

**PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN ATLET DI  
PUSAT PENDIDIKAN DAN LATIHAN PELAJAR DINAS PENDIDIKAN  
PEMUDA DAN OLAHRAGA MAKASSAR**

**FOOD MANAGEMENT AND SATISFACTION LEVEL OF ATHLETES IN  
STUDENT TRAINING AND EDUCATION CENTER, DEPARTMENT OF  
EDUCATION YOUTH AND SPORTS MAKASSAR**

Izna Nurdianty<sup>1\*</sup>, Nur Radhiyah<sup>1</sup>, Djunaedi M.Dachlan<sup>1</sup>, Nukhrawi Nawir<sup>2</sup>

\*E-mail : iznha\_gz08@yahoo.com

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar  
<sup>2</sup>Komite Olahraga Nasional Indonesia, Sulawesi Selatan

---

**Abstract**

Provision of food in training camp or athlete training center, a part that must be handled with care, both in quality and quantity, as in the provision of food in the PPLP Sul-cells. This study aimed to determine the role of food in the PPLP systems of Sulawesi and the satisfaction level athletes sports games and martial arts athletes. This type of study was a descriptive study. Samples consisted of organizing units of food, 29 athletes sports games, 20 athletes and martial sports. The data was collected by interview and filling questionnaire. Data analysis was done using descriptive analysis. The results showed that the process of food in the PPLP Sul-Sel consists of a component input, process, output and feedback. Meals a day cost of Rp 40,000, -/atlet. Labor organization of food amounted to 7 people. The process of food in general was well done but the monitoring and evaluation was not done. There were 60 menus with 7 days menu cycle. Menu with the greatest amount of energy on Thursday at 2864 kcal, while the least on Monday, 2432 kcal. The average satisfaction level of football athletes and sepak takraw, respectively 66.56% and 62%, which falls under the category "not satisfied". Athletes to the overall satisfaction level of the branch of martial arts menu for 60.67% (category "Not Satisfied"), from wrestling at 89.65% (category "Satisfied"), and boxing at 80.19% (category "satisfied "). It is recommended to provide expert nutrition and supervisors in supporting the implementation of food, and holding a nutrition education to athletes, coaches and organizers of the food.

*Keywords: implementation of food, athlete satisfaction, PPLP Sul-Sel*

---

**Pendahuluan**

Penyediaan makanan dalam pemusatan latihan atau *Training Center* (TC) atlet merupakan bagian yang harus ditangani secara benar, baik dari segi kualitas, kuantitas termasuk segi keamanan makanan.<sup>1</sup> Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan dengan kualitas baik, dipersiapkan dan diolah dengan syarat kesehatan dan kebersihan, memberikan pelayanan memuaskan konsumen, sesuai dengan harga yang

layak dengan pelayanan dan dapat dijangkau konsumen.<sup>2</sup>

Sistem adalah kesatuan berbagai komponen yang saling terkait satu sama lain untuk mencapai tujuan. Sistem pelayanan makanan terdiri dari 5 subsistem<sup>3</sup>: input (SDM, bahan makanan, dana, fasilitas dan prosedur kerja yang tersedia), proses (penyediaan, pengolahan, dan distribusi makanan), output (mutu makanan, baik fisik maupun organoleptik, kimiawi, nilai gizi, serta sanitasi dan keamanan makanan), *feedback* (kepuasan

konsumen, kegiatan riset pasar, dan standar akreditasi pelayanan makanan), pengontrolan (kebijakan dan prosedur kerja, undang-undang, dan peraturan eksternal dan mekanisme pengontrolan mutu makanan).

Pengelolaan makanan di TC dikelola oleh tim gizi yang anggotanya terdiri dari ahli gizi, dokter, dan ahli laboratorium gizi. Tim ini bertanggung jawab secara keseluruhan terhadap penyediaan makan atlet yang menyangkut menu makanan, kualitas makanan, kuantitas makanan dan pengawas bahan mentah, pengelolaan serta penyajiannya, yang disesuaikan dengan keahlian masing-masing anggota tim.<sup>1</sup>

Sebagai pelaksana di lapangan pengelolaan penyediaan makan atlet di tempat TC dilaksanakan oleh jasa boga (catering). Jasa boga ini melaksanakan pekerjaan berdasarkan aturan-aturan dan penyusunan menu dari tim gizi dan dimulai dari pengadaan bahan mentah, pengelolaan bahan mentah menjadi makanan siap saji sampai pada penyajiannya.<sup>1</sup>

Sedyanti, seperti yang dipaparkan oleh Sihadimenjelaskan "*bahwa pengaturan makanan terhadap seorang atlet harus individual*"<sup>4</sup>, sementara hasil wawancara dengan pembina atlet "Sulsel Maju" KONI Sulsel, menyatakan bahwa "*pengaturan pola makan pada para atlet hanya didasarkan pada perkiraan telah terpenuhinya kebutuhan energi pada para atlet dan juga berdasarkan selera para atlet*".<sup>5</sup>

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peranan sistem penyelenggaraan makanan di PPLP Sulsel dan tingkat kepuasan atlet olahraga permainan dan atlet bela diri.

## **Bahan dan Metode**

### **Lokasi Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar (PPLP) Dinas Pemuda dan Olahraga Provinsi Sulawesi Selatan di Sudiang,

### **Desain dan Variabel Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *deskriptif*. Variabel dalam penelitian ini adalah

komponen input, proses, output dan *feedback* dari penyelenggaraan makanan di PPLP.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah Asrama PPLP Sul-Sel, sementara sampel adalah 1 unit penyelenggara makanan dengan kepala dapur sebagai informan dan seluruh atlet olahraga permainan yang berjumlah 29 atlet olahraga permainan (13 atlet cabang sepak bola, dan 16 atlet cabang sepak takraw), dan atlet beladiri berjumlah 20 atlet (9 atlet cabang pencak silat, 3 atlet cabang gulat, dan 8 atlet cabang tinju).

### **Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung dengan narasumber melalui kuesioner tentang tingkat kesukaan responden terhadap menu yang disajikan. Data yang dikumpulkan meliputi penyelenggaraan makanan di asrama, karakteristik atlet, dan kepuasan atlet terhadap penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan.

### **Analisis Data**

Data mengenai karakteristik responden, penyelenggaraan makanan, dan kepuasan terhadap penyelenggaraan makanan dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif, kemudian diolah secara manual dengan menggunakan *SPSS 17.0 For*. Sementara data mengenai nilai gizi makanan diolah secara manual dengan menggunakan program *CD Menu*.

## **Hasil Penelitian**

### **Komponen Input**

Tenaga dapur paling banyak berpendidikan terakhir SD dan SMP dengan persentase masing-masing sebesar 42,85% (3 orang) dan yang paling sedikit SMK yakni 14,28% (1 orang). Semua fasilitas dan peralatan dapur dalam kondisi layak pakai dengan jumlah yang cukup memadai.

### **Komponen Proses**

Menu yang tersedia berupa siklus menu 7 hari, dimana ada 4 variasi siklus menu. Pada prosedur penyelenggaraan makanan di PPLP, terdapat 3 prosedur yang tidak dilakukan yaitu perhitungan

kebutuhan gizi atlet, *checklist* daftar penerimaan dan penimbangan bahan makanan yang diterima serta kegiatan monitoring dan evaluasi.

### ***Komponen Output (Nilai Gizi Menu)***

Berdasarkan hasil analisis menu dengan menggunakan software *CD Menu* diperoleh nilai gizi menu per hari pada menu minggu pertama. Menu dengan energi paling banyak terdapat pada menu hari Kamis dengan jumlah energi sebesar 2864 kkal, sedangkan yang paling sedikit adalah menu pada hari Senin yakni sebesar 2432 kkal.

### ***Komponen Feedback***

Atlet olahraga permainan paling banyak berusia 16 tahun yaitu 10 orang (34,5%), dan yang paling sedikit berusia 12 tahun, yaitu 1 orang (3,4%). Sedangkan atlet beladiri, paling banyak berusia antara 12- 15 tahun yakni 6 orang (66,7%); responden yang paling banyak berusia antara 16-18 tahun yakni atau sebesar 5 orang (62,7%). Sebagian besar atlet berjenis kelamin laki-laki, dan kebanyakan atlet olahraga permainan berasal dari Makassar, yaitu 11 orang, dan atlet beladiri paling banyak berasal dari Bantaeng, yaitu 4 orang.

### ***Deskripsi Kepuasan Atlet terhadap Penyelenggaraan Makanan***

Tingkat kepuasan para atlet berbeda-beda. Atlet sepak bola, sepak takraw, dan pencak silat berada pada kategori “tidak puas”, masing-masing 66,56%, 62%, 60,67%, sementara atlet gulat dan tinju berada pada kategori “puas”, yaitu masing-masing 89,65%, dan 80,19%.

## **Pembahasan**

### ***Analisis Komponen Input***

Berdasarkan hasil wawancara dengan kepala dapur, didapatkan bahwa biaya makan yang dianggarkan untuk masing-masing atlet sama per orang per hari yaitu sebesar Rp. 10.000,- (untuk makan pagi), Rp 15.000,- (masing-masing untuk makan siang dan makanan malam) termasuk snack dan minuman, sehingga total anggaran per orang per hari adalah sebesar Rp.40.000,-. Jumlah ini belum termasuk biaya produksi, tenaga kerja, biaya pengadaan alat dan bahan jika ada yang rusak.

Jumlah tenaga penyelenggaraan makanan berjumlah 7 orang yang terdiri dari 1 orang kepala dapur, 1 orang asisten kepala dapur yang juga bertugas sebagai *storekeeper*, dan 5 orang juru masak, dengan pendidikan terendah adalah lulusan SD, sedangkan jenjang tertinggi adalah lulusan SMK, sedangkan lama bekerja terendah adalah 2 minggu dan tertinggi adalah 10 tahun. Tidak ada tenaga penyelenggaraan makanan yang memiliki jenjang pendidikan terkait jasa boga ataupun pendidikan gizi, mereka hanya memiliki kebiasaan memasak. Kurangnya spesifikasi tugas untuk masing-masing petugas dapur juga ditemukan yang ditandai dengan tidak adanya struktur kepegawaian. Belum ada ahli gizi yang berperan sebagai konsultan dalam menghitung dan merencanakan kebutuhan atlet serta tidak ada petugas supervisor lapangan sebagai pengawas.

Menurut Widyati “*peranan alat dapur sangat penting dalam proses pengolahan makanan.*”<sup>6</sup> Ruang penyelenggaraan makanan di PPLP terdiri dari ruang pengolahan, penyimpanan bahan makanan dan ruang makan, yang semuanya dalam kondisi baik. Luas bangunan ruang pengolahan makanan (dapur) ialah 12 m<sup>2</sup>, seperlima dari jumlah konsumen yang dilayani.<sup>7</sup> Jumlah atlet maksimal yang dapat dilayani di PPLP setiap hari kurang lebih 61 orang sehingga luas dapur yang dibutuhkan kira-kira 12,2 m<sup>2</sup>. Dengan demikian, luas dapur di PPLP sudah memenuhi kebutuhan dari yang disarankan. Demikian juga dengan luas ruang makan, yaitu 32 m<sup>2</sup> dengan kapasitas sebanyak 34 orang (0,94 m<sup>2</sup> tiap siswa), telah memenuhi ketentuan yang dianjurkan yaitu 0,5-1 m<sup>2</sup> per siswa.<sup>8</sup>

### ***Analisis Komponen Proses***

Anggaran belanja bahan makanan disesuaikan dengan anggaran makan setiap atlet yang telah ditentukan oleh pihak Dispora. Penyusunan ini dilakukan per satu tahun.

Menurut Marotz<sup>9</sup> “*menu disusun oleh Ahli Gizi berdasarkan standar yang telah disepakati oleh pelanggan, diperiksa oleh Kitchen Leader dan disetujui oleh Supervisor. Penyusunan menu disesuaikan dengan keseimbangan energi dan nilai gizi sesuai dengan perjanjian yang telah disepakati sebelumnya.*” Hal ini tidak sesuai dengan kenyataan yang ditemukan di PPLP, yaitu belum ada peran ahli gizi dalam merencanakan kebutuhan gizi dan membuat

perencanaan menu untuk para atlet, melainkan hanya dilakukan oleh catering dan pelatih. Kebutuhan gizi para atlet di PPLP disamaratakan dengan kata lain tidak ada perbedaan kebutuhan gizi.

Siklus menu yang digunakan di PPLP adalah siklus menu 7 hari pada minggu pertama dan terdiri dari 4 siklus menu per minggu dengan frekuensi makan, 3 kali makan dan 2 kali selingan (extra pagi berupa telur+susu sedangkan ekstra sore berupa snack+teh). Namun terkadang menu yang telah disusun diubah sesuai dengan ketersediaan bahan makanan yang terdapat di dapur. Hal ini tidak sesuai dengan pernyataan Marotz yaitu "*standar resep sebaiknya dibuat untuk mencegah pembelian bahan makanan yang berlebihan*".<sup>9</sup>

Pemesanan bahan makanan disesuaikan dengan menu harian. Pembelian bahan seperti beras dilakukan seminggu sekali. Sedangkan sayur, buah dan lauk dibeli setiap 2 hari sekali, dan untuk bumbu-bumbu kering dibeli setiap 3 hari sekali. Pada proses penerimaan, bahan makanan yang datang langsung diterima tanpa ditimbang terlebih dahulu dan tidak dilakukan *checklist* terhadap daftar barang yang dipesan. Hal ini terjadi karena tidak tersedia timbangan bahan makanan yang berukuran besar dan tidak ada daftar spesifikasi bahan makanan yang dipesan, sehingga sangat berpotensi terjadi kekurangan atau kelebihan pasokan bahan makanan dari standar pada hari tersebut. Hal ini tidak sesuai dengan pernyataan Yulianti & Santoso<sup>10</sup>, yang menyatakan bahwa "*terdapat tiga prinsip utama dalam penerimaan bahan makanan yaitu jumlah bahan yang diterima harus sesuai dengan yang tercantum dalam faktur pembelian, mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta, dan harga bahan makanan harus sesuai dengan kesepakatan awal*".

Adapun pada bagian penyimpanan, bahan-bahan makanan yang telah diterima, kemudian dimasukkan ke dalam tempat penyimpanan. Tempat penyimpanan makanan kering seperti beras, dan beberapa jenis bumbu di simpan di gudang penyimpanan. Sedangkan bahan makanan basah seperti daging, ayam, dan ikan disimpan di *freezer* dan bahan makanan basah seperti sayuran dan buah, hanya disimpan pada lemari pendingin. Hal ini telah sesuai dengan pernyataan Marotz<sup>9</sup>, yang mengemukakan bahwa "*bahan-bahan makanan*

*tersebut disimpan sesuai dengan jenis dan kondisi yang sesuai*".

Metode pengolahan yang baik dapat menjaga kualitas gizi makanan serta mengontrol biaya produksi.<sup>9</sup> Berdasarkan penelitian yang telah kami lakukan, teknik pengolahan makanan di PPLP Sudiang sudah cukup baik, namun tidak adanya variasi teknik pengolahan, sehingga para responden cenderung bosan. Beberapa jenis lauk yang disajikan, semuanya menggunakan teknik pengolahan "menggoreng", tidak memvariasikannya dengan teknik "membakar", padahal alat pembakaran tersedia. Sebaiknya, sesekali diadakan variasi teknik pengolahan, agar atlet tidak merasa bosan.

Pada tahap monitoring dan evaluasi, sistem pencatatan dan pelaporan secara tertulis tidak dilakukan oleh pihak dapur kepada pihak catering, penyampaiannya hanya secara lisan, sehingga tidak terperinci dengan jelas.

#### ***Analisis Komponen Output (Nilai Gizi Makanan)***

Nilai energi terbesar didapatkan dari menu hari kamis 2863,65 kkal dan yang paling rendah yaitu pada hari senin 2431,62 kkal. Protein hewani tersedia paling banyak pada menu hari minggu 50,92 gr dan paling rendah pada hari kamis 33,73 gr, padahal hari minggu para atlet tidak melakukan latihan apapun. Hal ini secara langsung dapat mempengaruhi *performance* atlet.

#### ***Analisis Feedback (Karakteristik & Kepuasan Konsumen)***

Menurut Suhardjo<sup>11</sup>, "*budaya (culture) mampu menciptakan suatu kebiasaan makanan penduduk yang kadang-kadang bertentangan dengan prinsip-prinsip ilmu gizi. Berbagai budaya memberikan peranan dan nilai yang berbeda-beda terhadap pangan atau makanan*". Berdasarkan asal daerah, atlet olahraga permainan yang didominasi dari Makassar, menyukai hampir semua makanan, tapi tidak demikian dengan yang berasal dari luar Makassar, lebih menyukai ikan, daripada tempe dan tahu. Sedangkan pada atlet beladiri, diketahui bahwa atlet yang berasal dari Bantaeng, Luwu, Selayar, Sidrap dan Soppeng sangat menyukai ikan asin dan ayam. Adapun responden yang berasal dari Pangkep, Sinjai, Jeneponto, Pare-Pare, Makassar, dan Yogyakarta menyukai hampir seluruh jenis

makanan, meskipun beberapa dari mereka kurang menyukai golongan sayur-sayuran.

### ***Tingkat Kepuasan Atlet Olahraga Permainan dan Beladiri***

Kepuasan atau ketidakpuasan konsumen adalah respon terhadap evaluasi ketidaksesuaian yang dirasakan antara harapan sebelumnya dan kinerja aktual produk yang dirasakan setelah pemakaian.<sup>12</sup>

Sebagian besar responden kurang puas terhadap menu yang disajikan, karena kualitas dan cita rasa yang rendah, penampilan yang kurang menarik, dan efek negatif dari makanan. Seperti pada golongan makanan pokok, atlet sepak takraw, tidak merasa puas terhadap nasi goreng (66,2%) dan nasi kuning (73,8%), karena penampilannya yang kurang menarik. Sebaiknya ditambahkan wortel, bakso, hati atau bahan yang lain agar penampilannya lebih menarik dan menambah cita rasanya. Sementara telur, ikan, udang, adalah makanan yang dihindari karena kekhawatiran akan menimbulkan alergi.

Dari keseluruhan menu pada siklus menu minggu pertama, rata-rata tingkat kepuasan atlet sepak bola dan sepak takraw terhadap menu yang disajikan yaitu masing-masing 66,56% dan 62% dikategorikan “Tidak Puas”. Sementara rata-rata tingkat kepuasan atlet bela diri terhadap seluruh menu (60 menu) adalah: tingkat kepuasan atlet dari cabang pencak silat yaitu sebesar 60,67% dengan kategori “Tidak Puas”; tingkat kepuasan atlet dari cabang gulat dan cabang tinju masing-masing sebesar 89,65% dan 80,19% dengan kategori “Puas”.

### **Kesimpulan dan Saran**

Sistem penyelenggaraan makanan di PPLP Sudiang Sulawesi Selatan telah terlaksana dengan cukup baik yakni dalam pengelolaan maupun pelayanannya. Namun masih terdapat beberapa kekurangan baik; dari segi *input*, yakni tidak terdapat ahli gizi dan *supervisor*, dan dari segi *proses*, masih ada tiga prosedur kerja yang tidak dilaksanakan, yakni tidak adanya perhitungan kebutuhan gizi atlet secara individual, tidak adanya *checklist* penerimaan dan penimbangan bahan makanan, serta tidak terlaksananya suatu monitoring dan evaluasi.

Rata-rata tingkat kepuasan atlet sepak bola dan sepak takraw terhadap menu yang disajikan yaitu 66,56%, dan 62% dikategorikan “Tidak Puas”. Sedangkan rata-rata tingkat kepuasan atlet bela diri terhadap seluruh menu dari cabang pencak silat sebesar 60,67% dengan kategori “Tidak Puas”; dari cabang gulat sebesar 89,65%, dan cabang tinju 80,19% dengan kategori “Puas”.

Disarankan mempersiapkan ahli gizi dan supervisor dalam penyelenggaraan makanan sehingga dapat meningkatkan selera makan para atlet.

### **Daftar Pustaka**

1. Woro, O. Sistem Pengelolaan Makanan di Tempat Pemusatan Latihan Atlet. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2005; 1 (1): 8-13.
2. Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan Sosial RI. *Pedoman Praktis Pemantauan Gizi Orang Dewasa*. Jakarta: Depkes-Kesos RI; 1996.
3. J. Payne dan PM. Theis. 2005. *Food Service Management*. Tenth Edition Person Education South Asia. Pte – Ltd Jurong Singapura.
4. Sihadi. Gizi dan Olahraga. *Jurnal Kedokteran Yarsi* 2006;14:078-084.
5. Angriawan, S. *Gambaran Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Atlet Olahraga Air Sulsel Maju Di Komite Olahraga Nasional Indonesia (KONI) Provinsi Sulawesi Selatan (Skripsi)*. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2010.
6. Widyati, R. *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Indonesia*. Jakarta: PT. Grasindo; 2001.
7. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. *Pedoman Pengelolaan Makanan Bagi Pekerja*. Jakarta: Depkes; 1990.
8. Mukrie, NA. et al. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta: Akademi Gizi, Depkes RI; 1990.
9. Marotz, L.R, Cross, M.Z & Rush J.M. *Health, Safety, and Nutrition for Young Child*. 6<sup>th</sup> Edition. USA: The Thompson Cooperation; 2005.
10. Yuliati, LN & Santoso, H. *Manajemen Gizi Institusi*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. *Proyek Peningkatan Pendidikan dan Kejuruan Nonteknik II*; 1995.

11. Soehardjo. Sosio Budaya Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor:Dirjen Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB; 1989.
12. Nasution, M. N. Manajemen Jasa Terpadu. Bogor: Ghalia Indonesia; 2004.

