

MANAGEMENT ANALYSIS OF HEALTHY FOOD CATERING PROGRAM IN FULFILLING PAUD NUTRITION AT TK NEGERI PEMBINA 3 PEKANBARU

Duwi Yulianti, Yeni Solfiah, Enda Puspitasari

Email: duwi.yulianti5923@student.unri.ac.id, solfiah@lecture.unri.ac.id,
enda.puspitasari@lecture.unri.ac.id
Nomor HP : +62 896-7741-9596

*Study Program of Early Childhood Teacher Education
Department of Education Sciences
Faculty of Teaching and Education
University of Riau*

Abstract: *The purpose of this research is to find out how the Management of the Healthy Food Catering Program is implemented well in Pembina 3 Public Kindergarten in Pekanbaru. This research is a qualitative descriptive study. The population of this research is the school, cooks and parents of TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru. Data collection techniques used are through interviews, observation and documentation. Data analysis techniques in this study used data reduction, data presentation and drawing conclusions. The validity of the data used is the addition of persistence, observation persistence and triangulation. This research is a qualitative descriptive research, based on the results of interviews with school principals, teachers, cooks and parents of students that the implementation of healthy food counseling is going according to what is being guided from planning, organizing, organizing and evaluating everything has been going well so far. As for some things that are deemed inappropriate or in line with what was planned, the school will immediately repair them.*

Keywords: *Catering Program Management*

ANALISIS MANAJEMEN PROGRAM KATERING MAKANAN SEHAT DALAM PEMENUHAN GIZI PAUD DI TK NEGERI PEMBINA 3 PEKANBARU

Duwi Yulianti, Yeni Solfiah, Enda Puspitasari

Email: duwi.yulianti5923@student.unri.ac.id, solfiah@lecture.unri.ac.id,
enda.puspitasari@lecture.unri.ac.id
Nomor HP : +62 896-7741-9596

Program Studi Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini
Jurusan Ilmu Pendidikan
Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan
Universitas Riau

Abstrak: Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana Manajemen Program Katering Makanan Sehat ini terlaksanakan dengan baik di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Populasi penelitian ini adalah pihak sekolah, juru masak dan orang tua murid TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data yang digunakan yaitu perpanjangan pengamatan, ketekunan pengamatan dan triangulasi. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, berdasarkan hasil wawancara dengan kepala sekolah, guru, juru masak dan orang tua murid bahwa penyelenggaraan katering makanan sehat ini berjalan sesuai dengan yang di harapkan dari mulai perencanaan, pengorganisasian, penyelenggaraan dan evaluasi semuanya berjalan dengan baik selama ini. Adapun beberapa hal yang dirasa tidak sesuai atau sejalan dengan yang direncanakan akan langsung di lakukan perbaikan oleh pihak sekolah.

Kata Kunci: Manajemen Program Katering

PENDAHULUAN

Kehidupan manusia pada usia 0-6 tahun sering dikenal dengan masa emas (golden age). Masa tersebut merupakan masa penting dalam kehidupan manusia dan membutuhkan perhatian yang sangat mendalam. Ini dikarenakan pada masa tersebut manusia sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan terjadi dengan pesatnya. Pada masa ini tubuh manusia mengalami pertumbuhan, begitu juga dengan psikomotorik, mental dan sosial juga mengalami perkembangan.

Gizi yang baik bisa membantu mengoptimalkan fungsi tubuh, mencegah serta membantu penanganan penyakit. Anak yang mengalami kekurangan gizi tidak akan memiliki tubuh tinggi seperti yang dimiliki oleh orangtuanya dan bahkan mungkin mereka akan mengalami *stunting* ataupun *obesitas*. Pada zaman sekarang banyak anak yang mengalami *stunting* karena tubuh anak tidak memenuhi gizi yang cukup sehingga pertumbuhan tubuhnya tidak berkembang sebagaimana anak yang semestinya.

Untuk membentuk anak Indonesia yang berkualitas, anak harus diberikan asupan gizi yang seimbang agar anak dapat memenuhi gizi sesuai usianya agar anak dapat tumbuh dengan sehat, kuat, dan juga cerdas. Maka dari itu anak harus diperhatikan pola makan dan juga kebutuhan gizinya agar anak tidak mengalami *stunting*. Upaya pemenuhan gizi seimbang salah satunya didapatkan di sekolah yang berperan penting bagi kesehatan, sekolah bukan hanya berperan sebagai pendidikan bagi anak. Sekolah ini berperan untuk menyadarkan anak dan orang tua dengan program katering makanan sehat yang ada di sekolah.

Katering makanan sehat merupakan program makanan sehat yang di sediakan untuk semua anak setiap harinya dengan menu yang bervariasi agar masing-masing anak mendapatkan pemenuhan gizi yang seimbang. Katering ini bertujuan agar makanan yang anak makan itu sama, sehingga tidak nampak adanya kesenjangan sosial diantar mereka. Program katering makanan sehat ini dilaksanakan karena masih sangat banyak anak yang membawa bekal masing-masing dari rumah dibekali dengan makanan *junk food* atau *fast food*. Dimana makanan *junk food* itu tidak baik untuk tumbuh kembang anak karena makanan *junk food* mengandung banyak bahan pengawet yang jelas-jelas itu sangat tidak baik untuk anak.

Salah satu sekolah yang melakukan program katering makanan sehat bagi anak usia dini yaitu TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru. Penerapan program katering makanan sehat di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru merupakan tindakan yang sangat bijaksana, selain mencukupi kebutuhan gizi, program makan sehat merupakan cara menghindari jajanan yang belum tentu sehat. Maraknya penggunaan zat kimia berbahaya dalam makanan jajanan, seperti pewarna, pemberi rasa hingga pengawet perlu diwaspadai. Salah satu cara agar terhindar dari makanan jajanan yang tidak sehat dengan program katering makanan sehat yang dilakukan setiap harinya.

TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru dalam Pemenuhan gizi anak melalui program katering makanan sehat dilakukan setiap hari Senin sampai Jumat dengan menu yang berbeda. Program katering makanan sehat ini bertujuan pertama, anak mengenal berbagai makanan sehat. Kedua, agar anak lebih dekat mengenal berbagai sayuran, buah-buahan, dan makanan sehat lainnya. Ketiga, memberikan pengalaman pada anak agar menikmati gizi seimbang yang terdiri dari asupan karbohidrat, lemak, vitamin, protein, dan mineral, dan keempat, anak merasakan kebersamaan bersama teman-temannya. Manajemen program makanan yang baik dimulai dari proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, penyajian, dan pengawasan yang berjalan secara

berurutan. Jika semua proses tersebut dilaksanakan dengan baik maka akan menghasilkan makanan yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti menarik untuk meneliti “**Analisis Manajemen Program Katering Makanan Sehat Dalam Pemenuhan Gizi Paud Di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru**”

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui perencanaan program katering makanan sehat dalam pemenuhan gizi paud di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru
2. Untuk mengetahui pengorganisasian program katering makanan sehat dalam pemenuhan gizi paud di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru
3. Untuk mengetahui pelaksanaan program katering makanan sehat dalam pemenuhan gizi paud di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru
4. Untuk mengetahui evaluasi program katering makanan sehat dalam pemenuhan gizi paud di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dalam jenis penelitian korelasi. Penelitian korelasioanal ini bertujuan untuk menemukan ada tidaknya hubungan antar variabel bebas dan terikat. Dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui dan memahami hubungan kemampuan berkomunikasi lisan anak dengan perilaku sosial anak usia 5-6 tahun di TK Pembina II. Tempat penelitian ini akan di laksanakan di TK Pembina II kota Pekanbaru, ada pun waktu penelitian ini direncanakan akan di lakukan pada akhir November 2022. jumlah populasi dan sampel dalam penelitian ini sama yaitu sebanyak 53 orang anak usia 5-6 tahun di TK Pembina 2 kota Pekanbaru.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah non tes yaitu jenis observasi, karena responden yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah anak usia 5-6 tahun di TK Pembina II tahun ajaran 2022/2023 yang tidak mampu mengisi sendiri jika diberikan tes oleh peneliti. Dalam penelitian ini data diperoleh melalui observasi untuk mengungkap perkembangan kemampuan berkomunikasi lisan anak dan perilaku sosial anak usia 5-6 tahun di TK yang termasuk dalam data statistik inferensial. Statistik inferensial adalah teknik statistik yang digunakan untuk menganalisis data sampel dan hasilnya diberlakukan untuk populasi. Analisis data dilakukan dengan uji linearitas dan uji hipotesis.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Katering makanan sehat yang diadakan di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru dimulai dari tahun 2010an sebelum akhirnya berganti kepala sekolah yaitu bunda Nartianis hingga sampai sekarang, katering makanan sehat ini dilakukan 5 kali dalam 1 minggu yaitu dimulai dari hari senin, selasa, rabu, kamis, dan jum'at. Dalam pelaksanaannnya ini terdapat berbagai jenis menu makanan untuk setiap 2 minggu sekali, dalam artian menu akan terus di ganti dalam 2 minggu sekali. Jika menu pada

hari senin tanggal 5 adalah sup ayam maka pada tanggal 19 baru disediakan lagi menu sup ayam tersebut.

Manajemen adalah suatu rangkaian proses yg meliputi kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan, evaluasi dan pengendalian dalam rangka memberdayakan seluruh sumber daya organisasi/ perusahaan, baik sumberdaya manusia (*human resource capital*), modal (*financialcapital*), material (*land, natural resources or raw materials*), maupun teknologi secara optimal untuk mencapai tujuan organisasi/ perusahaan (Ismail Solihin, 2012).

Menurut Warsitaningsing (2010) katering berasal dari kata *cater* yang berarti melayani makanan. Menurut Purwati (dalam N Nurfitria, R Hidayati 2011) katering adalah suatu usaha dibidang jasa dalam hal menyediakan/melayani permintaan makanan untuk berbagai macam keperluan. Berdasarkan indikator yang di gunakan terbagi menjadi 4 indikator yaitu perencanaan, pengorganisasian, penyelenggaraan dan pengevaluasian dalam program katering makanan sehat ini.

1. Perencanaan dalam katering makanan sehat di sekolah TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan penelitian tentang Analisis Manajemen Program Katering Makanan Sehat Dalam Pemenuhan Gizi PAUD di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru, adapun hasil wawancara yang dilakukan pada pihak sekolah tentang perencanaannya yaitu:

Menurut bunda Vitriani, S.Pd : *“Perencanaan yang dilakukan untuk penyelenggaraan katering makanan sehat ini sudah sangat baik dan berjalan sesuai dengan perencanaan yang telah dirancang dan disusun dari keputusan bersama pihak sekolah dan orang tua murid. Dalam perencanaan katering makanan sehat ini terdapat 10 jenis menu masakan yang telah di tentukan untuk digunakan dalam waktu 5 hari selama sekolah berlangsung dalam waktu seminggu”* (wawancara tanggal 31 mei 2023)

Menurut bunda Suratmi, S.Pd : *“Tentunya perencanaan ini sangat berjalan lancar dengan adanya dukungan dari orang tua murid. Sebelum tahun ajaran baru dimulai pihak sekolah mengadakan rapat untuk membicarakan tentang adanya katering makanan sehat ini di sekolah”* (wawancara tanggal 31 mei 2023)

Menurut bunda Wan Suhayla, S.Pd : *“Perencanaan katering makanan sehat ini tentunya sangat di dukung oleh orang tua murid. Maka dari itu katering makanan sehat ini selalu berjalan dengan baik setiap tahunnya”* (wawancara tanggal 31 mei 2023)

Menurut bunda Nartianis, M.Pd : *“Alhamdulillah perencanaan katering makanan sehat ini berjalan sesuai dengan yang di harapkan. Kalau dulu katering makanan sehat ini di masak di rumah kepala sekolah dan yang memasaknya pun kepala sekolah (sebelum bunda Anis menjabat menjadi kepala sekolah di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru) tetapi kalau sekarang katering makanan sehat ini di lakukan di sekolah agar orang tua murid dapat melihat langsung apa saja bahan makanan yang akan menjadi menu makanan untuk anaknya pada hari itu dan juga melihat bagaimana proses pengolahannya.*

Maka dari itu bunda memang sengaja mencari orang khusus untuk memasak makanan katering sehat ini.” (wawancara tanggal 04 juni 2023)

Menurut tante Yeni Angraini (juru masak) : *“Katering makan sehat ini dari awal saya di percayakan untuk mengelolanya selalu berjalan dengan lancar setiap tahunnya” (wawancara tanggal 04 juni 2023)*

Menurut Ibu Intan Isnaini (wali murid) : *“Katering makanan ini sudah sesuai dengan apa yang di jelaskan dari awal perencanaan hingga pelaksanaannya sekarang” (wawancara tanggal 04 juni 2023)*

Berdasarkan hasil wawancara dengan keenam informan dalam penelitian tersebut menyatakan bahwa perencanaan dalam kegiatan katering makanan sehat ini berjalan lancar sesuai dengan yang diharapkan. Hal diatas sejalan dengan teori George R. Terry, 1958 dalam bukunya *Principles of Management* (Sukarna, 2011) tentang *Planning* (Perencanaan) dalam empat fungsi dasar manajemen.

2. Pengorganisasian dalam katering makanan sehat di sekolah TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru

Adapun hasil wawancara yang dilakukan bersama ibu kepala sekolah TK Negeri Pembina 3 tentang bagaimana pengorganisasian dalam catering makanan sehat ini yaitu :

Berdasarkan penuturan dari bunda Nartianis, M.Pd : *“Menu makanan di tentukan oleh juru masak yang sudah kita bicarakan bagaimana saja penyusunan menu dan bahan-bahan yang digunakan tentunya kita ajukan kepada dinas kesehatan tentang nilai gizinya karena kami TK Pembina 3 bekerja sama dengan Dinas Kesehatan kota Pekanbaru” (wawancara tanggal 04 juni 2023)*

Jadi berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru telah bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru terkait nilai-nilai gizi yang terkandung dalam menu katering makanan yang disediakan di sekolah tersebut. Hal diatas sejalan dengan teori George R. Terry, 1958 dalam bukunya *Principles of Management* (Sukarna, 2011) tentang *Organizing* (Pengorganisasian) dalam empat fungsi dasar manajemen.

3. Penyelenggaraan dalam katering makanan sehat di sekolah TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru

Dalam penyelenggaraan katering makanan sehat ini semuanya berjalan sesuai harapan, setiap hari menu di ganti dengan beraneka ragam masakan yang tentunya saja tetap mengandung 4 sehat 5 sempurna. Hasil wawancara dengan pihak sekolah yaitu:

Menurut bunda Nartianis M.Pd : *“Bahan pokok makanan yang disediakan di sini yaitu nasi dengan berbagai macam lauk pendamping yang setiap hari berganti-ganti. Disini menu biasanya setiap 2 minggu sekali diganti. Misalnya menu hari senin sup ayam dan nasi, besoknya nasi dengan gulai kuning, nah senin depannya tidak boleh lagi menunya sup ayam jadi harus berbeda kecuali senin depannya lagi baru boleh menu sup ayam di gunakan. Kita disekolah juga menyediakan buah-buahan sebagai makanan penutup biasanya kita menggunakan buah pisang, melon, papaya, dan semangka tapi anak-anak disini*

paling suka sama buah semangka. Kalau untuk sayur-mayur yang digunakan dalam masakan juga beraneka ragam biasanya masakan dicampurkan dengan wortel, bayam, sawi, labu siam, kacang panjang dan masih banyak sayuran lainnya. Kalau untuk minuman biasanya sudah kita sediakan galon dan dispenser di tiap kelasnya dan anak-anak juga membawa botol minumannya masing-masing ke sekolah, kalau untuk susu itu biasanya kita kasih seminggu sekali” (wawancara tanggal 04 juni 2023)

Menurut Ibu Intan Isnaini (wali murid) : *“Dalam penyelenggaraannya ini sudah sesuai standart. Karna masakannya sangat cocok di lidah anak jadi mereka(anak) ga ada komplain ke kita(orang tua)jadi ya aman”*. Di lanjutkan dengan pertanyaan apakah biaya katering makanan sehatnya sudah sesuai dengan yang di makan anak *“worth it sih, sudah sesuai karena dengan harga yang segitu anak sudah bisa makan enak dan juga orang tua tidak perlu repot-repot lagi menyiapkan bekal makan anak dari rumah, kadangkala orang tua ada yang buru-buru jadi kadang tidak sempat menyiapkan bekal makan untuk anak”* (wawancara tanggal 04 juni 2023)

Jadi berdasarkan hasil wawancara diatas dalam penyelenggaraan ini terdapat berbagai menu makanan yang tentunya sangat cocok untuk anak dan juga orang tua ikut merasakan bahwa dengan adanya penyelenggaraan katering makanan sehat ini sangat membantu untuk orang tua yang mungkin bekerja pagi dan tidak sempat untuk menyiapkan bekal makan anak yang mengandung nilai gizi yang baik. Karena di era sekarang banyak sekali para orang tua menggunakan makanan instan untuk memberikan bekal anak.

Di dalam penyelenggaraannya ini juga ada pengawasan yang dilakukan langsung oleh bunda Nartianis untuk melihat apa saja bahan yang akan digunakan untuk menu pada hari itu dan apa saja yang di beli. Hal diatas sejalan dengan teori George R. Terry, 1958 dalam bukunya *Principles of Management* (Sukarna, 2011) tentang *Actuating* (Pelaksanaan) dalam empat fungsi dasar manajemen.

4. Evaluasi dalam penyelenggaraan katering makanan sehat di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru

Dalam pelaksanaan katering makanan sehat ini tentunya ada beberapa ketidakcocokan masakan dengan lidah anak akan tetapi pihak sekolah akan langsung segera mengambil tindakan dan mencari solusi yang tepat untuk mengatasi hal ini. Berikut hasil wawancara yang di dapatkan :

Menurut bunda Nartianis, M.Pd : *“Bunda sering tanya ke juru masak adakah makanan dalam minggu ini yang tidak disukai anak, kenapa dan ada apa?Kalau ada makanan yang tidak di habiskan oleh anak kita langsung cari solusinya bagaimana, apakah ada bahan makanan yang harus di ganti, contohnya sayuran yang ada di dalam campuran mie goreng (mie buatan sendiri bukan mie instan)kalau ada banyak sisa sayuran di dalam piring yang tidak habis maka kita tau itu sayuran yang rata-rata tidak disukai anak maka kita akan langsung gantidengan sayuran lainnya. Alhamdulillah setelah di ganti anak-anak pada suka dan habis memakannya. Tetapi ada satu menu yang menurut bunda banyak anak tidak sukai yaitu bubur kacang hijau, mungkin mereka sudah bosan memakan bubur kacang hijau di posyandu jadi pas di sekolah ketemu sama bubur kacang hijau lagi mereka menjadi bosan maka dari itu sudah jarang kami*

kasih mereka bubur atau kolak kecuali bubur ayam. Sebagai pengganti menu bubur itu tetap kami kasih makanan berat seperti mie goreng atau pun digantikan dengan susu menggunakan roti ataupun biskuit yang di celup-celupkan anak.. Dulu sebelum anak-anak masuk sekolah pada tahun ajaran baru kita menanyakan kepada orang tua apakah ada anak yang memiliki alergi terhadap beberapa bahan makanan yang akan digunakan, jika ada maka kita akan segera mencari solusi untuk hal itu” (wawancara tanggal 04 juni 2023)

Berdasarkan hasil wawancara diatas ada beberapa bahan makanan dan beberapa menu yang tidak disukai anak akan langsung diganti dengan makanan yang anak sukai dan memungkinkan untuk semua makanan itu habis di makan oleh anak. Hal diatas sejalan dengan teori George R. Terry, 1958 dalam bukunya *Principles of Management* (Sukarna, 2011) tentang *Controlling* (Pengawasan/Perbaikan) dalam empat fungsi dasar manajemen.

Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat di simpulkan bahwa Perencanaan, Pengorganisasian, Penyelenggaraan dan Evaluasi dalam katering makanan sehat ini berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Di buktikan dengan lamanya penyelenggaraan yang telah di lakukan sekolah TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru. Dengan adanya dukungan dari berbagai belah pihak yang ikut serta dalam pelaksanaannya sehingga semua berjalan dengan lancar. Menurut Santoso dalam buku Kesehatan dan Gizi (2013) syarat makanan sehat yaitu makanan yang memuaskan selera serta memberikan rasa kenyang, mengandung zat gizi yang di butuhkan untuk berada dalam kondisi tetap sehaat serta dapat melakukan kegiatan sehari-hari, memenuhi nilai-nilai sosial budaya yaitu kebiasaan, pantangan dan sebagainya dari masyarakat yang mengkonsumsinya, dan biaya terjangkau bagi konsumennya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Kasim Aidid (2017) mengenai pendeskripsian penerapan pola makanan sehat anak didik TK Bunga, untuk melihat pengaruh penerapan pola makanan sehat terhadap status gizi anak didik TK Bunga Asya, untuk mengetahui besar pengaruh penerapan pola makanan sehat terhadap status gizi anak didik TK Bunga Asya. Hal ini juga terlaksanakan dengan baik di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru dari segi perencanaannya bagaimana pihak sekolah merencanakan katering makanan sehat ini untuk anak didiknya yang dilakukan setiap tahunnya, kemudian bagaimana pengorganisasiannya dalam program katering makanan sehat ini, bagaimana pelaksanaannya dalam program katering makanan sehat ini dan bagaimana evaluasinya dalam program katering makanan sehat ini.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakuan oleh Violita Equada (2022) yang berjudul “Pelaksanaan Program Makanan Bergizi Melalui Kegiatan Makan Bersama Di TK Mujahidin 2 Pontianak Timur” Hasil yang di peroleh penelitian menunjukkan: 1) Program persiapan yaitu perencanaan jadwal pengolahan makanan, anggaran dana sarana dan prasarana. 2) Pelaksanaan program, yaitu pelaksanaan pengolahan makanan olahan orang tua, dan pelaksanaan acara makan di kelas yaitu kegiatan makan. 3) Pengawasan program, yaitu pengawasan terhadap pelaksanaan acara makan di kelas. 4) Penilaian program, dimana guru membahas menu makanan dan mengamati jenis makanan yang anak-anak makan. Dengan demikian, pelaksanaan

program makanan bergizi melalui makan bersama anak-anak kelompok B2 di TK Mujahidin 2 Pontianak Timur dapat menjadi strategi perencanaan pelaksanaan program makanan bergizi. Hal ini juga terlaksanakan dengan baik di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru dalam perencanaan, pengorganisasian, penyelenggaraan dan evaluasi.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan

Berdasarkan penelitian tentang analisis manajemen program katering makanan sehat dalam pemenuhan gizi paud di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pada aspek perencanaan semuanya tersusun dengan baik sesuai dengan apa yang di rencanakan pihak sekolah yang tentunya saja di diskusikan dengan pihak orang tua. Diskusi yang dilakukan dalam perencanaan ini yaitu apakah ada alergi yang di miliki anak terhadap beberapa bahan masakan yang akan di sajikan dalam menu katering makanan sehat disekolah.
2. Pada aspek pengorganisasian sudah baik karena pihak sekolah bekerjasama dengan Dinas Kesehatan kota Pekanbaru dalam pengajuan menunya ini apakah sudah sesuai dengan standar kesehatan atau belum.
3. Pada aspek penyelenggaraan sangat berjalan dengan baik di buktikan dengan berjalannya program katering makanan sehat ini dimulai dari sebelum bunda Nartianis, M.Pd menjabat sebagai kepala sekolah hingga sampai sekarang dimana bunda anis sudah menjabat selama 10 tahun di TK Negeri Pembina 3 Pekanbaru tersebut
4. Pada aspek evaluasi pihak sekolah sangat cepat dalam mengambil tindakan, contohnya saja pada menu makanan yang rata-rata tidak disukai anak. Pihak sekolah melihat beberapakali menu tersebut di sediakan tapi kebanyakan anak tidak habis memakannya dan langsung mengganti menu makanan pada pertemuan selanjutnya

Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan diatas dapat di berikan saran sebagai berikut :

1. Bagi pihak sekolah sebaiknya diadakan lebih banyak menu lagi agar anak-anak selalu bersemangat dalam menghabiskan makanan yang di sediakan dari sekolah dan ketika anak sudah kenyang anak akan semangat belajar.
2. Bagi peneliti selanjutnya yang akan membahas terkait tentang manajemen katering makanan sehat disekolah disarankan hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dan mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan apa saja pembahasan yang berkaitan dengan katering makanan sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Merryana. 2012. Pengantar Gizi Masyarakat edisi pertama. Jakarta: Kencana
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Arikunto, Suharsimi. 2016. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Direktorat Jendral Pencegahan dan Pengendalian Penyakit. 2017. Menu Katering Sehat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Equada, V., Yuniarni, D., & Miranda, D. (2022). PELAKSANAAN PROGRAM MAKANAN BERGIZI MELALUI KEGIATAN MAKAN BERSAMA DI TK MUJAHIDIN 2 PONTIANAK TIMUR. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK)*, 11(10), 2277-2288.
- Hidayat, A. A. 2011. Ilmu Kesehatan Anak untuk Pendidikan Kebidanan. Jakarta: Salemba.
- Iqbal, Misbahuddin H. 2013. *Analisis Data Penelitian dengan Statistik Edisi Ke-2*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusriadi. 2010. Analisis Faktor Risiko Yang Mempengaruhi Kejadian Kurang Gizi Pada Anak Balita Di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Muhammad Kasim Aidid, dkk. 2017. Pengaruh Pemberian Pola Makan Sehat Terhadap Status Gizi Anak Didik TK Bunga Asya, *Jurnal Scientific Pinisi*. Vol. 3, nomor. 1, (17-26)
- Riduwan. 2017. *Belajar Mudah Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Rusilanti dkk. 2015. Gizi dan Kesehatan Anak Pra Sekolah. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Santoso. 2009. Perkembangan dan Pertumbuhan anak. Jakarta: Bumi Aksara
- Santoso, S., & Ranti, A. L. 2014. Kesehatan dan Gizi. Jakarta: Rineka Cipta
- Suparyanto. 2011. Pemenuhan Gizi Balita. Dipetik September 20, 2022. dari Weblog Suparyanto, M. Kes: <http://drsuparyanto.blogspot.co.id/2011/10/pemenuhan-gizi-pada-balita.html>
- Sugiyono. 2016. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV. Alfabeta
- Terry, George R. & Rue, Leslie W. 2010. Dasar-dasar Manajemen. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tono Subarkah, dkk. 2016. Pola Pemberian Terhadap Peningkatan Status Gizi pada Anak Usia 1-3 Tahun. *Jurnal INJEC*. Vol. 1, no. 2, (146-154)
- Widoyoko, E. P. 2012. *Teknik penyusunan instrumen penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.