



# REKA CIPTA MENU BALITA DAN IMPLEMENTASINYA DENGAN PENDEKATAN HOLISTIK SEBAGAI UPAYA MENGATASI KESULITAN MAKAN DAN KURANG GIZI PADA BALITA

Peneliti : Dr. Ai Nurhayati, M.Si. dkk

# Latar Belakang

## ASPEK PENGEMBANGAN SDM

### MASALAH & TANTANGAN

- ✓ 54 % angka kematian Balita disebabkan oleh kurang gizi (WHO,2002)
- ✓ Indonesia menempati urutan pertama kematian balita (UNICEF,2004) dengan faktor penyebab kurang gizi
- ✓ Adanya nilai ekonomi ang “hilang” akibat kurang gizi
- ✓ 25% anak mengalami problem sulit makan
- ✓ Adanya “gagal tumbuh” pada usia keemasan (Balita)

Reka Cipta Menu Balita

Sehat Seimbang

Disenangi Balita

Murah

Mudah

### Implementasi

Pedagogis

Psikologis

Medis

Sosial Budaya



# Tujuan Penelitian

---

- ✓ Menentukan bahan makanan dengan karakteristik "sehat", "d disenangi" balita, "murah" harganya dan "mudah" memperolehnya.
- ✓ Reka Cipta menu makanan Balita yang "sehat-seimbang" "d disenangi" balita, "murah" harganya , dan "mudah" membuatnya. Menu-menu tersebut diharapkan menjadi menu favorit yang digemari oleh para Balita yang telah melalui tahapan uji coba di laboratorium dengan pendekatan *organoleptik*. Aneka makanan tersebut dibuat disesuaikan dengan usia dan tahapan perkembangan anak balita.

Mulai

## STUDI PENDAHULUAN

### Kondisi Objektif

- Sulit makan dan kurang gizi
- Pendidikan
- Ekonomi
- Sosial budaya

- Analisis dokumen
- Analisis teori

Analisis Kesenjangan & Kebutuhan

## PENGEMBANGAN PRODUK

## PENGEMBANGAN PRODUK

Aneka Menu Balita :

- "Sehat Seimbang"
- "Disenangi" Balita
- "Murah" Harganya
- "Mudah" Membuatnya

## UJI COBA TERBATAS

## VALIDASI

## REVISI

Sesuai/Valid

Tidak

Ya

Produk Akhir  
Aneka Menu Balita  
Yang "Representatif"

Alur Penelitian : Tahun Pertama

# METODE PENELITIAN

Metode Penelitian dan Pengembangan  
(*Research and Development*)

Tempat :

Laboratorium Tata Boga Jurusan PKK FPTK  
UPI, Kelurahan Cigondewah Rahayu  
Kecamatan Bandung Kulon Kota Bandung  
dan Desa Ciseureuh Kecamatan Purwakarta  
Kabupaten Purwakarta

Waktu pelaksanaan mulai bulan Maret –  
Oktober 2008

# PROSEDUR PENELITIAN

---

## 1 Persiapan

- a. Menyusun rencana kerja dan jadwal kegiatan penelitian.
- b. Penyusunan kisi-kisi instrumen penelitian
- c. Penyusunan instrumen penelitian

## 2 Pelaksanaan

- a. Studi Pendahuluan
- b. Pengembangan Produk
- c. Validasi
- d. Revisi

## 3 Pelaporan

# ANALISA DATA

---



Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif. Data diolah dengan melakukan Uji Daya Terima (*Acceptance Test*) dengan melakukan Uji Kesukaan (Hedonik) dan Uji Mutu.

# HASIL PENELITIAN

---

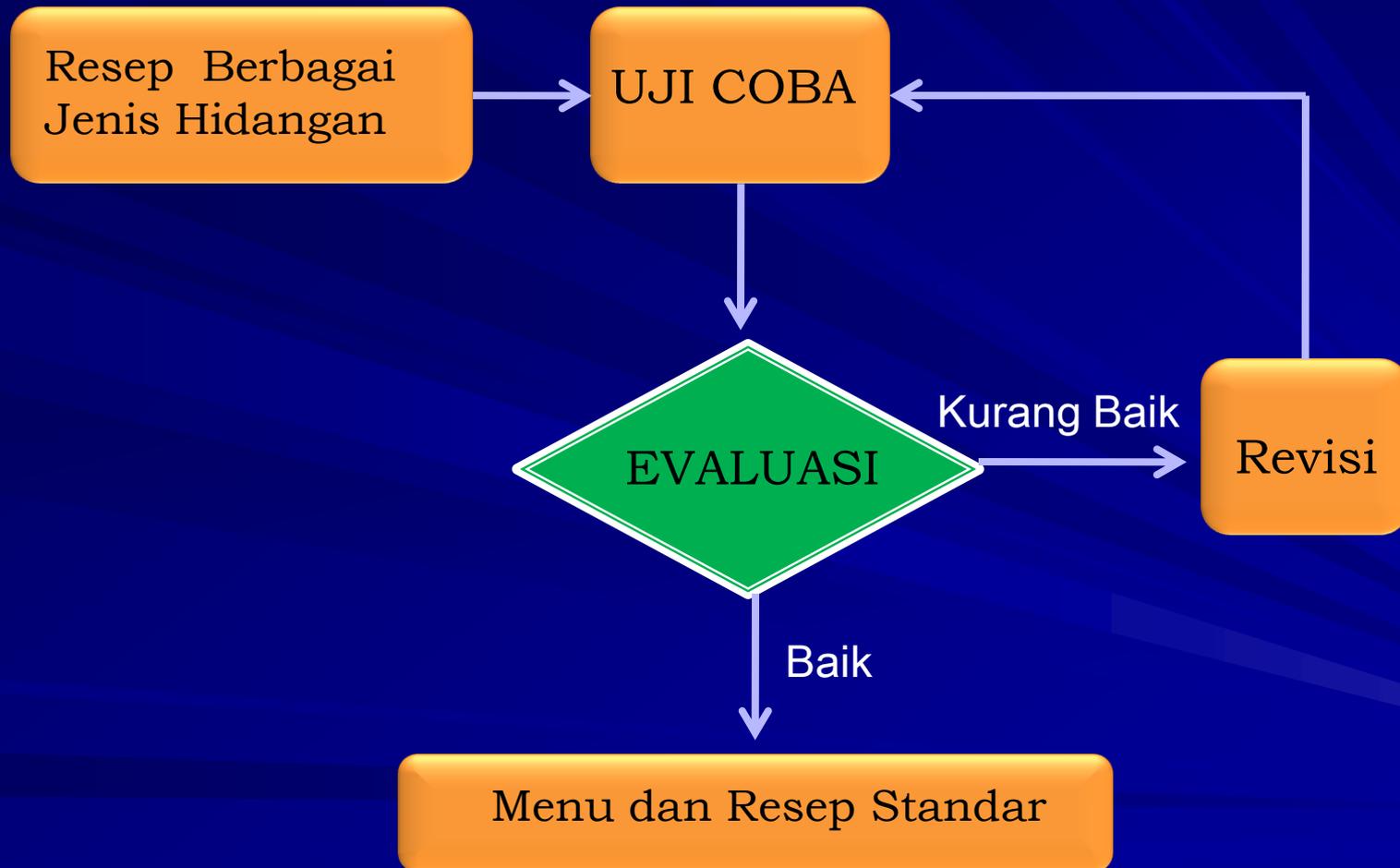


Tabel 1: Rekapitulasi Bahan Makanan dengan Kriteria Sehat, Disenangi, Murah dan Mudah Untuk di Kembangkan



No	Bahan	Jumlah	Persentase	Rangking
1	Kacang Hijau	12	10 %	3
2	Tahu	54	44 %	1
3	Pisang	4	3 %	6
4	Mie	6	5 %	5
5	Makaroni	2	2 %	7
6	Kentang	6	5 %	5
7	Telur	10	8 %	4
8	Ubi	2	2 %	7
9	Jagung manis	2	2 %	7
10	Singkong	2	2 %	7
11	Wortel	16	12 %	2
12	Bayam	6	5 %	5
	Jumlah	122	100 %	

# ALUR PENGEMBANGAN PODUK



# Produk yang dikembangkan :



1. Stick Tahu

2. Puding Tahu

3. Tahu Mata Bola

4. Telur Terbenam

5. Perkedel sayuran

6. Martabak Mie

7. Sate Bola-Bola Coklat Singkong

8. Scotel lumba-lumba

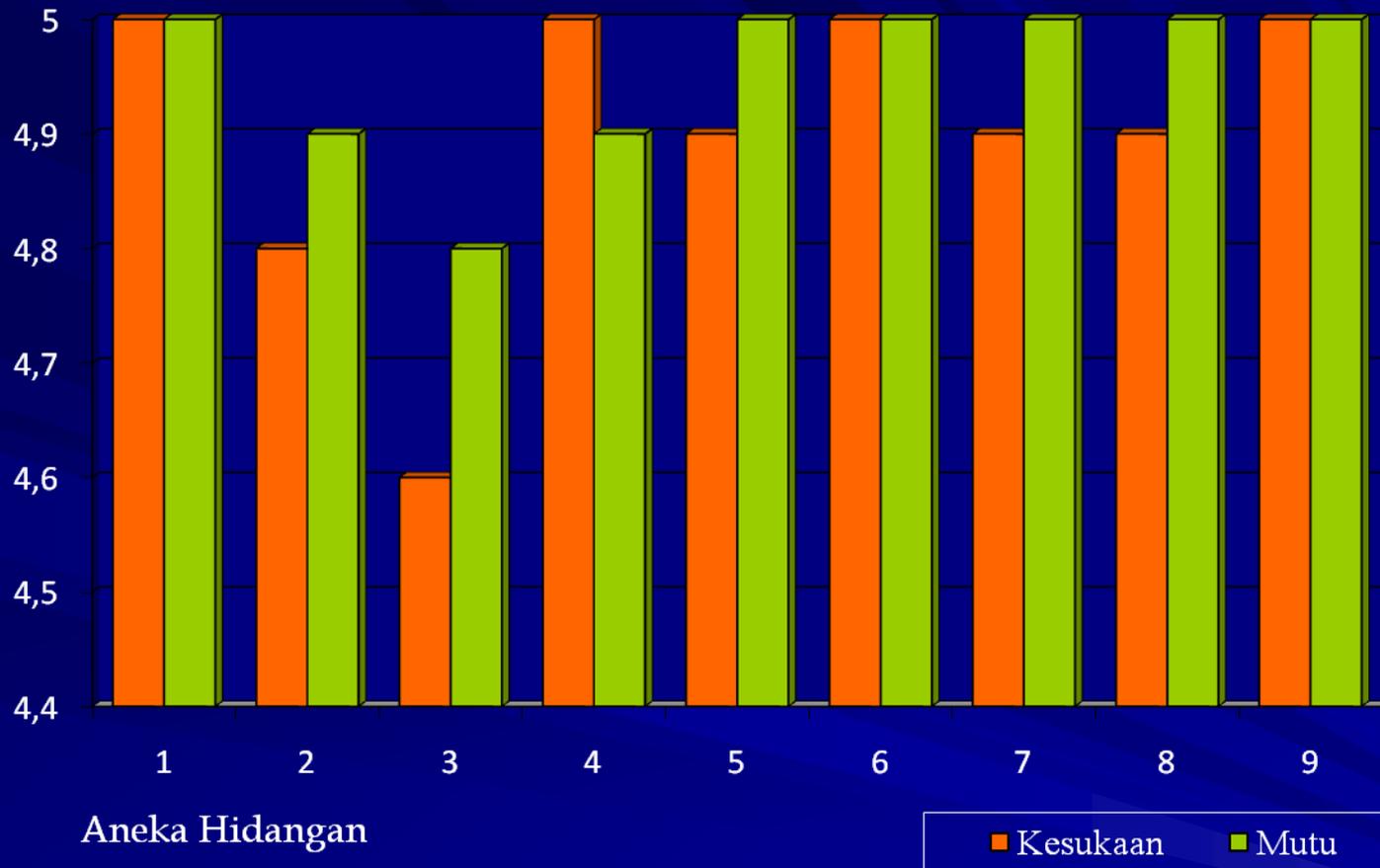


# Produk yang dikembangkan :

9. Bola-Bola Pisang
10. Pangsit Kacang Hijau
11. Bubur Jagung Ceria
12. Puding Jagung Pelangi
13. Nugget Singkong Matahari
14. Rollade Tahu Sayuran
15. Puding Ubi Straberri
16. Tim Jagung Manis



# Kriteria Penilaian Kesukaan dan Mutu Berdasarkan Rata-Rata



1. Stick Tahu
2. Pangsit Kacang Hijau
3. Tahu Mata Bola
4. Telur Terbenam
9. Bola-Bola Pisang

5. Perkedel Fantasi
6. Martabak Mie
7. Sate Bola-Bola Coklat Singkong
8. Scotel Lumba-Lumba

# CONTOH MENU ( Menu ke -6 )

PAGI	SIANG	MALAM
Nasi liwet teri (Kacang Polong, hati ayam, teri, rebusan wortel) 1 gelas susu	Nasi putih Capcay Goreng (wortel, kembang kol, kapri) Sate tahu Udang Fillet mangga	Nasi putih Telur terbenam (telur puyuh, tahu) Sop sayuran (wortel, kapri, kembang kol) Susu
Pukul 10.00	Pukul 16.00	Pukul 21.00
Krim pepaya potong	Prol kacang merah Kismis	Agar-agar Biskuit bintang



# KESIMPULAN



1

Bahan makanan populer yang dapat dikembangkan untuk aneka hidangan bagi anak balita dengan kriteria sehat, disenangi, murah dan mudah adalah tahu. Tahu merupakan sumber protein nabati dengan tekstur lembut dan rasa yang lebih tawar sehingga lebih mudah untuk divariasikan. Bahan lainnya yang populer selain tahu adalah kacang hijau, wortel, telur dan mie.

# KESIMPULAN

2

Pengembangan aneka hidangan dengan kriteria sehat seimbang, disukai, murah dan mudah meliputi hidangan Stick Tahu, Pangsit Kacang Hijau, Mie Mata Bola, Perkedel Fantasi, Sate Bola-Bola Coklat Singkong, Skotel Lumba-Lumba, Martabak Mie, Telur Terbenam dan Bola-Bola Pisang.

3

Seluruh hidangan termasuk katagori disukai, katagori baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga dapat di implementasikan dalam menu TETP dengan melakukan beberapa revisi.

# KESIMPULAN



4

Menu sehari yang disusun mengandung 1700 Kalori yang merupakan menu tinggi kalori dan tinggi protein karena diberikan pada anak yang mengalami Status Gizi Kurang. Menu dibuat dengan siklus 10 hari untuk menghindari kebosanan pada anak dalam mengatasi sulit makan. Menu disusun dengan mengacu pada ketentuan syarat diet untuk anak balita yaitu dapat menyediakan untuk pertumbuhan dan perkembangan badan, dapat untuk pemeliharaan badan dan dapat menghasilkan kalori dengan cukup kualitas dan kuantitasnya

# TERIMA KASIH

