

SKRIPSI

**HUBUNGAN CITARASA MAKANAN YANG DISAJIKAN
DENGAN DAYA TERIMA ANAK ASUH DI RUMAH
ASUH YAYASAN BENING NURANI
KOTA PADANG TAHUN 2025**



**AURA AULIA
NIM : 212210602**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

SKRIPSI

**HUBUNGAN CITARASA MAKANAN YANG DISAJIKAN
DENGAN DAYA TERIMA ANAK ASUH DI RUMAH
ASUH YAYASAN BENING NURANI
KOTA PADANG TAHUN 2025**

Diajukan kepada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Kemenkes Poltekkes Padang sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh Gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



AURA AULIA
NIM : 212210602

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi : "Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang Tahun 2025"

Disusun oleh:

Nama : Aura Aulia
NIM : 212210602

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
Padang, 24 Juni 2025

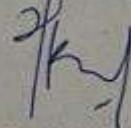
Menyetujui

Pembimbing Utama



Safyanti, SKM, M.Kes, Dietisien
NIP.19630609 198803 2 001

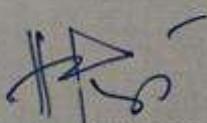
Pembimbing Pendamping



Irma Eva Yani, SKM, M.Si
NIP.19651019 198803 2 001

Padang, 24 Juni 2025

Ketua Program Studi
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



Marni Handayani, S.SiT, M.Kes, Dietisien
NIP.19750309 199803 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nuram (YABNI) Kota Padang Tahun 2025"

Disusun Oleh
Aura Aulia
NIM : 212210602

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji
Pada tanggal : 17 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

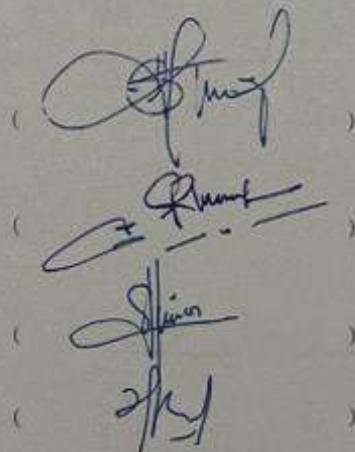
Ketua,

Defriani Dwiyanti, S. SIT, M.Kes
NIP. 19731220 199803 2 001
Anggota,

Sri Darningsih, S.Pd, M.Si
NIP. 19630218 198603 2 001
Anggota,

Safyanti, SKM, M.Kes, Dietisien
NIP. 196306091988032001

Irma Eva Yani, SKM, M.Si
NIP. 196510191988032001



Padang, 24 Juni 2025
Ketua Prodi Sarjana Terapan



Murni Handayani, S.SIT, M.Kes, Dietisien
NIP. 19750309 199803 2 001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Aura Aulia
NIM : 212210602



Tanda Tangan :

Tanggal : 24 Juni 2025

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	:	Aura Aulia
NIM	:	212210602
Tanggal Lahir	:	02 Desember 2001
Tahun Masuk	:	2021
Nama Pembimbing Akademik	:	Dr. Gusnedi, STP, MPH
Nama Pembimbing Utama	:	Ibu Safyanti, SKM, M. Kes, Dietisien
Nama Pembimbing Pendamping	:	Irma-Eva Yani, SKM, M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penelitian skripsi saya, yang berjudul **Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang Tahun 2025**, apabila ada suster saat nanti saya terbukti melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat sebenar-benarnya.

Padang, 24 Juli 2025



Aura Aulia
212210602

HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aura Aulia
NIM : 212210602
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

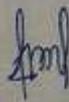
Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul :

Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang Tahun 2025

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Padang, 24 Juni 2025
Yang menyatakan,



(Aura Aulia)
212210602

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENELITI



A. Identitas Diri

Nama : Aura Aulia
NIM : 212210602
Tempat/Tanggal Lahir : Padang/02 Desember 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Kampung Sawah Dangka, Gadut
Kecamatan Tilatang Kamang,
Kabupaten Agam
Nama Orang Tua
Ayah : Chardiman, S.ST, MM
Ibu : Susi Andriani
No.Telp/Hp : 081226192476
Email : auraaulia1202@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tahun Lulus	Tempat
1.	TK Anita II	2008	Padang
2.	SD N 11 Campago Guguk Bulek	2014	Bukittinggi
3.	SMP I Al-Ishlah	2017	Bukittinggi
4.	SMA N 5 Bukittinggi	2020	Bukittinggi
5.	Kemenkes Poltekkes Padang	2025	Padang

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan Rahmat- Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika pada Program Studi Dietetika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang. Skripsi ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes, Dietisien selaku pembimbing utama dan Ibu Irma Eva Yani, SKM, M.Si selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Ibu Renidayati, S. Kp, M. Kep, Sp. Jiwa selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
3. Ibu Marni Handayani. S.SiT, M. Kes, Dietisien selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Padang.
4. Bapak Dr. Gusnedi, STP, MPH selaku Pembimbing Akademik di Poltekkes Kemenkes Padang.
5. Ibu Defriani Dwiyanti, S.SiT, M. Kes selaku Ketua Dewan penguji
6. Ibu Sri Darningsih, S.Pd, M. Si selaku Anggota Dewan Penguji
7. Bapak dan ibu dosen Poltekkes Kemenkes Padang yang telah memberikan ilmu yang berharga kepada penulis demi penyelesaian skripsi ini.
8. Terutama kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Chardiman S.St. MM dan Ibu Susi Andriani, dua orang yang selalu mengusahakan anak perempuan pertamanya ini untuk bisa menempuh pendidikan setinggi-tinggi nya. Kepada Papa, terimakasih setiap cucuran keringat dan kerja keras yang ditukarkan menjadi sebuah nafkah demi penulis bisa sampai kepada tahap ini, dan terimakasih telah menjadi contoh untuk menjadi seorang laki-laki yang bertanggung jawab penuh terhadap keluarga. Untuk Mama pintu surgaku, terimakasih atas motivasi, pesan, dan doa yang selalu mendampingi setiap

langkah dan ikhtiar anakmu untuk menjadi seseorang yang berpendidikan. Terimakasih atas kasih sayang tanpa batas yang tak pernah lekang oleh waktu, atas kesabaran dan pengorbanan yang selalu mengiringi perjalanan hidup penulis. Terimakasih telah menjadi sumber kekuatan dan inspirasi dalam setiap Langkah yang penulis tempuh.

9. Kepada abang upi, abang adek, sausan dan najwa terimakasih telah hadir menjadi saudara ku yang sangat luar biasa. Terimakasih atas dukungannya baik secara moril maupun materil hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.
10. Seluruh pihak yang telah berperan dalam membantu dan memberikan dukungan serta motivasi kepada penulis, terutama untuk teman sepayung penulis yang telah menemani selama melakukan studi pendahuluan hingga proses penulisan skripsi sampai akhir.
11. Kepada pemilik NIP 20001002 202302 1 002, terimakasih sudah hadir tanpa diduga serta mengisi hari-hari penulis penuh dengan warna. Terimakasih banyak telah mendukung penulis baik tenaga, materil maupun waktu serta selalu menghibur, mendengarkan keluh kesah, dan menyaksikan setiap tangisan hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini hingga akhir.

Penulis menyadari bahwasanya skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Padang, 24 Juni 2025

Aura Aulia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
B. Daya Terima Makanan	7
C. Metode Pengukuran Sisa Makanan	8
D. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima.....	10
E. Cita Rasa Makanan.....	14
F. Kerangka Teori.....	17
G. Kerangka Konsep	17
H. Hipotesis	18
I. Definisi Operasional.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Desain Penelitian	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	20
C. Populasi dan Sampel	20
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	21
E. Pengolahan dan Analisis Data.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	27
B. Hasil Penelitian	29
C. Pembahasan	35
BAB V PENUTUP	42
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1. Kerangka Teori.....	17
Bagan 2.2. Kerangka Konsep.....	17

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1	Distribusi Frekuensi Anak Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	29
Tabel 4. 2	Distribusi Rerata Daya Terima Menurut Kelompok Makanan	29
Tabel 4. 3	Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Daya Terima Menurut Kelompok Makanan..	30
Tabel 4. 4	Distribusi Frekuensi Anak Asuh yang Bersisa dan Tidak Bersisa Menurut Kelompok Makan	30
Tabel 4. 5	Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Daya Terima Anak Menurut Waktu Makan	31
Tabel 4. 6	Distribusi Frekuensi Daya Terima Terhadap Siklus Menu 7 Hari di Rumah Asuh YABNI Padang	31
Tabel 4. 7	Distribusi Rata-rata Daya Terima Anak Asuh	31
Tabel 4. 9	Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Citarasa Makanan yang Disajikan Menurut Waktu Makan.....	32
Tabel 4.10	Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Rasa Makanan yang Disajikan.....	33
Tabel 4.11	Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Menurut Aspek Rasa Makanan yang Disajikan	33
Tabel 4.12	Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Penampilan Makanan	34
Tabel 4.13	Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Menurut Aspek Penampilan Makanan yang Disajikan	34
Tabel 4.14	Distribusi Frekuensi Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden.....	49
Lampiran 2. Format Daya Terima	50
Lampiran 3. Kuisioner Citarasa Makanan	51
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian.....	53
Lampiran 5. Menu Makanan yang Disajikan di Rumah Asuh YABNI.....	54
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	67
Lampiran 7. Cek Turnitin.....	68

**KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
JURUSAN GIZI**

Skripsi, Juni 2025

Aura Aulia

Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan Dengan Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang Tahun 2025

xiv+46 Halaman, 2 Bagan, 14 Tabel, 10 Lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan yang baik ditunjukkan oleh daya terima yang tinggi terhadap makanan yang disajikan. Daya terima dikatakan baik jika sisa makanan $<20\%$. Berdasarkan studi pendahuluan didapatkan sisa pada lauk hewani mencapai 53% dan sayuran 27%. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang tahun 2025.

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain studi *cross sectional*. Populasi dalam penelitian adalah seluruh anak asuh di Rumah Asuh YABNI sebanyak 52 orang, dengan sampel akhir berjumlah 48 orang anak asuh yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Data dikumpulkan melalui penimbangan makanan sebelum dan sesudah dikonsumsi selama tujuh hari untuk mengukur daya terima, serta wawancara menggunakan kuesioner yang menilai aspek citarasa makanan. Data dianalisis secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata daya terima anak asuh secara keseluruhan yaitu 85,55%, lebih separuh anak 62,5% tidak suka dengan rasa makanan, lebih separuh anak 60,4% tidak menarik dengan penampilan makanan dan lebih separuh anak 64,6% tidak puas dengan citarasa makanan. Namun, hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang bermakna antara citarasa makanan dengan daya terima anak asuh ($p > 0,05$).

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa citarasa makanan tidak berhubungan secara signifikan dengan daya terima anak asuh di Rumah Asuh YABNI Padang. Disarankan kepada pengelola rumah asuh untuk tetap meningkatkan variasi menu makanan yang disajikan serta teknik memasak agar daya terima anak asuh menjadi lebih baik.

Kata Kunci : Citarasa Makanan, Daya Terima, Anak Asuh, Rumah Asuh, Penyelenggaraan Makanan.

Daftar Pustaka : 36 (2012-2024)

**MINISTRY OF HEALTH PADANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION**

Thesis, June 2025

Aura Aulia

The Relationship Between the Taste of Food Served and the Acceptance of Foster Children at the Bening Nurani Foundation (YABNI) Foster Home in Padang City in 2025

xiv+46 Pages, 2 Charts, 14 Tables, 10 Appendices

ABSTRACT

Good food management is indicated by high acceptance of the food served. Acceptance is considered good if food waste is less than 20%. Based on preliminary studies, food waste from animal-based dishes reached 53% and vegetables 27%. The objective of this study is to determine the relationship between the taste of the food served and the acceptance rate among the children at the Bening Nurani Foundation (YABNI) Orphanage in Padang City in 2025.

Translated with DeepL.com (free version) This study employs a quantitative method with a cross-sectional study design. The study population consisted of all 52 foster children at the YABNI Foster Home, with a final sample of 48 children who met the inclusion and exclusion criteria. Data were collected through food weighing before and after consumption over seven days to measure acceptance, as well as interviews using a questionnaire assessing food taste aspects. Data were analyzed using univariate and bivariate analyses with the Chi-Square test.

The results showed that the overall average acceptability of the children was 85.55%, with more than half (62.5%) disliking the taste of the food, more than half (60.4%) finding the appearance unappealing, and more than half (64.6%) being dissatisfied with the taste. However, statistical analysis revealed no significant association between food taste and foster children's acceptance ($p > 0.05$).

The conclusion of this study is that the taste of the food is not significantly related to the acceptance of the foster children at the YABNI Padang Foster Home. It is recommended that the foster home management continue to improve the variety of the food menu and cooking techniques to enhance the acceptance of the foster children.

Keywords : *Food Taste, Acceptance, Foster Children, Foster Home, Food Service.*

Bibliography : *36 (2012-2024)*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat diukur dari sejauh mana makanan yang disajikan dapat diterima oleh penerima, serta dihabiskan tanpa menyisakan makanan¹. Sisa makanan merupakan salah satu indikator mutu dalam pelayanan gizi, dengan batas maksimum sebesar 20%. Artinya, minimal 80% dari porsi makanan yang disajikan harus dikonsumsi oleh pasien setiap kali waktu makan. Apabila angka konsumsi makanan belum mencapai standar tersebut, maka perlu dilakukan identifikasi terhadap penyebab permasalahan yang terjadi serta tindak lanjut yang sesuai guna meningkatkan mutu pelayanan gizi.².

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Hal yang mempengaruhi angka daya terima adalah cita rasa atau organoleptik yang ada pada makanan yang disajikan. Komponen citarasa dipengaruhi oleh 3 komponen utama yaitu aroma, rasa dan rangsangan mulut. Hal-hal yang memerlukan perhatian adalah rasa tidak senang, rasa takut, karena sakit dapat menimbulkan rasa putus asa sehingga bisa menurunkan nafsu makan dan berakibat menurunkan daya terima konsumen. Faktor-faktor lain yang mempengaruhi daya terima adalah kebiasaan makan, lingkungan, situasi, faktor biologis, promosi, pengaruh orang lain, konsumsi makanan dari luar, selera dan kualitas makanan³.

Penelitian yang dilakukan di Panti Sosial Tresna Werdha Sabai Nan Aluih Sicincin yaitu sebanyak 63,6% responden menyisakan sayuran, 45% menyisakan makanan pokok, dan 36% menyisakan lauk hewani⁴. Penelitian yang dilakukan di Asrama sekolah Smart Bogor didapatkan sisa sayuran 28,9% dan lauk hewani 53,2%³.

Faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal mencakup usia, jenis kelamin, nafsu makan dan kebiasaan makan. Sedangkan faktor eksternal mencakup tekstur, bentuk makanan, porsi makanan, penyajian makanan, rasa makanan

dan ketepatan waktu penyajian⁵.

Penelitian yang dilakukan di Asrama sekolah *Smart* Bogor didapatkan sisa makanan sebanyak 28,9%⁶. Penelitian yang dilakukan di Pesantren Mbah Rumi didapatkan 79,5% santri kurang menyukai rasa yang disajikan⁷. Penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan As-sibityah menemukan bahwa ada hubungan antara citarasa dengan sisa makanan yaitu sebesar 75,7% responden mengatakan makanan tidak enak⁸.

Salah satu jenis penyelenggaraan makanan institusi yaitu institusi sosial. Tujuan dari penyelenggaraan makanan institusi sosial ini yaitu untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik, menyediakan menu seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan konsumen, mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien serta mengelola pengadaan makanan dengan menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi⁹. Contoh institusi sosial adalah panti asuhan, panti jompo, panti tuna-netra atau lembaga lain yang sejenis yang menampung masyarakat tidak mampu¹, contohnya seperti yayasan rumah asuh.

Rumah Asuh merupakan sebuah yayasan yang didirikan untuk memberikan pengasuhan dan pemberdayaan bagi anak-anak yang ber keinginan untuk sekolah namun terhalang oleh perekonomian keluarga yang tidak mampu. Anak-anak di Rumah Asuh merupakan hasil seleksi penerimaan yang telah memenuhi persyaratan, Rumah Asuh akan menanggung seluruh biaya anak-anak mulai dari makan hingga biaya sekolah. Anak-anak di Rumah Asuh ini memiliki jenjang pendidikan yang beragam, yaitu mulai dari Sekolah Dasar hingga Perguruan Tinggi.

Rumah Asuh juga memiliki asrama, yang mana tidak hanya sebagai tempat tinggal tetapi juga sebagai wadah untuk mendapatkan basis pelayanan, pembinaan, sarana pengembangan dan pendewasaan serta tempat berlatih keterampilan sebagai bekal untuk mencapai cita-cita anak asuh.

Literatur terkait Rumah Asuh masih tergolong minim atau masih sangat terbatas. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu tingkat familiaritas masyarakat terhadap istilah “Panti Asuhan” yang lebih tinggi

dibandingkan dengan “Rumah Asuh”, jumlah Rumah Asuh lebih sedikit dibandingkan dengan Panti Asuhan, dan juga kurangnya publikasi terkait penelitian di Rumah Asuh. Sementara anak-anak atau masih bersekolah, yang perlu untuk dipenuhi kebutuhan zat gizinya. Oleh karena itu, peneliti menggunakan penelitian terdahulu mengenai Panti Asuhan sebagai data pendukung untuk memperkuat penelitian ini.

Hasil pengamatan di Rumah Asuh YABNI Kota Padang menunjukkan bahwa makanan untuk anak-anak diporsikan secara langsung. Sesuai dengan peraturan yang berlaku, mereka diwajibkan menghabiskan makanan yang telah disediakan. Namun, berdasarkan hasil wawancara dengan 15 orang anak, diketahui bahwa makanan yang telah diporsikan tidak selalu dihabiskan. Anak-anak cenderung mengembalikan makanan yang tidak disukai atau tidak dapat dihabiskan, sementara sebagian lainnya memilih membagikannya kepada teman.

Pada kategori lauk hewani, terdapat 3 anak yang mengembalikan makanan secara utuh, dan 5 anak membagikannya kepada teman. Pada sayuran 2 anak mengembalikan secara utuh dan 2 anak membagikannya kepada teman. Pada makanan pokok 2 anak mengembalikan secara utuh dan pada lauk nabati 2 anak mengembalikan secara utuh dan 1 anak membagikannya kepada teman. Berdasarkan pengamatan, rata-rata sisa makanan pada lauk hewani mencapai 53%, sayuran sebesar 27%, makanan pokok 13,3% dan lauk nabati 20%.

Alasan yang disampaikan anak-anak terkait pengembalian atau pembagian makanan tersebut antara lain karena tidak menyukai atau kurang menyukai makanan yang disajikan, citarasa makanan yang dianggap kurang segar, adanya alergi terhadap bahan makanan tertentu seperti ikan asin dan ikan bersisik, serta rasa bosan akibat variasi menu yang terbatas, di mana menu makan siang sering kali disajikan kembali pada waktu makan pagi keesokan harinya.

Rumah Asuh ini menerapkan sistem penyelenggaraan makanan secara sentralisasi serta menggunakan siklus menu selama 7 hari, yang diputar

kembali dalam jangka waktu satu hingga enam bulan. Berdasarkan hasil wawancara, beberapa anak menyatakan bahwa terdapat makanan yang kurang disukai dari segi rasa, antara lain karena citarasa yang dianggap kurang segar dan tekstur makanan yang terlalu lembek atau keras. Selain itu, terdapat pula anak-anak yang memiliki alergi terhadap jenis makanan tertentu, serta munculnya rasa bosan akibat variasi menu yang terbatas. Anak-anak yang merasa kurang puas terhadap rasa maupun penampilan makanan cenderung meninggalkan sisa makanan, meskipun terdapat aturan untuk menghabiskan makanan yang telah disajikan.

Berdasarkan latar belakang, peneliti melaksanakan studi dengan judul “Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang”. Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) ini merupakan satu satunya rumah asuh yang ada di Kota Padang dan belum pernah dijadikan tempat penelitian oleh mahasiswa Poltekkes sebelumnya.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahuinya rata-rata daya terima anak asuh terhadap makanan yang disajikan di rumah asuh Yayasan Bening Nurani “YABNI” Kota Padang.
- b. Diketahuinya penilaian anak asuh tentang rasa makanan yang disajikan di rumah asuh Yayasan Bening Nurani “YABNI” Kota Padang.

- c. Diketahuinya penilaian anak asuh tentang penampilan makanan yang disajikan di rumah asuh Yayasan Bening Nurani “YABNI” Kota Padang.
- d. Diketahuinya penilaian anak asuh tentang citarasa makanan yang disajikan di rumah asuh Yayasan Bening Nurani “YABNI” Kota Padang.
- e. Diketahuinya hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak asuh di rumah asuh Yayasan Bening Nurani “YABNI” Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak asuh di rumah asuh Yayasan Bening Nurani “YABNI” Kota Padang tahun 2025.

2. Bagi Rumah Asuh

Dapat menjadi bahan informasi dan evaluasi berdasarkan hasil penelitian untuk meningkatkan citarasa makanan yang disajikan pada sistem penyelenggaraan makanan bagi rumah asuh Yabni Kota Padang.

3. Bagi peneliti lain

Memberikan bahan acuan atau informasi yang dapat dijadikan sebagai referensi dalam melakukan penelitian mengenai penyelenggaraan makanan di rumah asuh.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak asuh di Rumah Asuh Yabni Kota Padang tahun 2025. Variabel independent nya yaitu citarasa makanan yang disajikan, sedangkan variabel dependen nya yaitu daya terima anak asuh. Hal ini berguna untuk melihat bagaimana hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak asuh di rumah asuh yabni kota padang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan pelayanan dimana penyelenggaraan makanan disajikan dalam jumlah porsi besar atau banyak. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi¹⁰.

Dalam rangka menyediakan makanan yang baik bagi konsumen, pihak penyelenggara pelayanan makanan harus menerapkan prinsip-prinsip tertentu, seperti memastikan makanan memenuhi kebutuhan gizi konsumen, memenuhi syarat higiene dan sanitasi, menggunakan peralatan serta fasilitas yang memadai dan layak, memenuhi selera serta kepuasan konsumen, serta menetapkan harga yang terjangkau¹.

Penyelenggaraan makanan institusi juga dilakukan kegiatan pengadaan alat dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan yang dikoordinasikan secara penuh oleh institusi. Dengan mempertimbangkan jumlah tenaga kerja yang ada, tetapi tetap mengutamakan kepuasan pelayanan dan kualitas serta melakukan pengontrolan biaya dengan baik.

Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan institusi diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, salah satunya penyelenggaraan makanan di institusi sosial.

1. Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial

Makanan di institusi sosial disediakan dan dikelola untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang berada dalam asuhan lembaga tersebut, tanpa bertujuan mencari keuntungan finansial. Contoh dari institusi sosial ini meliputi panti asuhan, panti jompo, panti tuna netra, atau lembaga sejenis lainnya yang menampung individu dari kalangan kurang mampu¹.

a. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial

Penyelenggaraan makanan institusi sosial bertujuan untuk mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien.

b. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial

Karakteristik penyelenggaraan makanan institusi sosial adalah¹:

- 1) Pengelolaannya oleh atau mendapat bantuan dari departemen sosial atau badan- badan amal lainnya.
- 2) Melayani sekelompok masyarakat semua umur, sehingga memerlukan kecukupan gizi yang berbeda-beda. Oleh karena itu perlu perhitungan yang saksama untuk memenuhi kebutuhan porsi makanan masing-masing kelompok umur.
- 3) Mempertimbangkan bentuk makanan, suka atau tidak suka klien menurut kondisi klien (kecukupan gizi anak dan kecukupan gizi orang dewasa/usia lanjut). Jadi kemungkinan perlu membuat bentuk dan cara pengolahan yang berbeda-beda untuk masing-masing klien.
- 4) Harga makanan yang disajikan sewajarnya dan tidak mengambil keuntungan, sesuai dengan keterbatasan dana.
- 5) Konsumen mendapat makanan 2-3 kali ditambah makanan selingan 1-2 kali sehari
- 6) Makanan disediakan secara kontinu setiap hari.
- 7) Macam dan jumlah konsumen yang dilayani tetap.
- 8) Susunan hidangan sederhana dan variasi terbatas.

B. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan yang mana dapat diketahui dengan melihat sisa makanan³. Daya terima makanan juga merupakan penilaian dari konsumen mengenai makanan melalui indera penglihatan seperti warna dan bentuk yang beraneka ragam, sehingga menarik perhatian dalam setiap

makanan, penciuman seperti aroma yang menggugah selera makan dan pengecap seperti rasa yang nikmat¹¹.

Daya terima atau preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai Tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu sehingga akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan. Kesukaan terhadap makanan didasari oleh sensorik, sosial, psikologi, agama, emosi, budaya, kesehatan, ekonomi, cara persiapan dan pemasakan makanan, serta faktor-faktor terkait lainnya. Penilaian seseorang terhadap kualitas makanan berbeda-beda tergantung selera dan kesenangannya.

Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Sisa makanan yaitu makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi atau dimakan. Oleh karena itu, agar makanan yang disajikan habis, perencanaan dalam membuat menu harus diperhatikan dengan baik agar selera makan konsumen meningkat dan makanan yang disajikan habis¹². Makin baik daya terima konsumen, asupan zat gizi konsumen akan semakin meningkat. Daya terima seseorang terhadap makanan dapat diketahui dengan melihat sisa makanan (*plate waste*) yang tidak dihabiskan¹³.

Daya terima makanan dapat dikatakan baik jika rata-rata persentase asupan makanan $\geq 80\%$ dari makanan yang disajikan, dan dikatakan kurang jika rata-rata $< 80\%$ dari makanan yang disajikan¹⁴.

C. Metode Pengukuran Sisa Makanan

Adapun metode yang digunakan dalam mengukur sisa makanan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Metode *Comstock* / Observasi

Metode ini dikembangkan oleh *Comstock* sehingga di kenal dengan nama metode *Comstock*. Disebut juga metode observasi karena dalam metode ini pengukuran atau penaksiran dilakukan secara observasi/ visual mengenai banyaknya sisa makanan yang ada di piring setelah responden selesai makan. Penilaian dilakukan untuk setiap jenis hidangan, sehingga

dapat diketahui hidangan mana yang tidak dihabiskan Pengukuran sisa makanan menggunakan metode *Comstock*.

Taksiran makanan dinyatakan dalam bentuk skor dengan skala pengukuran 0 sd 5, Contoh skala *Comstock*¹⁵:

Skala 0 = dimakan semuanya / habis

Skala 1 = Dimakan banyak (tersisa $\frac{1}{4}$ porsi)

Skala 2 = Dimakan separuh (tersisa $\frac{1}{2}$ porsi)

Skala 3 = Dimakan sedikit (tersisa $\frac{3}{4}$ porsi)

Skala 4 = hanya dicicip

Skala 5 = Tidak dimakan / tidak dikonsumsi = skor 0

Rumus perhitungan:

$$= \frac{\text{Total Nilai}}{(\text{Jumlah jenis menu} \times 5)} \times 100\%$$

Akan diperoleh hasil tecapai atau tidaknya skor minimum. Lakukan pada semua responden yang akan diteliti, rata-rata hasil yang diperoleh merupakan kesimpulan dari tercapainya skor minimum yang telah ditentukan sebelumnya.

Berikut pengkategorianya:

- a. Bersisa, jika jumlah sisa $>20\%$
- b. Tidak bersisa, jika jumlah sisa makanan $\leq 20\%$

2. Metode *Recall* (*Food Recall 24 Hours*)

Metode ini adalah metode SKP yang fokusnya pada kemampuan mengingat subjek terhadap seluruh makanan dan minuman yang telah dikonsumsinya selama 24 jam terakhir. Kemampuan mengingat adalah menjadi kunci pokok pada metode ini, Subjek dengan kemampuan mengingat lemah sebaiknya tidak menggunakan metode ini, karena hasilnya tidak akan menggambarkan konsumsi actualnya.

Metode ini dilakukan dengan alat bantu minimal yaitu hanya menggunakan foto makanan sudah dapat digunakan. Beberapa metode SKP tidak dapat dilakukan ditingkat komunitas tetapi dengan metode ini

keterbatasan itu dapat diatasi karena metode ini sangat luwes. Kesederhanaan metode ini memerlukan cara yang tepat untuk mengurangi kesalahan.

3. Metode *Food Weighing*

Metode penimbangan makanan atau *Food Weighing* adalah metode SKP yang fokusnya pada penimbangan makanan dan minuman terhadap subjek, yang akan dan sisa yang telah dikonsumsi dalam sekali makan. Penimbangan makanan dan minuman adalah dalam bentuk makanan siap konsumsi. Makanan yang ditimbang adalah makanan yang akan dimakan dan juga sisa makanan yang masih tersisa. Jumlah makanan yang dikonsumsi adalah selisih antara berat makanan awal dikurangi berat makanan sisa. Metode penimbangan makanan tidak dapat dilakukan di masyarakat, dengan alasan waktu makan dapat tidak seragam antar rumah tangga. Kesulitan yang dialami oleh enumerator adalah dalam hal pengumpulan data secara efektif¹⁶.

Metode ini memerlukan persiapan yang sempurna dengan subjek. Metode yang digunakan dalam menghitung sisa makanan adalah metode *Food Weighing* dengan menimbang sisa makanan, agar lebih efektif penimbangan dilakukan dengan cara menimbang berat awal lalu dihitung sisa makanan yang ada³.

Adapun rumus untuk mencari daya terima adalah sebagai berikut²:

$$\begin{aligned} \text{Daya Terima} &= \text{Berat awal} - \text{Berat akhir} \\ \% \text{ Daya Terima} &= \frac{\text{Berat awal} - \text{Berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\% \end{aligned}$$

D. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi 2 bagian yaitu:

1. Faktor Internal

Faktor individual atau faktor yang berasal dari dalam diri yang meliputi:

a. Nafsu Makan

Pada umumnya bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makan nya akan menurun. Demikian pula sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehar, maka nafsu makannya akan baik.

b. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan akan memengaruhi kehidupan sehari-hari suatu individu dan memengaruhi kesehatan fisiknya. Pada individu yang menerapkan pola hidup *strict* vegetarian yang hanya mengkonsumsi sayuran, bahan makanan nabati dan tidak mengkonsumsi makanan yang berasal dari sumber protein hewani. Hal ini akan berpengaruh terhadap daya terima terhadap suatu bahan makanan tertentu.

c. Jenis Kelamin

Jenis kelamin dapat mempengaruhi jumlah asupan makan. Laki-laki akan mengasup lebih banyak makanan dibandingkan dengan perempuan. Hal ini berkaitan dengan laki-laki cenderung lebih banyak melakukan kegiatan dibandingkan dengan Perempuan. Sedangkan pada kelompok remaja asupan makanan akan dipengaruhi oleh padatnya kegiatan yang dilakukan, akses mendapatkan makanan cepat saji, dan mengikuti tren makanan di antara teman sebaya. Hal tersebut dapat berpengaruh terhadap pemilihan makanan dan penerimaan terhadap suatu menu makanan.

d. Usia

Seiring bertambahnya usia seseorang akan terjadi perubahan fungsi fisiologi dan sistem organ tubuhnya. Perubahan fungsi fisiologi yang terjadi pada usia lanjut salah satunya adalah penurunan pada indera pengecap atau perasa. Sistem indera pengecap pada manusia terletak pada lidah. Fungsi lidah yaitu untuk merasakan suatu makanan atau minuman. Penurunan fungsi lidah menyebabkan

penurunan kepekaan pada lidah terhadap suatu rasa menurun, akibatnya adalah dapat menurunkan nafsu makan sehingga dapat mempengaruhi daya terima makanan¹⁷.

2. Faktor Eksternal

a. Penampilan Makanan

Penampilan makanan dipengaruhi oleh makanan, konsistensi atau tekstur makanan, bentuk makanan yang disajikan, porsi makanan, dan penyajian makanan. Beberapa faktor menentukan penampilan makanan, adalah:

1) Tekstur Makanan

Tekstur makanan merupakan komponen yang menentukan citarasa makanan karena sensitivitas indera dipengaruhi oleh tekstur makanan. Makanan yang bertekstur padat atau kental akan memberikan rangsangan yang lebih lambat terhadap indera. Tekstur makanan dipengaruhi oleh cara memasak dan lama waktu memasak makanan.

2) Bentuk Makanan

Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik pada penampilan makanan yang disajikan. Bentuk makaran ketika disajikan haruslah dalam bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan seperti ayam panggang, yaitu menyerupai bentuk asli tetapi bukan merupakan bahas makanan yang utuh atau bentuk sajian khusus seperti nasi tumpeng.

3) Porsi Makanan

Porsi makanan ini bertujuan untuk menentukan dan menghitung kebutuhan bahan makanan yang digunakan atau bahan makanan yang akan diolah.

4) Penyajian Makanan

Arti dari proses penyajian makanan yakni suatu aktivitas memberi makanan yang telah dipersiakan pada konsumen dalam wadah tertentu. Terdapat sejumlah aspek yang wajib diperhatikan

saat proses penyajian makanan yakni suhu makanan pada saat disajikan, alat yang dipakai dalam penyajian makanan, waktu penyajian dan besar porsi yang disajikan¹⁸

b. Rasa Makanan

Cita rasa makanan memiliki peran penting terhadap makanan setelah penampilan, yang mana makanan tersebut dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Jika penampilan dapat menarik Indera penglihatan untuk mencicipi makanan, maka pada tahap selanjutnya cita rasa makanan ditentukan oleh Indera pengcap. Komponen yang berperan dalam menentukan rasa makanan yaitu:

1) Aroma Makanan

Aroma yang dikeluarkan setiap makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan akan memberikan aroma yang berbeda. Penggunaan panas yang tinggi dalam proses pemasakan akan menghasilkan aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan makanan yang direbus. Karena makanan yang direbus hampir tidak mengeluarkan aroma yang merangsang karena senyawa yang memancarkan aroma tersebut terlarut dalam air.

2) Bumbu Makanan

Bumbu memiliki nilai fungsional bagi citarasa. Selain itu bumbu juga memberikan aroma yang khas pada suatu makanan sehingga menggugah selera makan. Dalam setiap resep makanan sudah ditentukan jenis bumbu yang akan digunakan untuk menghasilkan makanan yang mengeluarkan aroma khas.

3) Tingkat Kematangan Makanan

Tingkat kematangan adalah matang atau mentahnya hasil masakan. Tingkat kematangan pada setia masakan memiliki ukuran yang berbeda-beda.

4) Temperatur Makanan

Temperatur makanan ketika disajikan sangat penting untuk diperhatikan, makanan sebaiknya dihidangkan dalam temperatur yang sesuai dengan jenis makanan. Dan juga makanan yang dihidangkan terlalu panas atau dingin akan mempengaruhi sensitivitas indera pengecap terhadap makanan¹⁹.

5) Keempukan Makanan

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh bagaimana cara memasak makanan yang baik. Makanan yang empuk dapat dikunyah sempurna sehingga mempengaruhi daya terima makan¹⁹.

E. Cita Rasa Makanan

Masalah penyelenggaraan makanan pada remaja yang tinggal di asrama salah satunya adalah makanan yang disajikan tidak sesuai selera. Oleh karena itu asupan makan menjadi berkurang sehingga terjadi masalah gizi kurang pada remaja yang tinggal di asrama. Menghindari terjadinya masalah tersebut, maka pada suatu institusi perlu dilakukan penyelenggaraan makanan yang memenuhi standar dan kecukupan yang dianjurkan, serta memperhatikan cita rasa dan penampilan²⁰.

Citarasa mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu disajikan dan rasa makanan waktu dimakan. Untuk dapat menghasilkan makanan yang memuaskan, kedua aspek tersebut sangat penting diperhatikan³.

1. Penampilan

Makanan harus terlihat baik saat berada di piring. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati²¹.

Berikut beberapa faktor yang mencakup ke dalam penampilan sewaktu makanan dihidangkan yaitu:

a. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen²¹, seperti warna sayuran yang sudah berubah warna menjadi pucat dan warna daging yang sudah berubah menjadi cokelat kehitaman akan menjadi sangat tidak menarik sehingga menghilangkan selera makan. Oleh karena itu, untuk mendapatkan warna makanan yang sesuai dan menarik harus menggunakan Teknik memasak yang baik.

b. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya Tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi²¹. Contohnya potongan wortel pada capcay bisa divariasikan dengan teknik *julianne* yaitu jenis potongan tipis dan memanjang seperti korek api, dan juga bisa menggunakan teknik *Brunoise* yaitu jenis potongan kubus kecil.

c. Tekstur

Ada banyak macam tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak.

d. Penyajian makanan

Cara penyajian yang menarik dan tidak berantakan serta penggunaan wadah yang tepat akan memberikan nilai tambah terhadap penampilan makanan. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, maka seluruh Upaya yang dilakukan demi menampilkan makanan dengan citarasa yang tinggi akan menjadi tidak berarti³.

2. Rasa

a. Temperatur atau suhu

Suhu makanan Ketika dihidangkan penting untuk diperhatikan karena akan mempengaruhi terhadap citarasa.

Konsumen menyukai variasi temperatur sesuai dengan jenis makanan tersebut, contohnya seperti soto yang lebih enak disajikan ketika panas. Namun, makanan yang terlalu panas atau dingin juga akan mempengaruhi citarasa suatu makanan.

b. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut sehingga membangkit selera makan. Aroma makanan yang lezat akan menambah nilai citarasa makanan tersebut.

c. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya, wortel yang direbus di dalam air mendidih yang lama akan membuat wortel menjadi lunak. Untuk makanan tertentu seperti steak setiap orang memiliki selera masing-masing untuk tingkat kematangan.

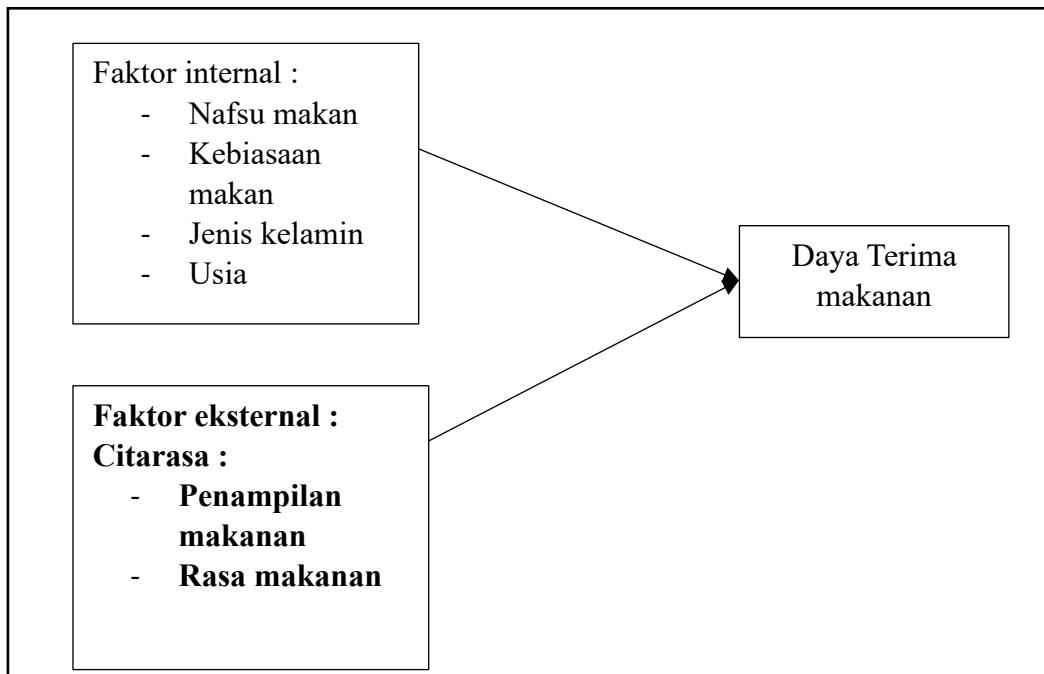
d. Bumbu

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendekripsi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan di dalam makanan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan lezat untuk dinikmati.

Untuk bisa menghasilkan rasa yang unik dan lezat, diperlukan berbagai rempah-rempah sebagai bumbu masakan untuk memberikan rasa pada makanan. Jenis rempah-rempah yang sering digunakan sebagai bumbu masakan yaitu bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, kunyit, lengkuas dan lainnya.

F. Kerangka Teori

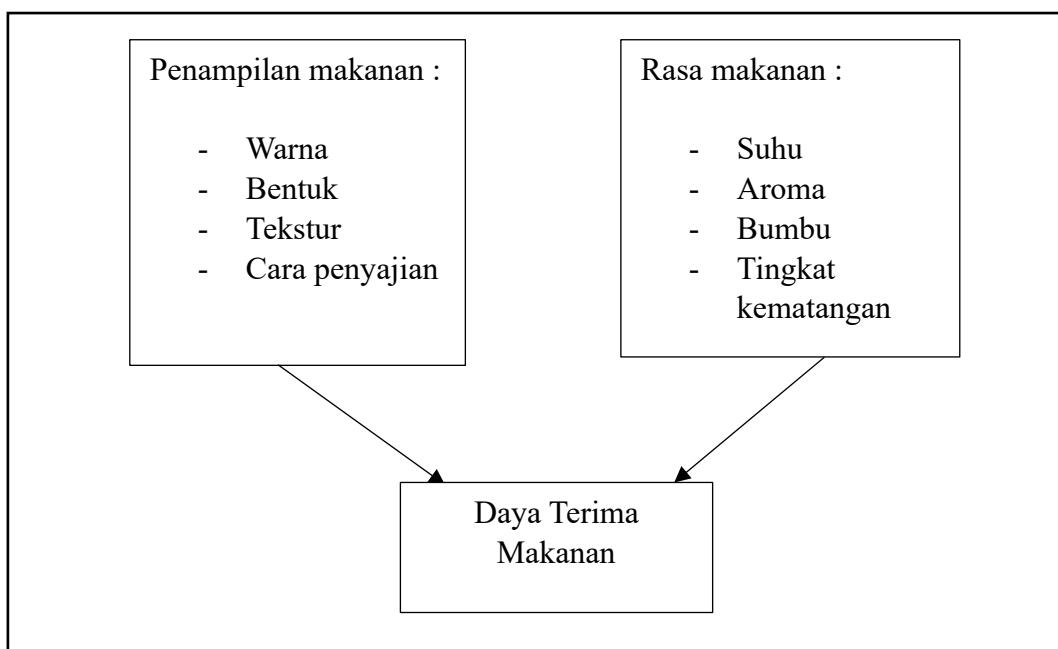
Bagan 2.1. Kerangka Teori



Sumber : (Jayadi, 2022)²²

G. Kerangka Konsep

Bagan 2.2. Kerangka Konsep



H. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini adalah:

H_a: Adanya hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak-anak di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang tahun 2025.

I. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Daya terima makanan	Rata-rata banyaknya makanan yang dihabiskan oleh anak asuh dari makanan yang disajikan di Rumah Asuh YABNI Kota Padang.	Menimbang makanan yang disajikan dan sisa makanan selama 7 hari setiap waktu makan	Timbangan	Rata-rata persentase makanan yang disajikan dikategorikan menjadi: 1=< 80% (Kurang) 2=≥ 80% (Baik)	Ordinal
2.	Rasa Makanan	Penilaian anak asuh tentang rasa makanan dilihat dari aspek aroma, tingkat kematangan, temperatur, dan bumbu dari makanan yang disajikan.	Wawancara terhadap anak asuh untuk waktu makan pagi, siang dan malam selama 7 hari	Kuisisioner	Rasa makanan dikategorikan menjadi: 1=Tidak Suka, Jika mean <84,2 2=Suka, Jika mean ≥84,2	Ordinal
3.	Penampilan Makanan	Penilaian anak asuh tentang penampilan makanan dilihat dari aspek warna, bentuk, penyajian, dan tekstur makanan yang disajikan.			Penampilan makanan dikategorikan menjadi: 1=Tidak Menarik, Jika mean < 84,8 2=Menarik, Jika mean ≥ 84,8	
4.	Citarasa makanan:	Penilaian anak asuh terhadap citarasa makanan didasarkan pada kombinasi antara aspek rasa dan penampilan makanan.			Citarasa makanan dikategorikan menjadi: 1= Kurang Puas, Jika mean < 84,5 2= Puas, Jika mean ≥ 84,5	

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini bersifat analitik dengan menggunakan desain studi *cross sectional* yaitu mengumpulkan data dan informasi serta pengukuran variabel independen dan dependen dari sekelompok subjek yang dilakukan hanya pada satu waktu.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang. Waktu penelitian dimulai dari pembuatan proposal penelitian pada bulan Maret 2024 hingga pengumpulan data tanggal 23 juli 2024 dan pembuatan laporan hasil penelitian pada tahun 2025.

C. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh anak asuh di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang yang berjumlah 52 orang anak. Semua populasi dijadikan subjek penelitian dengan kriteria sebagai berikut:

Kriteria inklusi:

- a. Anak asuh yang tinggal di asrama
- b. Mendapatkan makanan lengkap dari makan pagi hingga makan malam, yang disediakan oleh pihak penyelenggaraan di Rumah Asuh.

Kriteria eksklusi:

- a. Anak asuh yang sedang sakit saat melakukan penelitian
- b. Anak asuh yang melakukan puasa disaat penelitian

Berdasarkan kriteria, maka jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 48 orang.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti di lokasi yang mana mencakup data:

a. Persepsi anak tentang citarasa makanan

Data citarasa dikumpulkan oleh peneliti melalui pengisian kuisioner secara langsung terhadap anak-anak di Rumah Asuh YABNI Kota Padang. Pengumpulan data citarasa dibagi menjadi 2 aspek yaitu rasa dan penampilan. Pengumpulan data dilakukan selama 7 hari setiap kali waktu makan. Pengumpulan data dilakukan oleh satu orang peneliti dan dibantu oleh mahasiswa jurusan sarjana terapan gizi dan dietetika tingkat 4 sebanyak 2 orang yang sebelumnya telah dilakukan persamaan persepsi.

b. Data daya terima makanan.

Data daya terima makanan dikumpulkan oleh peneliti dengan cara menimbang makanan awal dan berat akhir makanan atau makanan yang disisakan. Makanan ditimbang berdasarkan pengelompokannya yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran. Pengumpulan data dilakukan selama 7 hari setiap kali waktu makan. Pengumpulan data dilakukan oleh satu orang peneliti dan dibantu oleh mahasiswa jurusan sarjana terapan gizi dan dietetika tingkat 4 sebanyak 2 orang yang sebelumnya telah dilakukan persamaan persepsi.

2. Data Sekunder

Data sekunder didapatkan dari pihak pengelola Rumah Asuh meliputi gambaran umum, data jumlah anak-anak serta sarana prasarana di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Kota Padang.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan berdasarkan definisi operasional masing-masing variabel yaitu:

a. Daya terima anak asuh

Pengukuran daya terima makanan dilakukan dengan menimbang berat awal setiap kelompok makanan, yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran. Selanjutnya, dilakukan penimbangan sisa makanan setiap kali waktu makan. Hasil penimbangan tersebut kemudian dihitung dalam bentuk persentase. Persentase daya terima dihitung dengan mencari rata-rata harian, yaitu menjumlahkan rata-rata persentase dari seluruh kelompok bahan makanan pada setiap waktu makan. Setelah itu, rata-rata harian tersebut dijumlahkan selama tujuh hari, kemudian dibagi dengan jumlah hari tujuh hari untuk memperoleh rata-rata daya terima selama satu minggu. Apabila hasil persentase daya terima $\geq 80\%$, maka dikategorikan sebagai daya terima baik sebaliknya jika $< 80\%$, maka dikategorikan sebagai daya terima kurang.

b. Rasa Makanan

Variabel rasa makanan terdiri dari aspek aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu. Nilai yang diberikan responden dikelompokan menjadi 4 kategori yang telah diberi kode yaitu 1=Tidak suka, 2=Kurang Suka, 3=Suka, dan 4=Sangat Suka. Setelah dilakukan penilaian sesuai kuisioner maka dicari total skor berdasarkan harinya. Untuk mendapatkan total skor rasa perhari jumlahkan total skor rasa seluruh jenis kelompok makanan per waktu makan, setelah itu total rasa per hari tersebut dijumlahkan sampai hari ke-7, dan dibagi dengan 7 hari untuk mendapatkan rata-rata skor rasa selama 7 hari, setelah rata-rata skor didapatkan, penilaian rasa dibagi menjadi 2 kategori yaitu 1=Tidak suka, 2=Suka, begitu juga dengan penilaian terhadap aspek rasa makanan.

c. Penampilan Makanan

Variabel penampilan makanan terdiri dari aspek warna, bentuk, tekstur, dan penyajian. Nilai yang diberikan responden dikelompokan menjadi 4 kategori yang telah diberi kode yaitu 1=Tidak menarik, 2= Kurang menarik, 3= menarik, dan 4=Sangat menarik, setelah dilakukan penilaian sesuai kuisioner maka dicari total skor berdasarkan harinya, untuk mendapatkan total skor penampilan perhari jumlahkan total skor penampilan seluruh jenis kelompok makanan per waktu makan, setelah itu total penampilan per hari tersebut dijumlahkan sampai hari ke-7, dan dibagi dengan 7 hari untuk mendapatkan rata-rata skor penampilan selama 7 hari, setelah rata-rata skor didapatkan, penilaian penampilan dibagi menjadi 2 kategori yaitu 1=Tidak menarik dan 2= menarik begitu juga dengan penilaian terhadap aspek penampilan makanan.

d. Citarasa Makanan yang Disajikan

Citarasa makanan terdiri dari rasa dan penampilan makanan. Dilihat dari kuisioner citarasa makanan sudah terbagi menjadi 2 bagian yaitu rasa dan penampilan, untuk bagian rasa, jika anak menjawab sangat suka maka skor nilai 4, jika suka skor nilai 3, jika kurang suka skor nilai 2, jika tidak suka skor bernilai 1, sedangkan untuk mengetahui penampilan makanan, yaitu jika anak asuh menjawab sangat menarik maka nilai skor 4, jika menarik nilai skor 3, jika kurang menarik nilai skor 2, jika tidak menarik nilai skor 1, setelah dilakukan penilaian sesuai kuisioner dan didapatkan rata-rata penilaian rasa dan penampilan, selanjutnya cari rata-rata skor citarasa dengan cara menjumlahkan rata-rata penilaian rasa dan penampilan lalu dibagi 2, setelah rata-rata skor didapatkan, citarasa dibagi menjadi 2 kategori yaitu 1=Tidak puas dan 2= puas.

Pengolahan data dilakukan setelah proses pengumpulan data. Berikut tahap pengolahan data dilakukan:

1) *Editing*

Data penimbangan makanan dan kuisioner citarasa makanan yang telah dikumpulkan dicek kembali baik berupa kelengkapan, kejelasan agar data valid dan tidak ada kesalahan dalam pencatatan data.

2) *Coding*

Setelah memeriksa kelengkapan data penimbangan makanan dan kuisioner citarasa makanan, lalu diberi kode atau nomor pada setiap lembar jawaban untuk mempermudah pengolahan data. Proses ini dilakukan untuk masing-masing variabel penelitian.

a) Skor untuk daya terima anak terhadap makanan

1=Kurang : jika $< 80\%$

2=Baik : jika $\geq 80\%$

b) Skor untuk citarasa makanan terdiri dari rasa dan penampilan yaitu :

(1) Rasa makanan

1= Tidak suka, Jika mean $< 84,2$

2= Suka, Jika mean $\geq 84,2$

(2) Penampilan makanan

1= Tidak menarik, Jika mean $< 84,8$

2= Menarik, Jika mean $\geq 84,8$

(3) Citarasa makanan

1=Kurang Puas, Jika mean $< 84,5$

2=Puas, Jika mean $\geq 84,5$

3) *Entry*

Data penimbangan makanan dan kuisioner citarasa makanan yang telah diberikan kode kemudian diolah dan

dianalisis dengan *Microsoft Excel* dan SPSS lalu disajikan dalam bentuk tabel.

4) *Cleaning*

Tahap *cleaning* merupakan pengecekan kembali data penimbangan makanan dan kuisioner citarasa makanan yang telah dientri untuk menghindari adanya kesalahan pada saat proses pengolahan data.

2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel dalam bentuk tabel distribusi frekuensi. Tabel ini berfungsi untuk melihat penilaian tentang citarasa makanan dan hubungannya dengan daya terima anak asuh di Rumah Asuh YABNI Kota Padang.

b. Analisis Bivariat

Analisis bivariat bertujuan untuk melihat hubungan antar *variable independent* (citarasa makanan) dan *variable dependent* (daya terima anak asuh). Sebelum menganalisis atau melakukan pengkategorian data, dilakukan Uji normalitas yang bertujuan untuk mengetahui apakah data berdistribusi normal atau tidak. Jika berdistribusi normal pengkategorian menggunakan nilai mean dan jika data tidak berdistribusi normal pengkategorian menggunakan nilai median. Hasil uji normalitas rasa makanan memiliki nilai signifikan (0,29) dimana nilainya lebih besar dari 0,05 sehingga data berdistribusi normal maka pengkategorian menggunakan nilai mean, didapatkan nilai mean untuk rasa makanan sebesar 84,2. Hasil uji normalitas penampilan memiliki nilai signifikan (0,30) dimana nilainya lebih besar dari 0,05 sehingga data berdistribusi normal maka pengkategorian menggunakan nilai mean, didapatkan nilai mean untuk penampilan makanan sebesar 84,8, sedangkan hasil uji normalitas citarasa memiliki nilai signifikan (0,24) dimana nilainya

lebih besar dari 0,05 sehingga data berdistribusi normal maka pengkategorian menggunakan nilai mean, didapatkan nilai mean untuk citarasa makanan sebesar 84,5.

Analisis dalam penelitian ini menggunakan uji *Chi Square*. Data disajikan dalam bentuk tabel, apabila $p\ value < 0,05$ maka dapat disimpulkan ada hubungan yang bermakna antara citarasa makanan dengan daya terima. Jika nilai $p\ value > 0,05$ maka dapat disimpulkan tidak ada hubungan yang bermakna antara citarasa makanan dengan daya terima anak asuh. Jika syarat untuk uji *Chi Square* tidak terpenuhi maka lanjutkan dengan menggunakan alternatif uji lain, yaitu uji *fisher exact*.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang terletak di Jl. Palarik Tabek Batu, Kelurahan Air Pacah, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat, Indonesia merupakan rumah asuh yang didirikan pada tahun 2013, bertujuan untuk mendukung pendidikan anak-anak dari keluarga kurang mampu, yatim, dan piatu dengan menyediakan fasilitas gratis hingga jenjang sarjana.

Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang memberikan fasilitas *all in* (Gratis) seperti biaya hidup, tempat tinggal dan biaya Pendidikan sampai jenjang sarjana (S1). Pendidikan formal akan ditempuh di sekolah – sekolah negeri yang tersebar di Kota Padang dan Perguruan Tinggi (PT) ternama di Indonesia. Di samping itu, asrama juga berfungsi sebagai tempat pembinaan karakter, memfasilitas dan pendalaman ilmu keagamaan serta *life skill*, sedangkan fasilitas Gedung yang ada di Rumah Asuh YABNI terdiri dari asrama putra dan putri, rumah dinas, kantor, dapur dan aula, untuk ruang makan dan ruang shalat digabung dalam 1 gedung yaitu aula.

Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang mempunyai Visi yaitu membentuk manusia yang beriman dan bertaqwa lahir bathin, giat beramal, kuat beribadah, cerdas dalam berfikir, mandiri dan kreatif, bersih, tertib dan berprestasi sehingga memberikan hidup bermanfaat bagi kehidupan dirinya sendiri maupun terhadap lingkungannya. Adapun Misi YABNI mencakup pembinaan karakter dan Pendidikan, serta menjalin kemitraan dengan dermawan untuk mendukung anak asuh. Sumber dan YABNI berasal dari zakat, infaq, sumbangan, dan hibah dari berbagai pihak.

1. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan

Gedung penyelenggaraan makanan di Rumah Asuh YABNI Padang terdiri atas ruang penyimpanan bahan, ruang pengolahan, ruang pencucian dan ruang makan. Pada ruang makan, terdiri atas beberapa meja penjang untuk meletakkan makanan yang telah di porsikan per orang,

penyelenggaraan makanan tidak hanya menyediakan makanan untuk semua anak asuh, akan tetapi juga untuk kakak asuh per kamar.

Penyelenggaraan makanan di Rumah Asuh YABNI Padang dilakukan oleh 2 orang pekerja, 1 orang bertanggung jawab untuk proses pembelian bahan dan 1 lagi bertanggung jawab sebagai proses pengolahan, untuk proses pendistribusian dan pemorsian itu dilakukan oleh anak asuh yang diberi jadwal piket. Proses pengadaan bahan makanan kering dilakukan 1 kali dua hari, sedangkan bahan segar dibeli setiap hari dan ada juga yang langsung diantarkan oleh penjualnya ke lokasi pengolahan.

Pengolahan makanan dilakukan 1 kali sehari yaitu jam 09.00 – 10.00 WIB yang mana menu yang diolah sudah mencakup untuk 3 kali waktu makan (siang, malam dan pagi), sebelum masuk jam makan, anak asuh yang piket akan langsung menyiapkan makanan lalu diporsikan ke piring masing-masing, setelah makan selesai anak asuh langsung mencuci piring dan gelas lalu dibawa ke kamar masing- masing.

Penyelenggaraan makanan di rumah asuh ini menggunakan siklus menu 7 hari yang diterapkan selama 6 bulan. Setiap 6 bulan siklus menu akan diganti sesuai dengan permintaan atau hasil evaluasi kepuasan makanan dari anak-anak asuh. Pergantian siklus menu dilakukan oleh pihak rumah asuh dengan melibatkan anak-anak asuh serta pihak yang bertanggung jawab di pengolahan makanan, namun pada rumah asuh ini belum menerapkan standar porsi untuk makanan yang disajikan, dan menu yang disajikan serta teknik pengolahan masih kurang bervariasi, di mana dalam satu kali waktu makan hanya terdapat satu jenis bahan makanan, serta proses pengolahan hanya dilakukan satu kali untuk mencukupi tiga kali waktu makan.

2. Gambaran Umum Responden

Responden pada penelitian ini adalah seluruh anak asuh mulai pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) hingga mahasiswa Perguruan Tinggi (PT) yang berada pada kelompok umur 13 – 23 tahun.

Berdasarkan kelompok umur, jumlah responden yang dijadikan sampel penelitian dapat dilihat pada tabel 4.1:

Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Rumah Asuh YABNI Padang

Kategori Pendidikan	n	%
SMP	13	27,1
SMA	18	37,5
SMK	4	8,3
PT	13	27,1
Total	48	100,0

Tabel 4.1, menunjukkan bahwa jumlah anak asuh lebih banyak di Tingkat SMA yang berjumlah 18 orang dengan persentase 37,5%.

B. Hasil Penelitian

1. Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Pada analisis univariat, diperoleh jumlah dan persentase dari masing-masing kategori variabel independen dan dependen yang disampaikan dalam bentuk tabel-tabel.

a. Daya Terima Anak terhadap Makanan

Daya terima anak asuh terhadap makanan dapat dianalisis berdasarkan jenis kelompok makanan yang disajikan, sebagaimana ditampilkan pada tabel 4.2:

Tabel 4. 2 Distribusi Rata-rata Daya Terima Anak Asuh Menurut Kelompok Makanan di Rumah Asuh YABNI Padang

Daya Terima	Mean (%)	Min (%)	Max (%)
Makanan Pokok	90,83	52,71	122,71
Lauk Hewani	93,86	78,29	109,57
Lauk Nabati	78,37	0,0	150
Sayuran	79,11	0,0	133,33

Berdasarkan tabel 4.2, rata-rata daya terima anak asuh diperoleh dari hasil penjumlahan daya terima tiap jenis kelompok makanan selama tujuh hari, kemudian dibagi tujuh. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kelompok dengan rata-rata daya terima terendah terdapat pada lauk nabati 78,37% dan sayuran 79,11%.

Setelah dilakukan pengelompokan berdasarkan jenis makanan, diperoleh rata-rata frekuensi daya terima anak asuh menurut kelompok makan yang dapat dilihat pada tabel 4.3:

Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Daya Terima Menurut Kelompok Makanan di Rumah Asuh YABNI Padang.

Kategori	Makanan Pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayuran	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Kurang	12	25	1	2,1	26	54,2	19	39,6
Baik	36	75	47	97,9	22	45,8	29	60,4
Total	48	100	48	100,0	48	100,0	48	100,0

Berdasarkan tabel 4.3, dapat diketahui bahwa persentase anak asuh berdasarkan daya terima yang kurang terhadap kelompok makanan yaitu lauk nabati sebesar 54,2% dan sayuran sebesar 39,2%.

Hasil pengumpulan data, diketahui rata-rata frekuensi anak asuh yang menyisakan makanan menurut kelompok makanan. Hasil nya dapat dilihat pada tabel 4.4:

Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Anak Asuh yang Bersisa dan Tidak Bersisa Menurut Kelompok Makan di Rumah Asuh YABNI Padang.

Kategori	Makanan Pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayuran	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Bersisa	34	70,8	39	81,2	26	54,1	29	60,4
Tidak Bersisa	14	29,2	9	18,8	22	45,9	19	39,6
Total	48	100,0	48	100,0	48	100,0	48	100,0

Berdasarkan tabel 4.4, rata-rata frekuensi anak asuh yang menyisakan makanan diperoleh dari hasil penjumlahan anak yang menyisakan makanan menurut jenis kelompok makanan selama tujuh hari, kemudian dibagi tujuh. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kelompok dengan rata-rata frekuensi terbanyak yaitu makanan pokok 70,8% dan lauk hewani 81,2%.

Daya Terima anak asuh berdasarkan waktu makan dibagi menjadi tiga, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Rata-rata frekuensi daya terima menurut waktu makan diperoleh dari penjumlahan data harian

selama tujuh hari, kemudian dibagi tujuh. Hasilnya dapat dilihat pada tabel 4.5:

Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Daya Terima Anak Menurut Waktu Makan di Rumah Asuh YABNI Padang

Kategori	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Malam	
	n	%	n	%	n	%
Kurang	12	25	4	8,3	5	10,4
Baik	36	75	44	91,7	43	89,6
Total	48	100	48	100,0	48	100,0

Berdasarkan tabel 4.5, diketahui bahwa rata-rata daya terima anak asuh yang kurang berdasarkan waktu makan pagi sebanyak 25%, makan siang sebanyak 8,3% dan makan malam sebanyak 10,4%.

Setelah dilakukan pengkategorian berdasarkan nilai yang telah ditetapkan pada Definisi Operasional (DO) yaitu sebesar 80%, data dibagi menjadi 2 kategori yang dapat dilihat pada tabel 4.6:

Tabel 4. 6 Distribusi Frekuensi Daya Terima Terhadap Siklus Menu 7 Hari di Rumah Asuh YABNI Padang

Daya Terima	n	%
Kurang	8	16,7
Baik	40	83,3
Total	48	100,0

Tabel 4.6, menunjukkan bahwa anak asuh yang memiliki persentase daya terima kurang yaitu 16,7%.

Hasil pengumpulan data daya terima anak asuh diperoleh rata-rata daya terima secara keseluruhan selama siklus menu 7 hari yang dapat dilihat pada tabel 4.7.

Tabel 4. 7 Distribusi Rata-rata Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh YABNI Padang

Daya Terima	Mean	SD	Min	Max	n
	91,38%	9,50	66%	110%	48

Tabel 4.7, menunjukkan bahwa rata-rata daya terima anak asuh didapatkan dengan menjumlahkan seluruh jenis kelompok makanan hari pertama hingga hari ke tujuh lalu di bagi dengan tujuh, maka didapatkan

rata-rata daya terima yaitu 91,38%, dengan nilai minimal 66% dan maksimal 110%.

b. Citarasa Makanan yang Disajikan

Citarasa yang diteliti dalam penelitian ini merupakan gabungan dari penilaian terhadap rasa dan penampilan makanan selama tujuh hari, yang skornya dijumlahkan kemudian dibagi tujuh. Berdasarkan hasil pengumpulan data, distribusi frekuensi citarasa makanan dapat dilihat pada tabel 4.8:

Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Citarasa Makanan yang Disajikan di Rumah Asuh YABNI Padang

Citarasa Makanan	n	%
Kurang Puas	31	64,6
Puas	17	35,4
Total	48	100,0

Berdasarkan tabel 4.8, diketahui lebih dari separuh anak (64,6%) kurang puas dengan makanan yang disajikan.

Citarasa makanan berdasarkan waktu makan dibagi menjadi tiga, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Rata-rata frekuensi citarasa diperoleh dari penjumlahan penilaian harian per waktu makan selama tujuh hari, kemudian dibagi tujuh. Hasilnya dapat dilihat pada tabel 4.9:

Tabel 4.9 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Citarasa Makanan yang Disajikan Menurut Waktu Makan di Rumah Asuh YABNI Padang

Waktu Makan	n	%
Makan Pagi		
Kurang Puas	30	62,5
Puas	18	37,5
Makan Siang		
Kurang Puas	30	62,5
Puas	18	37,5
Makan Malam		
Kurang Puas	30	62,5
Puas	18	37,5

Berdasarkan tabel 4.9, diketahui bahwa penilaian anak asuh berdasarkan citarasa makanan pada waktu makan pagi yang kurang puas

sebanyak 62,5%, begitu juga penilaian anak asuh pada waktu makan siang dan malam.

Citarasa makanan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu rasa dan penampilan. Pada bagian rasa, aspek yang dinilai meliputi aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu. Seluruh skor penilaian selama tujuh hari dijumlahkan, kemudian dibagi tujuh. Hasilnya dapat dilihat pada tabel 4.10.

Tabel 4.10 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Rasa Makanan yang Disajikan di Rumah Asuh YABNI Padang

Rasa Makanan	n	%
Tidak suka	30	62,5
Suka	18	37,5
Total	48	100,0

Berdasarkan tabel 4.10, dapat dilihat lebih separuh anak (62,5%) tidak suka dengan makanan yang disajikan.

Rasa makanan terdiri dari 4 aspek yaitu aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu yang ditotalkan seluruh skor per aspek selama 7 hari. Berikut tabel distribusi frekuensi masing-masing aspek rasa makanan pada tabel 4.11:

Tabel 4.11 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Menurut Aspek Rasa Makanan yang Disajikan di Rumah Asuh YABNI Padang

Aspek Rasa Makanan	n	%
Aroma		
Tidak suka	29	60,4
Suka	19	39,6
Bumbu		
Tidak suka	29	60,4
Suka	19	39,6
Tingkat Kematangan		
Tidak suka	28	58,3
Suka	20	41,7
Suhu		
Tidak suka	32	66,7
Suka	16	33,5

Berdasarkan tabel 4.11, dapat dilihat bahwa penilaian anak asuh berdasarkan rasa makanan lebih banyak anak (66,7%) yang menilai suhu

makanan tidak suka, sebanyak (60,4%) anak tidak suka dengan aroma dan bumbu makanan, sebanyak (58,3%) anak menilai tingkat kematangan makanan yang disajikan tidak suka.

Bagian kedua yaitu penampilan makanan, yang diteliti dalam penelitian ini adalah warna, bentuk, tekstur, dan penyajian. Berdasarkan pengumpulan data diperoleh distribusi frekuensi penampilan makanan pada tabel 4.12:

Tabel 4.12 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Penampilan Makanan di Rumah Asuh YABNI Padang

Penampilan Makanan	n	%
Tidak menarik	29	60,4
Menarik	19	39,6
Total	48	100,0

Berdasarkan tabel 4.12, dapat dilihat bahwa lebih dari separuh Anak (60,4%) menilai penampilan makanan yang disajikan tidak menarik.

Penampilan makanan terdiri dari 4 aspek yaitu warna, bentuk, tekstur, dan penyajian yang ditotalkan seluruh skor per aspek selama 7 hari. Berikut tabel distribusi frekuensi masing-masing aspek penampilan makanan pada tabel 4.13:

Tabel 4.13 Distribusi Frekuensi Anak Asuh Berdasarkan Penilaian Menurut Aspek Penampilan Makanan yang Disajikan di Rumah Asuh YABNI Padang

Aspek Penampilan Makanan	n	%
Warna		
Tidak menarik	26	54,2
Menarik	22	45,8
Bentuk		
Tidak menarik	20	41,7
Menarik	28	58,3
Tekstur		
Tidak menarik	30	62,5
Menarik	18	37,5
Penyajian		
Tidak menarik	29	60,4
Menarik	19	39,6

Berdasarkan tabel 4.13, dapat dilihat bahwa (62,5%) anak asuh yang menilai tekstur makanan tidak menarik, sebanyak (60,4%) anak asuh

menilai penyajian makanan tidak menarik, sebanyak (54,2%) anak asuh menilai warna makanan tidak menarik, sebanyak (41,7%) anak asuh menilai bentuk makanan yang disajikan menarik.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dan dependen, maka dilakukan dengan uji statistik dengan menggunakan uji *chi square*. Hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima Anak asuh dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 4.14 Distribusi Frekuensi Hubungan Citarasa Makanan yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh di Rumah Asuh YABNI Kota Padang

Makanan	Citarasa		Daya Terima		Total		<i>P-value</i>	
	Kurang		Baik		n	%		
	n	%	n	%				
Kurang	4	12,9	27	87,1	31	100		
Puas							0,428	
Puas	4	23,5	13	76,5	17	100		
Total	8	16,7	40	83,3	48	100		

Berdasarkan tabel 4.14, dapat dilihat bahwa anak dengan kategori daya terima kurang ternyata sama banyak memberikan penilaian terhadap citarasa makanan dengan kategori kurang puas dan puas, yaitu sebanyak 4 orang. Sementara itu anak dengan kategori daya terima baik justru lebih banyak memberikan penilaian terhadap citarasa makanan dengan kategori kurang puas, yaitu sebanyak 27 orang, dibandingkan dengan penilaian terhadap citarasa makanan dengan kategori puas.

Berdasarkan uji *Chi Square* diperoleh *p-value* >0,05 dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara citarasa makanan dengan daya terima anak asuh terhadap makanan yang disajikan.

C. Pembahasan

1. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki keterbatasan yaitu penilaian terhadap citarasa makanan yang disajikan dilakukan selama tujuh hari berturut-turut pada setiap kali makan, yang berpotensi menimbulkan kejemuhan

pada anak asuh. Selain itu, pengisian kuisioner dilakukan secara mandiri oleh masing-masing anak tanpa pengawasan penuh dari peneliti, sehingga terdapat kemungkinan anak meniru jawaban temannya. Hal ini dapat menyebabkan data yang diperoleh tidak sepenuhnya mencerminkan kondisi yang sebenarnya.

2. Analisis Univariat

a. Daya Terima terhadap Makanan

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata daya terima anak asuh yang masih berada dibawah standar yaitu 80% adalah lauk nabati sebesar 78,37% dan sayuran sebesar 79,11%. Sementara itu, persentase daya terima anak asuh dengan kategori kurang sebesar 16,7%.

Hasil penelitian ini sama dengan penelitian di MTs Darul Muttaqien Bogor didapatkan makanan yang paling sedikit dihabiskan yaitu sayur sebesar 68%²³. Hasil penelitian ini juga sama dengan penelitian di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta menunjukkan sisa makanan terhadap lauk nabati sebesar 20%, berdasarkan wawancara terhadap pihak penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Wiloso Projo anak cenderung merasa bosan dengan olahan tahu karena hanya diolah dengan cara digoreng dan bacem saja²⁴. Hal ini berkaitan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa variasi dan kombinasi menu yang disajikan masih kurang, serta proses pengolahan makanan hanya dilakukan oleh satu orang tenaga pengolah yang memasak satu kali untuk mencukupi tiga kali waktu makan.

Protein merupakan zat gizi yang sangat penting bagi tubuh, karena berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan pengatur. Tingkat asupan protein yang kurang dapat menghambat pertumbuhan anak asuh yang masih dalam usia sekolah dan remaja. Asupan energi dan protein yang kurang dari kebutuhan dapat menyebabkan remaja tersebut memiliki status gizi kurang. Remaja putri yang mengalami

kekurangan protein yang berlangsung lama dapat menyebabkan kurang energi kronis (KEK)²⁵.

Daya terima makanan dapat dijadikan salah satu indikator untuk mengetahui besar kecilnya makanan yang dikonsumsi, apabila makanan yang dikonsumsi sudah memenuhi gizi sehari maka status gizinya akan optimal, tetapi apabila makanan yang dikonsumsi belum memenuhi gizi sehari maka status gizinya akan terganggu dan bisa menyebabkan status gizinya kurang²⁶. Konsumsi protein berpengaruh terhadap status gizi anak. Anak membutuhkan protein yang cukup tinggi untuk menunjang proses pertumbuhannya²⁷.

b. Rasa Makanan

Hasil penelitian yang telah dilakukan dilihat dari rasa makanan yang disajikan lebih separuh anak (64,6%) tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan. Persentase yang didapatkan dari masing-masing aspek mengenai rasa makanan yaitu sebanyak (66,7%) anak yang menilai suhu makanan tidak suka, sebanyak (60,4%) anak tidak suka dengan aroma dan bumbu makanan, serta sebanyak (58,3%) anak menilai tingkat kematangan makanan yang disajikan tidak suka.

Penelitian ini sama dengan penelitian di SMA Negeri Titian Teras, yaitu sebanyak (42,5%) menilai aroma makanan yang disajikan kurang sedap, pada menu sambal atau gulai ikan patin yang sering disajikan aromanya agak bau sewaktu mau dimakan²⁸.

Penelitian ini tidak sama dengan penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang diketahui bahwa santri menyatakan tidak puas pada Tingkat kematangan sebesar 6,7%²⁹.

Tingkat kematangan masakan berpengaruh besar terhadap cita rasa yang dihasilkan. Setiap hidangan perlu dimasak hingga mencapai tingkat kematangan yang optimal. Selain itu, suhu saat penyajian juga turut menentukan cita rasa makanan. Makanan yang seharusnya disajikan panas sebaiknya tetap disajikan dalam keadaan panas, begitu

pula makanan yang memang disajikan dingin hendaknya tetap disajikan dalam kondisi dingin³⁰.

Bumbu menjadi elemen penting yang menentukan cita rasa suatu hidangan. Makanan yang diolah dengan kombinasi bumbu dan teknik memasak yang sesuai akan menghasilkan rasa yang lezat. Tekstur makanan yang ideal, tidak terlalu lembek maupun keras, serta tingkat kematangan yang tepat dan aroma yang menggoda mampu menarik perhatian indera penciuman dan meningkatkan nafsu makan³¹.

c. Penampilan Makanan

Hasil penelitian yang telah dilakukan dilihat dari penampilan makanan yang disajikan lebih dari separuh anak (60,4%) menyatakan tidak menarik dengan penampilan makanan yang disajikan. Persentase didapatkan dari masing-masing aspek mengenai penampilan makanan yaitu bahwa sebanyak (60,4%) anak yang menilai penyajian makanan tidak menarik, sebanyak (54,2%) anak menilai warna makanan yang disajikan tidak menarik, sebanyak (41,7%) anak menilai bentuk makanan tidak menarik, sebanyak (62,5%) anak menilai tekstur makanan yang disajikan tidak menarik.

Penelitian ini sama dengan penelitian yang dilakukan di Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh. bahwa penampilan makanan dikategorikan kurang baik sebanyak 42%³¹.

Penampilan makanan mencakup beberapa aspek seperti warna makanan, tekstur makanan memberi rangsangan pada indra pengencap, bentuk makanan yang menarik saat disajikan, porsi makanan yang cukup, dan penyajian makanan yang baik³¹. Makanan yang dapat merangsang selera makan dapat ditentukan oleh warna yang menarik. Hidangan yang disajikan sangat berpengaruh pada saat pengolahan makanan, penempatan makanan dan peralatan yang digunakan. Tekstur makanan yang disajikan juga menentukan penampilan dari

makanan. Makanan yang terlalu keras atau terlalu lunak dapat mengurangi selera makan³².

d. Citarasa Makanan yang Disajikan

Hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan lebih separuh anak 64,6% menyatakan kurang puas dengan citarasa makanan yang disajikan di rumah asuh yabni kota padang. Pada hasil penelitian yang telah dilakukan, anak menyatakan kurang puas terhadap rasa dan penampilan makanan yang disajikan serta anak merasa bosan dengan menu yang disajikan secara berulang.

Penelitian ini sama dengan hasil penelitian di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo yaitu didapatkan Sebanyak 41,7% santri menyatakan kurang puas tentang citarasa makanan yang disajikan³³.

Citarasa makanan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren karena berpengaruh langsung pada daya terima santri terhadap makanan yang diberikan³⁴. Citarasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau sedap dan memberikan rasa yang lezat dan mampu mempengaruhi selera makan santri untuk makan³². Selain citarasa, alasan santri menyisakan makanannya juga karena menu kurang variasi. Variasi menu akan menambah selera makan santri sehingga makanan yang disajikan akan dapat dihabiskan, oleh karena itu menu yang disajikan pada harus bervariasi agar santri tidak bosan³⁵.

3. Analisis Bivariat

a. Hubungan Citarasa Makanan dengan Daya Terima

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa anak dengan kategori daya terima kurang ternyata sama banyak memberikan penilaian terhadap citarasa makanan dengan kategori kurang puas dan puas, yaitu sebanyak 4 orang. Sementara itu, anak dengan kategori daya terima baik justru lebih banyak memberikan penilaian terhadap citarasa makanan dengan kategori kurang puas, yaitu sebanyak 27 orang,

dibandingkan dengan penilaian terhadap citarasa makanan dengan kategori puas.

Hasil uji menunjukkan $p\ value > 0,05$ ($p\ value 0,428$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara citarasa makanan dengan daya terima anak asuh.

Penelitian ini sama dengan penelitian di Pesantren Cahaya Islam Kota Payakumbuh, bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan ($p\ value = 0,616$)³¹. Penelitian ini juga sama dengan penelitian di SD IT Flowing Qur'an yang mana hasil nilai $p\ value$ didapatkan 0,681 maka dapat disimpulkan Ha ditolak karena $p>0,05$ yang berarti tidak ada hubungan antara citarasa dengan daya terima makanan³⁶.

Faktor yang mempengaruhi daya terima ada dua yaitu, faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah rasa bosan dengan menu yang berulang disajikan. Contohnya pada menu lauk nabati yaitu tempe, cara pengolahannya sering digoreng. Sehingga anak bosan dengan menu tempe yang hanya digoreng. Sebaiknya cara pengolahan lebih bervariasi agar tidak menimbulkan rasa bosan dengan menu lauk nabati. Tidak hanya rasa bosan, faktor internal yang mempengaruhi daya terima makanan yaitu nafsu makan, selera makan dan kebiasaan makan. Faktor eksternal yang mempengaruhi daya terima adalah rasa makanan dan penampilan makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa anak tidak menyukai aroma makanan yang disajikan. Menurut penilaian anak aroma makanan kurang sedap, hal ini disebabkan karena pengolahan makanan hanya dilakukan satu kali untuk tiga kali waktu makan sehingga kualitas aroma dan citarasa makanan mengalami penurunan. Selain itu, penilaian anak terhadap bumbu gulai ayam kurang menonjol, sehingga gulai ayam dianggap kurang lezat, hal serupa juga ditemukan pada menu tempe. Anak menilai bahwa tempe yang disajikan pada waktu makan pagi memiliki rasa yang kurang enak dan

tekstur nya menjadi lebih keras. Dilihat dari suhu penyajian, anak asuh lebih antusias mengambil makanan pada waktu makan siang karena makanan baru selesai dimasak dan suhu makanan masih hangat, sedangkan pada waktu makan malam dan pagi, suhu makanan sudah dingin sehingga kurang menarik bagi anak asuh.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa anak asuh mengatakan tampilan beberapa menu makanan kurang menarik, salah satu contohnya adalah sayur bening bayam yang disajikan tanpa kombinasi dengan jenis sayuran lain, sehingga warna sayuran tampak monoton dan kurang bervariasi. Selain itu, menurut penilaian anak, tekstur sayuran seperti kol dan wortel dirasa kurang matang, sehingga menjadi keras dan tidak sesuai dengan selera anak asuh. Hal ini menyebabkan anak asuh kurang berselera untuk mengkonsumsi sayuran.

Sebagian anak memberikan penilaian kurang terhadap citarasa makanan, namun daya terima mereka terhadap makanan yang disajikan tergolong baik. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah adanya aturan atau kebiasaan disiplin makan yang diterapkan di Rumah Asuh, di mana anak-anak diwajibkan untuk menghabiskan makanan yang telah diporsikan. Meskipun demikian, anak-anak diperbolehkan untuk mengurangi porsi makanan tersebut atau membaginya kepada teman. Jenis makanan yang cenderung dikembalikan atau dibagikan ke teman pun beragam, seperti nasi dengan alasan sedang diet, sayuran dan tempe karena kurang disukai, serta lauk hewani seperti ikan sisik karena adanya alergi pada beberapa anak. Selain itu, keterbatasan pilihan makanan juga menjadi faktor yang menyebabkan anak tetap mengkonsumsi makanan meskipun rasanya kurang disukai karena tidak ada alternatif lain. Rasa lapar pun menjadi salah satu faktor pendorong utama anak untuk tetap mengkonsumsi makanan yang telah disajikan.

BAB V **PENUTUP**

A. Kesimpulan

1. Rata-rata daya terima anak asuh terhadap makanan di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang tahun 2024 secara keseluruhan adalah 91,38% dikategorikan baik.
2. Lebih separuh anak asuh 62,5% yang menyatakan tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang tahun 2024.
3. Lebih separuh anak asuh 60,4% yang menyatakan tidak menarik dengan penampilan makanan yang disajikan di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang tahun 2024.
4. Lebih separuh anak asuh 64,6% yang menyatakan tidak puas dengan citarasa makanan yang disajikan di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang tahun 2024.
5. Diketahui bahwa tidak ada hubungan citarasa makanan yang disajikan dengan daya terima anak di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (YABNI) Padang tahun 2024.

B. Saran

1. Disarankan untuk menu lebih bervariasi setiap kali makan, serta untuk tenaga masak disarankan lebih dari 1 pengolah agar menu yang dimasak bisa lebih berkualitas dan meningkatkan citarasa makanan yang lebih baik.
2. Serta lebih memvariasikan teknik memasak agar daya terima anak asuh menjadi lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

1. Bakri B dk. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Tahun 2018. (Saputri Nursuci Leo, ed.); 2018.
2. Wani YA dk. Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi). UB Press; 2019.
3. Faroha AJ. Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof.Dr Hamka II tahun 2023. Published online 2023:8.
4. Putri LH. Model Menu untuk Lansia Berdasarkan Gambaran Menu dan Daya Terima Di Panti Sosial Tresna Werdha Sabai Nan Aluih Sicincin. Published online 2017:3.
5. Hanifah N. Analisis Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Kecukupan Energi dan Karbohidrat Di Asrama Atlet Sepak Bola SMPIT Taruma Babelan. Published online 2023:47.
6. Rinjani N. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan, Ketersedian Energi dan Zat Gizi Serta Daya Terima Menu Di Asrama Sekolah Smart Ekslensia Indonesia Parung Bogor. In: ; 2013.
7. Siti C. Sistem Penyelenggaraan Makanan Pagi Dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. 2021.
8. Sulistiawati D, Dharmawati T, Abadi E. Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. J Ilm Karya Kesehat. Published online 2021:73. <https://stikesks-kendari.e-jurnal.id/jikk>
9. Ronitawati P. Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan.; 2017.
10. Nurjaya.Aslinda W dk. Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu Makanan yang Disajikan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu 2019. Published online 2020:32.
11. Riyanto NA, Lestari DA, Said I, Barokah FI, Oktavia AR. Hubungan Aktivitas Fisik , Variasi Makanan Dan Tingkat Kesukaan Terhadap Daya Terima Makanan Di Pondok Pesantren Al- Karimiyah. J Ilm Hosp. Published online 2023:5-24.
12. Utami WD. Perbedaan Sisa Makanan Dan Daya Terima Makanan Siang Anak Kelas 4 - 5 SD Islam Bilingual An - Nissa Dan Yayasan Pendidikan Islam SD Nasima Kota Semarang. Published online 2016:16.
13. Nissa C, Widayastuti N. Buku Panduan Pre Internship Food Service Management I. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang Jl Prof. Soedarto SH Tembalang; 2020.

14. Manuntun RS. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. EGC; 2015.
15. Wayansari L. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.; 2018.
16. Gizi J. Survey Konsumsi Pangan.; 2022.
17. Sunariani J, Jabatan P, Besar G, Ilmu B, Oral B. Rongga Mulut sebagai Sensor Gangguan Homeostasis Tubuh. Published online 2020.
18. Widayastuti N, Nissa C, Panunggal B. Manajemen Pelayanan Makanan. K-Media. Published online 2018:71.
19. Aula LE. Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap DI Rumah Sakit Haji Jakarta. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Published online 2011:46. kalteng.litbang.pertanian.go.id
20. Khusna L. Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS. Published online 2017.
21. Adinugraha AT, H Michael S. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya. J Manaj Perhotelan. Published online 2015.
22. Jayadi YI. Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi Dan Protein. (Irsyad M, ed.). Guepedia Group; 2022.
23. M ZL. Tingkat Kesukaan Daya Terima Makanan Serta Hubungannya Dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri MTs Darul Muttaqien Bogor. In: Fakultas Ekologi Manusia; 2015.
24. Gunawan SS. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Bola-bola Tahu Kelor Terhadap Daya Terima Anak-anak di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta. Published online 2023:5.
25. Ardi 'Izza A. Fakto-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) Pada Remaja Putri. Media Gizi Kesmas. Published online 2021:320.
26. Aulia FD. Gambaran Daya Terima Anak Asuh Terhadap Makanan Yang Disajikan Di Panti Asuhan Muhammadiyah Cabang Pauh IX Padang Tahun 2019. 2019.
27. Pahlevi A. Determinan Status Gizi Pada Siswa Sekolah Dasar. Kesehat Masy. Published online 2012:122.
28. Susanawati E. Gambaran Penampilan, Rasa dan Daya Terima Makan Malam Siswa SMA Negeri Ttitian Teras Muaro Jambi Terhadap Makanan yang Disajikan Tahun 2019. Published online 2019.

29. Velawati M, Kusuma HS, Fitriyanti AR, Hagnyonowati. Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. Pros Semin Nas UNIMUS. Published online 2021.
30. Aritong I. Penyelenggaraan Makanan;Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Swakelola dan Jasa Boga di Intitusi Gizi Rumah Sakit. In: Leutika, ed. ; 2012.
31. Ramadhan I. HubunganKualitas Makanan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Santriwati di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh Tahun 2015. Published online 2015:58&60.
32. Moehyi S. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. In: Bhatara; 1992.
33. Amelia S. Gambaran Kualitas Menu Ditinjau DariAspek Asupan Zat Gizi dan Cita Rasa untuk Anak Asuh Di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2017. Published online 2017:13.
34. Oktaviani A. Hubungan Citarasa dengan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. J Kesehat Tambun. Published online 2023:43.
35. Pramono R et. a. Pengaruh Pembelajaran Variasi Menu, Harga, Lokasi dan Promosi pada Intensi Beli di Restoran XYZ Gading Serpong. Published online 2020.
36. Nurul N. Hubungan Variasi Menu dengan Citarasa Terhadap Daya Terima Serta Asupan Zat Gizi Pada Makan Siang di Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Flowing Qur'an Jakarta Timur 2018. Published online 2018:83.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Menyatakan bersedia membantu dan menjadi responden dalam penelitian mahasiswa Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang tentang **“Hubungan Citarasa Makanan Yang Disajikan dengan Daya Terima Anak Asuh Di Rumah Asuh Yayasan Bening Nurani (Yabni) Padang Tahun 2025”**

Demikianlah surat ini saya buat tanpa ada paksaan dari pihak manapun, semoga dapat dipergunakan dengan sebaik-baiknya.

Padang, Juli 2024

Responden

Lampiran 2. Format Daya Terima

FORMAT DAYA TERIMA

Nama :

Hari / Tanggal :

Menu makanan :

Waktu Makan	Kelompok Makanan	Berat Awal (gr)	Sisa (gr)	Daya Terima (gr)	% Daya Terima
Pagi	Nasi				
	Lauk Hewani				
	Lauk Nabati				
	Sayur				
Siang	Nasi				
	Lauk Hewani				
	Lauk Nabati				
	Sayur				
Malam	Nasi				
	Lauk Hewani				
	Lauk Nabati				
	Sayur				
TOTAL %					

Lampiran 3. Kuisioner Citarasa Makanan

**KUISIONER CITARASA MAKANAN YANG DISAJIKAN DI RUMAH
ASUH YABNI KOTA PADANG**

Nama Responden : _____

Hari/tanggal pengisian : _____

Keterangan : _____

Skor	Penilaian
1	Tidak suka
2	Kurang suka
3	Suka
4	Sangat suka

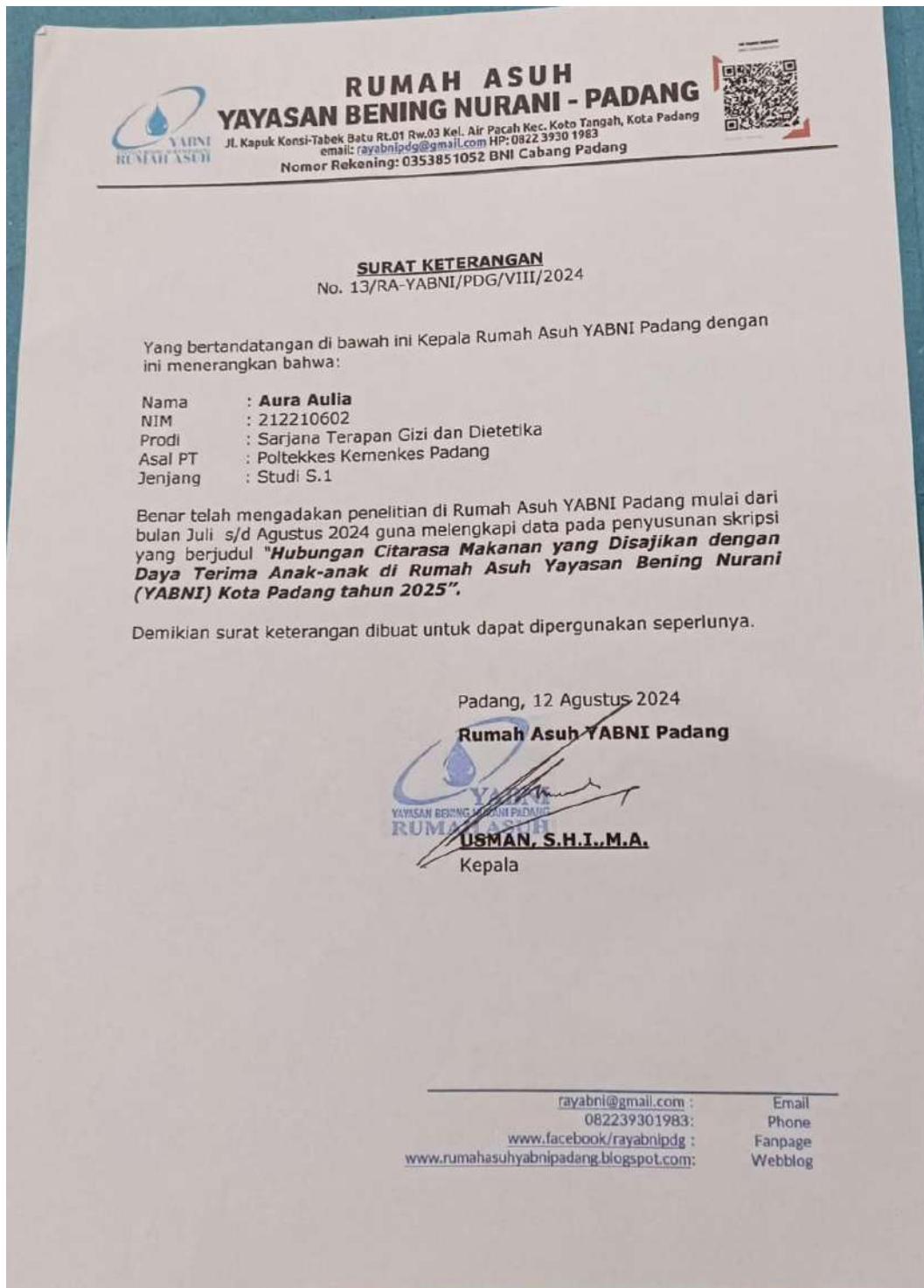
MAKAN PAGI

Aspek Penilaian	Kelompok Makanan														Total skor		
	Makanan Pokok				Lauk Hewani				Lauk Nabati				Sayur				
• Rasa	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Aroma																	
Bumbu																	
Tingkat kematangan																	
Suhu makanan																	
• Penampilan																	
Warna																	
Bentuk																	
Tekstur																	
Cara penyajian																	
Komentar :																	

MAKAN SIANG

MAKAN MALAM

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian



Lampiran 5. Menu Makanan yang Disajikan di Rumah Asuh YABNI

JADWAL MAKAN	HARI							
	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU	SENIN	
PAGI	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ayam cabe merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan laut cabe merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Teri+puyuh+tempe 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ayam gulai 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan sisik gulai 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi goreng - Telur - Kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan nila cabe hijau 	
SIANG	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan laut cabe merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Teri+puyuh+tempe 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ayam gulai 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan sisik gulai 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Teri+kentang 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan nila cabe hijau 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ayam cabe merah 	
MALAM	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan laut cabe merah - Bening kol+wortel 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Teri+puyuh+tempe - Bening kol+wortel 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ayam gulai 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan sisik gulai 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Teri+kentang - Bening bayam 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ikan nila cabe hijau 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi putih - Ayam cabe merah 	

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian

		
Proses penimbangan	Proses penimbangan (mengurangi makanan)	Proses penimbangan
		
Proses penimbangan	Proses penimbangan	Proses penimbangan (menambah makanan)
		
Pengisian Kuisioner	Pengisian Kuisioner	Proses penimbangan

Lampiran 7. Cek Turnitin

ORIGINALITY REPORT			
24 SIMILARITY INDEX	23% INTERNET SOURCES	9% PUBLICATIONS	6% STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id Internet Source	3%	
2	eprints.walisongo.ac.id Internet Source	2%	
3	www.scribd.com Internet Source	2%	
4	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	1%	
5	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	1%	
6	repository.ub.ac.id Internet Source	1%	
7	123dok.com Internet Source	1%	
8	Isfarita Dahri, Any Tri Hendarini, Eka Roshifita Rizqi, Wanda Lasepa. "FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN JANTUNG DI RUANG RAWATINAP PENYAKIT DALAM RSUD KECAMATAN MANDAU", SEHAT : Jurnal Kesehatan Terpadu, 2023. Publication	1%	
9	yessi marlina. "GAMBARAN PENAMPILAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA MAKANAN	1%	