

SKRIPSI

**GAMBARAN DAYA TERIMA DAN CITARASA MAKANAN DI PANTI
ASUHAN PUTRA AISYIAH NANGGALO PADANG
TAHUN 2025**



Diajukan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kementerian
Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang Sebagai Penuhi Syarat dalam
Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Kesehatan
Politeknik Kesehatan Padang

OLEH:

KHALISTA VIRGA DIHLA

NIM: 202210578

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
KEMENKES POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
2025**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi: Gambaran Cita Rasa Makanan Terhadap Daya Terima Makanan Di Panti Asuhan Putra Alayadi Nanggalo Padang Tahun 2024
Nama: Khalista Virga Dhila
NIM: 202210578

Padang, Juli 2025
Menyetujui

Pembimbing Utama



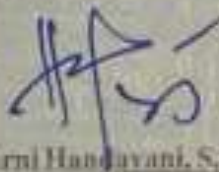
Rina Hasniyati, SKM, M. Kes
NIP : 19761211 200501 2 001

Pembimbing Pendamping



Zulkifli, SKM, M. Si
NIP: 19620929 190803 1 002

Ketua Program Studi
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



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

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

*Gambaran Daya Terima Dan Cita Rasa Makanan Di Pantek Asuhan
Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Padang 2025*

Ditulis Oleh

Khalista Virga Dinda
202210378

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengun
Padang tanggal Juli 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Safvann, SKM, M. Si

NIP. 196306091988032001

Anggota

Edmon, SKM, M. Kes

NIP. 196207291987031003

Anggota

Rina Hasniyati, SKM, M. Kes

NIP. 197612112005012001

Anggota

Zulkifli, SKM, M. Si

NIP. 196207291987031003

PADANG, JULI 2025

Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika

Marni Handayani, S.STC, M. Kes

NIP. 197503091998032001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

NAMA : Kharfista-Virga Dhila

NIM : 202310578



Tanda Tangan: _____

Tanggal : 16 Juni 2025

**HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Khalista Virga Dhila
NIM : 202210578
Program Studi : D4 Gizi
Jurusan : Sastra Terapan Gizi Dan Dietetika

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

Gambaran Daya Terlanta Dan Cita Rasa Makanan Di Panti Asuhan Putra Azziyah Nanggalo Padang Tahun 2025

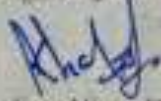
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Kemnakes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengulihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada tanggal : Juli 2025

Yang menyatakan,



(Khalista Virga Dhila)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Khalista Virga Dhila
Tempat/tanggal lahir : Kuranji/20 Juni 2000
Alamat : Kuranji, Kecamatan Guguak, Kabupaten Lima Puluh Kota
Status Keluarga : Anak
No. telp/HP : 0823-8324-5315
E-mail : khalistavirgadhila@gmail.com

Riwayat Pendidikan

No.	Pendidikan	Tahun Lulus	Tempat
1.	TK Harapan Kuranji	2006 -2007	Kuranji
2.	SDN 11 Guguak VII Koto	2008-2014	Kuranji
3.	SMP IT ICBS Payakumbuh	2014-2017	Payakumbuh
4.	SMA IT ICBS Payakumbuh	2017-2020	Payakumbuh

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini saya

Nama Lengkap : Khalista Virga Dhila
NIM : 202210578
Tanggal Lahir : 20 Juni 2000
Tahun Masuk : 2020
Nama Pembimbing Akademik : Kasmiyetti, DCN, M. Biomed
Nama Pembimbing Utama : Rina Hasniyati, SKM, M. Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Zulkifli, SKM, M. Si

Meryatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan laporan hasil skripsi saya, yang berjudul : **Gambaran Daya Terima dan Cita Rasa Makanan Makanan di Panti Putra Asuhan Aisyiah Nanggalo Padang Tahun 2025**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juni 2025



Khalista Virga Dhila
NIM. 202210578

**KEMENKES POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
JURUSAN GIZI**

**Skripsi, Desember 2024
Khalista Virga Dhila**

**Gambaran Daya Terima Dan Cita Rasa Makanan Di Panti Asuhan Putra
Asiyah Nanggalo Tahun 2024**

VI + 52 Halaman + 15 Tabel + 2 Gambar + 7 lampiran

ABSTRAK

Daya terima makanan merupakan suatu kemampuan seseorang dalam mengkonsumsi makanan yang di sajikan.. Penelitian yang dilakukan oleh Purba di Panti Asuhan Seruni didapatkan sisa makanan sebesar 30%, yang berarti daya terima terhadap makanan masih rendah yang berada di bawah 80%. Menurut penelitian yang dilakukan Dini Puspita tahun 2019 di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan menunjukkan bahwa 61% anak asuh tidak menghabiskan makanannya, dan 29,4% anak asuh menyisakan makanannya karna anak asuh merasa kurang puas terhadap variasi, cita rasa dan penampilan makanan yang disajikan⁸. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan terhadap daya terima makanan di Panti Asuhan Putra Asiyah Cabang Nanggalo.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan september 2024. Subjek penelitian ini adalah seluruh anak panti asuhan yang berjumlah 51 orang. Alat ukur penelitian menggunakan kuisioner dan *form food weighing*. Pengolahan data dilakukan secara univariat, variabel yang diteliti tentang daya terima dan cita rasa.

Hasil penelitian didapatkan bahwa daya terima terbanyak terdapat pada lauk hewani (100%) 51 orang pada hari ke 2 , terendah pada menu sayur 1 (71%) 36 orang. Nilai rata-rata cita rasa makanan terhadap penampilan,tingkat tertinggi terdapat pada lauk hewani (2.32), terendah terdapat pada lauk nabati dan menu sayur (2.03). Pada rasa makanan nilai rata-rata tertinggi pada rasa makanan terdapat pada lauk hewani (2,65) terendah terdapat pada menu sayur ((2.31). Dari hasil data diatas maka dilakukan pengembangan siklus menu di panti asuhan.

Berdasarkan penelitian ini disarankan kepada tiem Pengolah Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Padang agar menyesuaikan pemakaian standar porsi , serta teknik pengolahan makanan sehingga menu yang dihidangkan bervariasi.

**Kata kunci : Cita rasa hidangan (Penampilan dan Rasa), Daya Terima
Daftar pustaka : 21 (2011-2020)**

KEMENKES POLYTEKNIK KESEHATAN PADANG JURISDICTION OF NUTRITION

Thesis, December 2024 Khalista Virga Dhila

An overview of food flavours on food acceptability at Aisyiah Nanggalo Orphanage in Padang 2024

VI + 52 pages + 15 tables + 2 figures + 7 attachments

ABSTRACT

Food acceptability is a person's ability to consume food that is served. Food acceptability is a person's ability to consume food that is served. Research conducted by Purba at the Seruni Orphanage found food waste of 30%, which means that the acceptance of food is still low which is below 80%. According to research conducted by Dini Puspita in 2019 at the Al-Ikhwaniyah Orphanage in South Tangerang, it shows that 61% of foster children do not finish their food, and 29.4% of foster children leave their food because foster children are dissatisfied with the variety, taste and appearance of the food served⁸. The purpose of this study was to determine the relationship between food taste and food acceptability at the Putra Asyiyah Orphanage, Nanggalo Branch.

This type of research is descriptive. The research was conducted in September 2024. The subjects of this study were all orphanage children totaling 51 people. Research measurement tools using questionnaires and food weighing forms. Data processing was done univariately.

The results showed that the most acceptance was in animal side dishes 67%. The average value of food taste on appearance, the highest level is found in animal side dishes (2.32), the lowest is found in vegetable side dishes and vegetable menus (2.03). On the taste of food, the highest average value on the taste of food is on animal side dishes (2.65), the lowest is on the vegetable menu ((2.31). From the results of the data above, a menu cycle development was carried out at the asu orphanage.

Based on this research, it is recommended that the Food Processing team at Aisyiyah Padang Orphanage adjust the use of portion standards, as well as food processing techniques so that the menu served varies.

Keywords : Taste of the dish (appearance and flavour), Acceptability
Bibliography : 21 (2011-2020)

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul **“Gambaran Daya Terima Cita Rasa Makanan Makanan di Panti Asuhan Aisyiah Nanggalo Padang Tahun 2025”**

Penyusunan dan penulisan skripsi ini merupakan suatu rangkaian dari proses pendidikan secara menyeluruh di Progran Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang dan sebagai prasyarat dalam menyelesaikan Pendidikan di Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih atas segala bimbingan dan arahan dari Ibu Rina Hasniyati, SKM, M. Kes selaku Pembimbing Utama dan Bapak Zulkifli, SKM, M. Si selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan, dan masukan dalam pembuatan skripsi ini. Ucapan terimakasih juga ditujukan kepada :

1. Ibu Renidayati, S. Kp, M. Kep, Sp. Jiwa selaku Direktur Kemenkes Politeknik Kesehatan RI Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Politeknik Ksehatan RI Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M. Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Diertetika Kemenkes Politeknik Kesehatan RI Padang.
4. Ibu Kasmiyetti, DCN, M. Biomed selaku Pembimbing Akademik.
5. Bapak dan Ibu dosen besarta Civitas Jurusan Gizi Kemenkes Politeknik Kesehatan RI Padang yang telah memberikan banyak bantuan, bimbingan, dan pengetahuan.
6. Terimakasih kepada kedua orang tua semua teman-teman yang selalu mendukung penulis dan memberikan semangat untuk penulis. Semoga Allah limpahkan semua karunia-Nya kepadamu, dan segala lindungan-Nya.

Dalam penulisan Skripsi ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada. Penulis sealu terbuka menerima saran dan kritikan yang membangun guna penyempurnaan Skripsi ini.

Padang, Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	
PERNYATAAN PENGESAHAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan.....	6
1. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
2. Cita Rasa Makanan.....	9
a. Penampilan Makanan.....	9
b. Rasa Makanan	11
B. Daya Terima Makanan	13
1. Definisi Daya Terima Makanan	13
C. Kerangka Teori	17
D. Kerangka Konsep	18
E. Definisi Operasional	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Desain Penelitian	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C. Populasi dan Sampel	20
D. Teknik Pengumpulan Data	21
E. Teknik Pengolahan Data.....	22
F. Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	25
B. Gambaran Hasil Penelitian	28
C. Pembahasan	39
BAB V PENUTUP.....	49
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Distribusi Frekuensi Anak Asuh menurut Umur	27
Tabel 4.2. Nilai Rata-Rata Makanan Pokok Pada Penampilan Makanan.....	28
Tabel 4.3. Nilai Rata-Rata Lauk Hewani Pada Penampilan Makanan	29
Tabel 4.4. Nilai Rata-Rata Lauk Nabati Pada Penampilan Makanan	29
Tabel 4.5. Nilai Rata-Rata Masakan Sayur Pada Penampilan Makanan	30
Tabel 4.6. Nilai Rata- pada Makanan Pokok Pada Rasa Makanan.....	31
Tabel 4.7. Nilai Rata-Rata Lauk Hewani Pada Rasa Makanan	32
Tabel 4.8. Nilai Rata-Rata Lauk Nabati Pada Rasa Makanan	33
Tabel 4.9. Nilai Rata-Rata Masakan Sayur Pada Rasa Makanan	34
Tabel 4.10.Distribusi Frekuensi Daya Terima Makanan Pokok.....	35
Tabel 4.11.Distribusi Frekuensi Daya Terima Lauk Hewani	36
Tabel 4.12.Distribusi Frekuensi Daya Terima Lauk Nabati.....	37
Tabel 4.13.Distribusi Frekuensi Daya Terima Lauk Sayur	38
Tabel 4.14.Siklus Menu Di Panti Asuhan Putra ASyiyah Nanggalo.....	39
Tabel 4.15.Pengembangan Siklus Menu Menurut Anjuran PUGS	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	17
Gambar 2. Kerangka Konsep	18

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Formulir Food Weighing
- Lampiran 2. Formulir Cita Rasa Makanan
- Lampiran 3. Siklus Menu 7 Hari Panti Asuhan Asyiyah Nanggalo Padang
- Lampiran 4. Output SPSS
- Lampiran 5. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 6. Uji Turnitin
- Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal, dengan pemberian makan yang tepat dan sesuai, termasuk pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan nonkomersial.¹

Penyelenggaraan makanan di panti asuhan termasuk penyelenggaraan makanan non-komersial². Penyelenggaraan makanan di panti asuhan memiliki tujuan untuk memenuhi kebutuhan anak asuh, sehingga diperlukan penyusunan menu makanan yang dapat meningkatkan selera makan bagi anak asuh untuk memenuhi kebutuhan fisiologisnya. Salah satu cara menjaga kesehatan pada anak asuh adalah mengkonsumsi zat gizi yang seimbang, yaitu dengan mengkonsumsi cukup serat dan cairan. Bahan makanan yang termasuk sumber serat diantaranya adalah kacang-kacangan, sayur dan buah.³

Panti Asuhan Aisyiah Putra Cabang Nanggalo merupakan panti asuhan yang menampung anak asuh khusus laki-laki, dengan jumlah 51 anak asuh. Panti asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo harus melihat kualitas makanan yang baik. Agar makanan yang disajikan tersebut tetap terjaga kualitasnya, maka makanan yang disajikan harus dievaluasi salah satu caranya adalah dengan menghitung daya terima makanan.

Daya terima adalah persentase makanan yang dikonsumsi dari total keseluruhan yang disediakan.³ Daya terima seseorang dapat dilihat dari adanya sisa makanan.⁴ Daya terima ini dipengaruhi oleh faktor cita rasa makanan, yaitu penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan.³ Penampilan makanan dapat dilihat dari aspek warna, bentuk, besar porsi, tekstur dan penyajian sedangkan untuk aspek rasa makanan dapat dilihat dari aroma, keempukan, bumbu dan suhu.⁵

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Putriningtyas di Panti Asuhan Darussalam Singosari didapatkan sisa makanan terutama sayur paling banyak bersisa yaitu sebesar 29%. Artinya, daya terima anak asuh terhadap sayur tersebut masih rendah (<80%).⁷

Penelitian yang dilakukan oleh Eka Putriningtyas pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari terdapat menu yang sering terulang 2 – 3 kali dalam satu minggu sehingga menyebabkan sisa makanan untuk tahu goreng 24%, sayur bening bayam 20% dan sayur lodeh 18%. Sehingga keadaan tersebut menyebabkan tinggi nya sisa makanan.

Penelitian yang dilakukan oleh Purba di Panti Asuhan Seruni didapatkan sisa makanan sebesar 30%, yang berarti daya terima terhadap makanan masih rendah yang berada di bawah 80%. Setelah dilakukan modifikasi pada makanan sayuran didapatkan sisa makanan sebesar 14%, yang berarti modifikasi makanan sayur yang diberikan dapat diterima.

Menurut penelitian yang dilakukan Dini Puspita tahun 2019 di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan menunjukkan bahwa 61% anak asuh tidak menghabiskan makanannya, dan 29,4% anak asuh menyisakan makanannya karna anak asuh merasa kurang puas terhadap variasi, cita rasa dan penampilan makanan yang disajikan⁸.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo dijelaskan bahwa penyelenggaraan makanan di panti menggunakan siklus menu 7 hari, tetapi siklus menu tersebut kurang bervariasi karena memasak sesuai dengan bahan makanan yang ada dan dana yang sesuai dan penjamah makanan yang terbatas hanya sampai dua orang. Pola makan anak asuh adalah 3 kali sehari yaitu makan pagi, siang dan malam. Makanan yang disajikan yaitu nasi, lauk, dan sayur dan terkadang mendapatkan makanan dari luar. Terkadang disajikan buah-buahan pada waktu makan siang. Informasi dari pengurus panti bahwa makanan yang sering bersisa.⁹

Hasil pengamatan awal di Panti Asuhan Putra Aisyiah yang dilakukan terhadap 20 orang anak asuh yang sedang makan, didapatkan anak asuh tidak menghabiskan makanannya, diperoleh rata – rata sisa makanan pokok yaitu 22.57%, menyisakan lauk hewani yaitu 15,34%, untuk lauk nabati 24,71%, dan sisa masakan sayur adalah 29,55%. Dari jumlah makanan yang telah disediakan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo tersebut dapat diketahui presentase sisa makanan yang tinggi sehingga rendah nya daya terima pada anak asuh. Setelah dilakukan tanya jawab kepada anak asuh tersebut disebabkan karna rasa makanan seperti bumbu, penampilan makanan kurang menarik dan variasi menu makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan tersebut masih dikategorikan sisa makanan anak asuh terhadap makanan masih tergolong tinggi sehingga rendah nya daya terima anak asuh.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Cita Rasa dan Daya Terima Makanan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana Gambaran Cita Rasa dan Daya Terima Makanan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Hubungan Cita Rasa Makanan terhadap Daya Terima Makanan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui Gambaran Daya Terima Makanan Di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025.
- b. Diketahui Gambaran Cita Rasa makanan segi penampilan makanan (warna, bentuk, besar porsi, tekstur) Makanan Di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025.
- c. Diketahui Gambaran Cita Rasa makanan segi rasa makanan (aroma, bumbu, temperatur, tingkat kematangan) Makanan Di Panti Asuhan Putra Aisyiah

Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025.

- d. Diketuainya pengembangan siklus menu makanan di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai faktor yang berkaitan dengan daya terima makanan pada panti asuhan, serta dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan.

2. Bagi Panti Asuhan

Dapat menjadi bahan masukan bagi pengelola panti asuhan untuk dijadikan bahan pertimbangan dalam menetapkan kebijakan menu makanan untuk anak asuh sehingga dapat mengurangi pemborosan pada makanan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai informasi ilmiah yang dapat dijadikan dasar pertimbangan terhadap penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini hanya meneliti tentang Hubungan Cita Rasa Makanan terhadap Daya Terima Makanan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat.⁹

1. Penyelenggaraan makanan institusi

Institusi merujuk pada tempat/lembaga penyelenggaraan makanan massal. Macam – macam institusi, antara lain : industri (tenaga kerja) : perusahaan, sosial : panti asuhan, panti jompo, asrama : asrama mahasiswa atau POLRI, sekolah : PMT-ASI, makan siang siswa, rumah sakit : RS umum, RSB, Puskesmasrawat, komersial : katering, rumah makan, food court, khusus : asrama haji, pusat latihan olahraga, lapas, keadaan darurat : bencana alam.

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memerhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.⁹

Proses penyelenggaraan makanan meliputi :

a. Penyusunan standar makanan

Merupakan suatu kegiatan merancang kecukupan gizi konsumen sesuai dengan keadaan kesehatan, sesuai dengan dana yang tersedia dengan memperhatikan latar belakang sosial budaya konsumen.⁹

b. Perencanaan menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam berbagai variasi yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen dan kebijakan institusi.¹⁰

c. Perencanaan kebutuhan makanan

Perencanaan kebutuhan makanan adalah serangkaian kegiatan menetapkan jumlah, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu.¹⁰

d. Perencanaan anggaran bahan makanan

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu dalam bentuk Rencana Anggaran Belanja Bahan Makanan (RAB-BM). Untuk rumah sakit dalam hal ini adalah untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani.¹⁰

e. Pengadaan bahan makanan

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survei pasar.

f. Pemesanan dan pembelian bahan makanan

1) Pemesanan bahan makanan

Pemesanan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada.

2) Pembelian bahan makanan

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku di institusi.

g. Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas bahan makanan kering dan basah di gudang. Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan makanan berdasarkan permintaan harian.

h. Persiapan bahan makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, meotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan bumbu, standar resep, standar porsi, standar bumbu, dan jumlah konsumen yang dilayani.

i. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan adalah kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi¹⁰.

j. Distribusi makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani sehingga dapat memuaskan konsumen yang dilayani yang dilakukan oleh petugas pendistribusian makanan¹¹.

2. Cita Rasa Makanan

Mutu makanan yang disajikan dapat dinilai dengan memperhatikan zat gizi yang terkandung di dalam makanan dan cita rasa makanan itu sendiri. Cita rasa makanan yang ditimbulkan terjadi karena adanya rangsangan dari indera penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan secara menarik dan memberikan rasa yang lezat. Untuk memberikan kepuasan kepada konsumen maka perlu diperhatikan kualitas dari makanan yang disajikan. Aspek cita rasa makanan terdiri dari penampilan dan rasa makanan.¹²

a. Penampilan makanan

Penampilan makanan yang menarik akan meningkatkan selera makan seseorang untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Penampilan makanan dapat merangsang syaraf melalui indra penglihatan dan dari penglihatan tadi timbulah selera untuk mencicipi makanan.

Makanan yang disajikan harus meningkatkan selera makan seseorang, karena penampilan makanan dapat mempengaruhi seseorang untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Penampilan makanan adalah faktor – faktor penentu citarasa makanan yang disajikan, meliputi warna, bentuk, besar porsi, tekstur, dan penyajian makanan¹³.

1) Warna makanan

Warna makanan yang disajikan hendaknya menarik, sehingga meningkatkan selera makan. Karena warna pada makanan memiliki peranan yang penting di dalam penampilan makanan.

Untuk mendapatkan warna makanan yang menarik harus menggunakan teknik memasak tertentu. dan sebaiknya untuk mendapatkan warna makanan yang diinginkan gunakanlah pewarna makanan dari bahan alami.

2) Besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya makanan yang disajikan dan porsi untuk setiap individu sesuai dengan kebiasaan makan. Penampilan makanan akan terlihat menarik apabila disajikan pada piring saji yang sesuai ukuran, bentuk ataupun warnanya, dan ditata dengan rapih. Jumlah makanan yang terlalu banyak atau terlalu sedikit dalam piring saji akan mempengaruhi kepuasan konsumen.¹⁴

1.1 Pedoman Gizi Seimbang Pada Anak Berdasarkan

Kelompok Umur				
Kelompok umur	Energi	Protein	Lemak	Kharbohidrat
7-9 tahun	1650	40	55	250
10-12 tahun	2000	50	65	300
13-15 tahun	2400	70	80	350
16-18 tahun	2650	75	85	400

Buku pedoman gizi seimbang NO 28 Th 2019

1.2 Pedoman Gizi Seimbang Pada Anak Berdasarkan

Bahan Penukar				
Bahan makanan	Anak usia 7-9 tahun	Anak usia 10-12 tahun	Anak remaja usia 13-15 tahun	Anak remaja 16-18 tahun
Nasi	4 1/2 P	5 P	6 1/2 P	8 P
Sayuran	3 P	3 P	3 P	3 P
Tempe	3P	3P	3P	3P
Daging	2P	2 1/2 P	3P	3P
Minyak	5P	5P	6P	6P

Buku pedoman gizi seimbang NO 28 Th 2019

3) Tekstur makanan

Tekstur makanan merupakan salah satu komponen yang menentukan cita rasa makanan, karena sensitifitas indera cita rasa dipengaruhi oleh tekstur makanan. Oleh karena itu tekstur makanan yang sesuai akan meningkatkan selera makan seseorang.¹⁵

Tekstur makanan tergantung dari struktur makanan dan dapat dirasakan ketika makanan masuk kedalam mulut. Penilaian tekstur meliputi hal-hal seperti garing, lembut, kasar, halus, keras, dan liat.¹⁵

4) Bentuk makanan

Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan, kerapihan dalam memotong dan variasi bentuk potongan makanan, akan meningkatkan daya tarik penampilan makanan¹⁶.

5) Penyajian makanan

Makanan yang baik dan memuaskan diawali dengan timbulnya selera makan. Selera makan akan timbul dari penampilan makanan yang berkaitan dengan cita rasa dan cara penyajiannya. Dengan penampilan yang menarik akan memberikan kenikmatan dan kepuasan bagi orang yang menyantapnya.

Penyajian makanan berkaitan dengan cara penataan, menghias makanan, menyajikan makanan dengan alat yang tepat, dan cara menghidangkan makanan yang baik. Oleh sebab itu makanan akan memiliki nilai tambah tinggi apabila ditunjang dengan cara penyajian yang menarik sehingga membangkitkan selera makanan.¹⁷

b. Rasa Makanan

Rasa merupakan komponen selera yang terpenting karena berpengaruh dominan terhadap makanan yang disajikan. Beberapa faktor yang mempengaruhi rasa makanan adalah aroma makanan, bumbu masakan, tingkat kematangan, suhu makanan, rasa makanan¹⁸.

1) Aroma makanan

Aroma makanan yang ditimbulkan dari makanan akan menimbulkan rangsangan indra penciuman dan meningkatkan selera makan. Aroma yang ditimbulkan oleh setiap makanan berbeda-beda, hal tersebut dipengaruhi oleh cara pengolahan makanan yang berbeda-beda.

2) Suhu makanan

Temperatur makanan ketika disajikan menjadi faktor yang menentukan rasa makanan. Suhu makanan perlu diperhatikan karena suhu makanan yang terlalu panas dan dingin akan mempengaruhi selera makan seseorang.

3) Bumbu makanan

Bumbu yang digunakan untuk memasak mempengaruhi citarasa masakan. Bumbu makanan yang tidak enak dapat menyebabkan seseorang untuk tidak memakan makanan yang disajikan akan tetapi bumbu masakan yang enak akan membuat seseorang menghabiskan makanan yang disajikan .

4) Tingkat kematangan

Tingkat kematangan akan mempengaruhi dan perlu diperhatikan pada penyajian makanan. Makanan yang disajikan dalam keadaan matang akan menambah nilai rasa dari makanan tersebut, karena makanan yang belum matang dapat mengurangi selera makan.

5) Variasi menu makanan

Variasi menu makanan yang disajikan merupakan salah satu upaya untuk menghilangkan rasa bosan. apabila menu makanan yang disajikan kurang menarik maka akan berakibat pada menurunnya selera makan yang akibatnya seseorang akan meninggalkan sisa makanan.¹⁹

B. Daya Terima Makanan

1. Definisi Daya Terima Makanan

Daya terima makan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Menurut Gelora Mangalik, dkk, daya terima makanan adalah kemampuan seseorang untuk menerima dan menghabiskan makanan tanpa meninggalkan sisa makanan.²⁰

Daya terima makanan adalah banyaknya jumlah makanan yang dapat dihabiskan oleh pasien dari porsi yang disajikan untuk konsumen tersebut.

Daya terima makanan seseorang tentunya berbeda. Kualitas makanan yang diberikan kepada orang sakit mempunyai arti sendiri. Warna makanan, cara penyajian, bahkan tempat yang digunakan menyajikan makanan harus dipilih

sedemikian rupa sehingga menimbulkan rasa menarik dan rasa senang. Disamping itu, factor psikologis dan kebiasaan yang secara tidak langsung mempengaruhi daya terima pasien harus memperoleh perhatian khusus.

Daya terima makan pasien dilihat dari jumlah makanan dari rumah sakit yang tidak dikonsumsi oleh pasien yang dapat dikelompokkan berdasarkan³ :

- a. Baik, apabila daya terima makanan $\geq 80\%$
- b. Kurang baik, apabila daya terima makanan $< 80\%$

Ada dua cara yang dapat digunakan dalam perhitungan daya terima makanan, yaitu :

- a. Metoda taksiran visual

Prinsip dari metoda taksiran visual adalah para penaksir (enumerator) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Hasil estimasi tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam bentuk gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran.

Metoda taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh Comstock dengan menggunakan skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut :

- 0 : jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)
- 1: jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)
- 2 : jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
- 3 : jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
- 4 : jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya 5% yang dikonsumsi)
- 5 : jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Skala Comstock tersebut pada mulanya digunakan para ahli mengukur sisa makanan. Untuk memperkirakan berat sisa makanan sesungguhnya, hasil pengukuran dengan skala Comstock tersebut di konversikan kedalam persen dan dikalikan dengan berat awal. Hasil dari penelitian tersebut juga menunjukkan adanya korelasi yang kuat antara taksiran visual dengan persentase sisa makanan.²⁰

Metode taksiran visual mempunyai kelebihan dan kekurangan. Kelebihan dari metode taksiran visual antara lain : waktu yang diperlukan relative cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit,

menghemat biaya dan dapat mengetahui sisa makanan menurut jenisnya. Sedangkan kekurangan dari metode taksiran visual antara lain diperlukan penaksiran (estimator) yang terlatih, teliti, dan terampil.

b. Metoda Penimbangan

Penentuan sisa makanan juga dapat dilakukan dengan metode penimbangan. Prinsip dari metode penimbangan adalah mengukur secara langsung berat dari setiap jenis yang dikonsumsi dan selanjutnya menimbang makanan yang tidak dimakan oleh pasien.¹⁴

Daya terima = Makanan awal – Makanan sisa.

Adapun rumus untuk mencari prosentase daya terima adalah sebagai berikut :

$$\% \text{ daya terima} = \frac{\text{berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{berat awal}}$$

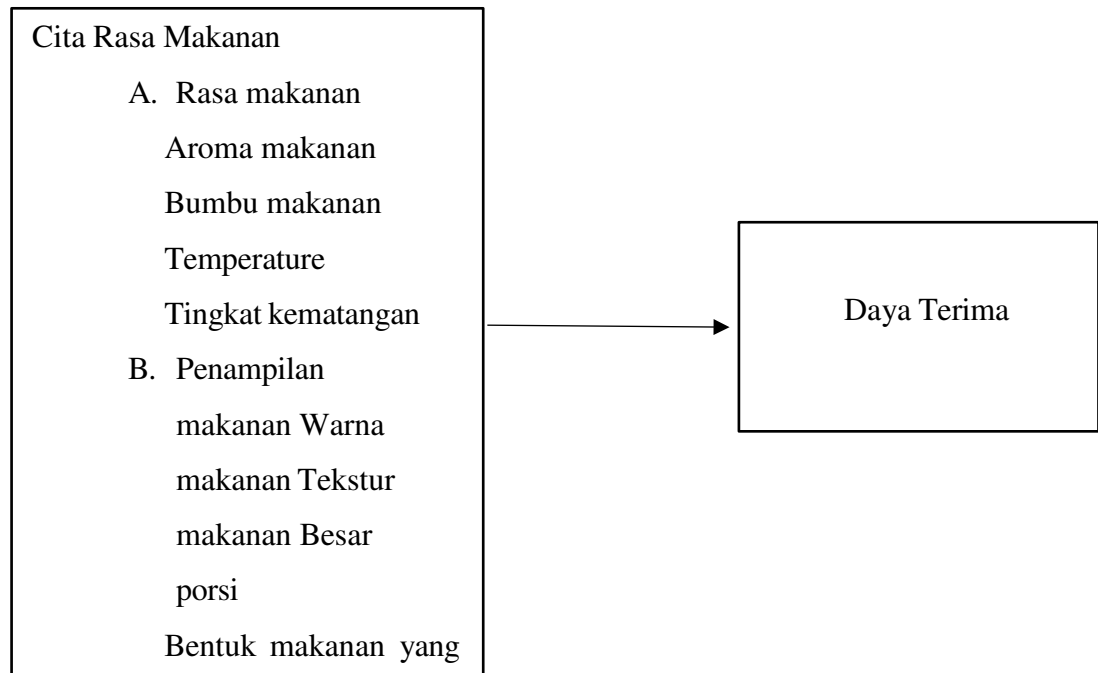
Pertama yang dilakukan adalah menimbang makanan sebelum disajikan kepada pasien setiap jenis makanan lalu menimbang berat sisa jenis makanan kemudian hasilnya dihitung menggunakan rumus di atas.

Kelebihan dari metode menimbang adalah data yang didapat lebih akurat daripada metode yang lain sehingga dapat mengetahui secara pasti berat sisa setiap jenis makanan yang disajikan. Akan tetapi metode ini juga memiliki kekurangan yaitu responden merasa terbebani, tidak praktis, memerlukan waktu yang lama, memerlukan tempat yang luas dan membutuhkan keterampilan pada saat menimbang makanan

C. Kerangka Teori



Sumber: Kementerian Kesehatan RI Jakarta ; 2013

D. Kerangka Konsep

E. Definisi Operasional

No.	Variabel	Defenisi Operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala
1.	Daya terima makanan	Banyaknya makanan yang tidak dihabiskan oleh anak asuh meliputi, lauk nabati, dan sayuran.	Penimbangan makanan dibagikan dan sisa makanan makanan	Timbangan digital rumah tangga	Persentase daya terima makanan kemudian dikategorikan - Baik, apabila daya terima $\geq$ 80% - Kurang baik, apabila daya terima makanan <80%	Ordinal
2.	Cita rasa makanan : a. Penampilan makanan.	Penampilan makanan adalah penampilan penujung penyaji yangterlihat oleh indera penglihatan. Aspek penampilan dilihat dari aspek: warna, bentuk makanan, tekstur dan warna makanan.	Wawancara	Kuesioner	Penampilan makananan diberi skor : 1 = tidak suka 2 = kurang suka 3 = suka	Ordinal
	b. Rasa makanan.	Rasa makanan adalah rasa terhadap menuyang disajikan serta dirasakan oleh indera pengecap.aspek rasa makanan meliputi : aroma, temperatur, bumbu, dan tingkat kematangan.	Wawancara	Kuesioner	Rasa makanan di beri skor : 1 = tidak suka 2 = kurang suka 3 = suka (PGRS 2013	Ordinal
3.	Pengembangan siklus menu	Satu set menu sehari yang diusuns selama jangka waktu tertentu 5,7 atau 10 hari yang dilaksanakan untuk kurun waktu tertentu.	-	-	-	-

BAB III METODE PENELITIAN

B. Desain Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif untuk melihat gambaran cita rasa dan daya terima makanan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2025.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Padang. Penelitian ini dimulai dari Agustus 2024

C. Populasi dan Sampel

Populasi adalah kumpulan dari individu atau objek atau fenomena, sampel penelitian ini adalah seluruh anak Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo yang berjumlah 51 orang anak. Penelitian ini dilakukan dengan cara melihat siklus menu yang di panti asuhan dan melakukan wawancara kuesioner untuk cita rasa makanan.

Adapun kriteria sampel adalah sebagai berikut :

1. Bersedia dijadikan sampel
2. Mampu berkomunikasi dengan baik
3. Dalam keadaan sadar
4. Sampel penelitian sudah berada dipanti asuhan selama 1 kali siklus menu.

D. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diambil dari responden, yang meliputi data daya terima makanan, penampilan makanan, dan rasa makanan. Pengumpulan data dilakukan dalam 1 kali siklus menu selama (7 hari).

Untuk mengetahui daya terima makanan yang dilihat dari sisa makanan dengan menimbang perjenis hidangan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran. Metode penimbangan dilakukan dengan cara menimbang makanan sebelum dibagikan

(food weighing) dan yang tidak habis dikonsumsi pasien. Pengamatan tentang daya terima makanan diamati setiap kali waktu makan terhadap masing-masing responden selama 7 hari.

Untuk gambaran tentang cita rasa dilakukan pengumpulan data melalui kuesioner yang terdiri atas rasa makan (aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, dan suhu) penampilan makanan (warna makanan, tekstur makanan dan penyajian makanan) yang dikumpulkan dalam 1 hari makan selama 7 hari.

2. Data sekunder

Pengambilan data sekunder dalam penelitian ini adalah gambaran umum panti asuhan dan identitas sampel.

E. Teknik Pengolahan Data

Data yang diperoleh selanjutnya dilakukan pengolahan secara manual pada proses editing, dan pada untuk entry, cleaning dan analisis data dilakukan dengan program komputerisasi. Adapun tahap-tahap pengolahan data sebagai berikut:

1. *Editing* (memeriksa data)

Tahap editing adalah memeriksa data hasil pengumpulan data, yang berupa hasil penimbangan dan kuesioner. Kegiatan ini meliputi perhitungan dan penjumlahan serta koreksi data ini dilakukan untuk mengetahui apakah jumlahnya telah sesuai dengan jumlah yang disebarkan.

2. *Coding* (memberi kode)

Setelah editing selesai dilakukan, tahap selanjutnya adalah pemberian kode dan skor pada item-item jawaban dilembaran kuesioner dan kemudian dimasukkan kedalam master tabel. Pada penelitian ini, untuk variabel cita rasa makanan dan daya terima makanan diinterpretasikan pemberian kode dengan ketentuan sebagai berikut:

a. Cita Rasa Makanan

- 1) Penampilan Makanan (warna, bentuk, tekstur dan besar porsi)
Tingkat kepuasan terhadap penampilan makanan

(warna, bentuk, tekstur dan besarporsi) dengan pemberian kuesioner kepada anak asuh. Dengan pemberian skor.

- 1 = Tidak suka
- 2 = Kurang Suka
- 3 = Suka

Rasa Makanan (Aroma, bumbu,suhu, dan tingkat kematangan) Tingkat kepuasan terhadap rasa pada makanan (aroma, bumbu, suhu, dan tingkat kematangan) dengan pemberian kuesioner kepada anak asuh. Dengan pemberian skor:

- 1 = Tidak suka
- 2 = Kurang Suka
- 3 = Suka

b. Daya terima makanan

Persentase daya terima makanan didapatkan dari rata-rata kelompok makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran) setiap kali makan untuk setiap sampel selama 7 hari dan diambil rata-ratanya.

Persentase daya terima makanan lunak kemudian dikategorikan.

- 1 = Kurang baik, apabila daya terima makanan < 80
- 2 = Baik, apabila daya terima $\geq 80\%$

Adapun program data yang digunakan yaitu Computerisasi untuk variabel daya terima makanan.

c. Pengembangan Siklus Menu

Pengembangan siklus menu dilakukan dengan cara mengubah cara mengolah bahan makanan dan menyesuaikan porsi makanan dengan PUGS dengan melihat rentang umur.

3. *Entry*

Setelah dilakukan pengskoran sesuai pertanyaan kuesioner maka data diolah dengan menggunakan program SPSS. Data yang di *entry* ke program SPSS adalah skor total cita rasa makanan ,dan daya terima makanan.

4. *Processing*

Pada tahap processing, dilakukan proses data yang sudah melalui tahap editing dan coding. Data yang diproses yaitu berasal dari data yang telah dikumpulkan lalu dimasukkan ke dalam komputer menggunakan program pengolahan data di komputer.

5. *Editing*

Pada tahap cleaning, dilakukan pemeriksaan kembali data yang sudah dimasukkan untuk meminimalisir terjadinya kesalahan yang mungkin saja dapat terjadi pada saat memasukkan data antara data coding kuesioner dengan data yang ada pada program di komputer.

F. Analisis Data

Variabel-variabel yang dianalisis berupa tingkat kepuasan terhadap cita rasa makanan dikategorikan sesuai kriteria masing-masing menurut kelompok makanan. Sementara variabel daya terima dikategorikan baik dan kurang baik. Data dengan skala ordinal dianalisis secara univariat lalu disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan setelah itu data dideskripsikan setiap variabel. Pada pengembangan siklus menu melakukan pengembangan siklus menu dengan cara mengubah cara pengolahan menu dengan menyesuaikan dengan siklus menu yang ada .

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Lokasi Penelitian

1. Gambaran Umum Panti Asuhan putra Aisyiah Cabang Nanggalo Padang

Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Padang berdiri pada tahun 2015 yang didirikan oleh Pimpinan Cabang Muhammadiyah/Pimpinan Cabang Nanggalo (PCM/PCN) yang berlokasi di Jalan Sawah Liat Kelurahan Olo Kecamatan Nanggalo Padang. Panti asuhan ini berada di bawah Yayasan Aisyiah Propinsi Sumatera Barat. Panti asuhan ini berdiri diatas areal seluas $\pm 2.012 \text{ m}^2$, dengan rincian kepemilikannya adalah 300 m diperoleh dari wakaf, dan 1.712 m diperoleh dengan membelinya.

Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang memiliki tujuan untuk mewujudkan pengembangan kesejahteraan keluarga fakir miskin, memberikan santunan dan perlindungan kepada anak yatim-piatu serta kaum dhuafa, hingga terbentuknya keluarga sakinah dan masyarakat sejahtera yang Islami melalui amal usaha kesejahteraan sosial.

Struktur kepengurusan di Panti Asuhan putra Aisyiah Cabang Nanggalo Padang berjumlah 24 orang, yang terdiri dari 2 orang penasihat, 1 orang ketua, 1 orang wakil ketua, 1 orang sekretaris, 1 orang wakil sekretaris, 1 orang bendahara, 3 orang seksi identifikasi, 3 orang seksi pendidikan, 3 orang seksi keterampilan, 3 orang seksi kesehatan, dan 5 orang seksi dana.

2. Gambaran Penyelenggaraan Makanan

Panti asuhan ini memperoleh sumber dana untuk penyelenggaraan makanannya dari Donatur, Yayasan Darmais, Departemen Sosial dan dari sumbangan masyarakat. Biaya untuk penyelenggaraan makanan biasanya rutin dikeluarkan setiap hari sebesar $\pm \text{Rp. } 500.000,-$. Biaya ini untuk membeli bahan makanan sehari-hari diluar untuk membeli beras. Untuk

biaya makan anak asuh yaitu sebesar Rp. 13.000/hari/anak asuh, dan telah memiliki siklus menu 7 hari, tetapi siklus menu tersebut kurang digunakan karena memasak sesuai dengan bahan makanan yang tersedia dan dana yang ada. Pengadaan makanan dilakukan pada pagi hari oleh bagian pengolahan makanan yang dibeli di pasar tradisional. Pengadaan ini sekaligus untuk bahan makanan siang dan malam, serta bahan makanan untuk besok pagi. Pembelian bahan makanan biasanya dilakukan setiap hari.

Penyelenggaraan makanan dilakukan oleh pegawai dapur sebanyak 2 orang dan dibantu oleh anak asuh yang piket sebanyak 4 orang. Biasanya memasak makanan untuk makan pagi, siang dan malam.

Makan pagi biasanya dimasak setelah selesai mengerjakan shalat subuh berjamaah, makan siang dimasak oleh pegawai dapur pukul 10.30 WIB, dan makan malam dimasak siang hari setelah selesai makan siang. Di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Padang telah memiliki siklus menu 7 hari akan tetapi siklus menu ini kurang digunakan.

Frekuensi makan anak asuh yaitu 3 kali sehari. Dimana makan pagi pukul 6.30 WIB, makan siang pukul 13.00 WIB, dan makan malam pukul 19.15 WIB. Namun untuk makan pagi bagi anak asuh yang bersekolah dengan jarak yang lebih jauh biasanya makan lebih awal dari jadwal yang ditentukan.

3. Gambaran Responden

Jumlah anak asuh yang berada di Panti Asuhan putra Aisyiah Cabang Nanggalo Padang ini terdiri dari 55 orang anak asuh semuanya laki-laki.

Berdasarkan kriteria penelitian dari 55 orang anak asuh yang dapat diteliti sebanyak 51 orang. Disebabkan karena 4 orang anak asuh tidak berada di panti asuhan saat penelitian berlangsung. Distribusi frekuensi anak asuh berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 4.1. Distribusi Frekuensi Anak Asuh menurut Umur di Panti Asuhan Putra Aisyiah Cabang Nanggalo Kota Padang Tahun 2024

Umur	n	%
7-9	14	27.5
10- 12	18	35.3
13-15	15	29.4
16-18	4	7.8
Total	51	100.0

Berdasarkan tabel 4.1, diketahui bahwa sebagian besar (35,3%) anak asuh berusia 10 -12 tahun.

B. Gambaran hasil Penelitian

1. Daya Terima

1) Daya Terima Makanan Pokok

Tabel 4.10. Distribusi Responden Berdasarkan Daya Terima Hidangan Makanan Pokok di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo

Daya Terima	Baik		Kurang Baik	
	n	%	n	%
1	16	31,4	35	67
2	11	22	40	78,4
3	38	75	13	26
4	24	47,1	27	52
5	30	59	21	41,2
6	26	51	25	49
7	27	53	24	47,1
Total	48,35		51,52	

Berdasarkan tabel 4.10 dapat diketahui bahwa pada daya terima makanan pokok rendah atau <80% terdapat pada siklus menu hari ke 1 yaitu 35 orang (67%). Dengan rata-rata daya terima makanan pokok 51,5% kurang baik.

2) Daya Terima Hewani

Tabel 4.11. Distribusi Responden Berdasarkan Daya Terima Hidangan Lauk Hewani di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo

Daya Terima	Baik		Kurang Baik	
	n	%	n	%
1	38	75	13	26
2	51	100	-	-
3	37	73	14	28
4	39	77	12	24
5	37	72,5	14	27
6	43	84,3	8	16
7	38	75	13	26
Total		80,0		21

Berdasarkan tabel 4.11 dapat diketahui bahwa pada daya terima lauk hewani baik >80% pada kategori tertinggi terdapat pada siklus menu hari ke 2 yaitu 51 orang (100%). Dengan daya terima makanan pada lauk hewani 80% baik.

3) Daya terima nabati

Tabel 4.12. Distribusi Responden Berdasarkan Daya Terima Hidangan Lauk Nabati di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo

Daya Terima	Baik		Kurang Baik	
	n	%	n	%
1	19	37,3	32	63
2	24	47,1	27	53
3	25	49	26	51
4	25	49	26	51
5	21	41,2	30	59
6	19	37,3	32	63
7	23	51	28	55
Total		44,5		56,4

Berdasarkan tabel 4.12 dapat diketahui bahwa pada daya terima lauk nabati rendah atau <80% pada siklus menu hari ke 1 dan 6 yaitu 32 orang (63%). Dengan rata-rata daya terima lauk nabati 56,4% kurang baik.

4) Daya terima sayuran

Tabel 4.13. Distribusi Responden Berdasarkan Daya Terima Hidangan Masakan Sayur di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo

Daya Terima	Baik		kurang baik	
	n	%	n	%
1	15	29,4	36	71
2	20	39,2	31	61
3	22	43,1	29	57
4	23	45,1	28	55
5	16	31,4	35	69
6	22	43,1	29	57
7	17	33,3	34	67
Total		31,6		62,4

Berdasarkan tabel 4.13 dapat diketahui bahwa pada daya terima sayur rendah atau <80% pada siklus menu hari ke 1 yaitu 36 orang (71%). Dengan rata-rata daya terima menu sayur 62,4% kurang baik.

2. Cita Rasa

Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan sewaktu dimakan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan Putra Aisyiyah Cabang Nanggalo Kota Padang dapat diketahui penilaian anak asuh tentang cita rasa hidangan makanan pokok, hawani, nabati, dan sayuran.

a. Penampilan Makanan

Tabel 4.2. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Makanan Pokok di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo

Siklus Menu	Penampilan Makanan			Rata-Rata
	Tekstur	B . porsi	Bentuk	
1	2.61	1.92	2.49	2.34
2	2.63	1.71	2.61	2.21
3	2.98	1.24	2.55	2.25
4	2.49	1.75	2.45	2.23
5	2.12	1.71	2.39	2.07
6	2.29	1.65	2.63	2.19
7	2.49	2.12	3.00	2.53
TOTAL	2.51	1.87	2.58	2.26

Berdasarkan tabel 4.2. Didapatkan Nilai rata-rata kesukaan penampilan tertinggi pada makanan pokok pada terdapat pada pada siklus menu hari ke 7 (2,53), nilai rata-rata kesukaan penampilan makanan pokok terendah terdapat pada siklus menu pada hari ke 5 (2,07). Dengan nilai rata-rata cita rasa makanan pokok pada penampilan (2. 26).

Tabel 4.3. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Lauk Hewani di Panti Asuhan Putra Asyiyah Nanggalo

Siklus Menu	Penampilan Makanan				Rata-rata
	Warna	Tekstur	B . porsi	Bentuk	
1	2.14	2.14	1.76	2.51	2.13
2	2.82	2.73	2.82	2.71	2.77
3	2.24	2.22	1.78	2.59	2.20
4	2.69	2.53	2.02	2.65	2.47
5	2.73	2.65	1.96	2.57	2.47
6	2.75	2.55	1.90	2.61	2.45
7	2.61	2.22	2.22	2.98	1,76
TOTAL	2.56	2.43	2.06	3.01	2.32

Berdasarkan tabel 4.3. Didapatkan Didapatkan Nilai rata-rata kesukaan penampilan tertinggi pada lauk hewani pada terdapat pada pada siklus menu hari ke 2 (2,77), nilai rata-rata kesukaan penampilan makanan pokok terendah terdapat pada siklus menu pada hari ke 7 (1.76). Dengan nilai rata-rata cita rasa makanan penampilan terhadap lauk hewani (2.32).

Tabel 4.4. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Lauk Nabati di Panti Asuhan Putra Asyiyah Nanggalo

Siklus Menu	Penampilan Makanan				Rata-rata
	Warna	Tekstur	B . porsi	Bentuk	
1	1.18	2.53	1.41	2.73	1,96
2	1.22	2.57	2.18	2.67	2.16
3	1.25	2.53	1.78	2.69	2.06
4	1.24	2.49	2.10	2.69	2.13
5	1.37	2.63	1.63	2.12	1,93
6	1.24	2.76	1.76	2.63	2.09
7	1.25	2.18	1.25	2.84	1.88
TOTAL	1.52	2.52	1.37	2.62	2.03

Berdasarkan tabel 4.4 didapatkan Nilai rata-rata kesukaan penampilan tertinggi pada lauk nabati pada terdapat pada pada siklus menu hari ke 2

(2.16), nilai rata-rata kesukaan penampilan makanan nabati terendah terdapat pada siklus menu pada hari ke 7 (1.88). Dengan nilai rata-rata cita rasa makanan pada penampilan makanan terhadap lauk nabati (2.03).

Tabel 4.5. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Masakan Sayur di Panti Asuhan Putra Asyiyah Nanggalo

Siklus Menu	<u>Penampilan Makanan</u>				Rata-rata
	Warna	Tekstur	B . porsi	Bentuk	
1	1.43	2.16	1.82	2.49	1.97
2	1.55	2.75	2.12	2.61	2.25
3	1.27	2.24	1.76	2.55	1.95
4	1.76	2.67	1.33	2.45	2.05
5	1.25	2.75	1.51	2.39	1.97
6	1.18	2.57	1.18	2.63	1.89
7	1.39	2.61	1.76	3.00	2.19
TOTAL	1.46	2.53	1.40	2.58	2.03

Berdasarkan tabel 4.5 Didapatkan Nilai rata-rata kesukaan penampilan tertinggi pada masakan sayur terdapat pada siklus menu hari ke 2 (2.25), dan nilai rata-rata kesukaan penampilan masakan sayur terendah terdapat pada siklus menu pada hari ke 6 (1.89). Dengan nilai rata-rata cita rasa makanan pada penampilan makanan terhadap menu sayur (2.03).

b. Rasa makanan

Tabel 4.6. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Makanan Pokok di Panti Asuhan Putra Asyiyah Nanggalo

Siklus Menu	<u>Rasa Makanan</u>			Rata-rata
	Aroma	Temperature	Tingkat kematangan	
1	2.47	2.53	2.35	2.45
2	2.33	2.69	2.78	2.6
3	2.47	2.55	2.37	2.46
4	2.02	2.51	2.53	2.35
5	2.10	2.71	2.47	2.42
6	2.33	2.88	2.75	2.65
7	2.35	2.69	3.00	2.68
TOTAL	2. 29	2.65	2.63	2.51

Berdasarkan tabel 4.6 Didapatkan Nilai rata-rata kesukaan rasa makanan tertinggi pada makanan pokok terdapat pada siklus menu hari ke 6 (2.6),

dan nilai rata-rata kesukaan rasa makanan pada makanan pokok terendah terdapat pada siklus menu pada hari ke 4 (2.35). Dengan nilai rata-rata cita rasa makanan pada penampilan makanan terhadap makanan 2.51.

Tabel 4.7. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Lauk Hewani di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo

Siklus Menu	Rasa Makanan				Rata-rata
	Aroma	Bumbu	Temperature	Tingkat kematangan	
1	2.51	2.65	2.69	2.16	2.50
2	2.76	2.75	2.94	2.76	2.80
3	2.69	2.49	2.67	2.39	2.56
4	2.47	2.14	2.71	2.53	2.46
5	2.59	2.82	2.78	2.63	2.70
6	2.53	2.78	2.88	2.75	2.73
7	2.82	2.75	2.71	2.98	2.81
TOTAL	2.62	2.6	2.76	2.61	2.65

Berdasarkan tabel 4.7 Didapatkan Nilai rata-rata kesukaan rasa makanan tertinggi pada lauk hewani terdapat pada siklus menu hari ke 7 (2.81), dan nilai rata-rata kesukaan rasa makanan pada lauk hewani terendah terdapat pada siklus menu pada hari ke 4 (2.46). Dengan nilai rata-rata cita rasa makanan pada penampilan makanan terhadap makanan 2.51.

Tabel 4.8. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Lauk Nabati Di Panti Asuhan Putra Asiyah Nanggalo

Siklus Menu	Rasa Makanan				Rata-rata
	Aroma	Bumbu	Temperature	Tingkat kematangan	
1	2.82	1.24	2.90	2.63	2.39
2	2.35	1.49	2.82	2.67	2.33
3	2.80	1.35	2.55	2.69	2.34
4	2.59	2.43	2.53	2.47	2.50
5	2.69	1.80	2.71	2.78	2.49
6	2.53	1.24	2.90	2.75	2.35
7	2.33	1.78	2.67	2.69	2.36
TOTAL	2.30	1.47	2.72	2.38	2.39

Berdasarkan tabel 4.8 Didapatkan Nilai rata-rata kesukaan rasa makanan tertinggi pada lauk nabati terdapat pada siklus menu hari ke 4 (2.50), dan nilai rata-rata kesukaan rasa makanan pada lauk nabati terendah

terdapat pada siklus menu pada hari ke 2 (2.33). Dengan nilai rata-rata cita rasa pada penampilan makanan terhadap lauk nabati makanan 2.39.

Tabel 4.9. Nilai Rata-Rata Cita Rasa Makanan pada Masakan Sayur di Panti Asuhan Putra Asyiyah Nanggalo

Siklus Menu	Rasa Makanan			Tingkat kematangan	Rata-rata
	Aroma	Bumbu	Temperature		
1	2.53	1.47	2.69	2.35	2.26
2	2.43	1.18	2.94	2.78	2.33
3	2.94	1.25	2.69	2.37	2.31
4	2.57	1.35	2.71	2.53	2.29
5	2.59	1.25	2.75	2.47	2.26
6	2.51	1.18	2.78	2.75	2.30
7	2.86	1.57	2.51	3.00	2.48
TOTAL	2.63	1.12	2.72	3.00	2.31

Berdasarkan tabel 4.9 Didapatkan Nilai rata-rata kesukaan rasa makanan tertinggi pada masakan sayur terdapat pada siklus menu hari ke 7 (**2.48**), dan nilai rata-rata kesukaan rasa makanan pada lauk nabati terendah terdapat pada siklus menu pada hari ke 1 dan 5 (**2.26**). Dengan nilai rata-rata cita rasa pada penampilan makanan terhadap menu makanan 2.31

3. Siklus menu

Tabel 4.14. Siklus Menu di Panti Asuhan Putra Asyiyah Nanggalo

Hari	Waktu makan	Menu	Bahan
1.	Pagi	Nasi	Beras
		Telur dadar	Telur
	Siang	Nasi	Beras
		Ikan goreng balado	Ikan
		Goreng tahu	Tahu
		gulai daun singkong	Daun singkong
			Santan
	Malam	Nasi	Beras
		Gulai daun singkong + tahu	Daun singkong
			Tahu
2.	Pagi	Nasi goreng	Santan
			Beras
			Selada
			Kerupuk
			Telur
	Siang	Nasi	Nasi
		Ayam goreng +tahu	Ayam + tahu + minyak
		Tumis sayur kangkung	Kangkung ,minyak
	Malam	Nasi	Beras
		Ayam goreng	Ayam
			Tahu
3.	Pagi	Nasi	Minyak
		Goreng telur dadar	Beras
			Telur
			Minyak
	Siang	Nasi	Beras
		Gulai ikan + tempe	Ikan tri
		Bening bayam	Tempe
			Bayam
			minyak
	Malam	Nasi	Beras
		Gulai ikan + tempe	Ikan tri
			Tempe
4	Pagi	Nasi	minyak
		Telur dadar	Beras
			Telur
			Minyak

	Siang	Nasi Gulai ikan balado + tempe tumis wortel+ toge	Beras Ikan + santan + tempe Wortel Toge + minyak
	Malam	Nasi gulai ikan balado + tahu	Beras Ikan Tahu + santan
	5. Pagi	Nasi goreng	Beras Selada Telur kerupuk
	Siang	Nasi Goreng telur Gulai paku + tahu	Beras Telur Sayur paku Tahu Santan
	Malam	Nasi Gulai paku + telur	Nasi sayur paku
	6. Pagi	Nasi Orak arik tempe tahu	Beras Tempe tahu minyak
	Siang	Nasi Orak arik tempe tahu Bening bayam	Beras Tempe Tahu minyak
	Malam	Nasi Ikan teri balado	Beras Ikan
7.	Pagi	Nasi Ikan goreng	Beras Ikan Minyak
	Siang	Nasi Ikan goreng Gulai tempe + daun singkong	Beras Ikan Minyak Kentang Singkong Santan
	Malam	Nasi Goreng telur Gulai tempe+ singkong	Beras Telur Kentang Singkong Santan

Tabel 4.15. Pengembangan Siklus Menu Menurut Anjuran Pedoman Gizi Seimbang

Hari	Waktu makan	Menu	Bahan	Umur			
				7-9 tahun	10-12 tahun	13-15 tahun	16-18 tahun
1.	pagi	Nasi	Beras	1,5P	2P	2P	2,5P
		Semur telur + tahu	Telur	1P	1P	1P	1P
			Tahu	1P	1P	1P	1P
		Tumis kangkung saus tiram	Minyak	1P	1P	1P	1P
			Kangkung	1P	1P	1P	1P
	Siang		Minyak	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
		Nasi	Beras	2P	2P	2P	2,5P
		Ikan asam manis	Ikan	1/2P	1P	1P	1P
			Minyak	1P	1P	1P	1P
		Bola- bola tahu wortel	Tahu	1P	1P	1P	1P
			Wortel	1P	1P	1P	1P
			Minyak	1P	1P	1P	1P
	Malam	Nasi	Beras	1P	2P	2P	2P
		Goreng telur balado + tempe	Telur	1P	1P	1P	1P
			Tempe	1P	1P	1P	1P
		Bening sayur bayam	Minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
2.	pagi	Nasi goreng	Beras	1,5P	2P	2P	2,5P
			Selada	1P	1P	1P	1P
			Kerupuk	1P	1P	1P	1P
			Telur	1P	1P	1P	1P
			Minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
	Siang	Nasi	Nasi	2P	2P	2P	2,5P
		Ayam goreng + tahu	Ayam + tahu	1/2P	1P	1P	1P
				1P	1P	1P	1P
		Cah kangkung	minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
			Kangkung	1P	1P	1P	1P
	Malam		,minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
		Nasi	Beras	1P	2P	2P	2P
		Ayam kecap + tahu	Ayam	1P	1P	1P	1P
			Tahu	1P	1P	1P	1P
		Tumis sayur bayam	Minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
			Bayam	1P	1P	1P	1P
			Minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
3.	pagi	Nasi	Beras	1,5P	2P	2P	2,5P
		Telur barendo	Telur	1P	1P	1P	1P
		Tempe balado	Minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1P
		Bening bayam		1P	1P	1P	1P
	Siang	Nasi	Beras	2P	2P	2P	2,5P
		Asam padeh ikan	Ikan	1/2P	1P	1P	1P
			Tempe	1P	1P	1P	1P

4	Malam	Tempe mendoan	Tepung	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
		Tumis bayam	Minyak	1P	1P	1P	1P
			Bayam	1P	1P	1P	1P
			minyak	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
		Nasi	Be	1P	2P	2P	2P
		asam padeh	ras	1/P	1P	1P	1P
		ikan	Ikan tri	1P	1P	1P	1P
		+ tempe	Tempe	1P	1P	1P	1P
	pagi	Anyang	minyak	1sdt	1sdt	1sdt	1sdt
			daun	1P	1P	1P	1P
			singkong				
		Nasi	Beras	1,5P	2P	2P	2,5P
		Telur mata sapi	Telur	1/P	1P	1P	1P
		+ tahu balado	Tahu	1P	1P	1P	1P
		Acar	Minyak	1P	1P	1P	1P
			Wotel	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
			Timun	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
		Siang	Be	2P	2P	2P	2,5P
			ras	1/2P	1P	1P	1P
			Ikan + santan	1P	1P	1P	1P
			+ tempe	1P	1P	1P	1P
			Wortel	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
			Toge +	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
			minyak	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
	Malam	Nasi ikan goreng	Beras	1P	2P	2P	2P
		asam manis	Ikan	1/P	1P	1P	1P
		Nuget tempe	Minyak	1P	1P	1P	1P
			Tahu +	1P	1P	1P	1P
5.	pagi		santan				
		Nasi goreng	Beras	1,5P	2P	2P	2,5P
			Selada	1/P	1P	1P	1P
			Telur	1P	1P	1P	1P
			Minyak	1P	1P	1P	1P
			Kerupuk	1P	1P	1P	1P
	Siang		Minyak	1P	1P	1P	1P
		Nasi	Beras	2P	2P	2P	2,5P
		Goreng telur	Telur	1/2P	1P	1P	1P
		+ tahu balado	tahu	1P	1P	1P	1P
		Anyang	Minyak	1P	1P	1P	1P
	Malam		Sayur paku	1P	1P	1P	1P
		Nasi	Nasi	1P	2P	2P	2P
		Gulai kuning	Telur	1/P	1P	1P	1P
		telur + tahu +	Tahu	1P	1P	1P	1P
		sayur paku	Sayur paku	1P	1P	1P	1P
			Santan	1P	1P	1P	1P

6.	pagi	Nasi	Beras	1,5P	2P	2P	2,5P
		Ikan goreng	Tempe tahu	1/P	1P	1P	1P
		cabe ijo +	Minyak	1P	1P	1P	1P
		tempe balado	Wortel	1/2P	1/2P	1/2P	1P
		Bening wortel + toge	Toger	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
	Siang	Nasi	Beras	2P	2P	2P	2,5P
		Ikan goreng	Ikan	1/2P	1P	1P	1P
		cabe ijo	Minyak	1P	1P	1P	1P
		Orak-arik	Tempe	1P	1P	1P	1P
		tempe tahu	Tahu	1P	1P	1P	1P
	Malam		Minyak	1P	1P	1P	1P
		Bening sayur bayam	bayam	1P	1P	1P	1P
		Nasi	Beras	1P	2P	2P	2P
		Telur dadar	Telur	1/P	1P	1P	1P
		barendo	Minyak	1P	1P	1P	1P
		Tahu bumbu kuning	Tahu	1P	1P	1P	1P
		Cah kankung	Santan	1P	1P	1P	1P
			Kangkung	1P	1P	1P	1P
			Minyak	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
7.	pagi	Nasi	Beras	1,5P	2P	2P	2,5P
		Ikan + tempe	Ikan	1/P	1P	1P	1P
		goreng balado	Minyak	1P	1P	1P	1P
			Tempe	1P	1P	1P	1P
			Minyak	1P	1P	1P	1P
		Bening sayur kangkung	Kangkung	1P	1P	1P	1P
	Siang	Nasi	Beras	2P	2P	2P	2,5P
		Ikan goreng	Ikan	1/2P	1P	1P	1P
		kentang +	Minyak	1P	1P	1P	1P
		Anyang	Sayur paku	1P	1P	1P	1P
			Santan	1P	1P	1P	1P
	Malam			1P	1P	1P	1P
		Nasi	Beras	1P	2P	2P	2P
		Goreng telur	Telur	1/P	1P	1P	1P
		barendo	Minyak	1P	1P	1P	1P
		Gulai kentang + singkong	Kentang	1/2P	1/2P	1/2P	1/2P
			Singkong	1P	1P	1P	1P
			Santang				

Berdasarkan siklus menu diatas dilakukan modifikasi makanan dengan mengubah cara pengolahan makanan serta menyesuaikan porsi makanan sesuai dengan menu sehari (PUGS) berdasarkan jenis kelamin, kelompok umur, dan mempertimbangkan anggaran dan bahan yang ada.

C. Pembahasan

1. Penampilan

Hasil penelitian yang dilakukan selama 7 hari berturut-turut terhadap penilaian penampilan makanan yang disajikan di Panti Asuhan Putra Asyiyah Cabang Nanggalo. Penilaian ini dilakukan dengan melihat penampilan makanan yang disajikan yaitu seperti warna makanan, tekstur makanan, bentuk makanan, porsi makanan. Sebagian besar anak asuh menyatakan tidak suka dengan warna makanan tekstur dan porsi makanan di panti ini.

Berdasarkan hasil nilai rata-rata dari masing - masing kategori didapatkan kesukaan tingkat tertinggi pada penampilan makanan pada makanan pokok, lauk hewani, nabati dan sayur terdapat dari segi bentuk pada hari ke 7 dengan tingkat kesukaan pada makanan pokok dan sayur (3,00), lauk hewani (2,98), lauk nabati (2,84) dan masakan sayur suka.

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 B an tahu yang potongan nya tidak merata dan hancur.

Sedangkan tingkat terendah pada penampilan makanan terdapat pada besar porsi pada makanan pokok siklus hari ke 3 (1,24), lauk hewani pada

siklus menu hari 1 (1,76) dengan menu telur dadar karna porsi yang diberikan terlalu sedikit serta warna pada lauk hewani pucat, lauk nabati siklus menu hari ke 7 (1,25) dengan menu gulai daun singkong + tempe anak asuh menyatakan porsi yang diberikan terlalu banyak dan pada masakan sayur ke 6 (1,18) dengan menu bening bayam anak asuh menyatakan menu yang diberikan terlalu banyak warna menu yang dihidangkan pucat dan tidak bervariasi. Didapatkan nilai rata-rata penampilan makanan pokok dan sayur tertinggi pada siklus menu hari ke 7, pada lauk hewani dan lauk nabati nilai rata-rata tertinggi pada siklus menu hari ke 2 dengan menu ikan goreng + tempe balado.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Surya Ayu (2015) didapatkan bahwa 27 orang (57,5%) anak tidak suka dengan porsi makanan, porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan. Porsi makanan akan mempengaruhi daya tarik dari konsumen.

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 dan warna dari makanan yang disajikan tidak menarik sehingga tidak menggugah selera makan yang baik.

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, tekstur makanan yang kurang sesuai akan menurunkan cita rasa dari makanan.

2. Rasa makanan

Penilaian juga dilakukan pada rasa makanan yang disajikan di panti asuhan putra asyiyah cabang nanggallo, dapat diketahui bahwa rata-

rata anak asuh menyatakan tidak suka dengan bumbu dan aroma pada makanan yang disajikan. Penilaian rasa makanan ini dilakukan pada aroma makanan, bumbu yang digunakan, tingkat kematangan makanan, dan suhu makanan.

Berdasarkan hasil nilai rata-rata dari masing masing - masing kategori didapatkan kesukaan tingkat tertinggi pada rasa makanan pada makanan pokok, lauk hewani dan sayur terdapat dari segi tingkat kematangan pada hari ke 7 dengan nilai makanan pokok (3,00) dan lauk hewani 7 (2,98) dengan menu ayam goreng balado + tahu

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

Serta didapatkan tingkat terendah pada rasa makanan terdapat pada aroma makanan pokok pada siklus hari ke 5 (1,10). Menurut penelitian surya ayu didapatkan 20 orang (44,4%) anak mengatakan tidak suka dengan aroma makanan. Pada lauk hewani tingkat terendah pada rasa makanan terdapat pada segi bumbu pada hari ke 4 (2,14) tidak suka dengan menu goreng telur bulat dadar anak asuh menyatakan bumbu tidak berasa dan ada juga yang mengatakan kurang garam, serta lauk nabati pada siklus menu hari ke 1 dan 6 (1,24) dan masakan sayur pada siklus menu hari ke 6 dan 2 (1,18) tidak suka dan anak asuh mengatakan bumbu pada menu tumis kangkung dan bening bayam tidak terasa atau kurang garam. Dan hasil didapatkan nilai rata-rata rasa makanan pokok pada siklus menu hari ke 7 (2,68), pada lauk hewani siklus menu hari ke 7 (2,81) dengan menu ayam goreng + tahu balado, anak asuh menyatakan rasa makanan pada lauk hewani sudah sesuai. Pada lauk nabati siklus menu hari ke 4 (2,50) dengan menu gulai ikan balado + tempe dan pada masakan sayur pada siklus menu hari ke 7 (2,48) dengan menu gulai daun singkong + tempe.

Menurut penelitian yang di lakukan oleh Surya Ayu (2015) didapatkan bahwa kategori mengenai rasa makanan, 20 orang (44,4%) anak

mengatakan tidak suka dengan aroma makanan, 20 orang (57,5%) anak juga tidak suka dengan bumbu makanan, 24 orang (53,3%) anak mengatakan suka dengan tingkat kematangan, Sebagian besar anak menyatakan suka dengan tingkat kematangan makanan yang disajikan oleh panti.

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.

3. Daya Terima

Berdasarkan tabel 10 menunjukkan bahwa daya terima hidangan makanan pokok rendah atau kurang baik terdapat pada siklus menu hari ke 1 yaitu sebanyak 35 orang atau sekitar (67%) menurut anak asuh porsi yang di berikan terlalu banyak. Pada lauk hewani daya terima baik >80% pada siklus menu hari ke 2 (67%). Pada lauk nabati rendah atau <80% terdapat pada siklus menu hari ke 1 dan 6 yaitu sebanyak 32 orang (63%) menurut anak asuh kurang nya variasi menu dan banyak nya pengulangan menu sehingga menyebabkan daya terima makanan rendah. Dan pada daya terima sayur rendah <80% pada siklus menu hari ke 1 sebanyak 36 orang (67%) rendah nya daya terima pada sayur di karenakan kurang nya variasi menu sayur dan penyajian makanan yang berulang.

Menurut penelitian yang di lakukan oleh Destri Aulia Putri (2019) didapatkan rata-rata daya terima makannya perhari di panti asuhan untuk kelompok lauk nabati yaitu 84,63%, sedangkan untuk kelompok sayuran rata-rata daya terima anak asuh yaitu 26,7% kurang baik, dan dilihat untuk daya terima makanan di panti asuhan untuk kelompok sayuran 79,3% termasuk dalam kategori kurang baik, namun pada hari ke 4 daya terima sayuran hanya 73,09 % termasuk dalam kategori kurang baik dengan menu

tumis kangkung hal ini bisa disebabkan karena anak asuh kurang menyukai sayur kangkung serta bosan dengan olahan tumis kangkung. Rasa bosan terhadap makanan bisa diatasi dengan memodifikasikan makanan dan memvariasikan makanan setiap harinya contohnya modifikasi sayur kangkung dengan menambahkan ebi sehingga rasa yang ditimbulkan bisa berbeda

4. Pengembangan siklus menu

Berdasarkan hasil perkembangan siklus menu terhadap lauk hewani pada hidangan telur dadar di modifikasi menjadi semur telur, ikan gulai gulai dimodifikasi menjadi ikan asam manis dan ikan goreng tri di modifikasi menjadi naget ikan dikarenakan anak asuh tidak menyukai pada penampilan dan makanan dari segi warna, aroma, bumbu, dan besar porsi. Pada lauk nabati pada hidangan tahu goreng di modifikasi menjadi bola-bola tahu, tahu crispy, dan tempe mendoan dikarenakan anak asuh tidak menyukai penampilan dan rasa makanan dari segi warna, tekstur, aroma. Pada menu sayur dilakukan modifikasi pada hidangan tumis kangkung menjadi tumis saus tiram, pada hidangan bening daun singkong di modifikasi menjadi anyang di dikarenakan anak asuh tidak suka pada tekstur, wana, dan besar porsi.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian tentang gambaran cita rasa hidangan sayur yang disajikan di Panti asuhan putra asyiyah nangalo maka hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil daya terima pada lauk hewani rata-rata 80% anak asuh menyatakan baik, sedangkan pada makanan pokok, lauk nabati dan menu sayur <80% anak asuh menyatakan kurang baik.
2. Nilai rata-rata cita rasa makanan terhadap penampilan tingkat tertinggi terdapat pada lauk hewani dari segi bentuk (3.01) dengan rata-rata penampilan (2.32), terendah terdapat pada lauk nabati dari segi besar porsi (1.37) dan menu sayur (1.40) dengan rata-rata penampilan makanan (2.03).
3. Pada rasa makanan nilai rata-rata tertinggi pada rasa makanan terdapat pada lauk hewani (2,65), dari segi makanan terdapat pada menu sayur dari segi temperatur (3.00), terendah dari segi bumbu pada menu sayur (1.12) dengan rata-rata rasa makanan pada menu sayur ((2.31). Dari hasil data diatas maka dilakukan pengembangan siklus menu di panti asuhan.
4. Pada hasil data penelitian yang didapat maka dilakukan pengembangan menu pada panti asuhan.

B. Saran

Setelah dilakukan penelitian tentang gambaran daya terima dan cita rasa hidangan yang disajikan di panti asuhan putra asyiyah nangalo maka penulis mengajukan beberapa saran:

1. Bagi Institusi

Sebaiknya untuk bumbu, warna dan bentuk makanan yang tidak sesuai atau menarik lebih di perhatikan lagi agar dapat terciptanya cita rasa makanan yang

akan membangkitkan nafsu makan para peserta didiknya.

2. Bagi Peneliti

Bagi peneliti agar lebih menjelaskan tentang angket penelitian yang dilakukan, karena masih banyak responden yang kurang paham dengan angket tersebut, akibatnya banyak dari respondent yang memiliki jawaban yang sama.

3. Bagi Tenaga Pengelola

Sebaiknya tenaga pengelola lebih memperhatikan lagi teknik mengolah makanan seperti di goreng, ditumis.

DAFTAR PUSTAKA

1. Chandra, R. S. (2020). *Pengembangan Dan Pembinaan Unit Usaha Panti Asuhan Karya Kasih Surabaya*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 1(2), 102-107.
2. Ali, Z., Abu, N., Ankamah, I. A., Gyinde, E. A., Seidu, A. S., & Abizari, A. R. (2018). *Nutritional status and dietary diversity of orphan and non– orphan children under five years: a comparative study in the Brong Ahafo region of Ghana*. *BMC nutrition*, 4(1), 1-8.
3. Wijaya, S. A., Laras Sitoayu & Tiurma Heryawanti Pakpahan. *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Hubungan Daya Terima, Asupan Makanan Terhadap Status Gizi Lansia*. *Sains Kesehatan*. 24, 2 (2017).
4. Pradani, V. R., M. Zen Rahfiludin & Suyatno. *Hubungan Asupan Serat, Lemak, dan Posisi Buang Air Besar Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia*. *J. Kesehatan. Masy.* 3, 257–265 (2016).
5. Comala, R. *Perbedaan Daya Terima Lansia Berdasarkan Penampilan dan Rasa Makanan di Panti Sosial Sasana Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Cubadak Batusangkar Tahun 2015*. (2015).
6. Putriningtyas, F. E., Bakrie, B., & Soelistyorini, D. (2020). *Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Darussalam Singosari*. *NUTRITURE*, 1(1), 53-61.
7. *Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu Makanan yang Disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu 2019*. *Svasta Harena: Jurnal Ilmiah Gizi*, 1(1), 31-36.
8. *Perbedaan Persepsi Cita Rasa, Asupan Energi, dan Zat Gizi Makro Sebelum dan Sesudah Modifikasi Lauk Nabati di Panti Asuhan Al- Ikhwaniyah Tangerang Selatan*. *ARGIPA*, 4(1), 37-44.
9. Marlenywati, M., Saleh, I., & Lestari, P. (2018). *Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Dan Mikro, Sisa Makanan, Status Gizi Dan Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan anak panti Pada Sistem Penyelenggaraan*
10. Karya Tulis Ilmiah , Juni 2020 Dwi Noviana *Gambaran Sistem Pengolahan dan Penilaian Anak Terhadap Cita Rasa Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kota Padang Tahun 2020*. Published online 2020.

11. Irianto, Koes, *Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi*, Bandung: Alfabeta, 2014.
12. Kurniah, I. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima makan siang karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan*. (2012).
13. Iskandar, Slamet; Suryani, Isti. 2016. *Pemberian Buku Saku Motivasi Keluarga dan Pasien terhadap Penurunan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit*. *Jurnal Teknologi Kesehatan*. Volume 12 Nomor 1 Hal 8-12.
14. Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Dirjen Bina pelayanan Medik Jakarta.
15. Izzatullah, A., & Hatijah, N. (2016). *Hubungan Antara Penilaian Pasien Pada Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan*. *Jurnal Gizikes*, 2(1).
16. Rotua, M., & Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Egcc, 51.
17. Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Jurusan Gizi Poltekkes.
18. Macfie, H. *Measurement Of Food Preference*; 1994.
19. Roberta S, Susannah M. *Manging Food Waste In The NHS*. Departement Of Health. 2005.
20. Peter W, Karen W. *Plate Waste In Hospitals And Strategies For Change*. E- J Clin Nutr Metab. 2011.
21. Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.

LAMPIRAN

Lampiran 1

FOMULIR FOOD WEIGHING

Nama Responden :

Hari/Tanggal :

Kode Responden :

Hari :

Nama Hidangan	Bahan Makanan	Berat Masak /Berat Awal (Gr)	Sisa Makanan/Berat Akhir (Gr)	Jumlah Makanan Yang Di Konsumsi (Gr)	Daya Terima %

Lampiran 2

FORMULIR CITA RASA MAKANAN

Nama Responden :

Hari/Tanggal :

Kode Responden :

Hari Ke :

Pilih lah salah satu jawaban dengan kode berikut : 0 =Tidak suka, 1= kurang suka, 2= suka, 3= sangat suka

No	Penilaian Penampilan makanan	Menu makanan	Hari ke -			
			Warna	Tekstur	Besar porsi	Bentuk
1	Makanan pokok					
	Lauk hewani					
	Lauk nabati					
	Sayur					
2	Makanan pokok					
	Lauk hewani					
	Lauk nabati					
	Sayur					
3	Makanan pokok					
	Lauk hewani					
	Lauk nabati					
	Sayur					
4.	Makanan pokok					

	Lauk hewani					
	Lauk nabati					
	Sayur					

Sumber dari : buku manajemen penyelenggaraan makanan institus

Lampiran 3

SIKLUS MENU 7 HARI PANTI ASUHAN ASYIYAH NANGGALO PADANG

Hari	Waktu makan	Menu	Bahan
1.	Pagi	Nasi Telur dadar	Beras Telur
	Siang	Nasi Ikan goreng balado Goreng tahu gulai daun singkong	Beras Ikan Tahu Daun singkong Santan
	Malam	Nasi Gulai daun singkong + tahu	Beras Daun singkong Tahu Santan
2.	Pagi	Nasi goreng	Beras Selada Kerupuk Telur
	Siang	Nasi Ayam goreng +tahu Tumis sayur kangkung	Nasi Ayam + tahu + minyak Kangkung ,minyak
	Malam	Nasi Ayam goreng	Beras Ayam Tahu Minyak
3.	Pagi	Nasi Goreng telur dadar	Beras Telur Minyak
	Siang	Nasi Gulai ikan + tempe Bening bayam	Beras Ikan tri Tempe Bayam minyak
	Malam	Nasi Gulai ikan + tempe	Beras Ikan tri Tempe minyak
4	Pagi	Nasi Telur dadar	Beras Telur Minyak
	Siang	Nasi Gulai ikan balado + tempe tumis wortel+ toge	Beras Ikan + santan + tempe Wortel Toge + minyak

	Malam	Nasi gulai ikan balado + tahu	Beras Ikan Tahu + santan
5.	Pagi	Nasi goreng	Beras Selada Telur kerupuk
	Siang	Nasi Goreng telur Gulai paku + tahu	Beras Telur Sayur paku Tahu Santan
	Malam	Nasi Gulai paku + telur	Nasi sayur paku
6.	Pagi	Nasi Orak arik tempe tahu	Beras Tempe tahu minyak
	Siang	Nasi Orak arik tempe tahu Bening bayam	Beras Tempe Tahu minyak
	Malam	Nasi Ikan teri balado	Beras Ikan
7.	Pagi	Nasi Ikan goreng	Beras Ikan Minyak
	Siang	Nasi Ikan goreng Gulai tempe + daun singkong	Beras Ikan Minyak Kentang Singkong Santan
	Malam	Nasi Goreng telur Gulai tempe+ singkong	Beras Telur Kentang Singkong Santan

Lampiran 4

OUTPUT SPSS CITA RASA MAKANAN

1. Warna Lauk Hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.14	.800	1	3
KEDUA	51	2.75	.440	2	3
KETIGA	51	2.24	.815	1	3
KEEMPAT	51	2.69	.469	2	3
KELIMA	51	2.73	.493	1	3
KEENAM	51	2.82	.385	2	3
KETUJUH	51	2.61	.493	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIM A	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.14	2.75	2.24	2.69	2.73	2.82	2.61
	Std. Deviation	.800	.440	.815	.469	.493	.385	.493
	Most Extreme Differences							
	Absolute	.252	.464	.297	.435	.456	.500	.395
	Positive	.177	.281	.174	.252	.289	.323	.283
	Negative	-.252	-.464	-.297	-.435	-.456	-.500	-.395
Kolmogorov-Smirnov Z		1.797	3.313	2.119	3.104	3.258	3.572	2.818
Asymp. Sig. (2-tailed)		.003	.000	.000	.000	.000	.000	.000

2. Warna Lauk nabati

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.14	.800	1	3
KEDUA	51	2.75	.440	2	3
KETIGA	51	2.24	.815	1	3
KEEMPAT	51	2.69	.469	2	3
KELIMA	51	2.73	.493	1	3
KEENAM	51	2.82	.385	2	3
KETUJUJUH	51	2.61	.493	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.14	2.75	2.24	2.69	2.73	2.82	2.61
	Std. Deviation	.800	.440	.815	.469	.493	.385	.493
Most Extreme Differences	Absolute	.252	.464	.297	.435	.456	.500	.395
	Positive	.177	.281	.174	.252	.289	.323	.283
	Negative	-.252	-.464	-.297	-.435	-.456	-.500	-.395
Kolmogorov-Smirnov Z		1.797	3.313	2.119	3.104	3.258	3.572	2.818
Asymp. Sig. (2-tailed)		.003	.000	.000	.000	.000	.000	.000

3. Warna sayuran

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	1.43	.500	1	2
KEDUA	51	1.55	.503	1	2
KETIGA	51	1.27	.493	1	3
KEEMPAT	51	1.76	.815	1	3
KELIMA	51	1.25	.440	1	2
KEENAM	51	1.18	.385	1	2
KETUJUJUH	51	1.39	.493	1	2

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	1.43	1.55	1.27	1.76	1.25	1.18	1.39
	Std. Deviation	.500	.503	.493	.815	.440	.385	.493
Most Extreme Differences	Absolute	.374	.364	.456	.297	.464	.500	.395
	Positive	.374	.314	.456	.297	.464	.500	.395
	Negative	-.304	-.364	-.289	-.174	-.281	-.323	-.283
Kolmogorov-Smirnov Z		2.674	2.601	3.258	2.119	3.313	3.572	2.818
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

4. Tekstur makanan pokok

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.61	.493	2	3
KEDUA	51	2.63	.488	2	3
KETIGA	51	2.98	.140	2	3
KEEMPAT	51	2.49	.579	1	3
KELIMA	51	2.12	.840	1	3
KEENAM	51	2.29	.832	1	3
KETUJUH	51	2.49	.674	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.61	2.63	2.98	2.49	2.12	2.29	2.49
	Std. Deviation	.493	.488	.140	.579	.840	.832	.674
Most Extreme Differences	Absolute	.395	.405	.536	.340	.265	.331	.363
	Positive	.283	.273	.444	.272	.202	.198	.225
	Negative	-.395	-.405	-.536	-.340	-.265	-.331	-.363
Kolmogorov-Smirnov Z		2.818	2.890	3.828	2.430	1.892	2.367	2.595
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.002	.000	.000

5. Tekstur lauk hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.14	.825	1	3
KEDUA	51	2.55	.642	1	3
KETIGA	51	2.22	.783	1	3
KEEMPAT	51	2.53	.578	1	3
KELIMA	51	2.65	.522	1	3
KEENAM	51	2.73	.451	2	3
KETUJUJUH	51	2.22	.808	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.14	2.55	2.22	2.53	2.65	2.73	2.22
	Std. Deviation	.825	.642	.783	.578	.522	.451	.808
Most Extreme Differences	Absolute	.264	.386	.273	.361	.417	.454	.285
	Positive	.190	.241	.177	.252	.250	.271	.169
	Negative	-.264	-.386	-.273	-.361	-.417	-.454	-.285
Kolmogorov-Smirnov Z		1.885	2.758	1.951	2.577	2.978	3.244	2.037
Asymp. Sig. (2-tailed)		.002	.000	.001	.000	.000	.000	.000

6. Tekstur lauk nabati

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.53	.612	1	3
KEDUA	51	2.57	.640	1	3
KETIGA	51	2.53	.504	2	3
KEEMPAT	51	2.49	.674	1	3
KELIMA	51	2.63	.528	1	3
KEENAM	51	2.76	.428	2	3
KETUJUH	51	2.18	.767	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

7. Tekstur masakan sayur

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.16	.809	1	3
KEDUA	51	2.75	.440	2	3
KETIGA	51	2.24	.815	1	3
KEEMPAT	51	2.67	.516	1	3
KELIMA	51	2.75	.483	1	3
KEENAM	51	2.57	.781	1	3
KETUJUJUH	51	2.61	.493	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.16	2.75	2.24	2.67	2.75	2.57	2.61
	Std. Deviation	.809	.440	.815	.516	.483	.781	.493
	Most Extreme Differences							
	Absolute	.263	.464	.297	.427	.466	.455	.395
	Positive	.178	.281	.174	.259	.299	.290	.283
	Negative	-.263	-.464	-.297	-.427	-.466	-.455	-.395
Kolmogorov-Smirnov Z		1.878	3.313	2.119	3.049	3.326	3.247	2.818
Asymp. Sig. (2-tailed)		.002	.000	.000	.000	.000	.000	.000

8. Besar porsi makanan pokok

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	1.92	.821	1	3
KEDUA	51	1.71	.832	1	3
KETIGA	51	1.24	.428	1	2
KEEMPAT	51	1.75	.821	1	3
KELIMA	51	1.71	.832	1	3
KEENAM	51	1.65	.796	1	3
KETUJUJUH	51	2.12	.840	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	1.92	1.71	1.24	1.75	1.71	1.65	2.12
	Std. Deviation	.821	.832	.428	.821	.832	.796	.840
Most Extreme Differences	Absolute	.242	.331	.473	.308	.331	.341	.265
	Positive	.242	.331	.473	.308	.331	.341	.202
	Negative	-.200	-.198	-.291	-.182	-.198	-.208	-.265
Kolmogorov-Smirnov Z		1.727	2.367	3.380	2.201	2.367	2.435	1.892
Asymp. Sig. (2-tailed)		.005	.000	.000	.000	.000	.000	.002

9. Besar porsi lauk hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	1.76	.815	1	3
KEDUA	51	1.90	.755	1	3
KETIGA	51	1.78	.808	1	3
KEEMPAT	51	2.02	.761	1	3
KELIMA	51	1.96	.747	1	3
KEENAM	51	2.82	.385	2	3
KETUJUH	51	2.22	.986	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	1.76	1.90	1.78	2.02	1.96	2.82	2.22
	Std. Deviation	.815	.755	.808	.761	.747	.385	.986
Most Extreme Differences	Absolute	.297	.218	.285	.216	.227	.500	.395
	Positive	.297	.217	.285	.216	.224	.323	.283
	Negative	-.174	-.218	-.169	-.215	-.227	-.500	-.395
Kolmogorov-Smirnov Z		2.119	1.559	2.037	1.544	1.620	3.572	2.818
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.015	.000	.017	.011	.000	.000

10. Besar porsi lauk nabati

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	1.41	.536	1	3
KEDUA	51	2.18	.793	1	3
KETIGA	51	1.78	.808	1	3
KEEMPAT	51	2.10	.806	1	3
KELIMA	51	1.63	.799	1	3
KEENAM	51	1.76	.815	1	3
KETUJUJUH	51	1.25	.440	1	2

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	1.41	2.18	1.78	2.10	1.63	1.76	1.25
	Std. Deviation	.536	.793	.808	.806	.799	.815	.440
Most Extreme Differences	Absolute	.387	.262	.285	.241	.352	.297	.464
	Positive	.387	.176	.285	.188	.352	.297	.464
	Negative	-.256	-.262	-.169	-.241	-.216	-.174	-.281
Kolmogorov-Smirnov Z		2.762	1.874	2.037	1.720	2.517	2.119	3.313
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.002	.000	.005	.000	.000	.000

11. Besar porsi masakan sayur

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	1.82	.793	1	3
KEDUA	51	2.12	.765	1	3
KETIGA	51	1.76	.815	1	3
KEEMPAT	51	1.33	.516	1	3
KELIMA	51	1.51	.880	1	3
KEENAM	51	1.18	.385	1	2
KETUJUJUH	51	1.76	.971	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	1.82	2.12	1.76	1.33	1.51	1.18	1.76
	Std. Deviation	.793	.765	.815	.516	.880	.385	.971
Most Extreme Differences	Absolute	.262	.228	.297	.427	.464	.500	.392
	Positive	.262	.208	.297	.427	.464	.500	.392
	Negative	-.176	-.228	-.174	-.259	-.281	-.323	-.271
Kolmogorov-Smirnov Z		1.874	1.631	2.119	3.049	3.313	3.572	2.801
Asymp. Sig. (2-tailed)		.002	.010	.000	.000	.000	.000	.000

12. Bentuk makanan pokok

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.49	.505	2	3
KEDUA	51	2.61	.493	2	3
KETIGA	51	2.55	.610	1	3
KEEMPAT	51	2.45	.610	1	3
KELIMA	51	2.39	.635	1	3
KEENAM	51	2.63	.488	2	3
KETUJUH	51	3.00	.000	3	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.49	2.61	2.55	2.45	2.39	2.63	3.00
	Std. Deviation	.505	.493	.610	.610	.635	.488	.000 ^a
Most Extreme Differences	Absolute	.344	.395	.378	.326	.301	.405	
	Positive	.344	.283	.230	.260	.261	.273	
	Negative	-.334	-.395	-.378	-.326	-.301	-.405	
Kolmogorov-Smirnov Z		2.457	2.818	2.698	2.325	2.152	2.890	
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	

13. Bentuk lauk hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.51	.505	2	3
KEDUA	51	2.61	.493	2	3
KETIGA	51	2.59	.497	2	3
KEEMPAT	51	2.65	.483	2	3
KELIMA	51	2.57	.500	2	3
KEENAM	51	2.71	.460	2	3
KETUJUJUH	51	2.98	.140	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.51	2.61	2.59	2.65	2.57	2.71	2.98
	Std. Deviation	.505	.493	.497	.483	.500	.460	.140
Most Extreme Differences	Absolute	.344	.395	.385	.415	.374	.445	.536
	Positive	.334	.283	.293	.263	.304	.261	.444
	Negative	-.344	-.395	-.385	-.415	-.374	-.445	-.536
Kolmogorov-Smirnov Z		2.457	2.818	2.746	2.962	2.674	3.174	3.828
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

14. Bentuk lauk nabati

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.73	.451	2	3
KEDUA	51	2.67	.476	2	3
KETIGA	51	2.69	.510	1	3
KEEMPAT	51	2.69	.510	1	3
KELIMA	51	2.12	.739	1	3
KEENAM	51	2.63	.488	2	3
KETUJUJUH	51	2.84	.367	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.73	2.67	2.69	2.69	2.12	2.63	2.84
	Std. Deviation	.451	.476	.510	.510	.739	.488	.367
Most Extreme Differences	Absolute	.454	.425	.437	.437	.230	.405	.508
	Positive	.271	.253	.269	.269	.230	.273	.335
	Negative	-.454	-.425	-.437	-.437	-.221	-.405	-.508
Kolmogorov-Smirnov Z		3.244	3.033	3.120	3.120	1.642	2.890	3.631
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.009	.000	.000

15. Bentuk sayuran

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.96	.196	2	3
KEDUA	51	2.69	.469	2	3
KETIGA	51	2.24	.815	1	3
KEEMPAT	51	2.67	.476	2	3
KELIMA	51	2.73	.493	1	3
KEENAM	51	2.78	.415	2	3
KETUJUJUH	51	2.88	.325	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

16. Aroma makanan pokok

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.47	.578	1	3
KEDUA	51	2.33	.739	1	3
KETIGA	51	2.47	.578	1	3
KEEMPAT	51	2.02	.707	1	3
KELIMA	51	2.10	.700	1	3
KEENAM	51	2.33	.712	1	3
KETUJUJUH	51	2.35	.658	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.47	2.33	2.47	2.02	2.10	2.33	2.35
	Std. Deviation	.578	.739	.578	.707	.700	.712	.658
Most Extreme Differences	Absolute	.330	.307	.330	.256	.262	.296	.288
	Positive	.282	.184	.282	.256	.262	.210	.253
	Negative	-.330	-.307	-.330	-.254	-.248	-.296	-.288
Kolmogorov-Smirnov Z		2.356	2.189	2.356	1.829	1.868	2.115	2.059
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.002	.002	.000	.000

17. Aroma lauk hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.51	.543	1	3
KEDUA	51	2.76	.428	2	3
KETIGA	51	2.69	.469	2	3
KEEMPAT	51	2.47	.504	2	3
KELIMA	51	2.59	.497	2	3
KEENAM	51	2.53	.504	2	3
KETUJUJUH	51	2.82	.385	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

18. Aroma lauk nabati

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.82	.385	2	3
KEDUA	51	2.35	.744	1	3
KETIGA	51	2.80	.401	2	3
KEEMPAT	51	2.59	.497	2	3
KELIMA	51	2.69	.469	2	3
KEENAM	51	2.53	.504	2	3
KETUJUH	51	2.33	.683	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

19. Aroma masakan sayur

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.53	.504	2	3
KEDUA	51	2.43	.575	1	3
KETIGA	51	2.94	.238	2	3
KEEMPAT	51	2.57	.500	2	3
KELIMA	51	2.59	.497	2	3
KEENAM	51	2.51	.505	2	3
KETUJUJUH	51	2.86	.348	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.53	2.43	2.94	2.57	2.59	2.51	2.86
	Std. Deviation	.504	.575	.238	.500	.497	.505	.348
	Most Extreme Differences							
	Absolute	.354	.309	.539	.374	.385	.344	.516
	Positive	.324	.303	.402	.304	.293	.334	.346
	Negative	-.354	-.309	-.539	-.374	-.385	-.344	-.516
Kolmogorov-Smirnov Z		2.529	2.210	3.849	2.674	2.746	2.457	3.687
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

20. Bumbu lauk hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.65	.483	2	3
KEDUA	51	2.75	.440	2	3
KETIGA	51	2.49	.880	1	3
KEEMPAT	51	2.14	.872	1	3
KELIMA	51	2.82	.385	2	3
KEENAM	51	2.78	.415	2	3
KETUJUJUH	51	2.75	.440	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

21. Bumbu lauk nabati

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	1.24	.651	1	3
KEDUA	51	1.49	.834	1	3
KETIGA	51	1.35	.770	1	3
KEEMPAT	51	2.43	.878	1	3
KELIMA	51	1.80	.980	1	3
KEENAM	51	1.24	.651	1	3
KETUJUJUH	51	1.78	.986	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

22. Bumbu masakan sayur

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	1.47	.731	1	3
KEDUA	51	1.18	.385	1	2
KETIGA	51	1.25	.440	1	2
KEEMPAT	51	1.35	.559	1	3
KELIMA	51	1.25	.440	1	2
KEENAM	51	1.18	.385	1	2
KETUJUJUH	51	1.57	.781	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	1.47	1.18	1.25	1.35	1.25	1.18	1.57
	Std. Deviation	.731	.385	.440	.559	.440	.385	.781
Most Extreme Differences	Absolute	.407	.500	.464	.422	.464	.500	.375
	Positive	.407	.500	.464	.422	.464	.500	.375
	Negative	-.260	-.323	-.281	-.264	-.281	-.323	-.233
Kolmogorov-Smirnov Z		2.905	3.572	3.313	3.015	3.313	3.572	2.675
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

23. Temperature makanan pokok

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.53	.674	1	3
KEDUA	51	2.69	.510	1	3
KETIGA	51	2.55	.642	1	3
KEEMPAT	51	2.51	.674	1	3
KELIMA	51	2.71	.460	2	3
KEENAM	51	2.88	.325	2	3
KETUJUJUH	51	2.69	.510	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

24. Temperatur lauk hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.69	.510	1	3
KEDUA	51	2.94	.238	2	3
KETIGA	51	2.67	.516	1	3
KEEMPAT	51	2.71	.460	2	3
KELIMA	51	2.78	.415	2	3
KEENAM	51	2.88	.325	2	3
KETUJUH	51	2.71	.460	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

[illegible]

25. Temperature lauk nabati

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.90	.300	2	3
KEDUA	51	2.82	.478	1	3
KETIGA	51	2.55	.642	1	3
KEEMPAT	51	2.53	.674	1	3
KELIMA	51	2.71	.460	2	3
KEENAM	51	2.90	.300	2	3
KETUJUJUH	51	2.67	.516	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.90	2.82	2.55	2.53	2.71	2.90	2.67
	Std. Deviation	.300	.478	.642	.674	.460	.300	.516
Most Extreme Differences	Absolute	.530	.507	.386	.385	.445	.530	.427
	Positive	.372	.356	.241	.242	.261	.372	.259
	Negative	-.530	-.507	-.386	-.385	-.445	-.530	-.427
Kolmogorov-Smirnov Z		3.784	3.619	2.758	2.749	3.174	3.784	3.049
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

26. Temperature masakan sayur

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.69	.510	1	3
KEDUA	51	2.94	.238	2	3
KETIGA	51	2.69	.469	2	3
KEEMPAT	51	2.71	.460	2	3
KELIMA	51	2.75	.523	1	3
KEENAM	51	2.78	.610	1	3
KETUJUJUH	51	2.51	.809	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

			PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N			51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean		2.69	2.94	2.69	2.71	2.75	2.78	2.51
	Std. Deviation		.510	.238	.469	.460	.523	.610	.809
Most Extreme Differences	Absolute		.437	.539	.435	.445	.471	.520	.434
	Positive		.269	.402	.252	.261	.313	.362	.272
	Negative		-.437	-.539	-.435	-.445	-.471	-.520	-.434
Kolmogorov-Smirnov Z			3.120	3.849	3.104	3.174	3.365	3.717	3.096
Asymp. Sig. (2-tailed)			.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

27. Tingkat kematangan makanan pokok

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.04	.747	1	3
KEDUA	51	2.04	.799	1	3
KETIGA	51	2.12	.683	1	3
KEEMPAT	51	2.14	.664	1	3
KELIMA	51	2.63	.599	1	3
KEENAM	51	2.27	.723	1	3
KETUJUH	51	2.69	.510	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

			PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N			51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean		2.04	2.04	2.12	2.14	2.63	2.27	2.69
	Std. Deviation		.747	.799	.683	.664	.599	.723	.510
Most Extreme Differences	Absolute		.227	.219	.274	.288	.419	.273	.437
	Positive		.227	.197	.274	.288	.267	.216	.269
	Negative		-.224	-.219	-.255	-.261	-.419	-.273	-.437
Kolmogorov-Smirnov Z			1.620	1.562	1.959	2.055	2.995	1.953	3.120
Asymp. Sig. (2-tailed)			.011	.015	.001	.000	.000	.001	.000

28. Tingkat kematangan lauk hewani

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.16	.644	1	3
KEDUA	51	2.76	.473	1	3
KETIGA	51	2.39	.635	1	3
KEEMPAT	51	2.53	.504	2	3
KELIMA	51	2.63	.488	2	3
KEENAM	51	2.75	.440	2	3
KETUJUH	51	2.98	.140	2	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N		51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean	2.16	2.76	2.39	2.53	2.63	2.75	2.98
	Std. Deviation	.644	.473	.635	.504	.488	.440	.140
Most Extreme Differences	Absolute	.302	.475	.301	.354	.405	.464	.536
	Positive	.302	.309	.261	.324	.273	.281	.444
	Negative	-.267	-.475	-.301	-.354	-.405	-.464	-.536
Kolmogorov-Smirnov Z		2.157	3.392	2.152	2.529	2.890	3.313	3.828
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

29. Tingkat kematangan lauk nabati

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.63	.599	1	3
KEDUA	51	2.67	.622	1	3
KETIGA	51	2.69	.616	1	3
KEEMPAT	51	2.47	.758	1	3
KELIMA	51	2.78	.415	2	3
KEENAM	51	2.75	.440	2	3
KETUJUH	51	2.69	.510	1	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

			PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N			51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean		2.63	2.67	2.69	2.47	2.78	2.75	2.69
	Std. Deviation		.599	.622	.616	.758	.415	.440	.510
Most Extreme Differences	Absolute		.419	.449	.459	.385	.483	.464	.437
	Positive		.267	.296	.305	.242	.302	.281	.269
	Negative		-.419	-.449	-.459	-.385	-.483	-.464	-.437
Kolmogorov-Smirnov Z			2.995	3.207	3.281	2.750	3.446	3.313	3.120
Asymp. Sig. (2-tailed)			.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

30. Tingkat kematangan masakan sayur

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
PERTAMA	51	2.35	.483	2	3
KEDUA	51	2.78	.461	1	3
KETIGA	51	2.37	.631	1	3
KEEMPAT	51	2.53	.504	2	3
KELIMA	51	2.47	.758	1	3
KEENAM	51	2.75	.440	2	3
KETUJUH	51	3.00	.000	3	3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

			PERTAMA	KEDUA	KETIGA	KEEMPAT	KELIMA	KEENAM	KETUJUH
N			51	51	51	51	51	51	51
Normal Parameters ^a	Mean		2.35	2.78	2.37	2.53	2.47	2.75	3.00
	Std. Deviation		.483	.461	.631	.504	.758	.440	.000 ^a
Most Extreme Differences	Absolute		.415	.484	.291	.354	.385	.464	
	Positive		.415	.320	.271	.324	.242	.281	
	Negative		-.263	-.484	-.291	-.354	-.385	-.464	
Kolmogorov-Smirnov Z			2.962	3.456	2.077	2.529	2.750	3.313	
Asymp. Sig. (2-tailed)			.000	.000	.000	.000	.000	.000	

OUTPUT SPSS **DAYA TERIMA**

A. Makanan Pokok

Statistics

		pertama	kedua	ketiga	empat	lima	enam	tujuh
N	Valid	51	51	51	51	51	51	51
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		1.69	1.78	1.25	1.53	1.41	1.49	1.47
Median		2.00	2.00	1.00	2.00	1.00	1.00	1.00
Minimum		1	1	1	1	1	1	1
Maximum		2	2	2	2	2	2	2

pertama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	16	31.4	31.4	31.4
	kurang baik	35	68.6	68.6	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

kedua

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	11	21.6	21.6	21.6
	kurang baik	40	78.4	78.4	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

ketiga

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	38	74.5	74.5	74.5
	kurang baik	13	25.5	25.5	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

empat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	24	47.1	47.1	47.1
	kurang baik	27	52.9	52.9	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

lima

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	30	58.8	58.8	58.8
	kurang baik	21	41.2	41.2	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

enam

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	26	51.0	51.0	51.0
	kurang baik	25	49.0	49.0	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

tujuh

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	27	52.9	52.9	52.9
	kurang baik	24	47.1	47.1	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

B. Lauk Hewani

Statistics

		pertama	kedua	ketiga	empat	lima	enam	tujuh
N	Valid	51	51	51	51	51	51	51
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		1.25	1.00	1.27	1.24	1.27	1.16	1.25
Median		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Minimum		1	1	1	1	1	1	1
Maximum		2	1	2	2	2	2	2

pertama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	38	74.5	74.5	74.5
	kurang baik	13	25.5	25.5	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

kedua

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	51	100.0	100.0	100.0

ketiga

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	37	72.5	72.5	72.5
	kurang baik	14	27.5	27.5	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

empat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	39	76.5	76.5	76.5
	kurang baik	12	23.5	23.5	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

lima

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	37	72.5	72.5	72.5
	kurang baik	14	27.5	27.5	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

enam

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	43	84.3	84.3	84.3
	kurang baik	8	15.7	15.7	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

tujuh

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	38	74.5	74.5	74.5
	kurang baik	13	25.5	25.5	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

C. Lauk Nabati

Statistics

		pertama	kedua	ketiga	empat	lima	enam	tujuh
N	Valid	51	51	51	51	51	51	51
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		1.63	1.53	1.51	1.51	1.59	1.63	1.55
Median		2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Minimum		1	1	1	1	1	1	1
Maximum		2	2	2	2	2	2	2

pertama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	19	37.3	37.3	37.3
	kurang baik	32	62.7	62.7	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

kedua

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	24	47.1	47.1	47.1
	kurang baik	27	52.9	52.9	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

ketiga

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	25	49.0	49.0	49.0
	kurang baik	26	51.0	51.0	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

empat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	25	49.0	49.0	49.0
	kurang baik	26	51.0	51.0	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

lima

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	21	41.2	41.2	41.2
	kurang baik	30	58.8	58.8	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

enam

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	19	37.3	37.3	37.3
	kurang baik	32	62.7	62.7	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

tujuh

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	23	45.1	45.1	45.1
	kurang baik	28	54.9	54.9	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

D. Sayur

Statistics

		pertama	kedua	ketiga	empat	lima	enam	tujuh
N	Valid	51	51	51	51	51	51	51
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		1.71	1.61	1.57	1.55	1.69	1.57	1.67
Median		2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Minimum		1	1	1	1	1	1	1
Maximum		2	2	2	2	2	2	2

pertama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang suka	22	41,4	41,4	41,4
	suka	29	58,6	58,6	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

kedua

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	20	39.2	39.2	39.2
	kurang baik	31	60.8	60.8	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

ketiga

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	22	43.1	43.1	43.1
	kurang baik	29	56.9	56.9	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

empat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	23	45.1	45.1	45.1
	kurang baik	28	54.9	54.9	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

Lima

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	16	31.4	31.4	31.4
	kurang baik	35	68.6	68.6	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

Enam

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	22	43.1	43.1	43.1
	kurang baik	29	56.9	56.9	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

Tujuh

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	17	33.3	33.3	33.3
	kurang baik	34	66.7	66.7	100.0
	Total	51	100.0	100.0	

Lampiran 5

SURAT IZIN PENELITIAN

	Kemenkes	Kementerian Kesehatan Poltekkes Padang Jalan Simpang Pandak Kp. Nanggalo, Padang, Sumatera Barat 25146 (0751) 7058128 https://poltekkes-pdg.go.id
Nomor : PP.29.07/2445/2024		30 Juli 2024
Lampiran : -		
Hal : Izin Penelitian		
Yth. Kepala Putri Aashan Aisyiyah Nanggalo di- <u>Suramat</u>		
Dengan hormat,		
Salah satu tuntutan kurikulum Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika adalah mewajibkan mahasiswa semester VIII (delapan) untuk membuat suatu penelitian dengan hasil akhir berupa Skripsi, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut di Kelurahan Padang Sami. Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan kegiatan penelitian yaitu:		
Nama :	Khalista Virga Dhila	
NIM :	202216578	
Judul Penelitian :	Gambaran Cita Rasa Dan Dya Terima Makanan Di Putri Aashan Putra Aisyiyah Nanggalo	
Tempat Penelitian :	Kelurahan Kp. Obo, Kec. Nanggalo	
Waktu Penelitian :	Juli S-D Agustus 2024	
Demikian surat ini kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.		
Dokter Poltekkes Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.		
		
RENIDAYATI, S.Kp, M.Kep, Sp.Jns		

Kementerian Kesehatan tidak mememfasiasi dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500667 dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://ha.kemkes.go.id/verifikasi>.



Lampiran 6

UJI TURNITIN

19% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text

Top Sources

- 19%  Internet sources
- 6%  Publications
- 0%  Submitted works (Student Papers)

Lampiran 7

DOKUMENTASI PENELITIAN

