

Gambaran Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Tangga di Desa Pasir Gombang Kecamatan Cikarang Utara Kabupaten Bekasi

Overview of Food Services in Households at Pasir Gombang Village, North Cikarang District, Bekasi Regency

Kiki Puspasari^{1*}, Nurfauzia Asmi², Deni Alamsah³

¹Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Medika Suherman, Bekasi, 17534, Indonesia

Article Info

*Correspondence:

Kiki Puspasari
kikipuspasari55@yahoo.com

Submitted: 25-06-2023

Accepted: 23-08-2023

Published: 30-06-2024

Citation:

Puspasari, K., Asmi, N. F., & Alamsah, D. (2024). Overview of Food Services in Households at Pasir Gombang Village, North Cikarang District, Bekasi Regency. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 220–226.
<https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.220-226>

Copyright:

©2024 by Puspasari, Asmi, and Alamsah, published by Universitas Airlangga. This is an open-access article under CC-BY-SA license.



ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan yaitu proses memasak yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan, penyimpanan serta penerimaan bahan makanan. Rumah tangga merupakan penyelenggaraan makanan tingkat keluarga yang paling sederhana. Berbeda dengan penyelenggaraan makanan institusi yang menerapkan standar operasional produksi (SOP) dan aturan yang berlaku, pada tingkat rumah tangga tidak terdapat hal seperti itu. Tidak ada pengawasan ketat proses pengolahan makanan pada tingkat rumah tangga, maka yang dapat mengatur yaitu ibu atau orang yang bertugas memasak di dalam rumah tersebut.

Tujuan: Untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan pada tingkat rumah tangga di Desa Pasir Gombang Kecamatan Cikarang Utara Kabupaten Bekasi.

Metode: Metode pada penelitian menggunakan desain *cross-sectional study*, tempat penelitian di Desa Pasir Gombang, dimulai pada bulan Oktober 2022, responden pada penelitian ini berjumlah 94 orang. Variabel yang dikumpulkan pada penelitian ini yaitu karakteristik responden, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan penyajian bahan makanan dengan menganalisis menggunakan SPSS. Analisis yang digunakan pada penelitian ini yaitu analisis deskriptif untuk melihat gambaran penyelenggaraan makanan pada tingkat rumah tangga.

Hasil: Hasil penelitian ini yaitu, rumah tangga di Desa Pasir Gombang telah menerapkan proses penyelenggaraan makanan dengan baik. Proses persiapan bahan makanan dilakukan oleh responden dengan mempersiapkan terlebih dahulu sebelum memasak, penyimpanan bahan makanan disimpan di tempat tertutup dan memisahkan bahan kering dan segar, responden lebih senang menumis dibandingkan menggoreng dan merebus. Penyajian makanan langsung disajikan setelah memasak dan kebiasaan makan keluarga sering dilakukan terutama pada malam hari.

Kesimpulan: Penyelenggaraan pada tingkat rumah tangga terdiri dari persiapan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan sampai ke penyajian bahan makanan. Pada tingkat rumah tangga penyelenggaraan makanan lebih sederhana dibandingkan penyelenggaraan makanan pada tingkat institusi yang memiliki SOP dan aturan. Perlu diberikan edukasi mengenai penyelenggaraan makanan yang baik pada tingkat rumah tangga dengan melibatkan petugas kesehatan setempat

Kata kunci: Keamanan pangan, Keracunan Makanan, Penyelenggaraan makanan, Rumah tangga

ABSTRACT

Background: Food services, namely the cooking process that starts from menu planning, planning food needs, budget planning, procurement, storage, and receipt of food ingredients. The household is the simplest family-level food organization. In

contrast to institutional food service, which applies Standard Operating Procedures (SOPs) and applicable rules, there is no such thing at the household level. There is no strict supervision of the food processing process at the household level, so the one who can manage it is the mother or the person in charge of cooking in the house.

Objectives: To find out the description of food management at the household level in Pasir Gombong Village, North Cikarang District, Bekasi Regency

Methods: The method in this study was to use a cross-sectional study design. The research location was in Pasir Gombong Village. The research began in October 2022, the number of respondents in this study was 94 people by interviewing housewives. The variables collected in this study were the characteristics of the respondents, preparation of food ingredients, processing of food ingredients, storage of food ingredients, and serving of food ingredients by analyzing them using SPSS. The analysis used in this research are descriptive analysis to see the description of food management at the household level.

Results: The results of this study are that households in Pasir Gombong Village have implemented a good food management process. Respondents carried out preparing food ingredients by preparing beforehand before cooking, storing food ingredients in a closed place, and separating dry and fresh ingredients. Respondents preferred *sautéing* rather than frying and boiling. Food is served immediately after cooking, and it is customary for families to eat often, especially at night.

Conclusions: Implementation at the household level consists of food preparation, food processing, storage of food ingredients to the presentation of food ingredients. At the household level, food management is simpler than food service at the institutional level, which has SOPs and rules. It is necessary to provide education regarding proper food management at the household level by involving local health workers.

Keywords: Food safety, Food Born Disease, Food services, Household

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan yaitu proses memasak yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan, penyimpanan serta penerimaan bahan makanan sampai ke dalam proses evaluasi dan pencatatan yang diselenggarakan pada suatu institusi (PGRS, 2013). Sistem penyelenggaraan makanan yang baik dapat meningkatkan kepuasan pelayanan pada pelanggan terbukti pada Rumah Makan Dhamar Palembang. Hasil penelitian menunjukkan pelanggan yang puas terhadap pelayanan Rumah Makan Dhamar pelanggannya lebih loyal, membeli produk baru, dan merekomendasikan produk makanan ke orang lain (Atmoko, 2017). Sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan pada Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah Depok belum dilaksanakan secara maksimal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat siklus menu yang tetap, pengadaan bahan dilakukan secara mandiri membeli ke pasar setiap 3 hari, perencanaan menu ditentukan ketika bahan sudah tersedia, penyimpanan bahan masih belum terstandar, persiapan dan pengolahan makanan dilakukan pada tempat yang sama, pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi dan desentralisasi (Maskar *et al.*, 2022).

Keamanan makanan harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan, agar terhindar dari cemaran bahan atau senyawa beracun yang dapat menyebabkan penyakit disebut *foodborne disease* (Annas *et al.*, 2021). Berdasarkan tempat pengolahan pangan, kejadian laur bausa keracunan pangan yang terjadi pada tahun 2018 sumber paling tinggi terjadi pada sumber masakan rumah tangga sebesar 28 % (Mansyur, 2020). Laporan Tahunan BPOM 2021 melaporkan bahwa penyebab keracunan akibat makanan dalam 3 tahun terakhir akibat masakan rumah tangga menjadi sumber pangan tertinggi penyebab Keracunan Luar Biasa yaitu sebesar 52,00% (2021) dibandingkan pangan yang diproduksi jasa boga, jajanan dan pangan yang diproduksi restoran. Tingginya KLB (Kejadian Luar Biasa) dari pangan yang diproduksi di Rumah tangga mengindikasikan bahwa masyarakat perlu ditingkatkan pemahamannya dalam penerapan pengolahan dan penyajian makanan yang baik dan aman (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2021). Terdapat berbagai faktor yang menyebabkan banyak kasus keracunan makanan yang terjadi pada tingkat rumah tangga terutama di daerah pedesaan yaitu faktor ketidaktahuan, faktor sosial ekonomi, dan faktor edukasi terkait Kesehatan (Departemen Kesehatan RI, 2007).

Rumah tangga merupakan penyelenggaraan makanan tingkat keluarga yang paling sederhana.

Berbeda dengan penyelenggaraan makanan institusi yang menerapkan SOP (Standar Operasional Produksi) dan aturan yang berlaku, pada tingkat rumah tangga tidak terdapat hal seperti itu. Tidak ada pengawasan ketat proses pengolahan makanan pada tingkat rumah tangga, maka yang dapat mengatur yaitu ibu atau orang yang bertugas memasak di dalam rumah tersebut. Penelitian terkait penyelenggaraan makanan pada tingkat rumah tangga belum banyak dilaksanakan, sehingga belum banyak diketahui bagaimana pelaksanaan penyelenggaraan makanan pada rumah tangga. Desa Pasir Gombang belum pernah dilakukan penelitian terkait dengan penyelenggaraan makanan. Sehingga belum dapat diketahui bagaimana proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan pada tingkat rumah tangga. Dengan adanya penelitian yang dilakukan di Desa Pasir Gombang dapat menjadi kebijakan dalam melakukan pemberian edukasi pada tingkat rumah tangga. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan pada tingkat rumah tangga yang ada di Desa Pasir Gombang Kabupaten Bekasi.

METODE

Metode penelitian ini menggunakan metode *cross sectional study* yaitu pengumpulan data yang dilakukan dalam satu waktu. Tempat penelitian ini dilakukan di Desa Pasir Gombang Kecamatan Cikarang Utara Kabupaten Bekasi yang dilakukan pada bulan Oktober tahun 2022. Pemilihan lokasi penelitian ini karena belum ada penelitian serupa yang dilakukan di Desa ini. Cara pengambilan sampel dengan menggunakan teknik *accidental sampling* yaitu penentuan sampel berdasarkan responden yang ditemui oleh peneliti secara acak sesuai dengan kriteria responden.

Jumlah responden pada penelitian ini 94 orang dengan kriteria inklusi, yaitu ibu rumah tangga yang memasak dan menyediakan serta menyiapkan sendiri makanan sehari-hari, sedangkan kriteria eksklusi yaitu ibu rumah tangga yang tidak menyiapkan sendiri atau dibantu oleh asisten rumah tangga dalam menyiapkan makanan. Pengumpulan data penelitian ini menggunakan kuesioner penelitian yang diadopsi dari kuesioner penelitian yang dilakukan di *Catering Glory* Kota Makassar (Pratiwi, 2017). Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara pada responden secara langsung yang dibantu oleh enumerator yaitu mahasiswa prodi sarjana gizi berjumlah 2 orang. Enumerator telah diberikan pelatihan sebelum pengumpulan data dilakukan.

Data yang dikumpulkan yaitu karakteristik responden yang terdiri dari tingkat pendidikan,

pekerjaan, penghasil dalam satu bulan, usia, frekuensi belanja dalam satu minggu, biaya belanja dalam satu minggu. Variabel penyelenggaraan makanan yang ditanyakan yaitu persiapan bahan makanan yang terdiri dari 3 pertanyaan, penyimpanan bahan makanan yang terdiri 3 pertanyaan, pengolahan bahan makanan yang terdiri dari 2 pertanyaan dan penyajian bahan makanan yang terdiri dari 5 pertanyaan. Pada penelitian ini tidak menggunakan *ethical clearance* karena tidak ada resiko atau bahaya yang dialami oleh responden ketika pengumpulan data berlangsung. Analisis data pada penelitian ini menggunakan aplikasi SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*) uji analisis yang dilakukan yaitu uji analisis deskriptif karena penelitian ini hanya melihat gambaran penyelenggaraan makanan pada tingkat rumah tangga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden paling banyak merupakan lulusan SMA sebesar 35,1%, tamatan SD 25,5%, tidak sekolah 16% sedangkan SMP 20,2%, sedangkan tamatan S1 3,2%. Data tersebut menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden paling banyak yaitu pada SMA, sehingga pendidikan responden berada pada tingkat pendidikan menengah. Menurut Notoatmojo (2014), Pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, (Notoatmodjo, 2014). Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka, akan mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang (Damayanti and Sofyan, 2022). Tingkat pekerjaan responden 91,5% tidak bekerja atau hanya sebagai ibu rumah tangga saja, sedangkan yang bekerja sebagai pegawai negeri sipil hanya 1,1%, dan bekerja sebagai wiraswasta 7,4%.

Penghasilan perbulan responden berada pada rentang 35.1 % berada pada rentang Rp1.000.000 – Rp 2.500.000, sedangkan 6,4% responden berpenghasilan lebih dari Rp 5.000.000, hanya 6,4%. Penghasilan responden masih banyak yang di bawah UMR Kabupaten Bekasi yaitu Rp 5.137.575 pada tahun 2023. Responden yang belanja bahan masakan setiap hari sebanyak, sedangkan 13,8% responden belanja bahan masakan hanya satu minggu sekali. Responden yang berbelanja seminggu sekali biasanya membeli makanan dalam jumlah yang cukup banyak untuk persediaan dalam satu minggu. Rata-rata biaya belanja mingguan responden yaitu Rp 55.531 dengan minimal belanja Rp 10.000 dan maksimal Rp 500.000. Rata-rata usia responden yaitu 43 tahun dengan minimal usia 20 tahun dan maksimal 66 tahun.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	n	%	min	max	Rat-rata±SD
Tingkat Pendidikan					
Tidak Sekolah	15	16,0			
SD	24	25,5			
SMP	19	20,2			
SMA	33	35,1			
S1	3	3,2			
Total	94	100,0			
Pekerjaan					
Ibu Rumah Tangga	86	91,5			
Wiraswasta	7	7,4			
Pegawai Negeri Sipil	1	1,1			
Total	94	100,0			
Penghasilan Perbulan					
<1.000.000	24	25,5			
1.000.000 – 2.500.000	33	35,1			
2.500.000 – 5.000.000	31	33,0			
>5.000.000	6	6,4			
Frekuensi Belanja dalam seminggu					
1 minggu sekali	13	13,8			
Setiap hari	62	66,0			
Seminggu 2-3 kali	16	17,0			
> 3 kali seminggu	3	3,2			
Usia (Tahun)			20	66	43,7±11,6
Jumlah anggota keluarga			1	10	3,8±1,4
Biaya belanja dalam seminggu			Rp 10.000	Rp 500.000	Rp 55.531,9± Rp 62.898

Persiapan Bahan Makanan

Dari tabel 2 menunjukkan bahwa 97,9% responden melakukan persiapan bahan makanan terlebih dahulu sebelum proses pengolahan makanan. Persiapan bahan makanan yang biasa dilakukan oleh responden biasanya memotong bahan makanan, mencuci bahan makanan serta mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk memasak. Persiapan bahan makanan yaitu kegiatan yang dilakukan sebelum melakukan pengolahan makanan, yaitu menyiapkan bahan makanan yang akan dimasak, menyiapkan peralatan yang digunakan untuk memotong bahan makanan, seperti mempersiapkan bumbu yang akan digunakan seperti bawang merah, bawang putih dan lain-lain (Wayansari *et al.* 2018).

Persiapan bahan makanan sangat penting dilakukan untuk mengetahui apa saja kebutuhan alat dan bahan yang dibutuhkan. Persiapan bahan makanan juga dilakukan untuk membersihkan bahan makan dari kotoran pada permukaan bahan makanan, membuang bagian yang tidak terpakai, seperti akar, batang, sisik ikan. Tujuan dari persiapan bahan makanan agar makanan siap untuk diolah (Siregar *et al.*, 2019). Hampir seluruh responden (98,9%) menggunakan alat-alat yang dibutuhkan untuk persiapan bahan makanan. Alat persiapan masakan digunakan untuk mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak serta berfungsi memudahkan untuk mengolah makanan. Alat persiapan bahan makanan yaitu meja kerja, alat

pengupas sayuran, parutan kelapa, saringan dan lain-lain (Rohanta *et al.*, 2016).

Proses pencucian bahan makanan sebelum dimasak dilakukan 100% oleh responden. Pencucian bahan makanan sebelum memasak penting dilakukan untuk menghindari bakteri yang ada pada bahan makanan. Makanan yang tercemar bakteri atau bahan berbahaya dapat menyebabkan masalah kesehatan, diare, bahkan mengalami kecacingan jika tidak mencuci dengan bersih. Sayuran yang tidak dicuci dengan air mengalir atau tidak dicuci dengan benar 5 kali lebih berisiko terkena kontaminasi bakteri *E-coli*. (Eryando *et al.*, 2014).

Tabel 2. Persiapan Bahan Makanan

Variabel	n	%
Persiapan bahan makanan sebelum pengolahan		
Ya	92	97,9
Tidak	2	2,1
Total	94	100
Pencucian bahan Makanan		
Ya	94	100
Tidak	0	0
Total	94	100
Penggunaan alat persiapan bahan makanan		
Ya	93	98,9
Tidak	1	1,1
Total	94	100

Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa pada penyimpanan bahan makanan menunjukkan 93,6% responden memiliki tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan yaitu untuk memelihara dan mempertahankan kondisi serta mutu bahan makanan, dan mencegah dari kerusakan bahan makanan (Wibowo *et al.*, 2019). Terdapat hubungan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan (Gultom *et al.*, 2019). Tempat khusus yang digunakan oleh responden untuk menyimpan bahan makanan yaitu kulkas dan lemari. Penggunaan kedua tempat tersebut dikarenakan tertutup sehingga bakteri atau serangga tidak mudah mengenai makanan. Selain itu penggunaan kulkas untuk menyimpan bahan makanan karena dapat membuat bahan makanan menjadi lebih tahan lama terutama daging dan sayuran. Ketika akan menggunakan bahan makanan untuk dimasak disarankan menerapkan prinsip *first in first out* (FIFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu harus dikonsumsi lebih dahulu. Prinsip ini biasa diterapkan pada penyelenggaraan makanan di Institusi (BPOM, 2015).

Tabel 3. Penyimpanan Bahan Makanan

Variabel	n	%
Tempat Khusus Penyimpanan Bahan Makanan		
Ya	88	93,6
Tidak	6	6,4
Pemisahan Bahan Makanan Segar dan Kering pada Penyimpanan Bahan Makanan		
Ya	94	100
Tidak	0	0

Pada penyimpanan bahan makanan kering dan segar 100% responden memisahkan bahan makanan kering dan segar pada tempat yang berbeda. Penyimpanan bahan segar harus dipisah dari bahan makanan kering agar tidak merusak dari cita rasa bahan makan tersebut. Bahan makanan kering baiknya disimpan pada tempat tertutup seperti toples atau container, hal ini untuk menghindari terkena air atau cairan yang menyebabkan bahan tersebut rusak. Bahan makanan kering contohnya bawang, bubuk lada, garam, gula, tepung terigu dan lain-lain. Sedangkan pada bahan makanan segar seperti sayuran dan daging harus disimpan di tempat khusus seperti lemari pendingin, untuk menghindari terjadinya pembusukan pada bahan makanan tersebut akibat disimpan di suhu ruang. Penyimpanan bahan makanan mempunyai pengaruh dalam meningkatkan kualitas bahan makanan. Penelitian yang dilakukan di *Hotel The Patra Jasa Bali Resor and Villas* terkait dengan penyimpanan bahan makanan ditemukan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan. Bahan makanan yang

disimpan dengan baik memiliki resiko terbuang secara sia-sia sangat rendah. Bahan makanan dapat disimpan lebih lama dan dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama (Gultom, *at all.*, 2019)

Pengolahan Bahan Makanan

Tabel 4 menunjukkan bahwa pada proses pengolahan makanan responden yang menggunakan penyedap masakan yaitu 97,9%. Penyedap masakan digunakan agar masakan lebih terasa. Hasil wawancara dengan responden penyedap masakan yang digunakan yaitu Masako yang hampir digunakan oleh seluruh responden, royko dan totole rasa jamur yang digunakan oleh responden. Penyedap masakan yang digunakan oleh responden merupakan penyedap buatan yang dibuat di industri. Penggunaan penyedap dari industri ini karena lebih ringkas, cita rasa yang kuat dan murah.

Ketika memasak, 55,3% responden lebih suka menumis, 33% merebus, dan 11,7% menggoreng. Responden lebih suka menumis untuk makanan setiap hari dibandingkan teknik memasak dengan cara merebus dan menggoreng. Pengolahan makan dapat dikelompokkan menjadi 4 teknik memasak yaitu *dry heat cooking* yaitu memasak dengan panas kering, *moist heat cooking*, memasak dengan panas basah, *fat heat cooking* yaitu memasak dengan minyak, *microwave cooking* yaitu memasak dengan menggunakan gelombang *micro* (Prawirodiharjo *et al.*, 2005). Responden lebih senang memasak dengan menggunakan teknik *fat heat cooking*, dengan memberikan sedikit minyak pada masakan, sehingga masakan menjadi sedikit berminyak. Teknik memasak dengan cara menumis tergolong mudah tidak perlu memerlukan waktu yang lama.

Tabel 4. Pengolahan Bahan Makanan

Variabel	n	%
Penggunaan Penyedap Masakan		
Ya	92	97,9
Tidak	2	2,1
Teknik Memasak yang Sering Digunakan		
Menumis	52	55,3
Merebus	31	33
Menggoreng	11	11,7

Penyajian Bahan Makanan

Tabel 5 menunjukkan pada penyajian masakan, 88,3% responden menyajikan langsung masakan setelah dimasak, sedangkan 11,7% responden menyimpan terlebih dahulu masakan tersebut sebelum disajikan, masakan yang belum disajikan disimpan ditempat tertutup oleh 96,8% responden, sedangkan 3,2% responden tidak menyimpan masakan di tempat tertutup. Pada tempat penyimpanan sisa makanan, 53,2% responden menyimpan masakan di lemari makanan, 43,6% menyimpan di tudung saji, sedangkan 3,2% tidak ada tempat khusus dalam meyimpanan makanan, kebiasaan makanan bersama keluarga ditunjukkan

dengan 93,6 responden sering makan bersama keluarga, sedangkan waktu makan bersama keluarga paling sering dilakukan pada malam hari pada 37,5% responden, pada siang hari 30,7% responden, sedangkan pada saat pagi hari ketika sarapan 31,8% responden.

Makanan yang telah dimasak sebaiknya langsung untuk disantap untuk menghindari kontaminasi bakteri atau virus yang masuk ke dalam makanan yang disimpan. Penyimpanan makanan baik sisa makanan atau makanan yang belum disajikan baiknya disimpan di dalam tempat tertutup sehingga bakteri atau serangga tidak bisa menyentuh makanan. Kontaminasi bakteri atau serangga yang membawa bibit kuman dan penyakit akan mudah menulari orang yang makan makanan tersebut. Tempat yang baik untuk menyimpan makanan yaitu tertutup dan bersih. Makanan yang baik harus terbebas dari cemaran biologis dan kimia sehingga dapat menghindarkan tubuh dari bahaya Kesehatan. Sekitar 600 juta poenyakit bawaan makanan terjadi karena terkontaminasi patogen berbahaya (Lenette, *at all.*, 2021)

Makanan tidak hanya berfungsi sebagai preferensi atau memuaskan rasa lapar, tetapi mempunyai fungsi sebagai komunikasi. Dengan makan bersama dapat mempererat hubungan antar keluarga, saudara, atau tetangga (Ibrahim, 2020). Hampir seluruh responden pada penelitian ini makan bersama keluarga. Waktu bersama yang sering dilakukan yaitu pada malam hari, dikarenakan pada malam hari seluruh anggota keluarga berkumpul bersama. Sedangkan pada siang hari biasanya dilakukan untuk beraktifitas seperti bekerja, ke sekolah atau kegiatan yang lainnya, sehingga sulit untuk berkumpul bersama pada siang hari. Keluarga berperan penting pada pengasuhan dan pola kebersihan dan mendapat pelayanan Kesehatan, sehingga keluarga berperan penting juga terhadap kebiasaan makan (UNICEF, 2012). Kebiasaan makan yang baik, dapat mempengaruhi kualitas gizi keluarga terutama pada anak-anak dan remaja. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan dengan melihat hubungan peran keluarga terhadap pencegahan stunting pada balita usia 24-59 bulan. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa terdapat hubungan peran keluarga terhadap pencegahan stunting anak balita (Qolbi *et all.*, 2020).

Penyelenggaraan makanan pada rumah tangga berbeda dengan penyelenggaraan makanan di tingkat institusi, yang memiliki standar dan aturan yang telah ditetapkan. Sehingga masalah kebersihan dan kewanamanan makanan kurang terjaga. Kelebihan pada penelitian ini yaitu mudah mencari responden yaitu ibu rumah tangga, biaya yang murah dan waktu pengumpulan data yang cepat. Keterbatasan pada penelitian ini yaitu, pengukuran hanya dilakukan dengan wawancara tidak melakukan observasi secara langsung ke rumah responden untuk melihat fasilitas dapur.

Tabel 5. Penyajian Bahan Makanan

Variabel	n	%
Penyajian Masakan Secara Langsung Setelah Dimasak		
Ya	83	88,3
Tidak	11	11,7
Penyimpanan Masakan Sebelum Dimakan Ditempat Tertutup		
Ya	91	96,8
Tidak	3	3,2
Penyimpanan Sisa Makanan		
Lemari makanan	50	53,2
Tudung saji	41	43,6
Tidak ada tempat khusus	3	3,2
Kebiasaan Makan Bersama Keluarga		
Ya	88	93,66,4
Tidak	6	
Waktu Makan Bersama Keluarga		
Pagi hari saat sarapan	28	31,8
Siang hari	27	30,7
Malam hari	33	37,5

KESIMPULAN

Penyelenggaraan pada tingkat rumah tangga terdiri dari persiapan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan sampai ke penyajian bahan makanan. Responden pada penelitian ini mempersiapkan bahan makanan sebelum memasak bahan makanan (97.9%). Persiapan bahan makanan yang dilakukan yaitu mencuci dan mempersiapkan peralatan untuk memasak. Penyimpanan bahan makanan dilakukan terpisah, antara bahan makanan kering dan makanan basah. Responden (55.3%) lebih suka menumis ketika memasak. Responden (88.3%) langsung menyajikan masakan sesaat setelah dimasak. Masakan yang masih tersisa di simpan di tempat tertutup. Hampir seluruh responden (93.6%) mempunyai kebiasaan makan bersama keluarga dan lebih sering makan bersama pada saat malam hari

Acknowledgmenet

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Medika Suherman yang telah memberikan dukungan dan dorongan untuk dapat melakukan penelitian ini. Terima kasih juga dihaturkan pula kepada LPPM Universitas Medika Suherman yang telah meloloskan dan memberikan dana hibah penelitian sehingga penelitian ini dapat berjalan dengan baik. Mahasiswa Prodi Sarjana Gizi Universitas Medika Suherman yang telah membantu mengumpulkan data, Kepala Desa Pasir Gombang yang sudah memberikan izin, para ibu kader Desa Pasir Gombang yang telah membantu mengumpulkan responden penelitian.

Conflict of Interest dan Funding Disclosure

Tidak ada konflik kepentingan pada penelitian ini. Pendanaan pada penelitian ini berasal dari dana hibah Institusi yang dikeluarkan melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Medika Suherman.

Author Contributions

KP: *conceptualization, methodology, project administration, roles/writing - original draft*; NFA: *resources, investigation*; DA: *software, formal analysis*.

REFERENSI

- Annas, H. N. *et al.* (2021) 'Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang " X " Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020', *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), pp. 49–58.
- Atmoko, T. P. H. (2017) 'Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang', *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), pp. 1–9. Available at: <https://journal.unsika.ac.id/index.php/barometer/article/view/905>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2021) 'Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia', pp. 1–179. Available at: https://www.pom.go.id/new/files/2022/LAPO_RAN_TAHUNAN_2021/0_BPOM/LAPTAH_BPOM_2021.pdf.
- BPOM (2015) 'Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional', pp. 1–30.
- Damayanti, M. and Sofyan, O. (2022) 'Hubungan Tingkat Pendidikan Terhadap Tingkat Pengetahuan Masyarakat di Dusun Sumberan Sedayu Bantul Tentang Pencegahan Covid-19 Bulan Januari 2021', *Majalah Farmaseutik*, 18(2), pp. 220–226. doi: 10.22146/farmaseutik.v18i2.70171.
- Departemen Kesehatan RI (2007) 'Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit', *Departemen Kesehatan RI*, p. 138.
- Eryando, T. *et al.* (2014) 'The Relationships between Selection and Processing Food with Escherichia coli Contaminant on Food Stall Serving', *Makara Journal of Health Research*, 18(1), pp. 41–50. doi: 10.7454/msk.v18i1.3092.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M. and Sri Aryanti, N. N. (2019) 'Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali', *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1*, 3(1), pp. 158–176.
- Ibrahim, N. S. I. (2020) 'Kebiasaan Makan dan Fungsi Sosial Makanan bagi Masyarakat Wilayah Adat Mee Pagoo (Studi Pada Mahasiswa Kesehatan di Wilayah Adat Mee Pagoo)', *Jurnal Komunikasi dan Kebudayaan*, 7(2), pp. 221–228. Available at: <http://komunikasistisip.ejournal.web.id/index.php/komunikasistisip/article/view/274>.
- Lenette, N., Puhuh, M. I. and Sanggelorang, Y. (2021) 'Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Pt. Aeroprime Food Service Manado', *Jurnal KESMAS*, 10(7), pp. 40–47. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/36847/34238>.
- Mansyur, M. (2020) 'Keamanan Pangan Dan Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp)'. Maskar, D. H. *et al.* (2022) 'Analisis Penyelenggaraan Makanan Pada Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah Depok', *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), pp. 101–108. doi: 10.36441/jtepakes.v3i2.574.
- Notoatmodjo, S. (2014) *Promosi Kesehatan & Ilmu Perilaku*. Rineka Cipta.
- PGRS (2013) 'Pedoman pelayanan gizi rumah sakit', *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Prawirodiharjo, B., Ruffino and Hardjono, D. (2005) *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta.
- Qolbi, P. A., Munawaroh, M. and Jayatmi, I. (2020) 'Hubungan Status Gizi Pola Makan dan Peran Keluarga terhadap', pp. 167–175.
- Retno Inten Rizqi Pratiwi (2017) *Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Catering Glory Kota Makassar Tahun 2017*. Universitas Hasanudin.
- Rohanta, S. and Gede, S. I. (2016) *Gizi Kuliner*. Edited by R. Etika. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Siregar, R. *et al.* (2019) *Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar*. Edited by E. Rezkina and C. A. Agustin. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- UNICEF (2012) 'Issue Briefs: Maternal and Child Nutrition', *UNICEF Indonesia*, (October), p. 6.
- Wayansari, L., Irfanny, A. Z. and Zul, A. (2018) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pertama. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Wibowo, S., Siregar, R. and Gede, S. I. (2019) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Masal*. Edited by Bhetsy Angelina. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.