan pencucian sayuran, buah-buahan dan umbi-umbian, penyiangan dan pencucian ikan, membersihkan daging dan ayam, serta mencuci tahu; pengolahan bahan makanan yang terdiri dari teknik memasak yang tepat; dan penyajian makanan yang terdiri dari cara penataan hidangan termasuk *garnish* atau hiasan pada makanan dan alat hidang yang digunakan sehingga makanan terlihat lebih menarik. Setelah mengikuti pelatihan *Healthy and Safety Food* diharapkan peserta pelatihan dapat menerapkan materi yang telah didapatkan dari pelatihan terhadap kehidupan sehari-hari agar dapat meningkatkan status gizi

anggota keluarga dan mampu menyelenggarakan makanan keluarga yang sehat dan aman.

Ibu dalam keluarga memiliki peran sebagai pelaksana penyelenggaraan makanan sehari-hari untuk anggota keluarga. Oleh karena itu seorang ibu harus memiliki wawasan, sikap dan keterampilan yang cukup dalam menyediakan makanan untuk keluarga sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi anggota keluarganya. Hal ini seperti yang diungkapkan Pranaji (1992:12) bahwa “baik buruknya kualitas gizi dari makanan yang dikonsumsi keluarga berhubungan sangat erat dengan pengetahuan gizi ibu”.

Pelatihan *Healthy and Safety Food* ini dikhususkan pada ibu-ibu rumah tangga yang memiliki peran dan tanggung jawab terhadap penyelenggaraan makan anggota keluarga agar mampu menyelenggarakan makan keluarga yang sehat dan aman. Berdasarkan penjelasan di atas, penulis merasa tertarik untuk mengadakan penelitian mengenai penyelenggaraan makanan keluarga pada peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini dibatasi pada penyelenggaraan makanan keluarga pada peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung yang meliputi :

- (1) Penyelenggaraan makanan keluarga dalam pemilihan bahan makanan sumber karbohidrat, lemak, protein vitamin dan mineral yang meliputi

penyiangan dan pencucian sayuran, buah-buahan dan umbi-umbian, penyiangan dan pencucian ikan, membersihkan daging dan ayam, serta membersihkan tahu pada peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung

(2) Penyelenggaraan makanan keluarga dalam pengolahan bahan makanan meliputi teknik memasak yang tepat pada peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

(3) Penyelenggaraan makanan keluarga dalam penyajian makanan yang benar meliputi penataan hidangan termasuk alat hidang dan *garnish* atau hiasan yang digunakan dalam penyajian makanan pada peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penyelenggaraan makanan keluarga sehari-hari yang dilakukan oleh ibu-ibu sebagai peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food* “ di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

Penelitian terbatas pada ibu rumah tangga sebagai peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*’ di Desa Marga mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk menghindari kesalahpahaman antara penulis dan pembaca dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam judul penelitian ini, yaitu penyelenggaraan makanan keluarga pada peserta pelatihan di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

Istilah yang membutuhkan definisi operasional yaitu:

1. Penyelenggaraan Makanan Keluarga

a. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan seperti yang dikemukakan Tarwojo (1983:2) yang meliputi: perencanaan, penyimpanan, pengolahan dan menghidangkan.

b. Keluarga

Menurut Departemen kesehatan Indonesia, keluarga adalah unit terkecil dari masyarakat yang terdiri atas kepala keluarga dan beberapa orang yang berkumpul dan tinggal dalam satu atap dalam keadaan saling ketergantungan.

Penyelenggaraan makanan keluarga yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perbuatan atau upaya pengelolaan makanan yang dilakukan oleh anggota keluarga terutama ibu, meliputi langkah-langkah sebagai berikut : pemilihan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan. Pemilihan bahan makanan terdiri dari penyiangan dan pencucian sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, penyiangan dan pencucian ikan, membersihkan daging dan ayam, serta membersihkan tahu; pengolahan bahan makanan terdiri dari teknik memasak

yang tepat berdasarkan jenis bahan makanan yang digunakan; dan penyajian makanan terdiri dari cara penataan hidangan yang tepat termasuk *garnish* atau hiasan dan alat hidang yang digunakan sehingga makanan terlihat lebih menarik.

2. Peserta Pelatihan *Healthy and Safety Food*

a. Peserta

Peserta menurut kamus lengkap bahasa Indonesia (1995:253) yaitu anggota yang terdaftar mengikuti suatu pembelajaran/ pelatihan. Peserta yang dimaksud dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang telah terdaftar mengikuti pelatihan *Healthy and Safety Food* di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

b. Pelatihan

Pelatihan menurut Tirtaraharja dan Sula (2000:264) merupakan salah satu bentuk pendidikan non formal yang dilakukan di masyarakat. Pelatihan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah suatu bentuk pemberian pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan yang dilakukan Tim Dosen PKK selaku pelaksana pelatihan, kepada ibu rumah tangga di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

c. *Healthy and Safety Food*

Makanan sehat atau *Healthy food* menurut Sediaoetama (2007:154) adalah makanan yang baik untuk pertumbuhan tubuh, terjaga sanitasi dan hygienya serta tidak menimbulkan racun penyakit.

Makanan aman atau *Safety Food* diartikan sebagai bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi, tidak mengandung bahaya biologi, kimia dan bahaya fisik.

Pelatihan *Healthy and Safety Food* adalah pemberian pengetahuan dan keterampilan yang diberikan pada peserta mengenai makanan yang baik bagi pertumbuhan, mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh; dan yang aman untuk dikonsumsi, tidak mengandung bahaya biologi, kimia dan bahaya fisik, yang meliputi pemilihan bahan makanan yang baik, pengolahan bahan makanan yang tepat dan penyajian makanan yang benar.

Pengertian penyelenggaraan makanan keluarga pada peserta pelatihan *Healthy and Safety Food* adalah upaya yang dilakukan oleh ibu rumah tangga peserta pelatihan dalam menyelenggarakan makanan keluarga yang sesuai dengan materi pelatihan yang didapatkan yaitu mengenai makanan yang sehat dan aman bagi keluarga, yang meliputi pemilihan bahan makanan yang baik, pengolahan bahan makanan yang tepat dan penyajian makanan yang benar.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai penyelenggaraan makanan keluarga sehari-hari yang dilakukan ibu rumah tangga peserta pelatihan "*Healthy and Safety Food*" di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

2. Tujuan Khusus

Penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai penyelenggaraan makanan keluarga sehari-hari yang dilakukan ibu rumah tangga peserta pelatihan "*Healthy and Safety Food*" di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung, yaitu :

- a. Penyelenggaraan makanan keluarga dalam pemilihan bahan makanan sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral yang meliputi penyiangan dan pencucian sayuran, buah-buahan dan umbi-umbian, penyiangan dan pencucian ikan, membersihkan daging dan ayam, serta mencuci tahu pada peserta pelatihan "*Healthy and Safety Food*" di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung
- b. Penyelenggaraan makanan keluarga dalam pengolahan bahan makanan meliputi teknik memasak yang tepat pada peserta pelatihan "*Healthy and Safety Food*" di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.
- c. Penyelenggaraan makanan keluarga dalam penyajian makanan yang benar meliputi penataan hidangan termasuk *garnish* atau hiasan dan alat hidang yang digunakan dalam penyajian makanan pada peserta pelatihan "*Healthy and Safety Food*" di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan memberi manfaat diantaranya kepada :

1. Ibu rumah tangga sebagai peserta pelatihan *Healthy and Safety Food* ialah dapat meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan keluarga sehari-hari sehingga dapat memperbaiki status gizi anggota keluarga dan dapat memberikan motivasi kepada ibu rumah tangga yang belum pernah mengikuti pelatihan untuk meningkatkan status gizi anggota keluarga.
2. Tim penyelenggara pelatihan *Healthy and Safety Food*, untuk mengetahui tingkat keberhasilan yang diperoleh penyelenggara dalam melaksanakan pelatihan.
3. Peneliti sebagai calon tenaga pengajar, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang permasalahan kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan, dan dapat memotivasi penulis untuk membantu masyarakat dengan mengadakan pelatihan.

F. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar yang dikemukakan pada penelitian ini menjadi titik tolak di dalam seluruh kegiatan penelitian, seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (1998:65) bahwa :

Anggapan dasar adalah suatu hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang harus dirumuskan secara jelas. Asumsi bermanfaat untuk :

1. Memperkuat permasalahan dalam penelitian
2. Membantu peneliti dalam memperjelas, menerapkan objek penelitian, wilayah, pengambilan data, instrumen dan pengumpulan data.

Berdasarkan pendapat tersebut maka penulis merumuskan asumsi dalam penelitian ini yaitu :

1. Makanan yang dikonsumsi oleh keluarga harus mengandung zat gizi sesuai dengan kebutuhan anggota keluarga dan memenuhi syarat sanitasi hygiene makanan. Seperti yang diungkapkan oleh Soedarmo (1974:77) “bahwa makanan yang kita makan harus benar-benar aman dan mengandung nilai gizi yang dianjurkan setiap harinya, agar dapat menjamin kesehatan sebaik-baiknya”.
2. Ibu merupakan orang yang menyelenggarakan makanan untuk keluarga yang meliputi, pemilihan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan, sehingga makanan yang dikonsumsi benar-benar sehat dan aman. Seperti yang diungkapkan oleh Pranaji (1992:12) bahwa “baik buruknya kualitas gizi dari makanan yang dikonsumsi keluarga berhubungan sangat erat dengan pengetahuan gizi ibu”.

3. Untuk menyelenggarakan makanan keluarga yang baik diperlukan pengetahuan yang dapat diperoleh melalui pelatihan “*Healthy and Safety Food*” yang diadakan oleh Tim Dosen PKK di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung.

G. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimana cara pemilihan bahan makanan yang meliputi penyiangan dan pencucian sayuran, buah-buahan dan umbi-umbian, penyiangan dan pencucian ikan, membersihkan daging dan ayam, serta membersihkan tahu yang dilakukan peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung pada penyelenggaraan makanan keluarga?
- b. Bagaimana cara pengolahan bahan makanan meliputi teknik memasak yang tepat yang dilakukan peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung pada penyelenggaraan makanan keluarga?
- c. Bagaimana cara penyajian makanan yang benar meliputi penataan hidangan termasuk *garnish* atau hiasan dan alat hidang yang digunakan dalam penyajian makanan yang dilakukan peserta pelatihan “*Healthy and Safety Food*” di Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung pada penyelenggaraan makanan keluarga?

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian yang dipilih untuk penelitian ini adalah Desa Marga Mulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 44 ibu-ibu rumah tangga yang terdaftar sebagai peserta pelatihan *Healthy and Safety Food*.



**PENYELENGGARAAN MAKANAN KELUARGA PADA PESERTA
PELATIHAN “HEALTHY AND SAFETY FOOD” DI DESA MARGA
MULYA KECAMATAN PANGALENGAN KABUPATEN BANDUNG**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh

SITI HASANAH
040380

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2009**