

*Research Articles***Pengaruh Edukasi Berbasis Booklet terhadap Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Panti Werdha Theodora***Effectiveness of Booklet-Based Education in Improving Food Service Management in Theodora Nursing Home*Nurfaidah^{1*}, Nur Alam², Abdul Malik Asikin³

Jurusan Gizi, Fakultas Ilmu Keolahraagaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

Alamat korespondensi : Email : nur.faidah@unm.ac.id*Abstrak**

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan di panti werdha berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi lansia, namun masih terdapat kendala seperti tidak adanya standar menu, porsi, dan pengawasan mutu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh edukasi berbasis booklet terhadap manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Panti Werdha Theodora.

Metode: Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan intervensi edukasi. Subjek penelitian adalah 6 orang pengasuh sekaligus penyaji makanan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, serta pre-test dan post-test untuk menilai perubahan pengetahuan. Edukasi diberikan menggunakan media booklet mengenai manajemen penyelenggaraan makanan. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan membandingkan hasil sebelum dan sesudah intervensi.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum intervensi, sistem penyelenggaraan makanan belum optimal. Setelah edukasi, terjadi peningkatan pengetahuan responden, dimana kategori baik meningkat dari 0 menjadi 2 orang dan kategori kurang menurun dari 6 menjadi 0 orang. Namun, implementasi manajemen belum mengalami perubahan signifikan akibat keterbatasan tenaga kerja.

Kesimpulan: Edukasi berbasis booklet efektif meningkatkan pengetahuan, tetapi belum optimal dalam meningkatkan praktik penyelenggaraan makanan.

Kata Kunci: Edukasi booklet; penyelenggaraan makanan; lansia; panti werdha.

Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan salah satu komponen penting dalam upaya pemenuhan kebutuhan gizi, khususnya pada kelompok rentan seperti lansia. Lansia mengalami penurunan fungsi fisiologis sehingga membutuhkan asupan gizi yang tepat baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Mahmud., 2019). Oleh karena itu, manajemen penyelenggaraan makanan yang baik menjadi kunci dalam menjaga kesehatan lansia di panti werdha. Sistem penyelenggaraan makanan meliputi berbagai tahapan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, distribusi hingga evaluasi. Sistem ini harus berjalan secara efektif dan

efisien agar menghasilkan makanan yang aman, bergizi, dan berkualitas (Bachyar., 2019). Namun, pada praktiknya masih banyak institusi sosial yang belum menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan sesuai standar, seperti tidak adanya standar menu, standar porsi, serta kurangnya pengawasan mutu makanan. Kondisi ini dapat berdampak pada kualitas pelayanan makanan dan berpotensi menurunkan status gizi lansia (Wijaya, S.A., Sitoayu, 2020).

Hasil observasi di Panti Werdha Theodora menunjukkan adanya beberapa permasalahan dalam sistem penyelenggaraan makanan, diantaranya tidak adanya tenaga ahli gizi, belum diterapkannya standar menu dan porsi, serta kurangnya penggunaan alat pelindung diri oleh penyaji makanan. Selain itu, keterbatasan jumlah tenaga kerja menyebabkan pengasuh merangkap tugas sebagai penyaji makanan sehingga proses penyelenggaraan makanan belum berjalan optimal. Permasalahan ini menunjukkan perlunya intervensi yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengelola makanan di panti. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui edukasi menggunakan media booklet. Booklet merupakan media edukasi yang praktis, mudah dipahami, serta dapat digunakan secara berulang sehingga efektif dalam meningkatkan pengetahuan. Peningkatan pengetahuan diharapkan dapat mempengaruhi perubahan perilaku dalam pengelolaan penyelenggaraan makanan secara lebih baik (Siregar, 2021). Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh edukasi berbasis booklet terhadap manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Panti Werdha Theodora.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan desain intervensi edukasi. Penelitian dilaksanakan di Panti Werdha Theodora Kota Makassar pada bulan April hingga Mei 2025. Subjek penelitian adalah 6 orang pengasuh yang sekaligus bertugas sebagai penyaji makanan, dengan teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, serta pengisian kuesioner *pre-test* dan *post-test*. Observasi dilakukan untuk mengetahui kondisi manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, distribusi, serta pengawasan mutu makanan. Wawancara dilakukan untuk menggali informasi terkait pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di panti. *Pre-test* dan *post-test* digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan responden sebelum dan sesudah diberikan edukasi (Notoatmodjo, 2010). Intervensi yang diberikan berupa edukasi mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan menggunakan media booklet. Edukasi dilakukan secara tatap muka selama dua hari dengan metode ceramah dan diskusi. Materi edukasi meliputi konsep dasar penyelenggaraan makanan institusi, perencanaan menu, higiene dan sanitasi, serta pengawasan mutu makanan (Al-as, N., 2022). Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan hasil *pre-test* dan *post-test* untuk melihat perubahan tingkat pengetahuan responden. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan narasi untuk menggambarkan kondisi sebelum dan sesudah intervensi.

Hasil

1. Karakteristik dan Kondisi Penyelenggaraan Makanan

Berdasarkan hasil observasi, Panti Werdha Theodora memiliki 6 orang pengasuh yang merangkap sebagai penyaji makanan. Sistem penyelenggaraan makanan belum sepenuhnya memenuhi standar, terutama pada aspek perencanaan menu, standar porsi, dan pengawasan mutu

makanan. Namun, pada beberapa aspek seperti pengadaan bahan makanan, penyimpanan, dan proses pengolahan telah memenuhi kriteria yang ditetapkan .

Tabel 1.

Hasil Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan

Komponen MSPM	Hasil
Manajemen institusi	Memenuhi
Perencanaan menu & anggaran	Memenuhi (belum optimal)
Pengadaan bahan makanan	Memenuhi
Penerimaan & penyimpanan	Memenuhi
Persiapan & pengolahan	Memenuhi (tanpa standar)
Pengawasan mutu makanan	Tidak memenuhi
Distribusi & penyajian	Memenuhi

Sumber: Data primer, 2025

Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar komponen penyelenggaraan makanan telah berjalan, namun belum sesuai standar karena tidak adanya standar menu, standar porsi, serta belum diterapkannya sistem pengawasan mutu berbasis HACCP.

2. Perubahan Tingkat Pengetahuan Responden

Hasil pengukuran *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan setelah diberikan edukasi berbasis booklet.

Tabel 2.

Perubahan Tingkat Pengetahuan Responden

Tingkat Pengetahuan	<i>Pre-test</i> (n)	<i>Post-test</i> (n)
Baik	0	2
Cukup	1	5
Kurang	6	0
Jumlah	7	7

Sumber: Data primer, 2025

Berdasarkan tabel di atas, terjadi peningkatan pengetahuan responden setelah intervensi edukasi. Kategori pengetahuan “kurang” mengalami penurunan dari 6 orang menjadi 0 orang, sedangkan kategori “baik” meningkat dari 0 menjadi 2 orang .

3. Kepuasan Makanan Lansia

Hasil survei kepuasan makanan menunjukkan bahwa sebagian besar lansia merasa sangat puas terhadap pelayanan makanan di panti.

Tabel 3.

Hasil Kepuasan Makanan

Indikator	%	Kategori
Penampilan makanan	90%	Sangat puas
Variasi menu	100%	Sangat puas
Rasa makanan	90%	Sangat puas
Porsi makanan	90%	Sangat puas
Kebersihan penyajian	90%	Sangat puas

Indikator	%	Kategori
Ketepatan waktu penyajian	100%	Sangat puas
Tekstur makanan	90%	Sangat puas
Suhu makanan	100%	Sangat puas
Makanan yang diberikan	90%	Sangat puas
Sikap penyaji	80%	Puas

Sumber: Data primer, 2025

Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun sistem penyelenggaraan makanan belum sepenuhnya sesuai standar, tingkat kepuasan lansia terhadap makanan yang disajikan tergolong tinggi.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar komponen manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Panti Werdha Theodora telah berjalan, namun belum sepenuhnya sesuai dengan standar. Permasalahan utama terletak pada tidak adanya standar menu, standar porsi, serta belum diterapkannya pengawasan mutu makanan berbasis HACCP. Hal ini sejalan dengan penelitian (Cendanawangi, 2019) yang menyatakan bahwa pada institusi sosial, perencanaan menu dan pengolahan makanan seringkali belum terstandarisasi sehingga berdampak pada kualitas pelayanan makanan. Ketidakteraturan dalam sistem ini dapat mempengaruhi pemenuhan kebutuhan gizi lansia secara optimal. Tidak optimalnya penyelenggaraan makanan di panti juga dipengaruhi oleh keterbatasan sumber daya manusia. Pengasuh yang merangkap sebagai penyaji makanan menyebabkan beban kerja menjadi tinggi sehingga pelaksanaan manajemen makanan tidak berjalan sesuai prosedur. Kondisi ini menunjukkan bahwa aspek manajemen tenaga kerja merupakan faktor penting dalam keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi (Purnamasari., 2019). Tanpa adanya tenaga khusus atau ahli gizi, pengelolaan makanan cenderung dilakukan secara sederhana dan tidak berbasis standar gizi.

Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan responden setelah diberikan edukasi berbasis booklet. Peningkatan ini menunjukkan bahwa media booklet efektif sebagai sarana edukasi karena mudah dipahami dan dapat digunakan secara berulang. Menurut (Putriningtyas, F.E., Bakri, 2022), peningkatan pengetahuan merupakan langkah awal dalam perubahan perilaku, dimana individu yang memiliki pengetahuan yang baik akan lebih mudah dalam mengadopsi praktik yang benar. Hal ini terlihat dari perubahan kategori pengetahuan responden dari “kurang” menjadi “cukup” dan “baik”. Namun, peningkatan pengetahuan tersebut belum diikuti dengan perubahan praktik penyelenggaraan makanan secara signifikan. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan tenaga kerja serta tidak adanya sistem kerja yang terstruktur seperti pembagian tugas dan sistem shift. Kondisi ini menunjukkan bahwa perubahan perilaku tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan, tetapi juga oleh faktor lingkungan dan dukungan sistem kerja. Dengan demikian, intervensi edukasi saja belum cukup tanpa adanya dukungan kebijakan dan manajemen yang memadai.

Di sisi lain, tingkat kepuasan lansia terhadap makanan yang disajikan tergolong tinggi meskipun sistem penyelenggaraan makanan belum sesuai standar. Hal ini menunjukkan bahwa kepuasan

konsumen tidak hanya dipengaruhi oleh standar teknis, tetapi juga oleh aspek subjektif seperti rasa, variasi menu, dan kebiasaan makan (Hardinsyah & Supariasa, 2017). Penelitian sebelumnya menyatakan bahwa daya terima makanan pada lansia dipengaruhi oleh rasa, tekstur, serta preferensi individu (Sembiring, A.C., Nita, 2021). Oleh karena itu, meskipun kualitas manajemen belum optimal, makanan yang disajikan masih dapat diterima dengan baik oleh lansia.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa edukasi berbasis booklet efektif dalam meningkatkan pengetahuan, namun belum mampu mengubah praktik secara optimal. Diperlukan upaya lanjutan berupa peningkatan jumlah tenaga kerja, penyediaan tenaga ahli gizi, serta penerapan standar operasional prosedur dalam penyelenggaraan makanan agar sistem dapat berjalan lebih efektif dan sesuai standar.

Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Panti Werdha Theodora belum sepenuhnya memenuhi standar, terutama pada aspek perencanaan menu, standar porsi, dan pengawasan mutu makanan. Edukasi berbasis booklet terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan pengasuh dan penyaji makanan, namun belum mampu meningkatkan praktik penyelenggaraan makanan secara optimal karena keterbatasan tenaga kerja dan belum adanya sistem manajemen yang terstruktur. Oleh karena itu, disarankan kepada pihak panti untuk meningkatkan jumlah tenaga kerja, melibatkan tenaga ahli gizi, serta menerapkan standar operasional prosedur dalam penyelenggaraan makanan. Selain itu, diperlukan monitoring dan evaluasi secara berkala agar implementasi manajemen penyelenggaraan makanan dapat berjalan lebih efektif dan sesuai standar.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Panti Werdha Theodora Kota Makassar yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk melaksanakan penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing dan *clinical instructor* yang telah memberikan arahan serta bimbingan selama proses penelitian. Selain itu, penulis mengapresiasi seluruh pengasuh, penyaji makanan, dan lansia di Panti Werdha Theodora yang telah berpartisipasi dan membantu dalam pelaksanaan penelitian ini.

Referensi

- Al-as, N., et al. (2022) *Manajemen penyelenggaraan makanan institusi*.
- Bachyar. (2019) *Penyelenggaraan makanan institusi dan manajemen pelayanan gizi*.
- Cendanawangi, dkk (2019) 'etepatan porsi berhubungan dengan asupan makan pada lanjut usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur', *Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics* [Preprint].
- Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. (2017) *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Mahmud. (2019) 'Gambaran penyelenggaraan makanan di panti asuhan', *Jurnal Gizi dan Kesehatan* [Preprint].
- Notoatmodjo, S. (2010) *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Purnamasari. (2019) 'Kepuasan makanan dan evaluasi menu dalam penyelenggaraan makanan.'

- Putriningtyas, F.E., Bakri, B. (2022) 'Modifikasi menu terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan.', *Jurnal Nutrition* [Preprint].
- Sembiring, A.C., Nita, M.H.. (2021) 'Analisis sistem penyelenggaraan makanan dan status gizi anak di panti asuhan', *Jurnal Gizi dan Pangan*. [Preprint].
- Siregar (2021) 'Konsep pengetahuan dan faktor yang mempengaruhi pengetahuan.'
- Wijaya, S.A., Sitoayu, L. (2020) 'Analisis sistem penyelenggaraan makanan dan hubungan daya terima terhadap status gizi lansia', *Jurnal Kesehatan*. [Preprint].