

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KUALITAS MENU MAKAN SIANG DITINJAU
DARI ASPEK CITA RASA PADA KARYAWAN PT TIRTA
INVESTAMA SOLOK TAHUN 2022**



KURNIA LAILATUL RAHMA
NIM : 192110094

JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2022

PERSETUJUAN PEMBIMBING
Tugas Akhir

"Gambaran Kualitas Menu Makan Siang Di Tinjau Dari Aspek Cita Rasa Pada
Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2022"

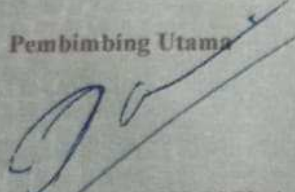
Disusun oleh:

KURNIA LAILATUL RAHMA
NIM: 192110094

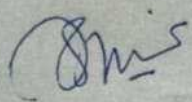
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal 06 juni 2022

Menyetujui :

Pembimbing Utama


(Zul Amri, DCN, M.Kes)
NIP : 19640420 198703 1 001

Pembimbing Pendamping


(Ismanilda, S.Pd, M.Pd)
NIP : 19681005 199403 2 002

Padang, 06 Juni 2022

Ketua Jurusan


(Kasmiyetti,DCN,M.Biomed)
NIP : 19640427 198703 2 001

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir

"Gambaran Kualitas Menu Makan Siang Karyawan Ditinjau Dari Aspek Cita Rasa Pada Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2022"

Disusun Oleh :

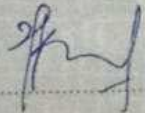
KURNIA LAHATUL RAHMA
Nim : 192110094

Telah di pertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal: 06 Juni, 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

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

(..........)

Anggota,

(Zulkifli, SKM, M.Si)
NIP.19620929 198803 1 002

(..........)

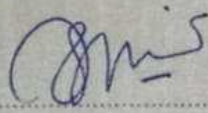
Anggota,

(Zul Amri,DCN,M.Kes)
19640420 198703 1 001

(..........)

Anggota,


(Ismanilda,S.Pd,M.Pd)
19681005 199403 2 002

(..........)

Padang, 21 Juni 2022

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang


(Kasnilyetti, DCN, M. Biomed)
NIP. 19640427 198703 2 001

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan diawah ini, Saya :

Nama Lengkap	: Kurnia Lailatul Rahma
NIM	: 192110094
Tanggal Lahir	: 27 Maret 2001
Tahun Masuk	: 2019
Peminatan	: Gizi Institusi
Nama Pembimbing Utama	: Zul Amri,DCN,M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping	: Ismanilda,S.Pd,M.Pd
Nama Dewan Penguji	: Irma Eva Yani,SKM,M.Si
Nama Anggota Penguji	: Zulkifli,SKM,M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam hasil tugas akhir saya yang berjudul "**Gambaran Kualitas Menu Makan Siang Karyawan Ditinjau Dari Aspek Cita Rasa Pada Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2022**".

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 21 Juni 2022



Kurnia Lailatul Rahma

192110094

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan diawah ini, Saya :

Nama Lengkap	: Kurnia Lailatul Rahma
NIM	: 192110094
Tanggal Lahir	: 27 Maret 2001
Tahun Masuk	: 2019
Peminatan	: Gizi Institusi
Nama Pembimbing Utama	: Zul Amri,DCN,M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping	: Ismanilda,S.Pd,M.Pd
Nama Dewan Penguji	: Irma Eva Yani,SKM.M.Si
Nama Anggota Penguji	: Zulkifli,SKM,M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam hasil tugas akhir saya yang berjudul **“Gambaran Kualitas Menu Makan Siang Karyawan Ditinjau Dari Aspek Cita Rasa Pada Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2022”**.

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 21 Juni 2022

Kurnia Lailatul Rahma

192110094

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RI PADANG
JURUSAN GIZI**

JURUSAN GIZI

Tugas Akhir, Juni 2022

Kurnia Lailatul Rahma

**Gambaran Kualitas Menu Makan Siang Ditinjau Dari Aspek Cita Rasa Pada
Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2021**

xiii+58halaman. 37 tabel, 6 lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan berkualitas baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen yang membutuhkannya. Kebutuhan konsumen khususnya pada karyawan yang bekerja pada suatu perusahaan sangat penting untuk diperhatikan karena tenaga kerja menghabiskan waktunya 35% setiap harinya di tempat kerja. Penampilan makanan dan rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa penampilan makanan meliputi warna, bentuk, cara penyajian, besar porsi dan tekstur makanan, sedangkan rasa makanan meliputi aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif, dimana hasil yang diperoleh akan memberikan gambaran kualitas menu makan siang yang ditinjau dari aspek cita rasa karyawan PT Tirta Investama Solok. Penelitian dilakukan di PT Tirta Investama Solok dari bulan Desember 2021 sampai Maret tahun 2022 dengan jumlah sampel sebanyak 64 responden dengan memberikan kuesioner, Cara menentukan sampel adalah secara acak sederhana (simple random sampling) menggunakan lotre (lot).

Hasil penelitian menunjukkan untuk aspek penampilan makanan rata rata responden memberikan penilaian cukup menarik dan untuk rasa makanan responden juga memberikan penilaian cukup menarik, jadi dari penelitian didapatkan bahwa untuk kualitas menu makanan di nilai cukup menarik.

Berdasarkan hasil penelitian sebaiknya menggunakan bahan makanan yang bervariasi dalam setiap siklusnya, lebih memperhatikan lama pengolahan makanan karena dapat mempengaruhi cita rasa makanan, memperhatikan lagi cita rasa menu yang disajikan baik itu penampilan makanan maupun rasa makanan.

Kata Kunci :Cita rasa makanan (Penampilan dan Rasa)

Daftar Pustaka :22(2006-2018)

**HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC
OF INDONESIA PADANG**

DEPARTMENT OF NUTRITION

Final Project, June 2022

Kurnia Lailatul Rahma

An Overview of the Quality of the Lunch Menu from the Taste Aspects of PT Tirta Investama Solok Employees in 2021

xiii+58 pages. 37tables, 6attachments

ABSTRACT

Food service is a series of activities starting from menu planning to distributing food to consumers. Food service is carried out with the aim of providing good quality food and the amount according to needs as well as proper and adequate service for consumers who need it. The needs of consumers, especially for employees who work in a company are very important to note because the workforce spends 35% of their time every day in the workplace. The appearance of food and the taste of food is part of the taste of the appearance of the food including the color, shape, presentation method, large portion and texture of the food, while the taste of food includes aroma, seasoning, level of maturity and temperature.

This type of research is descriptive, where the results obtained will provide an overview of the quality of the lunch menu in terms of the taste aspects of the employees of PT Tirta Investama Solok. The study was conducted at PT Tirta Investama Solok from December 2021 to March 2022 with a total sample of 64 respondents by providing a questionnaire. The method of determining the sample is simple random sampling using a lottery (lot).

The results showed that for the aspect of food appearance, the average respondent gave a quite interesting assessment and for the taste of the food the respondents also gave a quite interesting assessment, so from the study it was found that the quality of the food menu was quite attractive.

Based on the results of the study, it is better to use food ingredients that vary in each cycle, pay more attention to the length of food processing because it can affect the taste of food, pay more attention to the taste of the menu served, both the appearance of the food and the taste of the food.

Keywords: Food taste (taste and appearance)

Bibliography :22(2006-2018)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



IDENTITAS

Nama : Kurnia Lailatul Rahma
Nim : 192110094
Tempat/Tanggal Lahir : Sukarami, 27 Maret 2001
Agama : Islam
Status Perkawinan : Belum Menikah

NAMA ORANG TUA

Ayah : Jafrimanto
Ibu : Jumayeni
Alamat : Kayu aro, Kecamatan Gunung Talang, Kab Solok

RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Pendidikan	Tahun Ajaran
1	TK Pertiwi Kayu Aro	2006-2007
2	SDN 18 Batang Barus	2007-2013
3	SMPN 5 Gunung Talang	2013-2016
4	SMAN 2 Gunung Talang	2016-2019
5	Prodi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang	2019-2022

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyusun Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Kualitas Menu Makan Siang di Tinjau dari Aspek Cita Rasa Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2021”.

Penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini merupakan suatu rangkaian dari proses pendidikan pada Program Studi D-III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang, dan sebagai prasyarat dalam menyelesaikan Mata Kuliah Tugas Akhir di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan dan pengarahan dari Bapak Zul Amri, DCN,M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Ibu Ismanilda, S.Pd, M.Pd selaku Pembimbing Pendamping Tugas Akhir. Ucapan terima kasih penulis juga sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Ucapan terima juga penulis tujukan kepada:

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM,M.Si selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang.
2. Ibu Kasmiyetti, DCN, M. Biomed selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
3. Ibu Safyanti, SKM, M. Kes selaku KaProdi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.

4. Ibu Safyanti,SKM,M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Bapak dan Ibu Dosen beserta Civitas Akademika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
6. Teristimewa kepada Orang Tua yang sangat saya sayangi dan keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang, bimbingan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman Jurusan Gizi angkatan tahun 2019 yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Ucapan terima kasih penulis juga sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Padang, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Karyawan	6
C. Kualitas Menu	9
D. Cita Rasa	12
a. Rasa makanan	12
1. Aroma makanan	12
2. Bumbu makanan	12
3. Tingkat kematangan	13
4. Temperatur suhu	13
b. Penampilan makanan	14
1. Warna makanan	14
2. Bentuk makanan	14
3. Cara penyajian	16
4. Besar porsi	16
5. Tekstur makanan	16
E. Alur Berpikir	17
F. Kerangka Konsep	18
G. Defenisi operasional	18
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	25
C. Populasi dan Sampel	25
D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	26
E. Teknik Pengolahan Data	27

F. Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil.....	33
B. Pembahasan	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel.1	Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Pada Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022	31
Tabel.2	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	32
Tabel.3	Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	33
Tabel.4	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	33
Tabel.5	Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bentuk Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2021.....	33
Tabel.6	Distribusi Responden Berdasarkan Bentuk Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	34
Tabel.7	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Bentuk Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022	34
Tabel.8	Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bentuk Makanan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	35
Tabel.9	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	35
Tabel.10	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	36
Tabel.11	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 202.....	36
Tabel.12	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	37
Tabel.13	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022	37
Tabel.14	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	38
Tabel.15	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	38

Tabel.16	Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	39
Tabel.17	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	39
Tabel.18	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	40
Tabel.19	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	40
Tabel.20	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 202.....	41
Tabel.21	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	41
Tabel.22	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	42
Tabel.23	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun2022.....	42
Tabel.24	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	43
Tabel.25	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	43
Tabel.26	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	44
Tabel.27	Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	44
Tabel.28	Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	45
Tabel.29	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	45
Tabel.30	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	46
Tabel.31	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	46

Tabel.32	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022	47
Tabel.33	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	47
Tabel.34	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	48
Tabel.34	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022	48
Tabel.35	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	49
Tabel.36	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Lauk Nabati Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	49
Tabel.37	Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Sayur Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A Daftar Menu Makan Siang PT Tirta Investama Solok
- Lampiran B Kuesioner Penelitian Cita Rasa Makan Siang Karyawan PT Tirta Investama Solok
- Lampiran C Format Pengumpulan Data
- Lampiran D Daftar pertanyaan pengetahuan karyawan tentang keamanan dan higine sanitasi pada makan siang
- Lampiran E Lembaran persetujuan menjadi responden
- Lampiran F Master Tabel

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan berkualitas baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen yang membutuhkannya.

Proses pemasakan pada institusi berbeda dengan pemasakan jumlah porsi sedikit. Pada sistem penyelenggaraan makanan institusi, dimana bahan makanan yang sudah dipersiapkan dalam jumlah porsi banyak. Agar cita rasa hidangan dipertahankan kualitasnya, diperlukan tahap-tahap yang berbeda bila pemasakan dalam jumlah sedikit (Depkes, 2007).

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat.

Citarasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Moehyi, 1992).

Penampilan makanan dan rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa. Penampilan makanan ini meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian. Sedangkan rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa. Rasa ini meliputi aroma makanan, bumbu, tekstur makanan (Soegeng, 2004 dalam Liah 2015).

Kebutuhan konsumen khususnya pada karyawan yang bekerja pada suatu perusahaan sangat penting untuk diperhatikan karena tenaga kerja menghabiskan waktunya lebih dari 35% setiap harinya di tempat kerja. Demi menunjang produktivitas dan efisiensi dalam pekerjaannya perlu mendapatkan asupan gizi yang optimal. Di Indonesia sendiri belum banyak perusahaan yang memberikan fasilitas penyelenggaraan makan bagi buruh atau karyawannya, tidak seperti di Jepang, usaha yang berkaitan dengan penyediaan makanan bagi industri berada di bawah tanggung jawab Departemen Perburuhan yang telah memiliki peraturan dan ketentuan yang baku dalam pengelolaan makanan industri. Setiap institusi memberikan pelayanan makanan bagi pekerjanya dengan cara yang berbeda. Ada yang hanya menyediakan kantin dengan sistem kupon dan ada juga yang memberikan fasilitas katering bagi pekerjanya (Nurrachmah, 2016.)

Berdasarkan penelitian Februanty (2008), daya terima makan siang pada karyawan di PT. Isuzu Astra Motor Indonesia dinilai masih kurang baik yaitu sebesar 51,5%.

Survey awal pada PT Tirta Investama Solok yang di lakukan tanggal 20 November 2021 dapat diperoleh informasi dari karyawan disana bahwa terdapat 3 catering yang berbeda untuk melayani makanan karyawan,catering ini melakukan pelayanan secara bergantian setiap bulannya. Pihak PT Tirta investama solok memberikan rincian dana yang selanjutnya akan direncanakan sebagai menu oleh pihak catering,penyelenggaran makan siang yaitu jam 11:00-12:00 dengan melayani 175 orang karyawan setiap harinya.

Dari hasil wawancara didapatkan hasil bahwa ada karyawan yang jarang mengambil jatah makan siang ,hal ini dikarenakan karyawan kurang menyukai makanan yang disediakan, karyawan lebih memilih membawa makanan sendiri dari rumah maupun membeli makanan dari luar pabrik. Ketiga pihak catering yang bekerja sama dengan PT Tirta Investama Solok juga kurang memperhatikan variasi menu makanan yang disajikan.Berdasarkan keterangan wawancara menu lauk nabati yang diberikan pihak catering tidak sesuai,dimana pihak catering hanya memberikan satu potong kecil tahu atau tempe,selain itu untuk menu sayur juga di berikan dalam porsi yang sedikit.rasa dan penampilan menu yang diberikan sangat jauh dari kata baik,missal seperti sayur yang tidak berasa atau hambar ayam yang digoreng terlalu matang,juga nasi yang berwarna kecoklatan dan sedikit berbau.Banyak dari pihak karyawan protes terhadap penyelenggaran makanan tersebut mengingat jumlah dana yang dikelaurkan oleh pabrik tidak sesuai dengan kualitas menu yang diberikan.

Dari penjabaran di atas penulis amat tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Gambaran Kualitas Menu Makan Siang di Tinjau dari Aspek Cita Rasa Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2022”**

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran kualitas menu makan siang yang di tinjau dari aspek cita rasa PT Tirta Investama Solok tahun 2022 ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran cita rasa makan siang yang ditinjau dari aspek cita rasa pada karyawan PT Tirta Investama Solok tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

1. Diketahui gambaran kualitas menu ditinjau dari aspek penampilan makanan (warna,bentuk,cara penyajian,besar porsi,tekstur) yang disajikan di PT Tirta Investama Solok.
2. Diketahui gambaran kualitas menu ditinjau dari aspek rasa makanan (aroma,tingkat kematangan,suhu,bumbu) yang disajikan di PT Tirta Investama Solok.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian ilmiah sehingga dapat dijadikan bahan referensi.

2. Bagi institusi

Dapat menjadi informasi dan masukan untuk mengembangkan dan menyempurnakan penyelenggaraan makanan di Perusahaan.

3. Bagi pembaca

Sebagai acuan dan memberikan informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya khususnya pelayanan gizi institusi.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas ruang lingkup penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran kualitas menu makan siang ditinjau dari aspek cita rasa pada karyawan PT Tirta Investama Solok.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan pengelolaan makanan untuk orang banyak dengan tujuan tertentu. Pada hakekatnya, penyelenggaraan makanan merupakan suatu proses yang meliputi perencanaan menu, perencanaan anggaran belanja, penerimaan bahan makanan, persiapan, pengolahan, distribusi dan penyajian.

Penyelenggaraan makanan perlu menerapkan unsur ilmu manajemen agar hasil yang dicapai sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. manajemen adalah suatu proses yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan serta evaluasi yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan dengan menggunakan manusia dan sumber daya lainnya. Unsur yang dikelola dalam penyelenggaraan makanan adalah perpaduan antara aspek tenaga (manusia), dan bahan makanan, peralatan, metode dan waktu untuk menghasilkan makanan yang siap dikonsumsi, dengan menerapkan sistem kerja tertentu.

1. Tujuan penyelenggaraan makanan

Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan diolah dengan memenuhi syarat kesehatan dan kebersihan, memberikan pelayanan yang dapat memuaskan konsumen. Harga sesuai dengan pelayanan yang diberikan dan dapat dijangkau konsumen.

Lembaga yang menyediakan makanan dituntut untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik, pelayanan yang cepat dan menyenangkan, gizi seimbang dengan menu bervariasi, hingga serasi dengan pelayanan yang diberikan, standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi

2. Prinsip penyelenggaraan makanan

Untuk mencapai tujuan penyelenggaraan makanan dibutuhkan penerapan prinsip yaitu strategi yang menetapkan masukan (input) meliputi tenaga, dana, fasilitas, bahan makanan, dan prosedur. Kemudian proses yang meliputi perencanaan menu, pembelian bahan makanan, persiapan, pengolahan, pendistribusian, pengawasan, pelaporan dan evaluasi. Dan yang terakhir adalah keluaran (output) yaitu makanan yang bermutu yaitu memenuhi syarat gizi, cita rasa, dan syarat hygiene sanitasi, pelayanan yang baik, dan keuntungan memadai.

B. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya.

Menurut Rotua (2013), penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, material, dan dan berbagai sumberdaya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta citarasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan. Selanjutnya, sistem penyelenggaraan makanan institusi merupakan program terpadu dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan dan minuman, penggunaan sarana serta metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan.

C. Pengertian Penyelenggaran Makanan Karyawan

Penyelenggaraan makanan karyawan adalah penyediaan makanan bagi tenaga kerja untuk mencapai tingkat kesehatan dan stamina tenaga kerja yang sebaik-baiknya, sehingga dapat menciptakan suasana kerja yang memungkinkan tercapainya produktivitas kerja yang maksimal (Asniar, 2012). Penyelenggaraan makanan karyawan telah mengalami banyak perubahan karena meningkatnya biaya kerja dan berkurangnya subsidi perusahaan. Manajer juga menyadari bahwa pelayanan ini harus dilakukan secara mandiri dan menghasilkan pendapatan. Menu telah diperbaharui dan renovasi fasilitas juga dilakukan untuk membuat pelayanannya terlihat seperti penyelenggaraan makanan komersial/restoran. Tenaga khusus dipersiapkan dalam penyelenggaraan makanan karyawan. Selain itu juga dilakukan peninjauan kesehatan.

Tujuan diadakannya program makanan karyawan adalah untuk memberikan makanan yang lebih sehat dan kualitasnya tidak kalah dari restoran sehingga karyawan tidak akan meninggalkan gedung tempat mereka bekerja untuk mengambil jatah jam makan siang yang lebih lama. Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh, dikontrakkan dengan pemborong makanan, ataupun dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan. Kadang-kadang kegiatan pengelolaan ini dimodifikasi dengan kombinasi cara-cara yang telah dijelaskan sebelumnya. Penyediaan makanan bagi tenaga kerja ini merupakan bagian dari kegiatan pabrik atau pemilik perusahaan dan seyogyanya dalam penganggarnya diperhitungkan secara tepat dan teliti. Kesepakatan pengelolaan penyediaan makanan dimusyawarahkan oleh pihak manajemen perusahaan dan melibatkan bagian personalia serta para pekerjanya. Di Indonesia, perkembangan penyelenggaraan makanan karyawan menjadi catering yang melayani industri dengan sistem kontrak.

Karakteristik penyelenggaraan makanan industri:

1. Standar makanan yang disediakan diperhitungkan sesuai dengan beban kerja dan lama pekerjaan, serta pertimbangan situasi kerja. Dengan waktu kerja sekitar 8 jam, tenaga kerja memerlukan energi makanan yang mengandung sepertiga atau lebih makanan dari kebutuhan makanan sehari. Untuk variasi pekerja berat dan sedang yang membutuhkan sebanyak 2800 kalori dan 2500 kalori sehari. Penyediaan makanan berkisar antara 800-1100 kalori/kali makan, yang

dapat dibagi menjadi makanan lengkap ditambah segelas air manis atau sepotong makanan kecil.

2. Frekuensi makanan berkisar 1-6 kali per hari yaitu: 1-3 makanan lengkap dan selebihnya makanan atau minuman selingan.
3. Waktu makan pada umumnya seperti waktu makan di rumah, terutama makan siang atau makan sore, kadang kala ada makan pagi dan makan malam. Semua makanan diberikan diruang makan lengkap dengan air minum.
4. Pada saat pabrik tidak berproduksi yaitu pemberian makanan ditiadakan atau diganti bahan lain.
5. Diperlukan tenaga khusus yang mengelola serta melayani makanan di ruang makan.
6. Jumlah yang dilayani harusnya tetap, atau sedikit sekali mengalami perubahan.
7. Penyediaan untuk tamu dilakukan tersendiri atau terpisah.
8. Macam hidangan sederhana, tidak banyak variasi, dan disajikan menurut kemampuan perusahaan, tanpa mengabaikan kebutuhan lain.
9. Diperlukan tenaga khusus yang mengelola serta melayani makanan di ruang makan.
10. Jumlah yang dilayani harusnya tetap, atau sedikit sekali mengalami perubahan.
11. Penyediaan untuk tamu dilakukan tersendiri atau terpisah.
12. Macam hidangan sederhana, tidak banyak variasi, dan disajikan menurut kemampuan perusahaan, tanpa mengabaikan kebutuhan lain.

13. Pelayanan dapat dilakukan dengan berbagai cara, dan paling banyak dilakukan adalah menggunakan tiket makanan yang tertanggal. Makanan tidak dapat digantikan dengan uang.

Pengelolaan penyelenggaraan makanan industri ini sudah banyak dilakukan di Indonesia, terutama untuk perusahaan besar yang memperkerjakan lebih dari 500 buruh dengan manajemen yang cukup baik. Di Jakarta, hampir 50% perusahaan telah menyediakan makanan dengan berbagai cara pengelolaan dan dana yang berbeda. Kondisi ini sebenarnya telah ditetapkan dalam Surat Edaran Dirjen Binawas tahun 1979 yang menganjurkan agar perusahaan menyediakan makanan yang memenuhi syarat-syarat gizi dan kesehatan, agar pekerja dapat berproduksi maksimal.

D. Kualitas Menu

Kualitas dalam Bahasa Belanda disebut dengan istilah *qualitet* yang berarti mutu. Mutu adalah gambaran dan karakteristik menyeluruh dari barang atau jasa yang menunjukkan kemampuannya dalam memuaskan kebutuhan. Mutu dapat diukur dari kepuasan pelanggan, sementara itu kepuasan bersifat relative karena antara pelanggan satu dengan yang lain tidak bisa menunjukkan rasa kepuasan yang sama pada mutu pelayanan yang sama. Beberapa definisi kualitas antara lain kesesuaian dengan persyaratan atau tuntutan, kecocokan untuk pemakaian, pemenuhan kebutuhan pelanggan sejak awal dan setiap saat, dan sesuatu yang membahagiakan pelanggan atau konsumen.

Kualitas makanan adalah karakteristik dari produk yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Selain itu, kualitas produk makanan merupakan sesuatu yang dapat

ditawarkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan yang bermutu yang meliputi obyek fisik, jasa, tempat, organisasi, gagasan maupun pribadi yang mampu ditawarkan untuk diminta, dicari, dibeli, digunakan atau dikonsumsi pasar sebagai pemenuhan kebutuhan dan keinginan sesuai dengan kemampuannya terhadap makanan dan minuman yang sesuai dengan harapan pelanggan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hilaiyah pada tahun 2017 menunjukkan bahwa kualitas layanan dan kualitas produk berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan.

E. Cita Rasa

Makanan yang disajikan harus memenuhi 2 syarat utama yaitu cita rasa makanan harus memberikan kepuasan bagi yang memakannya dan makanan harus aman dalam arti makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh. Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera pencium dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat. Cita rasa makanan mengandung 2 aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan (PT Gramedia; Jakarta; 1992).

Cita rasa adalah suatu cara memilih makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampilan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Cita rasa merupakan bentuk kerja sama dari kelima macam indera manusia, yakni perasa, pencium,

perabaan, penglihatan, dan pendengaran. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak dilidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari citarasa (Wikipedia Bahasa Indonesia).

Ada kalanya makanan yang tersedia tidak mempunyai bentuk yang menarik meskipun kandungan gizinya tinggi, dengan arti lain kualitas dari suatu produk makanan sangat ditentukan oleh tingkat kesukaan konsumen terhadap makanan tersebut. Umumnya pengolah makanan selalu berusaha untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik. Kualitas makanan adalah keseluruhan sifat-sifat dari makanan tersebut yang berpengaruh terhadap konsumen.

Penilaiannya mutu makanan melalui Cita Rasa, dalam usaha untuk mendapatkan makanan citarasa makanan yang baik dimulai sejak memilih bahan makanan yang akan digunakan dan kemudian menyiapkan bahan makanan. Dua aspek utama dalam makanan adalah penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan pada saat dimakan. Rasa makanan mempunyai faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan.

(a) Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah :

1. Aroma makanan

Aroma atau bau makanan dapat merangsang keluarnya getah lambung dan banyak menentukan kelezatan dari makanan tersebut. Aroma lebih terpaut pada indera penciuman. (Arifiati, 2000). Aroma yang disebarkan oleh makanan adalah daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera

penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulny aaroma makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang menguap. Terbatasnya senyawa yang mudah menguap sebagai reaksi karena pekerjaan enzim, tetapi dapat juga terbentuk tanpa terjadi reaksi enzim. Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda (Moehyi, 1992) Aroma yang disebabkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera.

2. Bumbu masakan

Rasa merupakan salah satu komponen flavor yang terpenting, karena mempunyai pengaruh yang dominan pada cita rasa. Berbeda dengan aroma makanan yang ditimbulkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap, rasa makanan ditimbulkan oleh larutnya senyawa pemberi rasa ke dalam air liur yang kemudian merangsang saraf pengecap. Jadi rasa makanan pada dasarnya adalah perasaan yang timbul setelah menelan makanan (Moehyi, 1992). Rasa lebih banyak melibatkan indera pengecap (lidah). Penginderaan kecap dapat dibagi menjadi empat macam rasa utama yaitu : asin, manis, pahit, dan asam dan bahan penyedap Bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas.

3. **Tingkat kematangan**

Tingkat kematangan mempengaruhi cita rasa makanan. Tingkat kematangan makanan dalam masakan di Indonesia umumnya dimasak sampai matang benar. Makanan yang masuk ke dalam mulut dan setelah dikunyah akan menyebabkan air liur keluar yang kemudian menimbulkan rangsangan

pada syaraf pengecap yang adadi lidah. Makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna dan akanmenghasilkan senyawa yang lebih banyak yang berarti intensitas rangsangan menjadilebih tinggi. Kematangan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan jugaditentukan oleh cara memasak (Moehyi, 1992). Tingkat kematangan makanan dalam masakan belum mendapat perhatian karena umumnya masakan indonesia harus dimasak sampai masak benar.

4. Temperatur Makanan

Temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan (Moehyi, 1992). Suhu adalah tingkat panas darihidangan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan tidak sesuai dengan suhu penyajian yang tepat maka akan menyebabkan makanan tidak enak. makanan waktu disajikan merupakan penentu cita rasa makanan. Suhu makanan yangterlalu panas atau terlalu dingin akan mengurangi sensitifitas syaraf terhadap rasamakanan. (Moehyi, 1992) Sensitivitas terhadap rasa berkurang bila suhu tubuh di bawah 20 Makanan yang panas akan membakar lidah dan merusak kepekaan kuncupcecapan. Sedangkan makanan yang dingin dapat membius kuncup cecapan sehingga tidak peka lagi (Winarno, 1992).

(b) **Penampilan makanan terdiri dari :**

a. Warna makanan

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna daging yang sudah berubah menjadi coklat kehitaman, warna sayuran yang sudah berubah menjadi pucat sewaktu disajikan, akan

menjadi sangat tidak menarik dan menghilangkan selera untuk memakannya. Karena itu, untuk mendapatkan warna makanan yang sesuai dan menarik harus digunakan teknik memasak tertentu. Kadang-kadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat pewarna yang berasal dari berbagai bahan alami, seperti daun-daun dan zat *warna sintetis* (buatan) yang dapat dibeli di warung dan apotik.

b. Konsistensi atau teksturmakanan

Konsistensi makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat atau kental akan memberikan rangsang yang lebih lambat terhadap indera kita.⁵

Konsistensi makanan juga mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Konsistensi telur yang dimasak setengah masak harus berbeda dengan konsistensi telur yang direbus sampai masak. Konsistensi kue puding akan berbeda dengan konsistensi vla yang digunakan untuk pengisi kue sus dan sebagainya.⁵ Cara memasak, lama waktu memasak makanan akan menentukan pula konsistensi makanan.

c. Bentuk makanan yang disajikan

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan waktu disajikan dapat dibedakan menjadi beberapa macam bentuk berikut ini.⁵

1. Bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan. Misalnya, ikan sering disajikan dalam bentuk aslinya dengan lengkap. Ayam panggang dan kambing guling disajikan dalam bentuk aslinya. Bentuk yang

menyerupai bentuk asli, tetapi bukan merupakan bahan makanan yang utuh. Ayam kodok misalnya, dibuat menyerupai asli ayam.

2. Bentuk yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanan dengan teknik tertentu atau mengiris bahan makanan dengan cara tertentu.
3. Bentuk sajian khusus seperti bentuk nasi tumpeng atau bentuk lainnya yang khas. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan

a. Porsi makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan. Banyaknya jumlah makanan yang disajikan juga berkaitan dengan penampilan makanan, hidangan yang terlalu banyak atau terlalu kecil jumlahnya akan mengurangi nilai dalam penampilan makanan.⁵Oleh karena itu, dalam penyelenggaraan makanan institusi dibutuhkan standar porsi yang berguna untuk menjadi acuan dalam menentukan kebutuhan gizi yang dianjurkan.

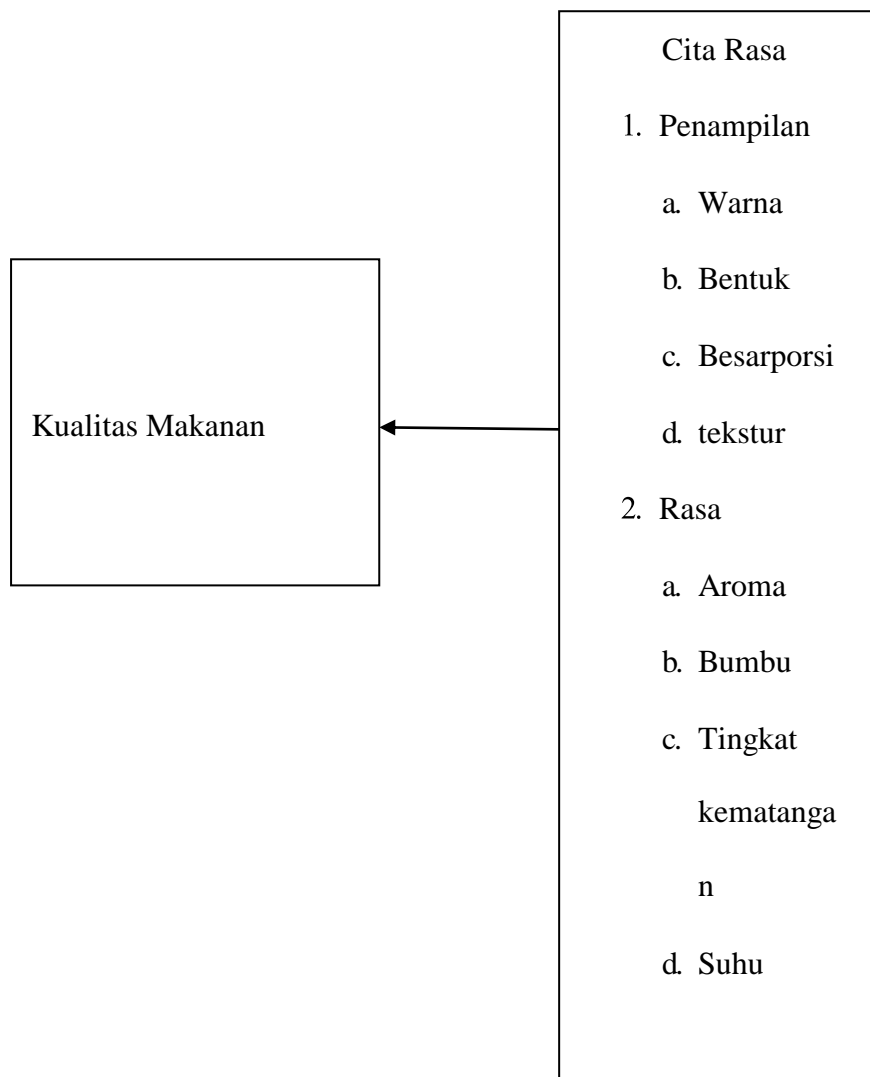
b. Penyajian makanan

Penyajian makanan memberikan arti khusus bagi penampilan makanan. Penyajian dirancang untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi dan dapat memuaskan konsumen. Cara penyajian yang menarik dan tidak berserakan serta penggunaan wadah yang tepat akan memberikan nilai tambah terhadap penampilan makanan. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti.

F. Alur Berpikir

Kualitas menu dapat dilihat dari aspek cita rasa makanan kualitas makanan meliputi penampilan dan rasa makanan yang dihasilkan. Penampilan makanan dapat dinilai dari segi warna, tekstur, bentuk, cara penyajiandan porsi, sedangkan rasa makanan dapat dinilai dari aroma, bumbu, tingkat kematangan, kerenyahan, suhu dan keempukan makanan saat disajikan.⁴ nilai gizi yang seimbang dan cita rasa yang tinggi akan berpengaruh terhadap daya terima makan dan status gizi seseorang.

Kerangka Konsep



G. Defenisi Operasional

No	Variable	Defenisi	Cara ukur	Hasilukur	Skala
1	Cita rasa	Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu	Angket	Puas (2) Tidak puas (1)	Ordinal
	a.Penampilan makanan	Gabungan penelitian responden terhadap penampilan makanan dengan criteria warna, bentuk, dan porsi makanan	Angket	Kurang menarik (1) Cukup menarik (2) Menarik (3)	Ordinal

1) Warna	Penilaian responden mengenai kombinasi warna makanan yang terlihat saat makanan disajikan	Angket	Menarik (3) Cukup menarik (2) Tidak menarik (1) Sangat suka (3)	Ordinal
2) Bentuk	Penilaian responden berkaitan dengan model potongan /irisian dari bahan makanan yang disajikan	Angket	Menarik (3) Cukup menarik (2) Tidak menarik (1)	Ordinal
3) Tekstur	Penilaian responden berkaitan dengan kepadatan dan kekentalan dari suatu makanan yang sesuai dengan jenis makanannya	Angket	Lunak (3) Cukup lunak (2) Tidak lunak (1)	Ordinal
4) porsi	Penilaian responden tentang banyaknya makanan yang disajikan.	Angket	Sesuai (3) Cukup sesuai (2) Tidak sesuai (1)	Ordinal

b.rasa	Gabungan penilaian responden terhadap penampilan makanan dengan kriteria aroma, rasa,kematangan,dan suhu .	Angket	Sesuai (3) Cukup sesuai (2) Tidak sesuai (1)	Ordinal
1) aroma	Penilaian responden mengenai rasa bumbu yang timbul setelah mencicipi makanan yang disajikan.	Angket	Sesuai (3) Cukup sesuai (2) Tidak sesuai (1)	Ordinal
2) kematangan	Penilaian responden mengenai tingkat kematangan pemasakan bahan makanan yang disajikan.	Angket	Matang (3) Cukup matang (2) Tidak matang (1)	Ordinal
3) bumbu	Penilaian responden mengenai bumbu pada makanan yang	Angket	Suka (3) Cukup suka (2)	Ordinal

disajikan

Tidak suka (1)

4) suhu

Penialian responden mengenai Angket
suhu/temperatur dari makanan pada
saat makanan dihidangkan

Sesuai (3)

Cukup sesuai (2)

Tidak sesuai (1)

Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif, dimana hasil yang diperoleh akan memberikan gambaran kualitas menu makan siang yang ditinjau dari aspek cita rasa karyawan PT Tirta Investama Solok.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di PT Tirta Investama Solok dari bulan Desember 2021 sampai Maret tahun 2022.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh karyawan PT Tirta Investama Solok yang berjumlah 175 orang. Sampel dipilih menggunakan rumus sederhana dengan rumus Slovin.

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$
$$\frac{175}{1 + 175 \times 0,01}$$
$$\frac{175}{1 + 1,75}$$
$$\frac{175}{2,75}$$
$$= 10$$

Berarti jumlah sampel yang di gunakan dalam penelitian ini berjumlah 64 orang.Cara menentukan sampel adalah secara acak sederhana (simple random sampling) menggunakan lotre (lot).

Kriteria inklusi

1. Karyawan PT Tirta Investama Solok yang bekerja di bagain office
2. Bersedia di jadikan sampel penelitian
3. Dapat berkomunikasi dengan baik

Objek lain dalam penelitian ini adalah hidangan makanan yang di sajikan kepada karyawan PT Tirta Investama Solok.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari lapangan atau tempat penelitian. Data primer ini didapatkan melalui penyebaran kuesioner penampilan makanan dan rasa yang meliputi warna,bentuk,tekstur,cara penyajian dan bsar porsi, aroma,bumbu,tingkat kematangan dan suhu. terhadap 10 responden,dengan cara memberikan kuesioner kepada masing masing karyawan.

b. Data sekunder

Data yang meliputi keadaan umum lokasi penelitian, dikumpulkan dan disajikan dalam bentuk deskriptif berdasarkan data yang didapat.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Pengolahan data dilakukan terhadap variable yang akan di teliti yakni sebagai berikut:

a. Kualitas menu

Penilaian kualitas menu dengan cara observasi dengan menggunakan format penilaian. Data yang telah dikumpulkan selama penelitian diklasifikasikan dalam kategori penampilan (warna,bentuk,cara penyajian,besar porsi,tekstur) rasa (aroma,bumbu,tingkat kematangan,suhu) kemudian didapatkan persentase terhadap setiap item penilaian dan dideskripsikan dalam bentuk narasi.Pengolahan data hasil penelitian dilakukan secara manual dan komputerisasi dengan menggunakan program SPSS untuk tanggapan cita rasa terkait rasa dan penampilan makanan. Pengolahan dapat dilakukan setelah terkumpulnya data primer.

1. Editing

Setelah kuesioner diisi, maka setiap jawaban pada kuesioner diperiksa kelengkapan isi jawaban dari setiap pertanyaannya. Hal ini bertujuan untuk melengkapi data yang kurang sebelum pengolahan data.

2. Coding (pemberian kode)

Setelah editing selesai dilakukan, tahap selanjutnya adalah pemberian kode untuk setiap data pada kuesioner.Pemberian kode dilakukan untuk mempermudah pada saat analisa.Untuk mempercepat

pemasukan data maka dilakukan dengan memberi nilai skor pada setiap jawaban dari variabel.

Skor serta untuk aspek cita rasa yang dilihat dari penampilan dan cita rasa yaitu:

1. Penampilan Makanan

a. Warna dan bentuk makanan dengan skor sebagaiberikut:

1. Tidak menarik : skor1
2. Cukup menarik : skor2
3. Menarik : skor3

Warna dan bentuk makanan dikategorikan: 1= kurang menarik bila skor $<$ mean, dan 2 = menarik bila skor \geq mean

b. Besar porsi skor sebagaiberikut:

1. Tidak sesuai : skor1
2. Cukup sesuai : skor2
3. Sesuai : skor3

Besar porsi makanan dikategorikan menjadi : 1= kurang sesuai bila skor $<$ mean, dan 2 = sesuai bila skor \geq mean.

c. Cara penyajian

1. Tidak baik : skor1
2. Cukup baik : skor2
3. Baik : skor3

Cara penyajian makanan dikategorikan menjadi: 1= kurang baik bila skor $<$ mean, dan 2 = baik bila skor \geq mean

d. Tekstur makanan

1. Tidak sesuai : skor1
2. Cukup sesuai : skor2
3. Sesuai : skor3

Tekstur makanan dikategorikan menjadi: 1= kurang sesuai bila skor < mean, dan 2 = sesuai bila skor \geq mean.

Rata-rata dari aspek warna, bentuk, besar porsi, cara penyajian dan tekstur makanan kemudian dikompositkan menjadi aspek penampilan makanan, dengan kategori: 1= kurang baik bila skor < mean, dan 2 = baik bila skor \geq mean.

2. Rasa makanan

a. Aroma makanan dengan skor sebagai berikut:

1. Tidak sesuai : skor1
2. Cukup sesuai : skor2
3. Sesuai : skor3

Aroma makanan dikategorikan menjadi: 1 = kurang sesuai bila skor < mean, dan 2 = sesuai bila skor \geq mean

b. Bumbu makanan

1. Tidak suka : skor1
2. Kurang suka : skor2
3. Suka : skor3

Bumbu makanan dikategorikan menjadi: 1= kurang suka bila skor < mean, dan 2 = suka bila skor \geq mean.

c. Tingkat kematangan

1. Tidak matang : skor1
2. Cukup matang : skor2
3. Matang : skor3

Tingkat kematangan dikategorikan menjadi: 1= kurang matang bila skor < mean, dan 2 = matang bila skor \geq mean

d. Suhu makanan

1. Tidak sesuai : skor1
2. Cukup sesuai : skor2
3. Sesuai : skor3

Suhu makanan dikategorikan menjadi: 1= kurang sesuai bila skor < mean, dan 2 = sesuai bila skor \geq mean.

Rata-rata dari aspek aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu makanan kemudian dikompositkan menjadi aspek penampilan makanan, yang kemudian dikategorikan menjadi: 1= kurang baik bila skor < mean, dan 2 = baik bila skor \geq mean.

3. Entry

Setelah selesai diberikan kode, maka data diolah dengan program komputer *microsoft excel* dan SPSS. *Microsoft excel* digunakan untuk memperoleh nilai rata-rata dari setiap aspek yang dinilai, setelah mendapatkan hasilnya data tersebut di ekspor ke program SPSS untuk melihat distribusi frekuensinya kemudian di deskripsikan berdasarkan tabel distribusi frekuensi.

4. Cleaning (membersihkan data)

Cleaning data merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang telah di entry. Kesalahan tersebut terjadi pada saat kita memasukkan data kekomputer dengan mempertimbangkan kesesuaian jawaban dengan maksud kuesioner, kelogisan, dan dengan melihat distribusi frekuensi dari variabel.

F. Analisis Data

Analisis data merupakan kegiatan mengolah dan hasil penelitian menjadi informasi yang dapat digunakan untuk mengambil kesimpulan dalam suatu penelitian. Analisa yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah analisa univariat, sehubungan dengan metode penelitian yang bersifat deskriptif. Analisa univariat adalah analisa setiap variabel yang dinyatakan dengan sebaran *frequensi table*, baik secara angka-angka mutlak maupun secara persentase, disertai dengan penjelasan kualitatif. Adapun variabel yang akan dianalisis dengan cara univariat adalah cita rasa menu: rasa makanan dan penampilan makanan yang disajikan di PT Tirta Investama Solok.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum PT Tirta Investama Solok

PT Tirta investama terletak di daerah kecamatan Gunung Talang ,kabupaten solok,Sumatra barat. Salah satu industri yang ada di kecatamatan gunung talang adalah industry air mineral (Aqua). Telah hadir aqua di Indonesia pada Tahun 1973,adanya misi AQUA memberikan untuk kesehatan kepada masyarakat Indonesia melalui produk air mineral yang sehat dan berkualitas.pada tahap awal sementarapabrik aqua solok ini hanya akan diproduksi gallon,aqua menengah dan aqua besar dan hasil produk pemasaran ini selanjutnya akan didistribusikan ke wilayah Sumatra barat,Riau,Jambi dan Bengkulu.

Air kemasan mineral (Aqua) didirikan pada tanggal 20 juni 2013,air mineral aqua dinamakan PT Tirta Investama dikarenakan air mineral kemasan berasal dari air pengunungan,didirikan perusahaan swasta kabupaten solok,mau mendirikan sebuah pabrik yang besar yaitu air mineral,soalnya masyarakat masyarakat dikabupaten solok pekerjaannya banyak yang berkebun dan bertani,dan perusahan Swasta mendirikan sebuah pabrik untuk masyarakat Kabupaten Solok bisa bekerja dan dapat pekerjaan. PT Tirta Investama merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri di kabupaten solok,bahkan lebih dari itu dengan pembangunan ekonomi dan memberikan kepada manusia kemampuan yang lebih besar menguasai alam

sekitar dan mempertinggi tingkat kebebasannya dalam mengadakan suatu tindakan tertentu untuk membuat suatu lapangan pekerjaan.

2. Gambaran Penyelenggaran Makan Siang

Penyelenggaran makan siang dilakukan oleh pegawai catering sebanyak 3 orang dimana pihak catering tinggal memberikan nasi kotak kepada karyawan,dan setiap karyawan mendapatkan 1 kotak yang berisi nasi,lauk hewani,lauk nabati,sayur,buah dan kerupuk, dan untuk hari jumat di tambahkan 1 buah susu atau yakult.

3. Siklus Menu 6 Hari Makan Siang di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Menu ke	Menu Siang
Senin	<ol style="list-style-type: none">1. Ayam rica rica2. Tempe goreng3. Sayur kangkung4. Buah salak5. Kerupuk
Selasa	<ol style="list-style-type: none">1. Goreng belut2. Tahu goreng3. Kentang goreng4. Sayur sawi5. Semangka6. Kerupuk
Rabu	<ol style="list-style-type: none">1. Pecel ayam2. Tahu goreng3. Ketimun4. Yakult
Kamis	<ol style="list-style-type: none">1. Goreng ayam2. Tempe goreng3. Sup wortel4. Pisang5. Kerupuk
Jumat	<ol style="list-style-type: none">1. Rendang daging2. Tahu goreng3. Tumis toge4. Papaya5. Kerupuk
Sabtu	<ol style="list-style-type: none">1. Ayam lado hijau2. Tahu goreng

3. Tumis kangkung
 4. Pisang
 5. Kerupuk
-

a. Kualitas menu makanan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di PT Tirta Investama Solok dapat diketahui kualitas menu terdiri atas penampilan makanan dan rasa makanan, rasa makanan dimana terdiri dari warna makanan, bentuk makanan, besar porsi, cara penyajian, dan tekstur makanan.

1) Penampilan makanan

Penampilan makanan yang menarik dan disajikan dengan baik menyebabkan ketertarikan sehingga akan mempengaruhi seseorang untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Pada penelitian ini aspek aspek yang termasuk ke dalam penampilan makanan adalah warna, bentuk, cara penyajian, besar porsi, dan tekstur.

a. Warna makanan

1. Makanan pokok

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Pada Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	rata rata %
Tidak menarik	18.2%	0	18.2%	0	6.2%	18.2%	10.1
Cukup menarik	0	18.2%	0	72.7%	15.6%	0	17.7
Menarik	81.1%	81.1%	81.1	27.3%	78.2%	81.1%	71.6

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 10.1% menyatakan tidak menarik, 17.7% menyatakan cukup menarik dan 71.6% menyatakan menarik.

2. Lauk hewani

Tabel 2 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak menarik	80.0%	70.0%	60.0%	100 %	40.0%	40.0%	65
Cukup menarik	20.0%	30.0%	40.0%	0	60.0%	60.0%	35
Menarik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 65% responden menyatakan tidak menarik, 35% menyatakan cukup menarik.

3. Lauk nabati

Tabel 3 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak menarik	60.0%	80.0%	40.0%	40.0%	30.0%	70.0%	53.3
Cukup menarik	40.0%	20.0%	60.0%	60.0%	70.0%	30.0%	46.6
Menarik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 53.3% responden menyatakan tidak menarik, 46.6% responden menyatakan cukup menarik.

4.Sayur

Tabel 4 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Terhadap Warna Makanan Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak menarik	0	60.0%	90.0%	100%	100%	70.0%	70
Cukup menarik	100%	40.0%	10.0%	0	0	30.0%	30
Menarik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 70% responden menyatakan tidak menarik, 30% responden menyatakan cukup menarik.

b.Bentuk makanan

1. Makanan pokok

Tabel 5 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bentuk Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2021

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak menarik	27.3%	0	0	0	0	0	27.3
Cukup menarik	0	85.3%	65.3%	81,3%	70.2%	50.9%	58.8
Menarik	72.2%	14.7%	34.7%	18.7%	29.8%	49.1%	36.5

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 27.3% responden menyatakan tidak menarik, 58.8% responden menyatakan cukup menarik, dan 36.6% responden menyatakan menarik.

2. Lauk hewani

Tabel 6. Distribusi Responden Berdasarkan Bentuk Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak menarik	70.0%	90.0%	50.0%	60.0%	40.0%	90.0%	66.7
Cukup menarik	30.0%	10.0%	50.0%	40.0%	60.0%	10.0%	48.3
Menarik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa dari 10 sebanyak 66.7% responden menyatakan tidak menarik, 48.3% responden menyatakan cukup menarik.

3. Lauk nabati

Tabel 7. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bentuk Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak menarik	50.0%	100%	100.0%	70.0%	50.0%	60.0%	71.7
Cukup menarik	50.0%	0	0	30.0%	50.0%	40.0%	28.3
Menarik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 71.7% responde menyatakan tidak menarik, 28.3% responden menyatakan cukup menarik.

4.Sayur

Tabel 8 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bentuk Makanan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak menarik	20.0%	30.0%	100.0%	70.0%	60.0%	70.0%	58.3
Cukup menarik	80.0%	70.0%	0	30.0%	40.0%	30.0%	41.7
Menarik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 8 dapat diketahui bahwa dari 10 sebanyak 58.3% responden menyatakan tidak menarik,41.7% responden menyatakan cukup menarik.

c. Besar porsi

1. Makanan pokok

Tabel 9 Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata
----------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	------

							rata%
Tidak sesuai	45.5%	20.0%	0%	0	18.4%	9.1%	15.5
Cukup sesuai	54.5	80.0%	60.0%	70.0%	25.3%	12.3%	50.5
Sesuai	0	0	40.0%	30.0%	56.3%	78.6%	34.0

Berdasarkan tabel 9 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 15.5% responden menyatakan tidak sesuai, 50.5% responden menyatakan cukup sesuai, dan 34.0% responden menyatakan sesuai.

2. Lauk hewani

Tabel 10 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	50.0%	100%	60.0%	70.0%	60.0%	70.0%	68.3
Cukup sesuai	50.0%	0	40.0%	30.0%	40.0%	30.0%	31.7
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 10 dapat di ketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 68.3% responden menyatakan tidak sesuai, 31.7% responden menyatakan cukup sesuai.

3.Lauk nabati

Tabel 11 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	60.0%	80.0%	100%	60.0%	100%	50.0%	75
Cukup sesuai	40.0%	20.0	0	40.0%	0	50.0%	25
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 11 dapat di ketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 75% responden menyatakan tidak sesuai, 25% responden menyatakan cukup sesuai.

4.Sayur

Tabel 12 Distirbusi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100
Cukup sesuai	0	0	0	0	0	0	0
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 12 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 100% responden menyatakan tidak sesuai.

d. Cara penyajian

1. Makanan pokok

Tabel 13 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak baik	0	0	0	0	0	0	0
Cukup baik	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100
Baik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 13 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 100% responden menyatakan cukup baik.

2. Lauk hewani

Tabel 14 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak baik	60.0%	70.0%	70.0%	50.0%	60.0%	40.0%	53.3
Cukup baik	40.0%	30.0%	30.0%	50.0%	40.0%	60.0%	41.7
Baik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 13 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 53.3% responden menyatakan tidak baik,41.7% responden menyatakan cukup baik.

3.Lauk nabati

Tabel 15 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak baik	60.0%	70.0%	100%	90.0%	60.0%	50.0%	71.7
Cukup baik	40.0%	30.0%	0	10.0%	40.0%	50.0%	28.3
Baik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 15 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 71.7% responden menyatakan tidak baik,28.3% responden menyatakan cukup baik.

4.Sayur

Tabel 16 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Cara Penyajian Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
----------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	------------

Tidak baik	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100
Cukup baik	0	0	0	0	0	0	0
Baik	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 16 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 100% responden menyatakan tidak sesuai.

5. Tekstur makanan

1. Makanan pokok

Tabel 17 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	0	0	0	0	0	0
Cukup sesuai	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 17 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 100% responden menyatakan cukup sesuai.

2.Lauk hewani

Tabel 18 Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	50.0%	50.0%	20.0%	50.0%	50.0%	50.0%	45
Cukup sesuai	50.0%	50.0%	80.0%	50.0%	50.0%	50.0%	55
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 18 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 45% responden menyatakan tidak sesuai,55% responden menyatakan cukup sesuai.

3.Lauk nabati

Tabel 19. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	40.0%	40.0%	0	30.0%	10.0%	30.0%	25
Cukup sesuai	60.0%	60.0%	100.0%	70.0%	90.0%	70.0%	75
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 19 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 25% responden menyatakan tidak sesuai, 75% responden menyatakan cukup sesuai

4.Sayur

Tabel 20. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	0	0	30.0%	0	50.0%	13.3

Cukup sesuai	100%	100%	100%	70.0%	100%	50.0%	86.7%
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 20 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 13.3% responden menyatakan tidak sesuai,86.7% responden menyatakan cukup sesuai.

2) Rasa makanan

a. Aroma makanan

1.Makanan pokok

Tabel 21. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	0	0	10.0%	0	0	1.7
Cukup sesuai	100%	100%	100%	90.0%	100%	100%	98.3
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 21 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 1.7% responden menyatakan tidak sesuai.98.3% responden menyatakan cukup sesuai.

2.Lauk hewani

Tabel 22. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
----------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	------------

Tidak sesuai	0	100%	0	50.0%	100.0%	0	38.3
Cukup sesuai	100%	0	100%	50.0%	0	100%	61.7
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 22 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 38.3% responden menyatakan tidak sesuai, 61.7% responden menyatakan cukup sesuai.

3.Lauk nabati

Tabel 23. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	100%	70.0%	100%	0	100%	61.7
Cukup sesuai	100%	0	30.0%	0	100%	0	38.3
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 23 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 61.7% responden menyatakan tidak sesuai,38,3% respondden menyatakan cukup sesuai.

4.Sayur

Tabel 24. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	50.0%	40.0%	0	30.0%	100%	10.0%	38.3

Cukup sesuai	50.0%	60.0%	100%	70.0%	0	90.0%	61.7
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 24 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 38.3% responden menyatakan tidak sesuai, 61.7% responden menyatakan cukup sesuai.

b. Bumbu Makanan

1. Lauk hewani

Tabel 26. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak suka	70.0%	100%	0	80.0%	50.0%	80.0%	63.3
Cukup suka	30.0%	0	100%	20.0%	50.0%	20.0%	36.7
Suka	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 26 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 63.3% responden menyatakan tidak suka, 36,7% responden menyatakan cukup suka.

2. Lauk nabati

Tabel 27. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak suka	100%	80.0%	50.0%	60.0%	70.0%	10.0%	61.7
Cukup suka	0	20.0%	50.0%	40.0%	30.0%	90.0%	38.3
Suka	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 27 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 61.7% responden menyatakan tidak suka,38.3% responden menyatakan cukup suka.

3.Sayur

Tabel 28. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak suka	100%	100%	0	60.0%	50.0%	0	51.7
Cukup suka	0	0	100%	40.0%	50.0%	100.0%	48.3
Suka	0	0	0%	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 28 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 51.7% responden menyatakan tidak suka, 48.3% responden menyatakan cukup suka

c. Tingkat kematangan

1.Makanan pokok

Tabel 29.Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	0	40.0%	0	0	0	6.7
Cukup sesuai	80.0%	100%	60.0%	100%	100%	100%	90
Sesuai	20.0%	0	0	0	0	0	3.3

Berdasarkan tabel 29 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 6.7% responden menyatakan tidak sesuai,90% responden menyatakan cukup sesuai, dan 3.3% responden menyatakan sesuai.

2.Lauk hewani

Tabel 30.Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	50.0%	30.0%	0	10.0%	30.0%	0	20
Cukup sesuai	50.0%	70.0%	100%	90.0%	70.0%	100%	80
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 30 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 20% responden menyatakan tidak sesuai, 80% responden menyatakan cukup sesuai.

2.Lauk nabati

Tabel 31.Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	30.0%	50.0%	20.0%	0	0	0	13.3

Cukup sesuai	70.0%	50.0%	80.0%	100%	100%	100%	86.7
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 31 dapat diketahui bahwa dari 10 responden sebanyak 13.3% responden menyatakan tidak sesuai,86.7% responden menyatakan cukup sesuai.

4.Sayur

Tabel 32.Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Tingkat Kematangan Terhadap Sayur di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	40.0%	20.0%	0	30.0%	40.0%	50.0%	30
Cukup sesuai	60.0%	80.0%	100%	70.0%	60.0%	50.0%	70
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 32 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 30.% responden menyatakan tidak sesuai,70.% menyatakan cukup sesuai.

d. Suhu makanan

1.Makanan pokok

Tabel 33.Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	0	30.0%	60.0%	0	0	15

Cukup sesuai	100%	100%	70.0%	30.0%	100%	100%	85
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 32 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 15% responden menyatakan tidak sesuai, 85% responden menyatakan cukup sesuai.

2. Lauk hewani

Tabel 34. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Lauk Hewani di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	100%	100%	0	30.0%	50.0%	30.0%	51.7
Cukup sesuai	0	0	100%	70.0%	50.0%	60.0%	48.3
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 34 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 51.7% responden menyatakan tidak sesuai, 48.3% responden menyatakan cukup sesuai.

3. Lauk nabati

Tabel 35. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Lauk Nabati di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	70.0%	50.0%	0	0	100%	35

Cukup sesuai	100%	30.0%	50.0%	100%	100%	0	65
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 35 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 35% responden menyatakan tidak sesuai, 65% responden menyatakan cukup sesuai.

4.Sayur

Tabel 36. Distribusi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan Terhadap Makanan Pokok di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Kategori	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Rata rata%
Tidak sesuai	0	50.0%	0	50.0%	0	100%	33.3
Cukup sesuai	100%	50.0%	100%	50.0%	100%	0	66.7
Sesuai	0	0	0	0	0	0	0

Berdasarkan tabel 36 dapat diketahui bahwa dari 10 responden 33.3% responden menyatakan tidak sesuai, 66.7% responden menyatakan cukup sesuai. .

Tabel 37. Distribusi Frekuensi Cita Rasa Makanan di PT Tirta Investama Solok Tahun 2022

Cita rasa	Tidak suka/ tidak sesuai/tidak menarik (%)	Cukup suka/cukup sesuai/cukup menarik (%)	Suka/sesuai/menarik (%)
Penampilan			
Warna makanan	49.9	45.8	17.9
Bentuk makanan	60.15	44.25	9.12
Besar porsi	64.7	26.7	85
Cara penyajian	56.22	42.4	0
Tekstur makanan	20.8	79.1	0
Rasa			
Aroma	35.8	64.1	0
Bumbu	47.1	52.9	0
Tingkat kematangan	17.5	81.6	0.8
Suhu	33.7	63.7	0

B. Pembahasan

1. Penampilan makanan

Penampilan makanan yang baik dapat memberikan rangsangan dari indera penglihatan sehingga dapat menggugah selera makan dari makanan yang disajikan warna dan bentuk makanan yang tidak menarik, besar porsi yang tidak sesuai dengan yang seharusnya, cara penyajian makanan yang kurang baik serta tekstur makanan yang kurang sesuai akan menurunkan cita rasa dari makanan.

a. Warna makanan

Hasil penelitian terhadap warna makanan menunjukkan bahwa 49% responden menyatakan warna makanan tidak menarik, Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan. Untuk menghasilkan warna menarik dalam penyelenggaraan makanan biasanya membuat siklus menu untuk menghasilkan warna yang beraneka ragam. Dengan adanya siklus menu dapat dikombinasikan warna-warna yang menarik yang dapat meningkatkan selera bagi orang yang melihat makanan tersebut

Penilaian responden terhadap warna makanan pada lauk hewani dominan tidak menarik pada hari ke1 dimana menunya ada ayam rica rica warnanya tidak menarik,karna tidak merah dan pucat.untuk lauk nabati dominan tidak menarik pada hari ke2 dimana menunya tahu goreng karna warna tahu goreng nya sedikit hitam dan gosong.untuk sayuran lebih dominan menilai tidak menarik pada hari ke 3 4 5 dan 6 dimana menu nya ada ketimun,sup wortel,tumis tauge,dan tumis kangkung karna dinilai warna nya yang tidak menarik dan sudah kecoklatan.

Menurut Maryati (2000) didalam suatu hidangan makanan warna merupakan sesuatu yang perlu diperhatikan, karena warna salah satu faktor yang mempengaruhi selera makan. Warna makanan dapat dipengaruhi oleh lamanya waktu pengolahan baik itu digoreng, ditumis, direbus ataupun jenis pengolahan lainnya.

Penelitian yang dilakukan di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglangan terdapat pasien menilai warna makanan kurang menarik rata rata 27.62%. Menurut penelitian Mourbas et al di RSUD Prof.Dr.M.A Hanafiah Batu Sangkar menyatakan bahwa rasa dari makanan yang disajikan tidak memuaskan atau tidak berasa dan warna dari makanan yang disajikan tidak menarik sehingga tidak menggugah selera makan yang baik.

b. Bentuk makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 60.15% responden menyatakan tidak menarik. Penilaian responden terhadap bentuk makanan lebih dominan menilai tidak menarik pada lauk hewani pada hari ke 1 2 dan 6 dimana menu nya ada ayam rica rica, goreng belut, ayam lado hijau dinilai tidak menarik karena bentuk potongan yang tidak sesuai terutama belut yang hanya di potong kecil kecil. Untuk lauk nabati penilaian responden lebih dominan tidak menarik pada hari ke 2 3 dan 4 dimana menu nya ada tahu goreng dan tempe goreng, menurut responden potongan tahu terlalu kecil kecil dan mengakibatkan tahu hancur ketika di goreng dan juga potongan tempe nya juga terlalu kecil kecil. Untuk sayur dominan responden memberikan penilaian tidak menarik pada hari ke 3 4 5 dan 6 dimana menu nya ada ketimun, sup wortel, tumis tauge, dan tumis kangkung, menurut responden potongan sayur terlalu tebal mengakibatkan sayur belum matang.

Menurut teori bentuk makanan yang kurang menarik akan menurunkan selera makan. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan. Penelitian yang dilakukan di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglangan terhadap bentuk

makanan 67.62% menyatakan sudah menarik seperti bentuk nasi nya dan juga potongan sayur nya,namun masih ada pasien yang menilai kurang menarik sebanyak 29.05% hal ini disebabkan tidak semua menu makanan menarik terdapat beberapa menu seperti temped an tahu yang potongan nya tidak merata dan hancur

c. Besar porsi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk besar porsi 64.7% responden menyatakan tidak menarik. Porsi makanan akan mempengaruhi daya tarik seseorang karena tiap tiap orang memiliki besar porsi makanan yang berbeda-beda dalam setiap aktifitas makanannya.

Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan,jika terlalu besar atau terlalu kecil,penilain responden dominan menilai tidak sesuai untuk lauk hewani yaitu pada hari ke 2 3 4 5 dan 6 dimana menunya ada goreng belut,pecel ayam,goreng ayam,rendang daging,dan ayam lado hijau,ini karena potongan lauk yang terlalu kecil apalagi untuk rendang ayam dan goreng belut,dikarenakan penyelenggaran makanan tidak terlalu memperhatikan potongan makanan.untuk lauk nabati penilaian dominan tidak sesuai pada hari ke 1 2 3 4 dan 5 dimana menunya ada tahu goreng dan tempe goreng responden menilai porsi yang diberikan untuk tahu goreng dan tempe goreng hanya sedikit dan setelah melakukan penimbangan beratnya hanya 20gr. Dan untuk sayur penilaian responden domianan tidak sesuai pada hari ke 1 sampai dengan 6 hal ini dikarenakan porsi sayur yang diberikan hanya sedikit dan tidak sesuai dengan standar porsi yang mana untuk sayur standar porsi nya 100gr.

Menurut Dewi (2007) porsi adalah banyaknya makanan yang disajikan. Porsi makanan akan mempengaruhi daya tarik dari konsumen, karena tiap-tiap konsumen memiliki besar porsi makanan yang berbeda dalam setiap aktivitas makannya. Pengolah makanan harus memperhatikan potongan daging atau ayam atau ikan yang terlalu kecil atau terlalu besar agar dapat memenuhi jumlah zat gizi yang dibutuhkan oleh konsumen

d. Cara penyajian

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 56.2% responden menyatakan cara penyajian tidak baik. Untuk protein hewani cara penyajiannya tidak baik pada menu hari ke 2 dan 3 dimana menu goreng belut dan pecel ayam menurut responden untuk makannya hanya diletakkan didalam kantong plastik transparan, begitu juga dengan sayur dan protein nabati hanya dimasukkan ke dalam plastik berukuran kecil. Untuk sayur dimasukkan kedalam plastik pada saat sayur nya masih dalam keadaan panas.

Jika penyajian tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan menjadi tidak berarti. Ada tiga hal pokok yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan, yaitu pemilihan alat yang digunakan untuk menyajikan makanan yang sesuai dengan volume dan jenis makanan, cara menyusun makanan dalam tempat penyajian makanan yang dapat memberikan kesan yang menarik, dan penghias hidangan yang disesuaikan dengan makanan agar lebih menarik.

Penelitian yang dilakukan di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang menilai penyajian makanan sudah baik yaitu sebesar

70.95%.cara penyajian makan yang baik akan meningkatkan selera makan dan akan menyisakan sedikit makanan.

e. Tekstur makanan

Hasil penelitian menunjukkan 20.8% responden menyatakan tidak sesuai dengan tekstur makanan. Penilaian responden dominan tidak sesuai untuk lauk hewani pada menu hari 2 dan 5 dimana menunya ada goreng belut dan rendang ayam, untuk goreng belutnya digoreng terlalu matang sehingga menjadi keras dan juga untuk rendang belum terlalu masak sehingga susah untuk di gigit. Untuk lauk nabati dominan tidak menarik pada menu hari ke 2,tahu goreng nya belum matang sehingga di dalam nya masih putih dan mudah hancur. Untuk sayur dominan tidak menarik pada menu ke 6,tumis kangkung nya belum matang dan sedikit keras.

Pada penelitian di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglangan menyatakan sudah sesuai yaitu sebesar 69.05%, di lihat dari bumbu sudah sesuai,juga tekstur pada ayam,ikan tahu dan tempe.karena konsistensi makanan merupakan hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dimulut juga sebagai salah satu yang menentukan cita rasa makanan dan akan mempengaruhi sensitifitas makanan.

5. Rasa makanan

Rasa makanan merupakan factor kedua yang menentukan citarasa makanan setelah penampilan makanan (moehyi). Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan

sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap berikutnya citarasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indra pencium dan indera pengecap.

Beberapa faktor yang mempengaruhi dari rasa makanan salah satunya adalah aroma makanan, aroma yang disebarkan oleh makanan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera. Bumbu masakan merupakan faktor utama yang mempengaruhi dari rasa makanan, pemberian bumbu yang sesuai dengan kebutuhan dan cara pengolahan yang tepat akan meningkatkan selera makan. Selain dari aspek diatas, tingkat kematangan juga memeran penting dalam citarasa makanan, makanan yang kurang matang atau terlalu matang akan mempengaruhi selera makan konsumen. Kemudian suhu makanan juga berperan penting dalam penyelenggaraan makanan, jika suhu yang disajikan tidak sesuai maka akan menurunkan selera makan konsumen.

a. Aroma makanan

Hasil penelitian menunjukkan 35.8% responden menyatakan tidak sesuai terhadap aroma makanan, untuk lauk hewani penilaian aroma makanan dominan tidak sesuai pada menu hari ke 2 dan 5 goreng belut dan rendang menurut responden masih ada bau bau anyir pada menu tersebut. Untuk lauk nabati dominan tidak sesuai pada menu hari ke 2 3 4 dan 6 dimana ada tahu goreng dan tempe goreng responden menilai tidak sesuai karena ada bau bau asam pada tahu dan tempe tersebut. Untuk sayur dominan tidak sesuai pada hari ke 5 dimana sayur tauge tercium agak berbau basi.

Aroma yang disebarkan oleh makanan adalah daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Makanan yang kurang sedap kemungkinan disebabkan oleh cara pengolahan dan penyimpanan makanan yang kurang baik, dimana makanan yang telah siap diolah langsung dimasukkan kedalam wadah pada saat makanan tersebut masih dalam keadaan panas. Hal inilah yang dapat menimbulkan aroma kurang sedap dari makanan. Aroma makanan yang baik dapat menambah cita rasa dari makanan yang disajikan.

Penelitian yang dilakukan di RSUD Berkah Pandeglangan menyatakan untuk aroma makanan sudah cukup baik yaitu 78.57% .aroma makanan berasal dari bahan makanan yang disajikan yang merangsang indra penciuman sehingga menimbulkan selera makan, dan aroma setiap makanan berbeda beda tergantung cara memasaknya.

b. Bumbu makanan

Berdasarkan hasil penelitian 41.7% responden menyatakan tidak suka terhadap bumbu makanan. Untuk lauk hewani responden dominan memberikan penilaian tidak sesuai pada menu hari ke 1 2 4 dan 6 menu nya ada ayam rica rica, goreng belut, goreng ayam dan ayam lado hijau, menurut responden bumbu yang diberikan tidak sesuai dan ada juga yang tidak berasa seperti bumbu jahe bawang merah nya tidak berasa. Untuk lauk nabati dominan responden memberikan penilaian tidak sesuai pada menu hari ke 1 2 5 dan 6 dimana menu nya tahu dan tempe, menurut responden untuk tahu nya kurang garam, mungkin disebabkan pengolah hanya memberi sedikit garam sehingga tidak berasa . Untuk sayur penilaian responden dominan tidak

sesuai pada menu hari ke 1 2 dan 4 dimana menyanya sayur kangkung, sayur sawi dan sup wortel menurut responden garamnya tidak berasa dan hambar.

Rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu. Bumbu atau rempah-rempah yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan khas dalam setiap masakan. Bumbu-bumbu yang dicampurkan dalam bahan makanan akan menghasilkan citarasa yang bermacam-macam sehingga menimbulkan keanekaragaman rasa yang berbeda setiap kali pemasakan. Kesesuaian bumbu dalam makanan juga harus diperhatikan, banyaknya porsi makanan yang disajikan mengakibatkan ketepatan bumbu hanya dikira-kira berdasarkan pengalaman yang ada sehingga rasa makanan terkadang kurangsesuai.

Penelitian yang dilakukan di RSUD Berkah Pandeglangan menyatakan untuk bumbu makanan sebesar 72.82%, rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu. Bumbu merupakan bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak kemudian meningkatkan selera makan.

c. Tingkat kematangan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 17.5% responde menyatakan tingkat kematangan tidak sesuai. Pada penelitian ini diperoleh responden lebih dominan menilai tidak sesuai untuk lauk hewani pada menu hari ke 1 ayam rica rica nya belum terlalu matang sehingga keras pada saat dimakan. Untuk lauk nabati responden lebih dominan menilai tidak sesuai pada menu

hari ke 2, tahu goreng nya belum terlalu matang sehingga mudah hancur. Untuk sayur responden lebih dominan menilai tidak sesuai pada menu ke 6 menurut responden tumis kangkung nya belum matang dan sedikit keras. Ketika bahan makanan diolah terlalu lama maka akan mengakibatkan makanan tersebut terlalu matang, dan ketika makanan diolah terlalu sebentar maka bisa menyebabkan makanan tersebut kurang matang, hal ini akan mempengaruhi terhadap aroma makanan yang ditimbulkan.

Penelitian yang dilakukan di RSUD Berkah Pandeglangan pada aspek tingkat kematangan menilai sebesar 81.43% yaitu sudah cukup matang.

d. Suhu makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 33.7% responden menyatakan suhu makanan tidak sesuai. Ketidaksiuaian suhu makanan dominan tidak sesuai untuk lauk hewani pada menu hari ke 1 dan 2 menurut responden ayam rica rica dan goreng belut pada saat akan dimakan sudah dingin. Untuk lauk nabati dominan tidak sesuai pada menu hari ke 2 dan 6 menurut responden tahu goreng dan tempe goreng sudah layu karena sudah terlalu lama dan sudah tidak enak. Untuk sayur dominan responden memberikan penilaian tidak sesuai pada hari ke 6 menurut responden sayur kangkung sudah dingin. Suhu makanan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan, makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan.

Pada aspek suhu makanan pada RSUD Berkah Pandeglangan menyatakan bahwa 84.72% sudah cukup sesuai, hal ini dikarenakan

memiliki rentan waktu yang dekat sehingga suhu makanan dapat di pertahankan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian tentang gambaran kulaitas menu ditinjau dari aspek cita rasa pada makan siang karyawan PT Tirta Investama Solok tahun 202 maka hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Penilaian terhadap penampilan makanan untuk warna makanan persentase tidak menarik sebanyak 49.6% bentuk makanan persentase tidak menarik 60.1%, besar porsi tidak sesuai 64.7%, cara penyajian tidak baik 56.22%, tekstur makanan tidak menarik 20.8%
2. Penilaian terhadap rasa makanan untuk aroma persentase tidak sesuai 35.82%, bumbu tidak suka 47.1% tingkat kematangan tidak sesuai 17.5% suhu tidak sesuai 33.75%.

B. SARAN

Setelah dilakukan penelitian tentang gambaran kualitas menu ditinjau dari cita rasa pada karyawan PT Tirta Investama Solok maka penulis mengajukan beberapa saran :

1. Bagi institusi: sebaiknya untuk besar porsi sesuai kan dengan standar porsi bentuk makanan lebih menarik lagi sesuaikan dengan bentuk dan cara pemotongan, dan cara penyajian sebaiknya tidak di dalam plaitik transparan karna kalau di dalam plastik pada saat makanan masih panas sudah di masukan tidak baik, lebih memperhatikan lama pengolahan makanan karena dapat mempengaruhi cita rasa makanan, memperhatikan lagi cita rasa menu yang disajikan baik itu penampilan makanan maupun rasa makanan.

2. Bagi peneliti selanjutnya agar lebih menjelaskan tentang kuesioner penelitian yang dilakukan, karena masih banyak responden yang kurang paham akan kuesioner tersebut, akibatnya banyak dari responden yang memiliki jawaban yang sama.
3. Untuk tenaga pengolah agar lebih memperhatikan lagi teknik mengolah makanan yang tepat agar tercipta cita rasa makanan yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

1. Azzahra, Fathiya. 2018. "Gambaran Kualitas Menu Makanan Lunak Ditinjau Dari Aspek Cita Rasa Dan Sisa Makanan Pada Pasien Kelas III Di Rumah Sakit Dr. Reksodiwiryo Padang.
2. Aritonang, Irianto. 2014. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta : Leutika
3. Asniar, Sisvika. (2012).Penyelenggaraan Makanan bagi Institusi [Online].Tersedia:<http://sisvikaasniar.blogspot.co.id/2012/03/penyelenggaraan-makanan-bagi-institusi.html>. [13 Mei 2018]
4. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2015. Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa. Badan POM, Jakarta.
5. Klump, K. L., Keel, P. K., Racine, S. E., Burt, S. A., Neale, M., Sisk, C. L. & Hu, J. Y. (2013). The interactive effects of estrogen and progesterone on changes in emotional eating across the menstrual cycle. *Journal of abnormal psychology*, 122(1), 131.
6. Rizky Pratiwi, Retrno Inten. 2017. "Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Catering Glory Makassar Tahun 2017." *Skripsi*, 132.
7. Mukrie, A. Nursiah. (1990).Manajemen Penyelenggaraan MakananInstitusi Dasar. Jakarta: Akademi GiziJakarta.
8. Moehyi, Sjahmien. (1992).Penyelenggaraan Makanan Institusi danJasa Boga. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
9. Rotua, Manutun, dan Dra. RohantaSiregar. (2015). Manajemen SistemPenyelenggaraan Makanan Institusi Dasar . Jakarta: EGC.23. Soekirman, dkk. (2006). HidupSehat
10. Renaningtyas, dalam Ernalia Yanti. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepuasan Pasien di Ruang Penyakit Dalam dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien di RSUD Mandau Duri Tahun 2014. Riau. Stikes Tuanku Tambusai Riau;2014
11. Tingkat Kepuasan Karyawan TerhadapPenyelenggaraan MakanSiangDi PT Findora InternusaOlehLuthfiyyah Nurrachmah,ABSTRAKNurrachmah, Luthfiyyah. 2016. Tingkat Kepuasan Karyawan terhadapPenyelenggaraan Makan Siang di Findora Internusa. Karya TulisIlmiah. Program Studi Diploma III. Jurusan Gizi. Politeknik KesehatanKemenkes Bandung.
12. Moehyi, S. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata;1992

13. Almatsier, S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2009
14. Aritonang, Irianton. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: Leutika;1999
15. Alifiani dan Maharani Y. Pusat Tumbuh Kembang Anak. *Jurnal Tingkat Sarjana Seni Rupa dan Desain*, 1(3); 2011
16. Ayu, Surya. Hubungan Persepsi Anak Asuh Mengenai Cita Rasa Makanan Dengan Status Gizi Anak Asuh Dipanti Asuhan Liga Dakwah Kota Padang [KTI]. Padang: Poltekkes Kemenkes RI;2015
17. Widyastuti, Nurmasari, dkk. Manajemen Jasa Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014
18. Kemenkes RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat;2013
19. Ramadhani, Suci. Tinjauan Penilaian Anak Asuh Tentang Cita Rasa Makanan yang Disajikan di Asrama SMK Negeri 1 Sumatera Barat Tahun 2015 [KTI]. Padang. Poltekkes Kemenkes Padang;2015
20. Maryati, Sri. Tatalaksana Makanan, Jakarta. Rineka Cipta;2000
21. Dewi, Krisma. Hubungan Antara Penampilan Makanan dan Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makan Siang Siswa SPK Sunga Liat Bangka Tahun 2007. Bandung : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung;2007
22. Karya tulis ilmiah Susy Ameliaa,Gambaran Kualitas Menu Ditinjau dari Aspek Asupan Nilai Gizi dan Cita Rasa Makanan Untuk Anak Asuh di Pantti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2017.


LAMPIRAN A

Daftar Menu Makan Siang PT Tirta Investama Solok

DAFTAR MENU MINGGU PERTAMA PT. TIRTA INVESTAMA SOLOK

NO	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS
1	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi
2	Nasi Goreng Nila Cabe Hijau	Dendeng daging kering cabe merah	Nasi Sosis Goreng cabe hijau	Nasi gurame goreng tepung
3	Ayam Semur	Ayam Goreng bumbu	Kulko Ayam	Kulko Daging
4	Perkedel Jagung	Tahu Goreng	Sambal angsa	Goreng kentang + Ikan teri cabe merah
5	Tomat Kangkung Masak Susu Tiram	Gulai daun singkong campur ikan teri	Tomat bayam dan tahu	Sayur Capcay
6	Buah Semangka	Buah Jeruk	Pisang	Buah Salak
7	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal
8	Kerupuk	Kerupuk	Kerupuk	Kerupuk

JUMAT	SAATU SHIFT (I)	MENU PUDING SHIF MALAM (II)
1	Nasi	Senin
2	Pecel ayam + Pecel Lele	Selasa
3	Goreng tahu dan Tempe	Rabu
4	Lalapen / Timun / Selada / Buncis rebus	Kamis
5	Sambal Terasi	Jumat
6	Kerupuk	Sabtu
7	Takut	Susu ini pengganti extra Puding Susu UHT Indonesia 200 ml



R. Masliah

Keterangan :

1. Nasi kotak
2. Sayur tidak lembek (jangan terlalu matang)
3. Menu mengandung Nasi + 2 Protein + Kerupuk + Sayur + Buah
4. Pengambilan menu utama oleh pihak kantin (lauk dan sayur)
5. Ada tawaran oleh pihak kantin untuk penambahan sayur
6. Pihak petugas catering harus ramah
7. Semua karyawan shift malam mendapatkan extra Puding dalam susu kemasan
8. Pihak kantin selalu menyediakan susu untuk karyawan yang telah di dapat mendapatkan jatah susu.
9. Pihak petugas catering wajib memakai masker
10. Buah yang disajikan harus bervariasi

LAMPIRAN B

FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN

Berilah tanda checklist (√) pada kolom yang telah disediakan Bagaimana pendapat bapak/ibuk tentang penampilan makanan yang disajikan?

Nama :
 Pekerjaan :
 Jenis kelamin :

Kelompok Makanan	Aspek Penilaian (Penampilan Makanan)																
	Warna Makanan			Bentuk makanan			Besarnya porsi			Cara penyajian			Tekstur makanan			Total skor	Rata-Rata
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3		
Makanan pokok																	
Lauk hewani																	
Lauk nabati																	
Sayur																	
Buah																	
Komentar																	

Keterangan :

Skor	Warna makanan	Bentuk Makanan	Besarnya porsi	Cara penyajian	Tekstur Makanan
1	Tidak menarik	Tidak menarik	Tidak sesuai	Tidak baik	Tidak lunak
2	Cukup menarik	Cukup menarik	Cukup sesuai	Cukup baik	Cukup lunak
3	Menarik	Menarik	Sesuai	Baik	Lunak

FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN

Berilah tanda cheklist (√) pada kolom yang telah disediakan Bagaimana pendapat bapak/ibuk tentang rasa makanan yang disajikan?

Nama :

Pekerjaan :

Jeniskelamin :

Kelompok Makanan	Aspek Penilaian (Rasa Makanan)													
	Aroma makanan			Bumbu makanan			Tingkat kematangan			Suhu Makanan			Total skor	Rata-rata
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3		
Makanan pokok														
Lauk hewani														
Lauk nabati														
Sayur														
Buah														
Komentar														

Keterangan :

Skor	Aroma Makanan	Bumbu Makanan	Tingkat kematangan	Suhu makanan
1	Tidak Sesuai	Tidak suka	Tidak matang	Tidak sesuai
2	Cukup Sesuai	Cukup suka	Cukup matang	Cukup sesuai
3	Sesuai	Suka	Matang	Sesuai

LAMPIRAN E

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

JenisKelamin :

Umur :

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah mendapatkan penjasantujuan dan prosedur penelitian atas namaKurnia Lailatul Rahma dengan Judul “Gambaran Kualitas Menu Makan Siang di Tinjau dar Aspek Cita Rasa pada Karyawan PT Tirta Investama Solok Tahun 2021 ”. Oleh sebab itu saya menyatakan bersedia menjadi sampel penelitian.

Solok, Desember 2021

.....

DOKUMENTASI

Melakukan wawancara dengan memberikan kuesioner



Menu Makanan



SAVE OUTFILE='C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav'

/COMPRESSED.

FREQUENCIES VARIABLES=H1LHWM H2LHWM H3LHWM H4LHWM H5LHWM H6LHWM

/STATISTICS=VARIANCE

/ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

Notes

Output Created		15-Jun-2022 09:20:06
Comments		
Input	Data	C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav
	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	10
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.

Syntax	<pre> FREQUENCIES VARIABLES=H1LHWM H2LHWM H3LHWM H4LHWM H5LHWM H6LHWM /STATISTICS=VARIANCE /ORDER=ANALYSIS. </pre>		
Resources	Processor Time		00:00:00.015
	Elapsed Time		00:00:00.014

[DataSet0] C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav

Statistics

		H1LHWM	H2LHWM	H3LHWM	H4LHWM	H5LHWM	H6LHWM
N	Valid	10	10	10	10	10	10
	Missing	0	0	0	0	0	0
Variance		.178	.233	.267	.000	.267	.267

Frequency Table

H1LHWM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	8	80.0	80.0	80.0
	2	2	20.0	20.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H2LHWM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	7	70.0	70.0	70.0
	2	3	30.0	30.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H3LHWM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	6	60.0	60.0	60.0
	2	4	40.0	40.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H4LHWM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	10	100.0	100.0	100.0

H5LHWM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	40.0	40.0	40.0
	2	6	60.0	60.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H6LHWM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	40.0	40.0	40.0
	2	6	60.0	60.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

FREQUENCIES VARIABLES=H1LHBM H2LHBM H3LHBM H4LHBM H5LHBM H6LHBM

/STATISTICS=VARIANCE

/ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

Notes

Output Created		15-Jun-2022 09:21:20
Comments		
Input	Data	C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav
	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	10
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.

Syntax	FREQUENCIES VARIABLES=H1LHBM H2LHBM H3LHBM H4LHBM H5LHBM H6LHBM /STATISTICS=VARIANCE /ORDER=ANALYSIS.		
Resources	Processor Time		00:00:00.015
	Elapsed Time		00:00:00.015

[DataSet0] C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav

Statistics

		H1LHBM	H2LHBM	H3LHBM	H4LHBM	H5LHBM	H6LHBM
N	Valid	10	10	10	10	10	10
	Missing	0	0	0	0	0	0
Variance		.233	.100	.278	.267	.267	.100

Frequency Table

H1LHBM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	7	70.0	70.0	70.0
	2	3	30.0	30.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H2LHBM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	9	90.0	90.0	90.0
	2	1	10.0	10.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H3LHBM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	5	50.0	50.0	50.0
	2	5	50.0	50.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H4LHBM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	6	60.0	60.0	60.0
	2	4	40.0	40.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H5LHBM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	4	40.0	40.0	40.0
	2	6	60.0	60.0	100.0
	Total	10	100.0	100.0	

H6LHBM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	9	90.0	90.0	90.0
	2	1	10.0	10.0	100.0

H6LHBM

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	9	90.0	90.0	90.0
2	1	10.0	10.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

FREQUENCIES VARIABLES=H1LHBP H2LHBP H3LHBP H4LHBP H5LHBP H6LHBP

/STATISTICS=VARIANCE

/ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

Notes

Output Created	15-Jun-2022 09:22:28
Comments	
Input	Data C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav
	Active Dataset DataSet0
	Filter <none>
	Weight <none>
	Split File <none>

	N of Rows in Working Data File	10
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.
Syntax		<pre> FREQUENCIES VARIABLES=H1LHBP H2LHBP H3LHBP H4LHBP H5LHBP H6LHBP /STATISTICS=VARIANCE /ORDER=ANALYSIS. </pre>
Resources	Processor Time	00:00:00.031
	Elapsed Time	00:00:00.017

[DataSet0] C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav

Statistics

		H1LHBP	H2LHBP	H3LHBP	H4LHBP	H5LHBP	H6LHBP
N	Valid	10	10	10	10	10	10
	Missing	0	0	0	0	0	0
Variance		.278	.000	.267	.233	.267	.233

Frequency Table

H1LHBP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	5	50.0	50.0	50.0
2	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H2LHBP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	10	100.0	100.0	100.0

H3LHBP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	6	60.0	60.0	60.0
2	4	40.0	40.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H4LHBP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	7	70.0	70.0	70.0
2	3	30.0	30.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H5LHBP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	6	60.0	60.0	60.0
2	4	40.0	40.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H6LHBP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	7	70.0	70.0	70.0

2	3	30.0	30.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

FREQUENCIES VARIABLES=H1LHCP H2LHCP H3LHCP H4LHCP H5LHCP H6LHCP

/STATISTICS=VARIANCE

/ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

Notes

Output Created		15-Jun-2022 09:23:16
Comments		
Input	Data	C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav
	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	10
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.

	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.
Syntax		FREQUENCIES VARIABLES=H1LHCP H2LHCP H3LHCP H4LHCP H5LHCP H6LHCP /STATISTICS=VARIANCE /ORDER=ANALYSIS.
Resources	Processor Time	00:00:00.047
	Elapsed Time	00:00:00.048

[DataSet0] C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav

Statistics

		H1LHCP	H2LHCP	H3LHCP	H4LHCP	H5LHCP	H6LHCP
N	Valid	10	10	10	10	10	10
	Missing	0	0	0	0	0	0
Variance		.267	.233	.233	.278	.267	.267

Frequency Table

H1LHCP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	6	60.0	60.0	60.0
2	4	40.0	40.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H2LHCP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	7	70.0	70.0	70.0
2	3	30.0	30.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H3LHCP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	7	70.0	70.0	70.0
2	3	30.0	30.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H4LHCP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	5	50.0	50.0	50.0
2	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H5LHCP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	6	60.0	60.0	60.0
2	4	40.0	40.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H6LHCP

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	4	40.0	40.0	40.0

2	6	60.0	60.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

FREQUENCIES VARIABLES=H1LHTM H2LHTM H3LHTM H4LHTM H5LHTM H6LHTM

/STATISTICS=VARIANCE

/ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

Notes

Output Created		15-Jun-2022 09:24:40
Comments		
Input	Data	C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav
	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	10
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.

	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.
Syntax		FREQUENCIES VARIABLES=H1LHTM H2LHTM H3LHTM H4LHTM H5LHTM H6LHTM /STATISTICS=VARIANCE /ORDER=ANALYSIS.
Resources	Processor Time	00:00:00.031
	Elapsed Time	00:00:00.016

[DataSet0] C:\Users\WINDOWS 7\Documents\LAUK HEWANI 1-6.sav

Statistics

		H1LHTM	H2LHTM	H3LHTM	H4LHTM	H5LHTM	H6LHTM
N	Valid	10	10	10	10	10	10
	Missing	0	0	0	0	0	0
Variance		.278	.278	.178	.278	.278	.278

Frequency Table

H1LHTM

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	5	50.0	50.0	50.0
2	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H2LHTM

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	5	50.0	50.0	50.0
2	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H3LHTM

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	2	20.0	20.0	20.0
2	8	80.0	80.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H4LHTM

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	5	50.0	50.0	50.0
2	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H5LHTM

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	5	50.0	50.0	50.0
2	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

H6LHTM

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	5	50.0	50.0	50.0

2	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	