

# TATALAKSANA PENYELENGGARAAN PMT-AS DI EMPAT SD IDT BENGKULU UTARA

*Oleh: Rossi R. Apriyantono dan Mien K. Mahmud*

## ABSTRAK

Salah satu upaya meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia adalah pembinaan anak dan remaja. Prioritas ditujukan untuk meningkatkan keadaan gizi anak-anak SD di desa tertinggal. Telah dilakukan penelitian tatalaksana penyelenggaraan Program PMT-AS di daerah Bengkulu Utara. Pengamatan meliputi persiapan, cara pengolahan makanan PMT-AS, penentuan kadar zat gizi makro makanan jajanan yang diberikan dalam PMT-AS dan pengukuran besarnya porsi makanan PMT-AS. Data dikumpulkan berdasarkan wawancara, pengisian formulir melalui petugas-petugas yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan PMT-AS, pengambilan contoh makanan PMT-AS untuk mengetahui berat porsi dan untuk analisis zat gizi makro. Hasil yang ditemukan adalah bahwa alokasi dana PMT-AS sebesar Rp. 250,- hanya dapat direalisasikan ke dalam bentuk makanan seharga Rp. 152- Rp.298,-. Hal ini berpengaruh pada berat porsi dan hasil analisis zat gizi makro yang tidak dapat memenuhi ketentuan 300 kalori dan 5 gram protein. Mengamati cara-cara pengolahan yang dilakukan, tidak menutup kemungkinan dapat terjadi pencemaran-pencemaran akibat rendahnya sanitasi tempat pengolahan, tenaga pengolah dan alat-alat yang digunakan. Secara keseluruhan Tata laksana penyelenggaraan makanan PMT-AS masih perlu pembinaan khususnya dalam pengolahan dan kebersihan tempat pengolahan.

## Pendahuluan

Dalam REPELITA VI antara lain terdapat tiga program yang berkaitan dengan pengembangan kualitas anak dan remaja. Ketiga program tersebut adalah : Program Perbaikan Gizi, Program Pembinaan Pendidikan Dasar serta Program Pembinaan Anak dan Remaja. Untuk meningkatkan keadaan gizi anak dan remaja, prioritas ditujukan meningkatkan keadaan gizi anak-anak SD dari keluarga miskin terutama desa tertinggal. Kegiatannya berupa pemberian bantuan pemerintah dengan memberikan makanan tambahan. Setiap tahun terdapat kurang lebih 1.2 juta murid SD dan Madrasah Ibtidaiyah putus sekolah atau 24 persen dari siswa baru.

Tanggal 12 Juli 1996, Pemerintah Indonesia telah mencanangkan dimulainya PMT-AS Tahap Pertama (1996/1997). Program tersebut dilaksanakan di 21 propinsi di luar Jawa dan Bali. Cakupannya adalah sekitar 2 juta murid SD/MI negeri dan swasta di desa-desa tertinggal atau terpencil. Dalam pelaksanaan program tersebut, para murid diberi makanan jajanan yang mengandung energi sekitar 300 kalori dan kurang lebih 5 gram protein tiga kali seminggu selama sembilan bulan. Dana yang dialokasikan di Kawasan Barat Indonesia adalah Rp. 250,- per murid sekali makan, sedangkan kawasan Timur Indonesia dialokasikan Rp. 350,-.

Program PMT-AS tersusun dengan baik dan ideal, sehingga menjanjikan suatu dampak positif. Namun pelaksanaan di daerah IDT memerlukan suatu kajian, apakah program PMT-AS dapat berjalan sesuai dengan harapan. Telah dilakukan penelitian tatalaksana penyelenggaraan Program PMT-AS di daerah Bengkulu Utara. Pengamatan meliputi persiapan, cara pengolahan makanan PMT-AS, penentuan kadar zat gizi makro makanan jajanan yang diberikan dalam PMT-AS, dan pengukuran besarnya porsi makanan PMT-AS.

## Cara

Lokasi penelitian ditentukan secara purposive dan terpilih Propinsi Bengkulu yang merupakan daerah IDT di luar Jawa-Bali. Selanjutnya dipilih Kabupaten Bengkulu Utara dengan kriteria dekat dengan kota Provinsi. Dipilih Kecamatan Kerkep yang lokasinya dekat dengan kota Kabupaten. Empat SD IDT terpilih adalah SD Talang Pasak, Tanjung Putus, Lubuk Balam dan Tanjung Genting dengan kriteria merupakan Sekolah yang terdekat dengan kota kecamatan dan penerima Program PMT-AS tahun 1996.

Pengumpulan data yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Data yang dikumpulkan berkaitan dengan tata laksana penyelenggaraan PMT-AS diperoleh dengan pengamatan langsung dan wawancara serta pengisian formulir melalui kepala sekolah, guru-guru, petugas pengolah dari PKK, bidan desa dan petugas gizi (Tenaga Pelaksana Gizi) di lapangan.  
Data yang dikumpulkan adalah:
  - a. struktur organisasi meliputi susunan pengurus, rincian tugas masing-masing pengurus dan kelancaran pengelolaan dana PMT-AS
  - b. penyelenggaraan dan pelaksanaan PMT-AS, meliputi sistem penyelenggaraan (susunan menu, frekuensi menu, pengolahan makanan dari persiapan hingga distribusi) dan pelaksanaan pemberian makanan PMT-AS di masing-masing SD.
2. Sampel makanan PMT-AS di ambil dari masing-masing Sekolah dengan 5 kali ulangan pengambilan (4 SD x 5 kali pemberian = 20 kali pemberian) sesuai jadwal pemberian makanan PMT-AS di masing-masing SD pada satu bulan dan setelah 5 bulan pemberian PMT-AS. Selanjutnya sampel tersebut diperlakukan:
  - a. Ditimbang masing-masing jenis makanan untuk mengetahui berat porsi yang diberikan pada masing-masing anak.
  - b. Masing-masing jenis makanan diperlakukan dan digiling halus serta diaduk secara merata untuk dianalisis zat gizi makro (kadar air, kadar abu, protein dan lemak) dengan metoda AOAC.

## Hasil dan Bahasan

### *Struktur organisasi PMT-AS*

Susunan pengurus PMT-AS di empat SD IDT tersebut sudah terbentuk yang terdiri dari Ketua/Penanggung jawab yaitu Kepala Sekolah, Sekretaris (guru), Bendahara (guru) dan anggota terdiri dari wakil dewan guru, BP3, PKK dan bidan desa atau petugas gizi/ TPG( Tenaga Pelaksana Gizi). Hasil wawancara melalui kuesioner mengenai jabatan dan rincian tugas sebagai Pengurus, ternyata hampir semua guru sekolah menjalankan tugas rangkap terutama guru wanita, yaitu selain sebagai guru yang bertugas membagi makanan PMT-AS, juga sebagai tenaga pengolah (anggota PKK). Namun tugas rangkap ini tidak terjadi di SD Talang Pasak, karena seluruh pengolahan diserahkan pada pengurus PKK. Akan tetapi apabila PKK

berhalangan. maka pengolahan makanan PMT-AS langsung ditangani oleh guru-guru. Dalam Pedoman Umum program makanan tambahan kepada anak sekolah (PMT-AS) dikemukakan bahwa pelaksanaan kegiatan PMT-AS dilakukan oleh Kepala Sekolah dan guru bekerja sama dengan kader PKK desa dengan pengawasan teknis gizi dan kesehatan oleh bidan desa. Namun pada kenyataannya, hanya dua sekolah (Talang Pasak dan Tanjung Putus) yang sudah mempunyai bidan desa, sedangkan SD Lubuk Balam dan Tanjung Genting pengawasannya diserahkan pada TPG dari Puskesmas.

Pencanangan program PMT-AS secara serentak adalah tanggal 12 Juli 1996 di seluruh Indonesia. Namun pelaksanaan di lapangan yang diteliti baru dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 1996 di SD Talang Pasak, 26 Agustus 1996 di SD Tanjung Putus, 27 Agustus 1996 di SD Lubuk Balam dan 2 September 1996 di SD Tanjung Genting.

Dana PMT-AS diperoleh melalui BRI Unit Desa Lubuk Durian dan diterima langsung oleh Kepala Sekolah, BP 3 dan Ketua PKK desa setiap bulan, kemudian dibukukan oleh bendahara. Dana PMT-AS yang diterima sesuai dengan jumlah murid yang tercantum dalam SK Bupati Bengkulu Utara. Jumlah murid tersebut berdasarkan masukan jumlah murid tahun 1995. Hal ini menjadi hambatan dalam penyelenggaraan, karena jumlah murid yang ada tahun 1996 di empat sekolah tersebut lebih banyak dari tahun sebelumnya dan perbedaan jumlah murid tersebut antara 4 hingga 14 murid (Tabel 1).

Uang yang dialokasikan tidak seluruhnya digunakan untuk membuat makanan PMT-AS. Untuk pencairan dana ke BRI yang jaraknya cukup jauh yaitu 10 Km (dari SD Talang Pasak dan SD Tanjung Putus) dan 20 Km dari SD Lubuk Balam serta 25 KM dari SD Tanjung Genting membutuhkan bensin untuk transpor. Selain itu dana juga digunakan untuk tenaga pengolah sebagai upah pengganti uang ke ladang ala kadarnya. Jumlah makanan PMT-AS yang disiapkan melebihi jumlah murid yang ada, sehingga porsi menjadi kecil. Pembuatan makanan PMT-AS yang berlebihan tersebut dimaksudkan untuk guru, tenaga pengolah makanan dan juga tamu yang berkunjung. Dengan demikian nilai harga perporosi tidak lagi menjadi Rp. 250,-, akan tetapi sekitar Rp. 152,- hingga Rp. 208,-.

**Tabel 1. Jumlah murid sesuai SK Bupati Bengkulu Utara, jumlah murid yang ada dan jumlah makanan PMT-AS yang diselenggarakan**

Nama SD	Jumlah murid berdasarkan SK (orang anak)	Jumlah murid yang ada (orang anak)	Jumlah makanan PMT-AS (porosi)
Talang Pasak	84	98	110
Tanjung Putus	139	147	200
Lubuk Balam	304	308	500
Tanjung Genting	175	184	210

### ***Penyelenggaraan dan pelaksanaan PMT-AS***

Susunan menu makanan PMT-AS hanya ada di SD Tanjung Putus dan SD Talang Pasak. Di SD Tanjung Putus susunan menu sudah tersusun berupa menu alternatif untuk jangka waktu satu bulan, dilengkapi rincian menu serta jumlah bahan sehingga memudahkan kelompok pengolah dalam memasak. Sedangkan SD Talang Pasak baru memperoleh menu alternatif dari bidan desa pada bulan ketiga. Dua sekolah lagi, belum menerima ataupun mempunyai susunan menu, karena komunikasi dengan petugas TPG tidak ada. Hambatan komunikasi adalah karena jarak Puskesmas dengan SD cukup jauh dan sulit kendaraan umum.

Variasi makanan yang disajikan di masing-masing sekolah pada satu bulan pertama penyelenggaraan PMT-AS sangat baik, setiap jenis makanan tidak lebih dari satu kali diberikan. Contohnya pada bulan September 1996 diberikan 13 kali PMT-AS, ternyata makanan yang disajikan adalah 13 macam yang berbeda. Namun setelah PMT-AS berjalan 5 bulan yaitu Desember 1996, jenis makanan yang disajikan sudah lebih dari satu kali pengulangan dalam 12 kali pemberian PMT-AS. Kecenderungan ini lebih dikarenakan melihat kesukaan anak dan kemudahan dalam pembuatan.

Frekuensi pemberian makanan PMT-AS di empat SD sudah terlaksana tiga kali seminggu dan diberikan secara teratur sesuai jadwal masing-masing SD yaitu Senin, Rabu, Sabtu (SD Talang Pasak, SD Lubuk Balam dan SD Tanjung Genting) Senin, Rabu, Jum'at (SD Tanjung Putus). Berdasarkan pengamatan disekitar sekolah masing-masing SD tidak terdapat orang yang berjualan makanan jajanan. Makanan PMT-AS selalu dibuat sendiri dengan menggunakan bahan yang diperoleh dengan belanja langsung di pasar terdekat seminggu sekali atau di warung sekitar rumah. Untuk menggunakan bahan setempat agak sulit terlaksana, karena sering terjadi serangan babi hutan yang memporak porandakan lahan pertanian mereka. Sehingga penggunaan bahan dasar untuk PMT-AS lebih banyak tergantung dari ketersediaan di pasar atau warung. Uang belanja diterima dari bendahara satu minggu sekali untuk tiga kali pemberian makanan PMT-AS.

Pengolahan makanan dilakukan oleh kelompok ibu-ibu secara bergilir sesuai kelompok yang dibentuk terdiri dari guru dan anggota PKK. Hanya pada SD Talang Pasak penyelenggaraan pengolahan makanan PMT-AS dilakukan seluruhnya oleh PKK atau bila PKK berhalangan, seluruhnya dilakukan oleh guru-guru. Namun berdasarkan pengamatan, tenaga pengolah makanan yang terdiri dari guru dan PKK, lebih dapat berjalan dengan baik dari pada bila tenaga pengolah dilakukan seluruhnya oleh PKK, terutama dari keterbatasan pengetahuan anggota PKK terhadap variasi menu makanan PMT-AS yang baik diberikan untuk murid.

Pengolahan dilakukan oleh lebih dari 5 orang tergantung jumlah yang harus disediakan. Persiapan pengolahan biasanya dimulai pukul 16.00 WIB sehari sebelumnya atau kurang lebih 17 jam sebelum makanan didistribusikan pada murid-murid. Untuk makanan gorengan persiapannya dilakukan malam hari atau pagi hari. Tempat pengolahan tidak dapat dilakukan secara bergiliran. Selain jarak tempat tinggal dengan sekolah, juga pertimbangan ketersediaan alat masak yang terbatas apabila harus bergiliran tempat. Jarak tempat pengolahan di SD Tanjung Putus dan SD Talang Pasak sekitar 700 meter dari sekolah. Sedangkan jarak tempat pengolahan di SD Lubuk Balam dan Tanjung Genting sekitar 5-100 meter dari sekolah.

Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan, jumlah maupun kondisinya tidak memadai, masih menggunakan alat-alat masak kepunyaan pribadi atau kepunyaan PKK desa. Alat-alat masak yang seyogyanya sudah diterima dan digunakan oleh masing-masing SD, ternyata sampai program makanan PMT-AS berjalan selama 5 bulan, alat masak tersebut belum diterima. Dalam pembuatan makanan PMT-AS, pemilihan jenis makanan yang dibuat disesuaikan dengan ketersediaan alat-alat masak. Selain itu, apabila alat-alat masak tersebut sudah diterima di masing-masing SD, kemungkinan kendala yang akan timbul adalah pada SD yang mempunyai jumlah murid lebih dari 100 orang murid, karena kapasitas alat-alat masak kurang memadai bila jumlahnya diseragamkan pada semua Sekolah Dasar.

Makanan PMT-AS diterima oleh penanggung jawab di sekolah yaitu guru kelas atau guru yang bertugas pada hari itu. Pembagian dilakukan pada jam istirahat oleh guru kelas atau yang bertugas pada hari itu, makanan dibagi di kelas. Di Sekolah Dasar Tanjung Putus, pembagian makanan dilakukan di salah satu ruangan, murid antri secara teratur untuk mendapatkan makanan, kemudian mereka dapat makan dimana saja disekitar lapangan. Kesulitan makin terasa terutama dalam membagi makanan yang memerlukan tempat (seperti bubur sumsum, kacang hijau ) padahal alat-alat makan tidak tersedia/terbatas, sehingga mereka saling berebutan dan bergartian alat makan. Guru prakarya salah satu sekolah mengajarkan cara membuat tempat makan dari batok kelapa yang dipernis, hasil yang diperoleh dapat digmnakan sebagai alat makan PMT-AS. Hal ini sangat membantu sebelum tersedia alat makan yang memadai.

Penyampaian materi pesan oleh guru pada waktu pemberian makanan PMT-AS tidak dapat terlaksana. Materi pesan yang seharusnya disampaikan yaitu cuci tangan dengan sabun, berdo'a menurut ajaran masing-masing dan penjelasan tentang makanan yang dimakan pada hari itu berdasarkan komposisi zat gizi.

Hambatannya yaitu jauhnya letak sumber air, tidak seluruh guru sempat mengajarkan do'a dan memahami tentang manfaat makanan jajanan apalagi dihubungkan dengan pengetahuan gizi.

Sistem pelaporan yang sudah berjalan yaitu laporan mengenai keuangan melalui Kancam dan laporan menu melalui Puskesmas. Laporan tersebut disampaikan satu bulan sekali secara tertulis.

### *Komposisi Zat Gizi dan berat porsi makanan PMT-AS*

Sampel makanan PMT-AS diambil di empat SD IDT Bengkulu setelah kurang lebih program PMT-AS berjalan satu bulan dan setelah 5 bulan (jumlahnya menjadi 5 kali ulangan). Sampel makanan PMT-AS tersebut dilanjutkan dengan analisis zat gizi makro yang hasilnya per 100 gram bahan yang dapat dimakan tersaji pada Tabel 2.

Untuk mengetahui berapa jumlah Energi dan protein yang dikonsumsi oleh anak sekolah, maka hasil analisis tersebut harus diperhitungkan kembali sesuai dengan berat porsi yang diberikan. Pada Tabel 3 dikemukakan jenis makanan PMT-AS, jumlah porsi dan total energi dan protein yang dihitung berdasarkan hasil analisis pada Tabel 2.

**Tabel 2. Komposisi zat gizi makanan PMT-AS di empat SD-IDT Bengkulu Utara (dalam 100 gram b.d.d.)**

No.	Jenis PMTAS	Asal sampel	Energi Kal	Protein gram	Lemak gram	KH gram	Air gram	Abu gram
1.	Bolu ubi	Tl.Psk.	270	4.43	1.87	58.87	34.21	0.62
2.	Lepek Pisang	Tl.Psk.	137	2.56	1.65	27.98	66.95	0.86
3.	Lepek binti	Tl.Psk.	231	4.24	2.89	46.95	42.52	0.40
4.	Getuk Ubi	Tl.Psk.	131	0.77	1.05	29.55	68.09	0.54
5.	Bubur sumsum	Tj.Pts.	82	1.65	1.09	16.52	80.44	0.30
6.	Koci	Tj.Pts.	248	5.46	1.06	54.15	38.80	0.53
7.	Bubur Kac.hijau	Lb.Bl.	129	4.58	1.9	23.40	69.46	0.66
8.	Telur rebus	Lb.Bl.	154	12.4	10.8	0.7	74.3	0.8
9.	Cucur	Tj.Gtg	325	3.93	6.85	62.00	26.38	0.84
10.	Lepek beras	Tj.Gtg	168	3.60	2.07	33.85	59.62	0.86
11.	Oncong-oncong	Tj.Gtg	209	3.59	1.19	45.93	48.69	0.60
12.	Lapis	Tl.Psk.	233	3.44	2.46	49.38	44.65	0.07
13.	Wajik	Tl.Psk.	299	4.57	4.79	59.39	30.84	0.41
14.	Ubi goreng	Tl.Psk.	190	1.44	3.32	38.63	55.84	0.77
15.	Apam	Tl.Psk.	190	4.49	3.92	34.27	56.76	0.56
16.	Tempe goreng	Tl.Psk.	414	18.57	20.76	38.26	20.87	1.54
17.	Lemper	Tj.Pts	166	4.48	1.79	32.98	59.79	0.96
18.	Bubur kac.hijau+ pisang+ket.item	Tj.Pts.	95	2.48	1.35	18.13	77.34	0.70
19.	Lepat pisang	Tj.Pts.	207	3.28	3.55	40.40	50.94	1.83
20.	Bubur Kac.hijau	Tj.Gtg	138	3.51	1.35	27.84	66.49	0.81
21.	Lemang	Tj.Gtg	197	4.34	2.22	39.95	52.69	0.80
22.	Tape ketan	Tj.Gtg	177	5.07	0.62	37.85	56.20	0.26
23.	Empek-empek	Lb.Bl.	134	1.82	1.13	29.07	66.77	1.21
24.	Ubi goreng	Lb.Bl.	274	2.44	8.63	46.56	39.94	2.43
25.	Tahu goreng	Lb.Bl.	200	19.33	0.89	28.66	49.00	2.12
26.	Mie goreng	Lb.Bl.	192	4.46	2.67	37.63	54.33	0.91

Ketentuan pemberian makanan PMT-AS mengandung energi sekitar 200 - 300 Kalori dan 5-7 gram protein untuk setiap anak, atau merupakan tambahan minimal 15-20 % dari kebutuhan energi dan protein setiap harinya. Pada Tabel 3 terlihat bahwa hampir secara keseluruhan kandungan energi makanan PMT-AS di empat SD IDT tersebut belum memenuhi ketentuan. Sedangkan ketentuan kandungan protein makanan secara menyeluruh hampir dapat dipenuhi.

Porsi beberapa jenis makanan tidak memadai, seperti lepek pisang, cucur, ubi goreng dan tahu goreng porsiya terlalu kecil. Padahal bila besarnya porsi ditambah, maka jumlah energi maupun protein yang diharapkan, sekitar 200 - 300 kalori dan 5-7 gram protein, dapat terpenuhi. Contohnya menu ke 4 di SD Lubuk Balam, jenis makanan ubi goreng dengan berat per porsi 34 gram dan tahu goreng beratnya 10 gram, total energi menjadi 113 kalori dan protein 2.76 gram. Melihat penampakan porsi yang disajikan sangat kecil. Seandainya ubi diberikan dalam jumlah tiga kali dan tahu satu setengah kali dari jumlah tersebut yaitu ubi goreng 100 gram dan tahu goreng 15 gram untuk setiap porsi, maka total energi akan menjadi 304 kalori dan protein 5.34 gram.

**Tabel 3. Jenis makanan PMT-AS, berat porsi serta total energi dan protein setiap kali pemberian makanan PMT-AS di empat SD IDT Bengkulu Utara**

Nama SD	Menu ke	Jenis PMTAS	Berat Porsi (gram)	Energi (Kal)	Protein (gram)	Total 1 kali pemberian	
						Energi (Kal)	Protein (gram)
SD Talang Pasak	1.	Bolu Ubi	40	108	1.77	163	2.79
		Lepek Pisang	40	55	1.02		
	2.	Lepek binti	31	72	1.31	164	1.85
		Getuk ubi	70	92	0.54		
	3.	Wajik	55	164	2.51	278	3.37
Ubi goreng		60	114	0.86			
4.	Apam	117	222	5.25	410	13.70	
	Tempe goreng	45.5	188	8.45			
5.	Lapis	64	149	2.20	337	10.65	
	Tempe goreng	45.5	188	8.45			
SD Tanjung Putus	1.	Bubur sumsum	285	234	4.70	234	4.70
	2.	Koci	97	241	5.30	241	5.30
	3.	Bubur kac. hijau+pi-sang+ketan item	210	200	5.21	200	5.21
	4.	Lepat pisang	107	222	3.51	222	3.51
	5.	Lemper	76.75	127	3.44	127	3.44
SD Tanjung Genting	1.	Cucur	45	146	1.77	146	1.77
	2.	Lepek beras	119	200	4.28	200	4.28
	3.	Oncong-oncong	106	222	3.81	222	3.81
	4.	Lemang	70.65	139	3.07	347	9.03
		Tape ketan	117.5	208	5.96		
5.	Bubur kacang hijau	175	242	6.14	242	6.14	
SD Lubuk Balam	1.	Bubur kacang hijau	160	206	7.33	206	7.33
		Telur rebus	48	74	5.95		
	3.	Empek-empek	210	281	3.82	281	3.82
	4.	Ubi goreng	34	93	0.83	113	2.76
		Tahu goreng	10	20	1.93		
5.	Mie goreng	93	179	4.15	179	4.15	

**Tabel 4. Rata-rata masukan energi dan protein makanan PMT-AS di empat SD IDT Bengkulu Utara (dalam 5 kali ulangan)**

Nama SD	Masukan Energi	Masukan Protein
	Kalori	gram
SD Talang Pasak	270	6.47
SD Tanjung Putus	205	4.43
SD Tanjung Genting	231	5.01
SD Lubuk Balam	171	4,80

Dilihat dari angka rata-rata masukan energi dan protein dari lima kali pemberian makanan PMT-AS di empat SD (Tabel 4), menunjukkan bahwa rata-rata masukan energi pada tiga SD sudah dapat memenuhi ketentuan di atas 200 kalori. Namun demikian di satu SD masukan energi masih di bawah 200 kalori. Sedangkan masukan protein di empat SD berkisar antara 4.43 hingga 6.47 gram.

Makanan yang diolah ada yang terbuka (tanpa bungkus), tertutup (dengan bungkus plastik atau daun) atau dalam wadah besar (untuk bubur sumsum, bubur kacang hijau). Cara mengambil makanan dilakukan dengan tangan langsung atau menggunakan sendok besar bila berupa bubur.

Kualitas makanan PMT-AS, tidak hanya ditentukan oleh komponen gizi saja, namun faktor keamanan juga memegang peranan. Berdasarkan pengamatan lingkungan kerja, sumber air, cara penanganan makanan, cara mendistribusikan dan alat-alat yang digunakan, belum dapat menjamin makanan tersebut tidak terkontaminasi.

Untuk menjamin kualitas dan sanitasi makanan, maka di dalam penanganan pengolahan makanan yang perlu diperhatikan adalah sumber pencemaran yang dapat mengakibatkan kontaminasi bakteri pathogen. Bakteri ini dapat menyebabkan terjadinya penyakit dan keracunan.

Secara umum, kehadiran mikroorganisme pada makanan tergantung dari beberapa hal, misalnya keadaan sanitasi lingkungan dimana bahan mentah itu dihasilkan, disimpan dan diperlakukan, kehadiran mikroorganisme sebelum bahan itu diproses; kondisi sanitasi tempat bahan diproses; metode pengemasan; penyimpanan dan transportasi makanan.

Khusus pengujian kandungan mikroorganisme pada makanan olahan, lebih spesifik karena selain dipengaruhi oleh bahan pangan juga oleh ketahanan mikroorganisme terhadap proses pengolahan.

## Simpulan

1. Manajemen penyelenggaraan PMT-AS di lapangan tidak dapat berjalan seideal ketentuan yang diharapkan. Hal-hal yang ditemukan adalah :
2. Struktur organisasi khususnya dalam penyelenggaraan dana dan realisasi pembuatan makanan PMT-AS tidak sesuai dengan ketentuan standar bahwa nilai satu porsi makanan PMT-AS adalah Rp. 250,-, akan tetapi berkisar Rp 152,- hingga Rp. 208.
3. Penyelenggaraan PMTAS yang dibawah pengawasan badan hanya dua SD, sehingga susunan menu belum semuanya ada, namun program pemberian PMT-AS di empat SD sudah berjalan tiga kali seminggu. Sedangkan pengolahan dan

penggunaan alat masak belum memadai sebagaimana layaknya suatu penyelenggaraan pengolahan makanan, karena peralatan masak hingga bulan ke 5 PMT-AS berjalan belum diterima.

4. Pelaksanaan pemberian makanan PMT-AS di Sekolah belum mengikuti anjuran yaitu mencuci tangan, berdo'a dan pemberian keterangan tentang makanan jajanan PMT-AS hari itu dihubungkan dengan pengetahuan gizi, karena ketidak tahuan para guru mengenai hal tersebut.
5. Berat porsi pada beberapa jenis makanan masih kurang memadai, sehingga berdampak pada hasil analisis zat gizi perporisi tidak mencukupi.
6. Berdasarkan hasil analisis zat gizi, ternyata rata-rata masukan energi di 3 SD dapat memenuhi di atas 200 kalori. sedangkan rata-rata masukan protein baru dapat dipenuhi pada 2 SD.

### Saran

1. Manajemen penyelenggaraan PMT-AS kurang berjalan lancar, sehingga perlu adanya buku panduan praktis tentang tata cara penyelenggaraan yang baik meliputi persiapan, pengolahan makanan, distribusi makanan, penyampaian pesan dan kerjasama pelaksana.
2. Buku panduan yang dibuat hendaknya spesifik setiap daerah propinsi sesuai dengan latar belakang kebiasaan daerahnya.

### Rujukan

1. Indonesia. *Pedoman umum program makanan tambahan kepada anak sekolah (PMT-AS) tahap I tahun 1996/1997 di desa tertinggal di luar Jawa dan Bali*. Jakarta: Bappenas-Dep. Dalam Negeri, 1996.
2. Slamet, Dewi S dkk. *Pedoman analisis zat gizi*. Jakarta : Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, 1990.
3. Indonesia, Departemen Kesehatan. *Petunjuk teknis jenis jajanan program makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS)*. Jakarta : Ditjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1996.
4. Indonesia, Departemen Kesehatan. *Petunjuk teknis bagi PKK dalam pelaksanaan program makanan tambahan bagi anak sekolah (PMT-AS)*. Jakarta : Ditjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat. Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996.
5. Indonesia, Departemen Kesehatan. *Petunjuk teknis bagi bidan di desa/paramedis dalam pelaksanaan program makanan tambahan bagi anak sekolah (PMT-AS)*. Jakarta: Ditjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Departemen Kesehatan R I, 1996.
6. Indonesia, Departemen Kesehatan. *Juknis sektor Dikbud dan Depag dalam pelaksanaan pelatihan tingkat provinsi program makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS)*. Forum Koordinasi PMT-AS Pusat Bapelkes Ciloto tanggal 29 April - 5 Mei 1996.