

**TINJAUAN TENTANG SUSUNAN MENU MAKANAN ANAK PANTI
ASUHAN AISYIYAH AMPANG, KOTA PADANG.**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Diploma Tiga (D3)*



Oleh:

**GEOVANI ANANDA
NIM 2017/17079028**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Tinjauan Tentang Susunan Menu Makanan Anak Panti Asuhan Aisyiyah
Ampang, Kota Padang

Judul : Tinjauan Tentang Susunan Menu Makanan Anak Panti
Asuhan Aisyiyah Ampang, Kota Padang

Nama : Geovani Ananda

NIM : 2017 / 17079028

Program Studi : D3 Tata Boga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Maret 2021

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 19620518 198602 2001

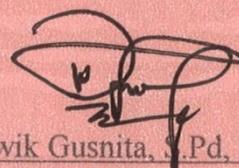
Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Geovani Ananda
NIM : 2017 / 17079028
Judul : Tinjauan Tentang Susunan Menu Makanan Anak Panti Asuhan Aisyiyah Ampang, Kota Padang
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Maret 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

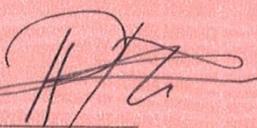
Ketua Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

1. 

Anggota Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

2. 

Anggota Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Geovani Ananda
NIM/TM : 17079028/2017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

**“Tinjauan Tentang Susunan Menu Makanan Anak di Panti Asuhan Aisyiyah
Ampang, Kota Padang”**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, 21 Februari 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314198603 2015

Saya yang menyatakan,



Geovani Ananda
NIM. 17079028

ABSTRAK

Geovani Ananda. 2021. “ Tinjauan Tentang Susunan Menu Makanan Anak Panti Asuhan Aisyiyah Ampang, Kota Padang”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Tinjauan ini bertujuan untuk mendeskripsikan Susunan Menu Makanan Anak Panti Asuhan Aisyiyah yang dilihat dari daftar menu makan yang telah disediakan. Tinjauan ini dilaksanakan dari tanggal 11 Januari – 30 Januari 2021 di Panti Asuhan Aisyiyah Jl. Ampang No.22, Kec Kuranji, Kota Padang dengan cara melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil peninjauan memperoleh gambaran bahwa anak-anak di Panti Asuhan Aisyiyah berjumlah 41 orang dengan latar belakang dan asal yang berbeda, salah satu panti asuhan khusus puteri yang ada dikota Padang. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan susunan menu 7 hari anak Panti Asuhan belum bervariasi dan lengkap, adapun siklus menu makanan anak panti asuhan aisyiyah disusun 7 hari dan terdapat waktu makannya pagi, siang, malam dalam perencanaan anggaran diperlukan untuk penyediaan bahan makanan bagi anak Panti Asuhan.

Kata Kunci: Susunan Menu, Panti Asuhan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Tinjauan Tentang Susunan Menu Makanan Anak Panti Asuhan Aisyiyah Ampang, Kota Padang”**. Dalam proses tinjauan ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini kami menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir
5. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku dosen Penasehat Akademik dan Penguji Proyek Akhir
6. Bapak Ranggih Rahimul Insan, SP, M.Si selaku dosen Penguji Proyek Akhir.
7. Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
10. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada kami untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran dari pembaca dalam penulisan Proyek Akhir ini supaya dapat membuat laporan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan semoga proyek akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak.

Padang, 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Panti Asuhan.....	5
B. Pengertian Menu.....	6
C. Siklus Menu.....	7
D. Fungsi Menu.....	8
E. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penyusunan Menu	9
F. Pola Konsumsi B2SA.....	10
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat	13
B. Objek Peninjauan.....	13
C. Informan	13
D. Tahap Pelaksanaan	14
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan	15
B. Pembahasan	31

BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Deskripsi data tentang asal tempat tinggal dan jumlah anak	19
2.	Deskripsi data tentang struktur pengurus panti	17
3.	Deskripsi data tentang daftar menu makanan anak	21
4.	Deskripsi data wawancara	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Panti Asuhan Aisyiyah.....	15
2. Struktur pengurus Panti Asuhan Aisyiyah.....	16
3. Jumlah anak Panti Asuhan Aisyiyah.....	19
4. Susunan menu anak Panti Asuhan Aisyiyah.....	20
5. Makanan anak Panti Asuhan Aisyiyah	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1.	Surat rekomendasi	37
2.	Surat permohonan penulisan proyek akhir	38
3.	Surat permohonan pembimbing proyek akhir	39
4.	Surat tugas pembimbing	40
5.	Surat pengantar permohonan izin penelitian	41
6.	Surat izin melaksanakan penelitian	42
7.	Surat izin melakukan penelitian	43
8.	Surat permohonan penguji proyek akhir	44
9.	Surat tugas menguji proyek akhir	45
10.	Daftar wawancara	46

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menu adalah susunan hidangan yang terdiri atas satu atau beberapa macam masakan yang dihidangkan pada suatu kesempatan, misalnya Breakfast, Lunch, Dinner (Minantyo, 2011).

Perencanaan menu merupakan salah satu fungsi manajemen dalam pengadaan makanan. Perencanaan menu juga dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang atau sekelompok orang (Nurmasari, *dkk.* 2014). Proses perencanaan menu yang sukses dimulai dengan tujuan yang jelas yang mencerminkan keinginan yang akan dikeluarkan. Perencanaan menu bisa menjadi proses yang sulit menyerap banyak waktu dan energi. Proses perencanaan menu untuk mengembangkan dan meluncurkan menu baru untuk unit bisnis yang ditambahkan ke cakupan layanan untuk layanan makanan (Payne, *dkk.* 2012).

Oleh sebab itu perlu dibuat perencanaan menu yang baik. Menu adalah rangkaian dari beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan atau dihidangkan untuk seseorang atau sekelompok orang untuk setiap kali makan yaitu dapat berupa susunan hidangan pagi, siang dan malam. Menu juga dapat diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk sehari menurut waktu (Sandjaja, *dkk.* 2009).

Pedoman umum gizi seimbang harus diaplikasikan dalam penyajian hidangan yang memenuhi syarat gizi yang dikenal dengan menu seimbang. Menu berasal dari kata "menu" yang berarti suatu daftar yang tertulis secara rinci. Sedangkan definisi menu adalah rangkaian beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan atau dihidangkan untuk seseorang atau sekelompok untuk setiap kali makan, yaitu dapat berupa hidangan pagi, siang, dan malam. Pola menu seimbang mulai dikembangkan pada tahun 1950 dengan istilah "Empat Sehat Lima Sempurna" (Sulistyoningsih, 2011). Pola menu 4 sehat 5 sempurna adalah pola menu seimbang yang bila disusun dengan baik mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh (Almatsier, 2005).

Manajemen penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengolahan sampai dengan evaluasi dalam rangka penyediaan makan untuk kelompok masyarakat (warga) di sebuah institusi. Tujuannya adalah untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan warga, baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya sehingga dapat meningkatkan status gizi dan kesehatan warga (Depkes, 2006).

Salah satu institusi penyelenggaraan makanan adalah Panti Asuhan, yang bertujuan untuk mengatur dan memberikan makanan yang bergizi seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizi serta sesuai dengan selera anak yang menjadi penghuni panti asuhan. Selain itu keamanan pangan dapat

lebih terjamin sehingga dapat melindungi anak dari gangguan akibat makanan.

Berdasarkan hasil observasi awal dengan pihak Panti Asuhan Aisyiyah Ampang diperoleh informasi bahwa anak yang tinggal dipanti asuhan berjumlah 41 orang dengan latar belakang yang berbeda (anak yatim, anak piatu dan kurang mampu). Setiap anak diasuh, di didik dan dibesarkan serta dipenuhi segala kebutuhannya seperti kebutuhan akan makanannya dan pendidikan formal (sekolah). Di Panti Asuhan Aisyiyah Ampang menu makanan merupakan menu makan bersama hanya saja porsi nya berbeda, setiap anak mempunyai kesukaan tersendiri terhadap makanan. Untuk sarapan pagi, menu makanan yang disajikan merupakan menu yang praktis dan seadanya seperti nasi goreng, mie instan, teh dan susu. Untuk menu makan siang dan malam biasanya berbeda sedangkan untuk makanan selingan diberikan pada saat-saat tertentu.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penulis tertarik untuk menjadikan penelitian. Judul penelitian tersebut **“TINJAUAN TENTANG SUSUNAN MENU MAKANAN ANAK PANTI ASUHAN AISYIYAH AMPANG, KOTA PADANG.”**

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari peninjauan susunan menu makanan anak di Panti Asuhan Aisyiyah Ampang, Kota Padang adalah:

1. Untuk meninjau susunan menu makanan anak Panti Asuhan Aisyiyah Ampang, Kota Padang.
2. Untuk memberikan masukan agar susunan menu yang digunakan lebih beragam, bergizi, seimbang dan aman.

C. Manfaat Penelitian

1. Memperoleh informasi tentang susunan menu makanan anak di Panti Asuhan Aisyiyah Ampang, Kota Padang.
2. Bahan masukan dan sekaligus pemikiran bagi pihak Yayasan dalam upaya penyediaan menu makanan yang dapat meningkatkan selera makan anak di Panti Asuhan.
3. Penelitian ini juga diharapkan dapat berguna bagi pembaca yang membutuhkan bahan referensi yang berkaitan dengan susunan menu
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.