

**ANALISIS KUALITAS MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN
MAKANAN DI PANTI ASUHAN 'AISYIYAH NANGGALO
KOTA PADANG TAHUN 2022**

SKRIPSI

Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang sebagai Persyaratan dalam Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



Oleh :
TIARAHMA RONA ALMASA
NIM 182210724

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
2022**

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

Skripsi, Mei 2022

Tiarahma Rona Almasa

**Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan
Nanggalo Kota Padang Tahun 2022**

vi + 84 halaman, 13 tabel, 10 lampiran

ABSTRAK

Pada penyelenggaraan makanan panti asuhan, apabila tidak dikelola dengan baik, akan memberikan dampak pada asupan makan anak yang kurang dan mempengaruhi status gizi. Makanan yang disajikan juga harus memiliki citarasa yang tinggi untuk meningkatkan daya terima makan anak asuh. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan berdasarkan besar porsi, nilai gizi makro, dan citarasa makanan di Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang

Jenis penelitian ini analitik kuantitatif dengan desain *cross sectional study*. Penelitian dilaksanakan dari Februari 2021 sampai Mei 2022. Populasi penelitian adalah anak asuh di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang dengan sampel 40 orang. Pengumpulan data dilakukan dengan menimbang bahan makanan untuk besar porsi dan wawancara kuesioner terkait citarasa makanan yang disajikan selama 7 hari penelitian. Data penimbangan bahan makanan diolah dengan menggunakan program *nutrisurvey* untuk mendapatkan data nilai gizi makro. Kemudian seluruh variabel diolah dengan menggunakan program SPSS. Uji normalitas yang digunakan adalah uji Kolmogorov-Smirnov.

Hasil penelitian menunjukkan persentase besar porsi dibawah 50% terdapat pada seluruh golongan sayuran dan lauk nabati serta beberapa golongan lauk hewani, hampir separuh (42,5%) anak asuh menyatakan penampilan makanan tidak menarik dan tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan, nilai gizi makro berdasarkan 7 hari penelitian yaitu energi kurang selama 2 hari, protein kurang selama 4 hari, lemak dan karbohidrat kurang selama 3 hari.

Disarankan untuk institusi sebaiknya menetapkan standar porsi sesuai anjuran yang telah diberikan terutama pada golongan sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agar nilai gizi makro sesuai dengan kebutuhan dan memperhatikan lagi citarasa makanan dari segi tekstur dan tingkat kematangan sayuran.

Kata kunci : Kualitas Makanan, Besar Porsi, Nilai Gizi, Citarasa

Daftar Pustaka : 36 (2012 – 2021)

**PADANG HEALTH POLYTECHNIC
NUTRITION DEPARTEMENT**

Thesis, May 2022

Tiarahma Rona Almasa

**Analysis of Food Quality in food service at Aisyiyah Orphanage Nanggalo
Padang City 2022**

vii+ 84 pages, 13 tables 10 attachments

ABSTRACT

In the organization of orphanage food, if it is not managed properly, it will have an impact on less children's food intake and affects nutritional status. The food served must have a high taste to increase the food acceptance. The purpose of this study was to determine the quality of food in food service based on portion size, macronutrient value, and food taste at the 'Aisyiyah Nanggalo Orphanage, Padang City.

This type of research was quantitative analytic with a *cross sectional study design*. The study was conducted from February 2021 to May 2022. The study population was foster children at the Aisyiyah Nanggalo Orphanage with sample 40 people. Data was collected by weighing food ingredients for large portions and interviewing questionnaire related to food taste served during the 7 days. Food weighing data is processed using nutrisurvey. Then all variables are processed using SPSS program. The normality used Kolmogrov-Smirnov test.

The results showed a large percentage of servings below 50% were found in all groups of vegetables and vegetable side dishes as well as several groups of animal side dishes, almost half (42.5%) stated the appearance of food was unattractive and didn't like the taste's food served, macro nutritional value based on 7 days of research, namely less energy for 2 days, less protein for 4 days, less fat and carbohydrates for 3 days.

It is recommended for institutions to set standard portion so macro nutritional value as needed and pay attention to food taste in terms of level maturity vegetable texture.

Keywords : Food Quality, Portion Size, Macronutrien Value, Food Taste

Bibliography : 36 (2012-2021)

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan 'Asyiyah Negeri Kota Padang Tahun 2022
Nama Tiandena Rom Almasa
NIM 182210324

Skripsi ini telah disetujui untuk diselesaikan dihadapan Tim Penguji Skripsi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kementerian Padang

Padang, Mei 2022

Komisi Pembimbing :

Pembimbing Utama



(Safyanti, SKM, M.Kes)
NIP. 196306091988032001

Pembimbing Pendamping



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

Ketua Program Studi
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



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

PERNYATAAN PENGESAHAN PENGLIJI

Judul Skripsi: Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan "Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022
Nama: Tirahma Rona Alimna
NIM: 182210724

Skripsi ini telah dipaparkan dan diperatunkan di depan Tim Penguji Ujian Skripsi Program Studi Studi Sarjana Terpadu Gizi dan Dietitika Politeknik Kesehatan Kementerian RI Padang dan dinyatakan telah memenuhi syarat dan diterima

Padang, Mei 2022

Deewan Penguji

Ketua



Zulfitri, Dr. N., M. Kes
NIP. 196404201987021001

Anggota



Edmun, SKM, M. Kes
NIP. 196207291987021003

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

Nama lengkap : Tiarahma Rona Almasa
NIM : 182210724
Tanggal lahir : 6 Juni 2000
Tahun masuk : 2018
Nama PA : Ir. Zulferi, M. Pd
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Irma Eva Yani,SKM,M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya, yang berjudul : Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022.

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

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Mei 2022
Mahasiswa,

(Tiarahma Rona Almasa)
NIM. 182210724

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Tiarahma Rona Almasa

Tempat/tanggal lahir : Sumenep/6 Juni 2000

Alamat : Jalan barau-barau II no.24, Jambi Selatan, Jambi

Status keluarga : Anak Kandung

No telp/HP : 082241017289

Email : almasatiara@gmail.com

Riwayat Pendidikan :

No.	Pendidikan	Tahun
1	RA Tunas Harapan Kotabumi	2005-2006
2	SDN 3 Pangkalpinang	2006-2012
3	SMPN 3 Pontianak	2012-2015
4	SMAIT Abu Bakar Yogyakarta	2015-2018
5	Politeknik Keseharan Padang Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika	2018-2022

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022’**”. Penyusunan dan penulisan skripsi ini merupakan persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih atas segala bimbingan, pengarahan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Irma Eva Yani, SKM, M. Si selaku pembimbing pendamping skripsi dan pihak lain sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Ucapan terimakasih penulis ucapkan juga kepada:

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
3. Ibu Irma Eva Yani, SKM, M.Si selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
4. Bapak Ir. Zulferi, M. Pd selaku Pembimbing Akademik (PA).
5. Bapak dan Ibu dosen di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan sehingga penulis dapat menyusun Skripsi ini.
6. Keluarga terkhususnya orang tua penulis yang telah memberikan do’a, motivasi dan banyak bantuan selama penyusunan Skripsi ini.
7. Teman – teman seperjuangan yang turut memberi dukungan dan motivasi
8. Serta semua pihak yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada, sehingga penulis merasa masih ada yang belum sempurna

baik dalam isi maupun dalam penyajian. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan skripsi ini.

Padang, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
PERNYATAAN PERSETUJUAN	
PERNYATAAN PENGESAHAN PENGUJI	
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan.....	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat	5
1. Bagi Peneliti	5
2. Bagi Institusi	5
3. Bagi Peneliti Lain.....	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
3. Sifat Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
B. Menu	8
C. Standar Porsi	12
1. Pengertian Standar Porsi	12
2. Pembagian Jumlah Porsi Sehari	12
D. Kualitas Makanan	13
1. Citarasa Makanan	14
2. Nilai Gizi Makanan	19
3. Harga Makanan	22
E. Panti Asuhan	22
1. Pengertian Panti Asuhan.....	22
2. Tujuan Panti Asuhan	23
3. Fungsi Panti Asuhan.....	23
F. Kerangka Teori.....	24
G. Kerangka Konsep.....	25
H. Definisi Operasional	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Populasi dan Sampel	28
D. Teknik Pengumpulan Data.....	29

1. Data Primer	29
2. Data Sekunder	30
E. Pengolahan dan Analisis Data.....	30
1. Pengolahan Data.....	30
2. Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	36
1. Gambaran Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang.....	36
2. Gambaran Penyelenggaraan Makanan	37
3. Gambaran Umum Anak Asuh	39
B. Hasil Penelitian	41
1. Besar Porsi.....	41
2. Nilai Gizi Makro.....	44
3. Persepsi Anak Asuh Mengenai Citarasa Makanan.....	45
C. Pembahasan.....	47
1. Besar Porsi.....	47
2. Kualitas Makanan Berdasarkan Kandungan Nilai Gizi Makro	50
3. Kualitas Makanan Berdasarkan Persepsi Anak Asuh Mengenai Citarasa Makanan	61
4. Anjuran Standar Porsi.....	62
BAB V PENUTUP.....	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Anjuran Jumlah Porsi Makan Sehari Berdasarkan Kategori Umur pada Perempuan	13
Tabel 2. Angka Kecukupan Gizi Untuk Perempuan.....	22
Tabel 3. Menu Saat Penelitian di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022.....	39
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Anak Asuh Menurut Umur di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022	40
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Anak Asuh Menurut Tingkat Pendidikan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022.....	40
Tabel 6. Besar Porsi Bahan Makanan Setiap Kali Makan Selama 7 Hari di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022 ..	42
Tabel 7. Persentase Rata-Rata Besar Porsi Bahan Makanan Per Kali Makan dibandingkan dengan Berat Satuan Penukar	43
Tabel 8. Nilai Gizi Makro Selama 7 Hari di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022	44
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh Terhadap Penampilan Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022	45
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh Terhadap Warna, Bentuk, Tekstur dan Cara Penyajian Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022	46
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh Terhadap Rasa Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022	47
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh terhadap Aroma, Bumbu, Tingkat Kematangan, dan Suhu di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022	47
Tabel 13. Anjuran Standar Porsi di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang	62

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A : Lembar Persetujuan Responden
- Lampiran B : Gambaran Menu selama 7 Hari
- Lampiran C : Kuesioner Citarasa Makanan
- Lampiran D : Besar Porsi Bahan Makanan
- Lampiran E : Standar Porsi Bahan Makanan
- Lampiran F : Hasil Kuisisioner Citarasa
- Lampiran G : Hasil Output SPSS
- Lampiran H : Surat Penelitian
- Lampiran I : Dokumentasi Kegiatan
- Lampiran J : Rencana Anggaran Biaya Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Panti asuhan merupakan lembaga kesejahteraan sosial yang bertanggung jawab memberikan pelayanan kesejahteraan sosial kepada anak-anak dengan melaksanakan penyantunan dan memberikan pelayanan sosial sesuai dengan yang diharapkan agar meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang akan turut aktif dalam pembangunan nasional.¹ Salah satu faktor yang memengaruhi kualitas sumber daya manusia adalah faktor kesehatan dan gizi. Seseorang tidak akan dapat mengembangkan kapasitasnya secara maksimal apabila tidak memiliki status kesehatan dan gizi yang optimal.² Status gizi yang baik dipengaruhi oleh konsumsi makanan anak. Proses tumbuh kembang anak yang optimal ditentukan oleh pemberian makanan yang tepat dari segi kualitas maupun kuantitas.³ Pemberian makanan pada anak-anak di panti asuhan dapat melalui penyelenggaraan makanan yang telah disediakan.

Penyelenggaraan makanan di panti asuhan bertujuan untuk menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasa dan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat, dan cepat.⁴ Menurut Depkes (2007) penyelenggaraan makanan sebetulnya berfungsi untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik.²

Kualitas makanan sangat ditentukan oleh kualitas menu yang disediakan oleh pihak penyelenggara makanan. Kualitas menu adalah baik buruknya menu yang disediakan berdasarkan prinsip gizi seimbang yang meliputi kandungan

energi berdasarkan kebutuhan dan keberagaman makanan.⁵ Untuk memenuhi kebutuhan gizi, makanan yang dikonsumsi harus mengandung zat gizi yang lengkap baik zat gizi makro maupun mikro.⁶

Berdasarkan Penelitian Budiman, dkk (2020) di Pondok Pesantren As-Salam Sukoharjo menunjukkan asupan energi responden tergolong defisit berat sebanyak 91,1% dan defisit sedang sebanyak 8,9%.⁷ Penelitian Tanjung (2017) di Panti Asuhan Aceh Sepakat menunjukkan bahwa asupan energi responden sebesar 57,5% dan asupan protein sebesar 58,5%. Hal ini disebabkan oleh susunan makanan yang disajikan belum memenuhi kebutuhan dalam sehari berdasarkan jenis dan porsi makan.⁸

Jumlah bahan makanan merupakan salah satu hal yang penting dalam penyelenggaraan makanan karena jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Standar porsi juga akan mempengaruhi nilai gizi setiap hidangan. Maka dari itu pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas makanan yang dihasilkan.⁹

Untuk mencapai standar kualitas makanan perlu dilakukan penilaian citarasa makanan. Cita rasa terbentuk oleh panca indra yang bekerja sama dan menjadikan tanda berbagai makanan antara lain penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Cita rasa dapat dinilai dari penampilan dan rasa makanan.¹⁰ Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi apabila makanan disajikan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat sehingga menimbulkan selera makan bagi konsumen.¹¹ Cita rasa makanan menjadi salah satu penentu daya terima konsumen.

Berdasarkan penelitian Amalia (2020) di RSUD Ibnu Sina Gresik menunjukkan bahwa sebanyak 81,3% responden menyatakan penampilan makanan kurang menarik dan menimbulkan banyak pasien menyisakan makanannya sebesar $\geq 20\%$. Hal ini menunjukkan bahwa ada pengaruh penampilan terhadap sisa makanan.¹² Penelitian Gusfa (2019) di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang menunjukkan bahwa rata-rata penilaian rasa sebesar 2,86 dimana lebih dari sebagian responden menyukai rasa dari setiap makanan yang disajikan, sedangkan rata-rata penilaian penampilan sebesar 2,88 dimana lebih dari sebagian responden menyukai penyajian makanan di pondok pesantren tersebut.³

Anak penghuni panti asuhan sebagian besar merupakan anak sekolah dan remaja yang masih dalam tahap pertumbuhan dan perkembangan.¹³ Maka dari itu diperlukan zat gizi sesuai dengan kebutuhan menurut kelompok umur. Zat gizi yang kurang dari kebutuhan akan berdampak kepada status gizi yang kurang.¹⁴ Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Amelia (2021) di Panti Asuhan Subulussalam Palembang menunjukkan bahwa sebanyak 87,5% responden dengan status gizi kurus asupan makannya kurang.¹⁵ Penelitian yang dilakukan Sinaga, dkk (2019) di Panti Asuhan Padangsidempuan menunjukkan bahwa hampir sebagian responden (44,2%) memiliki status gizi kurang.¹⁶

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada 6 April 2021, diketahui bahwa pada penyelenggaraan makanan di panti asuhan tidak terdapat sisa makanan. Namun, hanya sebagian anak yang makan dikarenakan tidak adanya pengawasan dari pihak panti. Dari hasil wawancara kepada 15 orang anak asuh diketahui bahwa alasan anak asuh tidak makan karena tidak adanya selera

makan. Hal ini dikarenakan sering terdapat pengulangan hidangan makanan. Berdasarkan data yang diperoleh dari anak asuh sebanyak 15 orang, diketahui 66,66% memiliki status gizi normal dan 33,33% memiliki status gizi kurus. Dari hasil wawancara food recall sehari diperoleh sebanyak 93,33% asupan dibawah AKE yang dikategorikan defisit berat dan 6,67% asupan dikategorikan defisit sedang.

Dari uraian latar belakang, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022”

B. Rumusan Masalah

“Bagaimana kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya besar porsi bahan makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang
- b. Diketuainya kualitas makanan berdasarkan kandungan nilai gizi makro menurut besar porsi bahan makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang

c. Diketuinya kualitas makanan dilihat dari persepsi anak asuh terhadap citarasa makanan yang disajikan di Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Merupakan penerapan ilmu manajemen penyelenggaraan makanan banyak dan meningkatkan pengetahuan peneliti dalam melakukan analisis kualitas makanan dan pengelolaan pada penyelenggaraan makanan banyak.

2. Bagi institusi

Dapat menjadi bahan informasi, evaluasi, dan solusi tentang hasil penelitian yang diberikan untuk menangani masalah dan meningkatkan kualitas makanan pada sistem penyelenggaraan makanan bagi Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang

3. Bagi peneliti lain

Memberikan informasi yang dapat dijadikan bahan referensi ilmiah untuk penelitian lain dalam melakukan penelitian tentang penyelenggaraan makanan di panti asuhan

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk melihat bagaimana kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang. Subjek penelitian ini adalah seluruh anak asuh Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang yang berusia 10-22 tahun dan bahan makanan yang digunakan di panti asuhan selama 7 hari.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Tujuan penyelenggaraan makanan yaitu agar makanan yang disajikan dapat memenuhi kecukupan zat gizi konsumen dan baik dari segi mutu, jenis, dan jumlahnya.¹⁷

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik, memberikan pelayanan yang cepat dan menyenangkan, menyediakan menu seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan konsumen, memberikan layanan dengan fasilitas yang memadai serta mengelola pengadaan makanan dengan menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

3. Sifat Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi menurut sifatnya dibedakan menjadi penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan nonkomersial. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial memiliki tujuan agar mendapatkan keuntungan seperti kafeteria, rumah makan, dan restoran.

Sedangkan penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial tidak memiliki tujuan agar mendapatkan keuntungan seperti rumah sakit dan panti asuhan.¹⁸

B. Menu

Menu adalah susunan hidangan atau masakan yang disajikan pada satu kali waktu makan. Pada penyelenggaraan makanan institusi, menu dapat disusun untuk jangka waktu yang cukup lama, misalnya untuk tujuh atau sepuluh hari. Menu yang disusun seperti itu disebut menu induk (master menu). Menu induk digunakan sebagai patokan dalam penyelenggaraan makanan.¹¹

Menu makanan Indonesia umumnya tidak serumit menu makanan Eropa. Menu yang dianggap lazim di semua daerah di Indonesia terdiri dari susunan hidangan sebagai berikut:

1. Hidangan makanan pokok

Hidangan makanan yang umumnya terdiri dari nasi. Berbagai variasi masakan nasi sering juga digunakan seperti nasi uduk, nasi kuning, dan nasi tim. Makanan pokok merupakan makanan yang menyumbang sebagian zat gizi yang diperlukan oleh tubuh.

2. Hidangan lauk pauk

Hidangan lauk pauk yaitu masakan yang terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya. Bahan makanan hewani yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, atau unggas seperti ayam, burung daram dan bebek. Selain itu, bahan makanan hewani juga dapat berupa ikan, udang, kepiting, atau berbagai jenis hasil laut lainnya. Lauk pauk nabati biasanya berupa lauk pauk yang terbuat dari

kacang-kacangan atau hasil olahannya seperti tahu dan tempe. Bahan-bahan makanan tersebut dimasak dengan berbagai cara, misalnya berkuah, masakan tanpa kuah, dipanggang, digoreng, dibakar, dan lain lain.

3. Hidangan sayur-mayur

Biasanya hidangan ini berupa masakan yang berkuah karena berfungsi sebagai pembasah nasi agar mudah ditelan. Hidangan sayur mayur dapat lebih dari satu macam masakan yang biasanya terdiri dari masakan berkuah dan tidak berkuah.

4. Hidangan buah-buahan

Buah buahan disajikan baik dalam bentuk makanan buah-buahan segar atau buah-buahan yang sudah diolah seperti setup atau sari buah. Hidangan ini berfungsi sebagai penghilang rasa kurang sedap setelah makan sehingga diberi nama pencuci mulut.¹¹

Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrument penilaian yang selanjutnya disebarkan kepada pihak manajemen.¹⁹ Menu dikatakan baik jika memenuhi kriteria sebagai berikut :

- 1). Pola menu seimbang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi. Susunan makanan yang dihidangkan dapat memenuhi kebutuhan gizi sesuai dengan umur, jenis kelamin dan aktivitas yang dilakukan.
- 2). Warna dan kombinasi makanan harus menarik sehingga dapat membangkitkan selera makan, namun penggunaan pewarna dan bahan tambahan makanan juga harus memperhatikan keamanannya dan diutamakan menggunakan pewarna alami.

- 3). Tekstur dan konsistensi makanan yang dihidangkan disesuaikan dengan kemampuan fisiologis dan umur.
- 4). Aroma masakan yang kuat dikombinasikan dengan makanan yang tidak tajam baunya. Bahan makanan seperti kol harus dikombinasikan dengan bahan makanan segar.
- 5). Adanya kreasi dalam bentuk potongan dapat membangkitkan selera makan.
- 6). Pertimbangkan makanan yang harus dihidangkan panas atau dingin dengan menyesuaikan suhu lingkungan, udara atau iklim.
- 7). Makanan disajikan dalam keadaan yang bersih, terhindar dari pencemaran yang dapat membahayakan kesehatan.
- 8). Jenis hidangan yang akan disajikan disesuaikan dengan peralatan, kemampuan, tenaga dan waktu yang dimiliki oleh institusi²⁰.

Penyusunan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga harus memperhatikan faktor-faktor berikut ini :

a. Kebutuhan gizi penerima makanan

Makanan yang disajikan harus dapat memenuhi kebutuhan gizi penerima makanan tersebut dengan berpedoman pada menu seimbang dari makanan pokok, lauk-pauk, dan buah-buahan, maka menu yang disajikan dapat memenuhi kebutuhan zat gizi penerimanya.

b. Kebiasaan makan penerima makanan

Makanan yang disajikan sedapat mungkin disesuaikan dengan kebiasaan makan penerimanya. Kebiasaan makan penerima atau konsumen sering berbeda-beda, lebih-lebih jika menerima makanan itu

bukan berasal dari satu daerah. Masakan yang disajikan harus bersifat netral dan dapat diterima oleh semua konsumen. Masakan yang terlalu khas dari suatu daerah sebaiknya tidak disajikan.

c. Masakan harus bervariasi

Baik jenis masakan yang disajikan maupun bahan makanan dasar yang digunakan harus bervariasi. Satu jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat dan membosankan konsumen. Begitu juga penggunaan bahan makanan dasar untuk membuat masakan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan membuat penerima merasa jenuh.¹¹

d. Biaya yang tersedia

Biaya yang tersedia untuk menyelenggarakan makanan harus diperhitungkan dalam penyusunan menu. Pada penyelenggaraan makanan intuitif, biasanya sudah ditetapkan biayanya dalam anggaran biaya tahunan makanan yang disajikan harus disesuaikan dengan jumlah anggaran yang tersedia.

e. Iklim dan musim

Penyusun menu juga harus memperhatikan iklim dan musim karena ada jenis-jenis bahan makanan yang hanya mudah didapat pada musim atau iklim tertentu. Tersedia atau tidak tersedianya bahan makanan tertentu akan sangat mempengaruhi harga pasar.¹¹

f. Peralatan untuk mengolah makanan.

Jenis masakan tertentu yang memerlukan peralatan khusus untuk memasaknya sebaiknya tidak disediakan jika intuitif itu tidak memiliki

peralatan tersebut. Demikian juga masakan-masakan yang memerlukan penanganan khusus dan memakan waktu hendaknya dihindarkan.

C. Standar Porsi

1. Pengertian Standar Porsi

Menurut Bakri, dkk (2013) standar porsi adalah rincian makanan dan jumlah bahan makanan dalam satuan berat bersih (gram) untuk setiap jenis hidangan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap jenis hidangan, sesuai kebutuhan individu/konsumen. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan perorangan, yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar kebutuhan serta kecukupan gizi individu. Standar porsi digunakan pada unit : perencanaan menu, pembelian, pengolahan, dan distribusi.¹⁹

2. Pembagian Jumlah Porsi Sehari

Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu jumlah bahan makanan dan standar porsi yang dihasilkan, hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien.¹⁹

Proporsi dalam pembagian sehari yaitu untuk makan pagi 25% AKG, makan siang 30% AKG, malam 25% AKG dan 20% AKG untuk 2 kali makanan selingan. Angka kebutuhan gizi dapat dijadikan pedoman

dalam menyusun makanan kita sehari – hari. Dengan demikian, kita dapat mengetahui nilai makanan kita, apakah ada kekurangan dalam sesuatu zat yang kita butuhkan dan dapat kita lengkapi dengan jalan memilih bahan makanan dengan lebih teliti. Jumlah zat – zat gizi tersebut tidak saja akan memenuhi kebutuhan tubuh kita, tetapi juga memberikan perlindungan. Artinya kita akan terjaga dari bahaya penyakit defisiensi dan seluruh jaringan tubuh akan tetap pada tingkat kesehatan yang tinggi.⁶

Tabel 1. Anjuran Jumlah Porsi Makan Sehari Berdasarkan Kategori Umur pada Perempuan

Bahan Makanan	Kategori Umur			
	10-12 tahun	13-15 tahun	16-18 tahun	19-22 tahun
Nasi	4 porsi	4 ½ porsi	5 porsi	5 porsi
Daging	2 porsi	3 porsi	3 porsi	3 porsi
Tempe	3 porsi	3 porsi	3 porsi	3 porsi
Sayur	3 porsi	3 porsi	3 porsi	3 porsi
Buah	4 porsi	4 porsi	4 porsi	5 porsi

Sumber : Pedoman Gizi Seimbang

Bahan penukar :

1. Nasi dan penukar : 1p = 100 gr
2. Daging dan penukar : 1p = 50 gr
3. Tempe dan penukar : 1p = 50 gr
4. Sayur dan penukar : 1p = 100 gr
5. Buah dan penukar : 1p = 100 gr

D. Kualitas Makanan

Menurut Alli (2004), kualitas makanan adalah semua ketentuan yang telah ditetapkan berhubungan dengan karakteristik kualitas makanan yang yang diperlukan untuk memuaskan keinginan dan harapan seseorang²¹. Menurut West,

Wood dan Harger (2012) menyatakan bahwa standar *food quality*, meskipun sulit didefinisikan dan tidak dapat diukur secara mekanik, masih dapat dievaluasi lewat nilai nutrisinya, tingkat bahan yang digunakan, rasa, dan penampilan dari produk.²² Sedangkan menurut Alli (2004), karakteristik makanan berkualitas yaitu penampilan makanan, rasa makanan, kesegaran bahan, aroma makanan, dan suhu saji makanan.²¹ Penilaian kualitas makanan yang disajikan dapat dinilai dengan memperhatikan nilai gizi, citarasa dan harga makanan.²³ Kualitas makanan sangat ditentukan oleh hidangan makanan yang disediakan oleh pihak penyelenggara makanan.

1. Citarasa Makanan

Citarasa terbentuk dari hasil kerja sama kelima macam indra manusia, yakni indra perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran serta merupakan atribut berbagai makanan antara lain meliputi penampilan, bau, rasa, tekstur dan suhu. Dalam menyusun menu perlu mempertimbangkan citarasa makanan.

Penilaian citarasa makanan merupakan proses yang harus dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan untuk memastikan pencapaian standar kualitas setiap kali makanan di produksi. Citarasa makanan dapat dibedakan atas dua aspek yaitu aspek penampilan dan aspek rasa. Rasa makanan terdiri dari aroma, bumbu, suhu, keempukan, kerenyahan, dan tingkat kematangan. Penampilan makanan terdiri dari warna, tekstur, bentuk, porsi dan penyajian.²⁴

a) Penampilan makanan

Penampilan makanan waktu disajikan akan merangsang indera terutama indera penglihatan yang bertalian dengan cita rasa makanan tersebut. Penampilan makanan mencakup beberapa faktor seperti warna makanan yang menarik dan sesuai, tekstur makanan yang enak dan memberikan rangsang pada indera, bentuk makanan yang menarik saat disajikan, porsi makanan yang sesuai, penyajian makanan yang menarik dengan menempatkan makanan pada peralatan makan yang baik.¹¹

1) Warna Makanan

Warna makanan merupakan penampilan luar dari makanan. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Makanan yang dapat merangsang selera juga ditentukan oleh warna makanan yang menarik. Hidangan yang disajikan sangat berpengaruh pada saat mengolah dan memberi garnish hidangan. Perlu diperhatikan jangan ada pengulangan warna dan bahan yang sama, atau pemakaian warna yang kontras.

2) Tekstur Makanan

Tekstur merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera rasa dipengaruhi oleh tekstur makanan. Makanan yang bertekstur padat atau kental akan mempengaruhi selera dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Tekstur makanan juga mempengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan. Contohnya pada sayuran yang dimasak terlalu lama

menyebabkan teksturnya lunak dan mengurangi selera untuk mengkonsumsinya.

3) Bentuk Makanan

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan atau potongan yang tidak rapi atau terlalu kecil akan mengurangi penampilan makanan saat disajikan. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.

4) Porsi Makanan

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

5) Penyajian Makanan

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

telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti.

b) Rasa Makanan

Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera pengecap.¹¹

Berikut ini faktor-faktor yang dapat mempengaruhi rasa makanan:

1) Aroma Makanan

Aroma makanan yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan. Aroma makanan yang mampu merangsang selera makan akan menambah nilai terhadap cita rasa makanan tersebut.

Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap. Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan akan memberikan aroma yang berbeda pula. Penggunaan panas yang tinggi dalam pengolahan makanan akan lebih menghasilkan aroma yang kuat, seperti pada makanan yang digoreng, dipanggang, atau dibakar. Lain halnya dengan makanan yang direbus, yang hampir tidak mengeluarkan aroma yang merangsang.

2) Bumbu Makanan

Disamping bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat pula membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas. Makanan yang dimasak dengan bumbu yang tepat akan dapat menghasilkan makanan yang enak untuk dinikmati.

3) Keempukan Makanan

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara pengolahan makanan. Cara pengolahan makanan yang dimasak perlu diperhatikan sehingga makanan yang disajikan tidak terlalu lunak atau terlalu keras.

4) Kerenyahan Makanan

Kerenyahan makanan memberikan pengaruh tersendiri terhadap cita rasa makanan. Untuk mendapatkan makanan yang renyah juga diperlukan cara memasak tersendiri. Kerenyahan makanan adalah makanan yang dimasak kering tetapi tidak keras sehingga enak dimakan.

5) Tingkat Kematangan

Makanan yang disajikan dalam keadaan matang akan menambah nilai rasa dari makanan tersebut, karena makanan yang masih terasa mentah atau belum matang dapat mengurangi selera makan.

6) Suhu Makanan

Suhu makanan ketika disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan, sehingga harus disesuaikan dengan jenis

hidangan. Makanan yang harusnya dihidangkan panas, bila disajikan dalam keadaan dingin akan mengurangi rasa dari makanan tersebut.

2. Nilai Gizi Makanan

Makanan yang memiliki nilai gizi yang baik adalah makanan yang mengandung nilai gizi yang seimbang dan dapat memenuhi kebutuhan dari setiap orang yang mengkonsumsinya. Gizi seimbang merupakan susunan pangan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan bentuk tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman pangan, aktivitas fisik, perilaku hidup bersih dan mempertahankan berat badan normal untuk mencegah masalah gizi.²⁵

Kandungan zat gizi adalah kadar atau nilai yang terkandung di dalam makanan. Zat-zat gizi melalui proses organisme penggunaan makanan yang dikonsumsi secara normal yakni proses digesti, absorpsi, transportasi, penyimpanan dan metabolisme. Demikian pula pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi dari organ-organ serta menghasilkan energi.²⁶ Zat gizi makanan terdiri atas zat gizi makro dan zat gizi mikro. Zat gizi makro terdapat pada :

a. Energi makanan

Manusia membutuhkan energi untuk mempertahankan hidup, menunjang pertumbuhan dan melakukan aktifitas fisik. Energi diperoleh dari karbohidrat, lemak dan protein yang ada di dalam bahan makanan. Kandungan karbohidrat, lemak, dan protein suatu bahan makanan menentukan nilai energinya. Pada remaja putri,

kebutuhan energi sangat diperlukan untuk pertumbuhan dan aktivitas yang meningkat.⁶

b. Protein

Asupan protein merupakan jumlah protein dan intake protein yang dikonsumsi dalam waktu tertentu sesuai standar angka kecukupan zat gizi (AKG). Protein merupakan zat pembangun jaringan, membentuk struktur tubuh, transportasi oksigen, pertumbuhan, membentuk sistem kekebalan tubuh. Protein berfungsi dalam pembentukan ikatan-ikatan esensial tubuh. Protein juga berperan dalam proses pengangkutan zat-zat gizi termasuk besi dari saluran cerna ke dalam darah, dari darah menuju ke jaringan-jaringan, dan melalui membran sel ke dalam sel-sel, sehingga apabila kekurangan protein akan menyebabkan gangguan dalam absorpsi dan transportasi zat-zat gizi.⁶

c. Lemak

Lemak didalam makanan yang memegang peranan penting ialah trigliserida yang molekulnya terdiri atas satu molekul gliserol dan tiga molekul asam lemak. jaringan lemak didalam tubuh merupakan simpanan atau cadangan energi yang kelebihan dan tidak terpakai.²⁷ Lemak berfungsi sebagai sumber energi, sumber asam lemak esensial, alat angkut vitamin larut lemak, menghemat protein, memberi rasa kenyang dan kelezatan, sebagai pelumas, serta memelihara suhu tubuh. Kebutuhan lemak tidak dinyatakan secara mutlak, WHO (1990)

menganjurkan konsumsi lemak sebanyak 20-30% kebutuhan energi total dianggap baik untuk kesehatan.⁶

d. Karbohidrat

Karbohidrat di dalam tubuh merupakan salah satu sumber energi utama. Dari ketiga sumber energi yaitu karbohidrat, protein dan lemak. Karbohidrat merupakan sumber energi yang paling murah.²⁸ Fungsi utama karbohidrat adalah menyediakan keperluan energi tubuh. Pangan sumber karbohidrat misalnya, sereal, biji-bijian, gula dan buah-buahan umumnya menyumbang paling sedikit 50% atau setengah kebutuhan energi keseluruhan. Proporsi asupan karbohidrat yang disarankan untuk anak usia sekolah adalah 45- 65% karbohidrat dari kebutuhan energi perhari.⁶

Nilai gizi makanan ditentukan oleh ketetapan yang disebut Angka Kecukupan Gizi (AKG). AKG adalah taraf konsumsi zat- zat gizi esensial, yang berdasarkan pengetahuan ilmiah dinilai cukup untuk memenuhi kebutuhan hampir semua orang sehat. Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan di Indonesia adalah AKG yang ditetapkan pada Widya Karya Pangan dan Gizi Nasional tahun 1998. Tujuan penetapan AKG adalah untuk acuan perencanaan makanan dan menilai tingkat konsumsi makanan individu atau masyarakat.⁶

Tabel 2. Angka Kecukupan Gizi Untuk Perempuan

Kelompok Umur	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
7-9 tahun	1650	40	55	250
10-12 tahun	1900	55	65	280
13-15 tahun	2050	65	70	300
16-18 tahun	2100	65	70	300
19-29 tahun	2250	60	65	360

Sumber : AKG 2019

3. Harga Makanan

Harga makanan adalah harga rata-rata makanan sehari pada periode tertentu berdasarkan standar makanan yang direncanakan dan menurut jenis konsumen. Tujuan penetapan harga makanan ialah agar tersedia harga makanan menurut alokasi biaya yang telah ditentukan. Penentuan harga bahan makanan mempertimbangkan standar porsi, harga bahan makanan di pasaran, BDD (berat atau bagian dapat dimakan) serta bumbu.²⁶

E. Panti Asuhan

1. Pengertian Panti Asuhan

Menurut Depsos RI (2004), panti sosial asuhan anak adalah suatu lembaga usaha kesejahteraan sosial yang mempunyai tanggung jawab untuk memberikan pelayanan kesejahteraan sosial pada anak terlantar dengan melaksanakan penyantunan dan pemeliharaan anak terlantar, memberikan pelayanan pengganti orang tua/wali anak dalam memenuhi kebutuhan fisik, mental, dan sosial kepada anak asuh sehingga memperoleh kesempatan yang luas, tepat, dan memadai bagi pengembangan kepribadiannya sesuai dengan yang diharapkan sebagai bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa dan sebagai insan yang akan turut serta aktif dalam bidang pembangunan nasional.¹

2. Tujuan Panti Asuhan

Tujuan panti asuhan menurut Departemen Sosial Republik Indonesia yaitu:

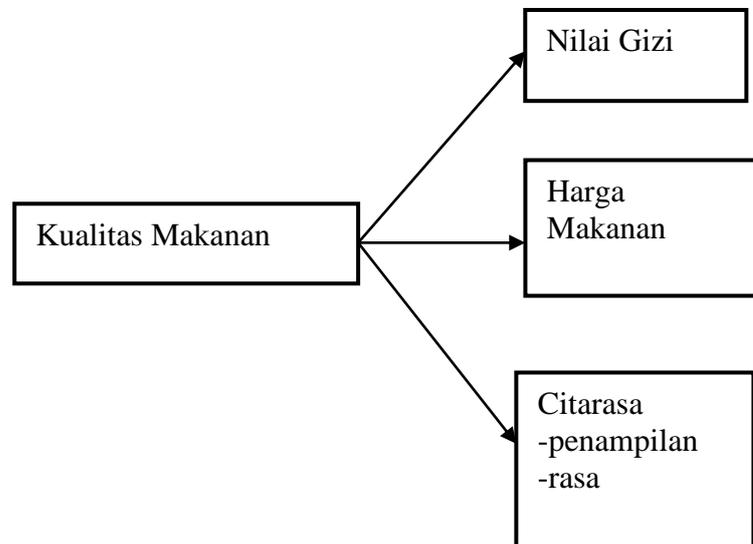
- a. Panti asuhan memberikan pelayanan yang berdasarkan pada profesi pekerja sosial kepada anak terlantar dengan cara membantu dan membimbing mereka ke arah perkembangan pribadi yang wajar serta mempunyai keterampilan kerja, sehingga mereka menjadi anggota masyarakat yang dapat hidup layak dan penuh tanggung jawab, baik terhadap dirinya, keluarga dan masyarakat.
- b. Tujuan penyelenggaraan pelayanan kesejahteraan sosial anak di panti asuhan adalah terbentuknya manusia-manusia yang berkepribadian matang dan dedikasi, mempunyai keterampilan kerja yang mampu menopang hidupnya dan keluarganya.

3. Fungsi Panti Asuhan

Menurut Departemen Sosial Republik Indonesia, panti asuhan memiliki fungsi sebagai berikut :

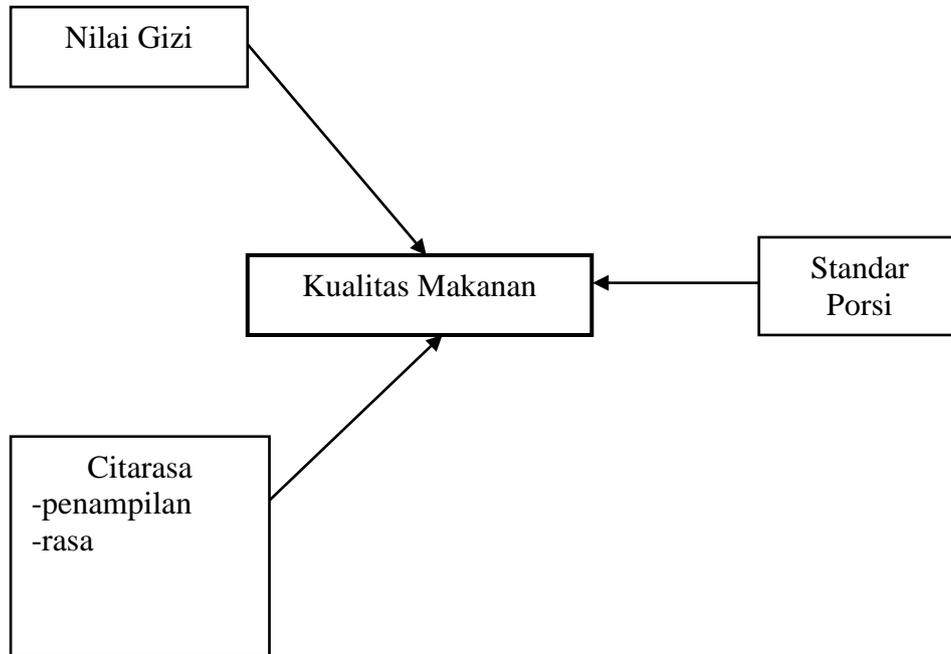
- a. Pusat pelayanan kesejahteraan sosial anak. Panti asuhan berfungsi sebagai pemulihan, perlindungan, pengembangan dan pencegahan.
- b. Pusat data dan informasi serta konsultasi kesejahteraan sosial anak.
- c. Pusat pengembangan keterampilan (yang merupakan fungsi penunjang).
- d. Panti asuhan sebagai lembaga yang melaksanakan fungsi keluarga dan masyarakat dalam perkembangan dan kepribadian anak-anak remaja.¹

F. Kerangka Teori



Sumber : Aritonang (2011)

G. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

Variabel	Defenisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Besar Porsi	Ukuran/takaran berat bersih bahan makanan untuk setiap hidangan berdasarkan jenis golongan bahan makanan selama 7 hari dan dibandingkan dengan berat satuan penukar seharusnya (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah).	Penimbangan	Timbangan digital	Tabel distribusi besar porsi bahan makanan dibanding berat satuan penukar yang dinyatakan dalam gram	Rasio
Persepsi Citarasa Makanan	Tanggapan anak asuh terhadap penampilan dan rasa makanan yang disajikan selama 7 hari				
	a. Penampilan Penampakan makanan yang disajikan yang terlihat oleh indra penglihatan berdasarkan aspek warna, konsistensi/ tekstur, bentuk, dan penyajian	Angket	Kuesioner	Skor penampilan makanan dikategorikan menjadi 1= menarik $\geq 3,2$ (mean) 2= tidak menarik $< 3,2$ (mean)	Ordinal
	b. Rasa Persepsi terhadap rasa makanan yang disajikan yang dirasakan oleh indra pengecap berdasarkan aspek aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu.	Angket	Kuesioner	Skor rasa makanan dikategorikan menjadi 1= suka $\geq 3,3$ (median) 2= tidak suka $< 3,3$ (median)	Ordinal

Nilai Makro	Gizi	Zat gizi makro yang terkandung dalam bahan makanan yang diberikan setiap hari selama 7 hari dan dibandingkan dengan rata-rata AKG anak asuh (energi, protein, lemak, dan karbohidrat).	Penimbangan	Timbangan digital dan program <i>nutrisurvey</i>	Tabel distribusi zat gizi makro dibanding dengan rata-rata AKG per hari	Rasio
Standar Porsi		Acuan besarnya jumlah bahan makanan dalam satuan berat bersih (gram) untuk setiap jenis hidangan yang dijadikan referensi bagi penyelenggaraan makanan panti asuhan	-	-	-	-

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian analitik kuantitatif yang bertujuan untuk mengetahui kualitas makanan di Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022. Desain penelitian yang digunakan yaitu *cross sectional study* dimana semua variabel yang diteliti dikumpulkan pada waktu yang sama.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang dengan rentang waktu mulai dari pembuatan proposal dari bulan Februari 2021 sampai dengan laporan akhir skripsi pada bulan Mei 2022. Pengumpulan data dilakukan selama 9 hari yaitu pada tanggal 2-10 Januari 2022.

C. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah semua anak asuh yang tinggal di Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo yaitu sebanyak 49 orang dengan kriteria inklusi :

- a. Berusia diatas 10 tahun
- b. Anak asuh bersedia menjadi responden
- c. Berada di tempat selama penelitian

Sedangkan kriteria eksklusinya yaitu :

- a. Responden sakit selama penelitian berlangsung
- b. Responden tidak berada di tempat selama penelitian

Berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan maka anak asuh yang memenuhi syarat untuk dijadikan sampel penelitian sebanyak 40 orang disebabkan 1 orang berada di rentang umur < 10 tahun, 6 orang sakit, dan 2 orang tidak berada di panti asuhan saat penelitian berlangsung.

D. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer yang dikumpulkan berupa data :

- a. Identitas responden
- b. Besar porsi bahan makanan yang dikumpulkan oleh peneliti melalui penimbangan bahan makanan dengan menggunakan timbangan digital selama 7 hari kemudian hasil dari penimbangan tersebut dibagi sebanyak orang yang mengonsumsinya dan dibandingkan dengan berat satuan penukar seharusnya.
- c. Nilai gizi makro untuk satu hari makan yang dilihat selama 7 hari yang dikumpulkan oleh peneliti melalui penimbangan bahan makanan dengan menggunakan timbangan digital kemudian data diolah dengan menggunakan program nutrisurvey dan dibandingkan dengan AKG.
- d. Persepsi anak asuh terhadap citarasa makanan berupa penampilan dan rasa makanan yang disajikan oleh panti asuhan kemudian dilakukan pengumpulan data melalui wawancara setiap pagi selama 7 hari dengan anak asuh menggunakan kuesioner dan pengisiannya dilakukan oleh peneliti dan 3 orang enumerator yang berasal dari jurusan gizi dan telah diberikan pemahaman yang sama tentang pelaksanaan pengumpulan data

2. Data Sekunder

Data gambaran panti asuhan dilakukan melalui pencatatan yang ada di panti asuhan dan wawancara dengan pengurus.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan berdasarkan defenisi operasional masing-masing variabel, seperti berikut :

a. Besar porsi

Untuk mengetahui besar porsi, dilihat dari penimbangan setiap bahan makanan dengan menggunakan timbangan digital. Kemudian berat makanan yang dihasilkan dibagi dengan jumlah orang yang mengonsumsinya maka akan didapat berat makanan per orang. Hasil besar porsi dijabarkan dalam bentuk tabel yang berisi bahan makanan per hidangan per hari per waktu makan yang dinyatakan dalam gram. Data besar porsi dari berat bahan makanan lalu dibandingkan dengan berat satuan penukar seharusnya untuk mendapatkan persentase satuan penukar.

b. Nilai gizi makro

Nilai gizi makro dapat dilihat dari :

1. Energi

Untuk mengetahui nilai gizi energi, dihitung dari bahan makanan yang ditimbang dengan timbangan digital kemudian hasil yang didapat diterjemahkan melalui program nutrisurvey ke nilai gizi. Kemudian bandingkan dengan AKG energi rata-rata kategori umur anak asuh. Untuk AKG anak asuh

berdasarkan kategori umur didapatkan rata-rata energinya yaitu 2.075 kkal. Jika dilihat dari batas ambang energi yaitu 80% AKG, maka energi minimal yang harus dicapai yaitu 1.660 kkal.

2. Protein

Untuk mengetahui nilai gizi protein, dihitung dari bahan makanan yang ditimbang dengan timbangan digital kemudian hasil yang didapat diterjemahkan melalui program nutrisurvey ke nilai gizi. Kemudian bandingkan dengan AKG protein rata-rata kategori umur anak asuh. Untuk AKG anak asuh berdasarkan kategori umur didapatkan rata-rata proteinnya yaitu 62,5 gr. Jika dilihat dari batas ambang energi yaitu 80% AKG, maka protein minimal yang harus dicapai yaitu 49 gr.

3. Lemak

Untuk mengetahui nilai gizi lemak, dihitung dari bahan makanan yang ditimbang dengan timbangan digital kemudian hasil yang didapat diterjemahkan melalui program nutrisurvey ke nilai gizi. Kemudian bandingkan dengan AKG lemak rata-rata kategori umur anak asuh. Untuk AKG anak asuh berdasarkan kategori umur didapatkan rata-rata lemaknya yaitu 67,5 gr. Jika dilihat dari batas ambang energi yaitu 80% AKG, maka lemak minimal yang harus dicapai yaitu 54 gr kkal.

4. Karbohidrat

Untuk mengetahui nilai gizi karbohidrat, dihitung dari bahan makanan yang ditimbang dengan timbangan digital kemudian

hasil yang didapat diterjemahkan melalui program nutrisurvey ke nilai gizi. Kemudian bandingkan dengan AKG karbohidrat rata-rata kategori umur anak asuh. Untuk AKG anak asuh berdasarkan kategori umur didapatkan rata-rata karbohidratnya yaitu 310 gr. Jika dilihat dari batas ambang karbohidrat yaitu 80% AKG, maka energi minimal yang harus dicapai yaitu 248 gr.

c. Persepsi citarasa makanan

Untuk mengetahui penampilan dan rasa makanan, dilihat dari jawaban terhadap pertanyaan di kuesioner citarasa makanan. Jika anak asuh menjawab sangat menarik/sangat sesuai maka skor bernilai 4, jika menarik/sesuai maka skor bernilai 3, jika kurang menarik/kurang sesuai maka skor bernilai 2, dan jika tidak menarik/tidak sesuai maka skor bernilai 1. Sedangkan untuk mengetahui rasa makanan, dilihat dari jawaban terhadap pertanyaan di kuesioner citarasa makanan. Jika anak asuh menjawab sangat suka/sangat sesuai maka skor bernilai 4, jika suka/sesuai maka skor bernilai 3, jika kurang suka/kurang sesuai maka skor bernilai 2, dan jika tidak suka/tidak sesuai maka skor bernilai 1. Setelah dilakukan penskoran sesuai kuesioner maka dicari total skor, berdasarkan harinya. Untuk mendapatkan rata-rata per hari dilakukan dengan cara menjumlahkan rata-rata skor seluruh kelompok jenis bahan makanan per waktu makan. Setelah itu rata-rata per hari tersebut dijumlahkan sampai hari ke-7, dan dibagi dengan 7 hari untuk mendapatkan rata-rata skor penampilan dan rasa selama 7 hari.

Kemudian dilakukan uji normalitas untuk melihat data berdistribusi normal atau tidak. Jika data berdistribusi normal pengkategorian menggunakan nilai mean dan jika data tidak berdistribusi normal pengkategorian menggunakan nilai median. Untuk melihat normalitas data digunakan uji Kolmogrov-Smirnov. Data dikatakan berdistribusi normal jika memiliki p value $> 0,05$. Hasil uji normalitas penampilan makanan mempunyai nilai signifikan (0,07) dimana nilainya lebih besar dari 0,05 sehingga data berdistribusi normal maka pengkategorian menggunakan nilai mean. Dan nilai mean yang didapatkan untuk penampilan makanan sebesar 3,2. Sedangkan hasil uji normalitas rasa makanan mempunyai nilai signifikan (0,02) dimana nilainya lebih kecil dari 0,05 sehingga data berdistribusi tidak normal maka pengkategorian menggunakan nilai median. Dan nilai median yang didapatkan untuk rasa makanan sebesar 3,3.

Pengolahan data dilakukan setelah pengumpulan data dilaksanakan dengan tujuan agar data yang dikumpulkan memiliki sifat yang jelas dan teridentifikasi dengan baik. Langkah-langkah pengolahan data tersebut adalah sebagai berikut:

a. Pemeriksaan Data (*Editing*)

Data yang telah didapatkan dari tempat penelitian dilakukan pengecekan kembali terhadap isi kuesioner untuk memastikan data yang diperoleh adalah data yang benar terisi secara lengkap dan dapat dibaca dengan baik. Proses ini dilakukan pada kuesioner citarasa makanan.

b. Mengkode Data (*Coding*)

Setelah data diperiksa kelengkapannya dan kuesioner telah lengkap, lalu dilakukan pemberian nomor atau kode pada setiap jawaban untuk memudahkan pengolahan data. Proses ini dilakukan pada masing-masing variabel penelitian.

1. Skor untuk persepsi terhadap citarasa yang dilihat dari penampilan dan rasa yaitu :

a) Penampilan makanan yang terdiri dari aspek warna, tekstur, bentuk dan cara penyajian dengan skor sebagai berikut :

- 1) Menarik : jika skor $\geq 3,2$ (mean)
- 2) Tidak menarik : jika skor $< 3,2$ (mean)

b) Rasa makanan yang terdiri dari aspek aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu dengan skor sebagai berikut:

- 1) Suka : jika skor $\geq 3,3$ (median)
- 2) Tidak suka : jika skor $< 3,3$ (median)

c. Memasukan Data (*Entry data*)

Data yang telah dikode kemudian diolah dan dianalisis dengan program SPSS dan *Microsoft Excel* lalu disajikan dalam bentuk tabel.

d. Membersihkan Data (*Cleaning*)

Data yang telah dimasukkan lalu di cek kembali dengan melihat distribusi frekuensi masing-masing variabel, sehingga tidak ditemukan lagi ada kesalahan dalam mengentri data.

2. Analisis Data

Analisa data merupakan kegiatan mengolah dan hasil penelitian menjadi informasi yang dapat digunakan untuk mengambil kesimpulan dalam suatu penelitian. Analisa yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah analisa univariat. Analisa univariat adalah analisa setiap variabel yang dinyatakan dengan sebaran frekuensi tabel, baik secara angka-angka mutlak maupun secara persentase, disertai dengan penjelasan kualitatif. Analisis univariat yang dibuat yaitu :

- a. Besar porsi yang dipresentasikan berupa tabel bahan makanan per hidangan per waktu makan per hari dalam bentuk gram
- b. Nilai gizi makro sehari yang analisa datanya dilakukan dengan membandingkan data berat bersih bahan makanan dengan rata-rata AKG.
- c. Citarasa makanan yang dinilai dari penampilan dan rasa makanan kemudian dikategorikan penampilan makanan menjadi menarik dan tidak menarik serta rasa makanan menjadi suka dan tidak suka.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Gambaran Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang

Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo terletak di Jalan Sawah Liat Kelurahan Olo Kecamatan Nanggalo Kota Padang. Panti asuhan ini didirikan pada tanggal 7 Desember 1997 oleh Pimpinan Cabang Muhammadiyah/Pimpinan Cabang Nanggalo (PCM/PCN). Panti Asuhan Aisyiyah ini berada dibawah Yayasan Aisyiyah Provinsi Sumatra Barat dengan pengasuh pertama Ibu Hj. Saudah Nurud. Untuk periode 2020-2025 panti asuhan ini berada dibawah pimpinan Ibu Nurlela, Amd. Panti asuhan ini berdiri diatas areal seluas ± 2.286 m² , dengan rincian kepemilikannya adalah 300 m diperoleh dari wakaf, dan 1.986 m diperoleh dengan membelinya. Luas bangunan panti ± 1.050 m.

Panti Asuhan Aisyiah Nanggalo Kota Padang memiliki visi dan misi. Visi panti asuhan ini yaitu terbentuknya keluarga Sakinah dan masyarakat sejahtera yang islami melalui amal usaha kesejahteraan sosial Muhammadiyah. Misi panti asuhan ini untuk mewujudkan pengembangan kesejahteraan keluarga fakir miskin, memberikan santunan dan perlindungan kepada anak dan lanjut usia terlantar, meningkatkan kualitas penyelenggaraan dan pengelolaan amal usaha, meningkatkan profesionalitas tenaga asuh, pemberdayaan keluarga dan masyarakat dalam penanganan kesejahteraan sosial secara mandiri, serta berperan aktif dalam gerakan jamaah dan dakwah.

Struktur kepengurusan di Panti Asuhan Aisyiah Nanggalo Padang berjumlah 18 orang, yang terdiri dari 2 orang penasihat, 1 orang ketua, 1 orang wakil ketua, 1 orang sekretaris, 1 orang wakil sekretaris, 1 orang bendahara, 2 orang seksi identifikasi, 2 orang seksi pendidikan, 2 orang seksi keterampilan, 2 orang seksi kesehatan, dan 3 orang seksi dana.

2. Gambaran Penyelenggaraan Makanan

Panti asuhan ini memperoleh sumber dana untuk penyelenggaraan makanannya dari donator tetap, Yayasan Aisyiyah, Departemen Sosial dan sumbangan masyarakat. Biaya untuk penyelenggaraan makanan biasanya rutin dikeluarkan setiap hari sebesar \pm Rp. 350.000,-. Biaya ini untuk membeli bahan makanan sehari-hari diluar untuk membeli beras, telur ayam, ayam, daging sapi, dan sarden ikan. Untuk biaya makan anak asuh sebesar Rp. 7.000/hari/anak asuh. Pegawai dapur yang ada di panti asuhan ini sebanyak 2 orang. Frekuensi makan anak asuh yaitu 3 kali sehari, makan pagi pukul 6.00 WIB, makan siang pukul 12.00 dan makan malam pukul 20.00 WIB.

Panti asuhan ini memiliki siklus menu 7 hari. Namun siklus menu tersebut tidak dijalankan. Anak asuh menentukan sendiri menu yang akan diolah untuk perencanaan menu keesokan harinya.

Pembelian bahan makanan dilakukan pada pagi hari oleh anak asuh yang piket sebanyak 2 orang yang dibeli dari pasar tradisional. Pembelian bahan makanan biasanya dilakukan setiap hari. Bahan makanan yang telah tersedia seperti mi, telur ayam, dan sarden disimpan didalam gudang penyimpanan bahan makanan. Bahan makanan lainnya yang telah dibeli dari pasar langsung diolah di hari yang sama.

Proses persiapan bahan makanan dilakukan di hari yang sama dengan bahan makanan tersebut diolah. Proses pengolahan makanan dilakukan oleh pegawai dapur sebanyak 2 orang. Kegiatan pengolahan dilakukan berdasarkan perencanaan menu yang telah dibuat sehari sebelumnya. Untuk pengolahan nasi dilakukan oleh anak asuh yang piket. Sedangkan pengolahan lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dilakukan oleh pegawai dapur. Pengolahan ini dilakukan untuk makan siang, makan malam, dan makan pagi keesokan harinya. Pengolahan biasanya selesai sebelum jam makan siang. Untuk makanan makan malam dan makan pagi yang telah diolah biasanya disimpan didalam lemari. Pendistribusian makanan dilakukan secara desentralisasi dimana makanan yang telah disajikan diletakkan pada suatu wadah kemudian anak asuh mengambil makanan secara mandiri sesuai keinginan. Menu saat penelitian yang disajikan di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Kota Padang dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Menu Saat Penelitian di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Menu Ke-	Menu Pagi	Menu Siang	Menu Malam
1	Nasi Balado ikan asin + tempe	Nasi Ikan asin goreng Tumis kangkung	Nasi Telur dadar
2	Nasi Sarden ikan + tahu	Nasi Ayam goreng Tumis kol + wortel	Nasi Ayam goreng
3	Nasi Goreng ikan asin + tahu + jengkol	Nasi Sambalado tanak (telur + teri + petai)	Nasi Sambalado tanak (telur + teri + petai)
4	Nasi Sarden ikan + kentang	Nasi Gulai paku + udang rebon	Nasi Telur rebus Teri balado
5	Nasi Goreng ikan kembung + tempe + jengkol	Nasi Ayam goreng krispi	Nasi Balado ayam + tahu Tumis buncis
6	Nasi Balado ikan kembung + tempe	Nasi Ikan asin balado	Nasi Kalio daging Acar timun Pisang Kerupuk
7	Nasi Teri balado	Nasi Gulai paku + udang rebon	Nasi Goreng ikan asin + tempe + terong

3. Gambaran Umum Anak Asuh

Jumlah anak asuh yang berada di Panti Aisyiyah Cabang Nanggalo ini terdiri dari 49 orang yang seluruhnya perempuan. Berdasarkan kriteria penelitian dari 49 orang anak asuh yang dapat diteliti sebanyak 40 orang disebabkan karena 1 orang anak asuh berada di rentang umur < 10 tahun, 6 orang anak asuh sakit, dan 2 orang anak asuh tidak berada di panti asuhan saat penelitian berlangsung. Distribusi frekuensi anak asuh berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Anak Asuh Menurut Umur di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Umur	n	%
<10 tahun	1	2,1
10-12 tahun	8	16,3
13-15 tahun	15	30,6
16-18 tahun	10	20,4
19-22 tahun	15	30,6
Total	49	100

Anak asuh yang berada di panti asuhan berusia 9-22 tahun. Berdasarkan tabel 4, diketahui bahwa paling besar (30,6%) anak asuh berusia 13-15 tahun dan 19-22 tahun.

Distribusi frekuensi anak asuh berdasarkan pendidikan dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Anak Asuh Menurut Tingkat Pendidikan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Pendidikan	n	%
SD/Sederajat	9	18,4
SMP/Sederajat	11	22,4
SMA/Sederajat	15	30,6
PT	14	28,6
Total	49	100

Anak asuh yang berada di panti asuhan berada pada tingkat pendidikan SD/Sederajat hingga perguruan tinggi. Berdasarkan tabel 5, diketahui bahwa paling besar (30,6%) anak asuh berpendidikan SMA/Sederajat.

B. Hasil Penelitian

1. Besar Porsi

Besar porsi dilihat dari golongan bahan makanan untuk setiap kali makan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Tidak seluruh golongan bahan makanan ada dalam setiap kali makan.

Golongan bahan makanan yang paling sering digunakan adalah makanan pokok dan lauk hewani.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, pada penyelenggaraan makan di panti asuhan ini sering terjadi pengulangan bahan makanan. Bahan makanan yang sering digunakan di panti asuhan adalah beras, telur ayam, ikan asin, ikan teri, dan tempe. Pada penyelenggaraan makan di panti asuhan juga tidak terdapat standar porsi. Namun, berat bahan makanan yang digunakan untuk setiap kali makan tidak jauh berbeda. Dari tabel 6 dapat diketahui berat beras berkisar antara 90 gram hingga 122 gram, berat ikan asin berkisar antara 10 gram hingga 18 gram, dan berat tempe yang berkisar antara 15 gram hingga 26 gram. Untuk lebih rincinya besar porsi makanan setiap kali makan selama 7 hari dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Besar Porsi Bahan Makanan Setiap Kali Makan Selama 7 Hari di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Menu ke-	Makan pagi		Makan siang		Makan malam	
	Bahan makanan	Berat (gr)	Bahan makanan	Berat (gr)	Bahan makanan	Berat (gr)
1	Beras	95	Beras	97	Beras	99
	Ikan asin	12	Ikan asin	18	Telur ayam	62
	Tempe	17	Terong	9	-	-
2	-	-	Kangkung	33	-	-
	Beras	94	Beras	96	Beras	96
	Sarden ikan	47	Ayam	53	Ayam	57
3	Tahu	40	Kol	13	-	-
	-	-	Wortel	15	-	-
	Beras	100	Beras	100	Beras	102
4	Ikan asin	10	Telur ayam	55	Telur ayam	56
	Tahu	41	Ikan teri	3	Ikan teri	3
	Jengkoi	18	Petai	2	Petai	2
5	Beras	98	Beras	95	Beras	97
	Sarden ikan	47	Udang rebon	2	Telur ayam	54
	Kentang	32	Pakis	17	Ikan teri	4
6	Beras	95	Beras	122	Beras	102
	Ikan kembung	33	Ayam	100	Ayam	33
	Tempe	15	-	-	Tahu	78
7	Jengkoi	17	-	-	Buncis	15
	Beras	93	Beras	95	Beras	90
	Ikan kembung	44	Ikan kembung	42	Daging sapi	34
8	Tempe	26	-	-	Timun	25
	-	-	-	-	Pisang	52
	-	-	-	-	Kerupuk	5
9	Beras	98	Beras	98	Beras	100
	Ikan teri	4	Udang rebon	2	Ikan asin	18
	-	-	Pakis	22	Tempe	18
10	-	-	-	-	Terong	28

Dilihat dari tabel 6, maka didapatkan rata-rata besar porsi sehari berdasarkan kelompok bahan makanan dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Persentase Rata-Rata Besar Porsi Bahan Makanan Per Kali Makan dibandingkan dengan Berat Satuan Penukar

Waktu makan	Kelompok bahan makanan	Bahan makanan	Besar Porsi Bahan Mentah (gram)	Berat Satuan Penukar (gram)	Persentase Satuan Penukar	
Pagi	Makanan pokok	Beras	96	50	192%	
		Lauk hewani	Ikan asin	11	20	55%
	Ikan kembung		38	30	126,6%	
	Ikan teri		4	20	20%	
	Sarden ikan		47	30	156,6%	
	Lauk nabati		Tempe	19	50	38%
		Tahu	41	100	41%	
Siang	Makanan pokok	Beras	100	100	100%	
		Lauk hewani	Ayam	76	40	190%
	Ikan asin		18	20	90%	
	Ikan teri		3	20	15%	
	Ikan kembung		42	30	140%	
	Udang rebon		2	10	20%	
	Telur ayam		55	55	100%	
	Sayuran		Kangkung	33	100	33%
			Kol	13	100	13%
			Terong	9	100	9%
			Pakis	39	100	39%
		Wortel	15	100	15%	
	Malam	Makanan pokok	Beras	98	100	98%
			Lauk hewani	Ayam	45	40
		Daging sapi		34	35	97,1%
Ikan teri		4		20	20%	
Ikan asin		18		20	90%	
Telur ayam		57		55	103,6%	
Lauk nabati		Tahu		78	100	78%
		Tempe		18	50	36%
Sayuran		Buncis		15	100	15%
		Timun		25	100	25%
		Terong		28	100	28%
Buah		Pisang	52	50	104%	

Pada tabel 7 diketahui bahwa secara umum beras sudah memenuhi anjuran penukar, tetapi untuk bahan makanan lauk hewani, lauk nabati, dan sayur masih ada persentase satuan penukarnya <50%. Persentase satuan penukar lauk hewani secara umum sudah diatas 100%, persentase satuan penukar yang <50% terdapat pada ikan teri dengan rata-rata persentasenya 18,3% dan udang rebon sebesar 20%. Persentase satuan penukar lauk nabati <50% terdapat pada tempe dengan rata-rata persentasenya 37%. Persentase satuan penukar sayuran seluruhnya <50% yaitu pada kangkung (33%), kol (13%), pakis (39%), wortel (15%), buncis (15%), timun (15%), dan terong dengan rata-rata persentasenya 28,5%.

2. Kualitas Makanan Berdasarkan Kandungan Nilai Gizi Makro

Nilai gizi makro yang terkandung dalam makanan yaitu energi, protein, lemak, dan karbohidrat. Nilai gizi yang dilihat dari berat mentah makanan secara rinci selama 7 hari dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Nilai Gizi Makro Selama 7 Hari di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Menu ke-	Energi (kkal)	% AKG	Protein (gr)	% AKG	Le-mak (gr)	% AKG	Karbohidrat (gr)	% AKG
1	1.487,2	71,6%	36,6	59,8%	40,7	60,3%	238,1	76,8%
2	1.802,4	86,9%	59,4	97%	68	100,7%	232,9	75,1%
3	1.697	81,2%	48,5	79,2%	52,8	78,2%	252,2	81,4%
4	1.740,3	83,9%	35,6	58,1%	66	97,8%	249	80,3%
5	2.192,7	105,7%	73	119,2%	97,9	145%	252,3	81,4%
6	1.687,4	81,3%	54,2	88,5%	59,8	88,6%	230,7	74,4%
7	1.582,6	76,3%	31,5	51,4%	49,3	73%	250,9	81%
Rata-Rata	1.741,4	84%	48,4	77,4%	62,1	92%	243,7	78,6%

Berdasarkan tabel 8 dapat diketahui pada menu hari ke-1 memiliki kandungan nilai gizi yang kurang dari segi energi, protein, lemak, dan

karbohidrat. Dilihat dari rata-rata energi selama 7 hari, energi telah mencukupi rata-rata AKG (84%). Energi yang kurang dari rata-rata AKG terdapat pada menu hari ke-1 dan 7. Dilihat dari rata-rata protein selama 7 hari, protein belum mencukupi rata-rata AKG (77,4%). Protein yang kurang dari rata-rata AKG terdapat pada menu hari ke-1, hari ke-3, hari ke-4, dan hari ke-7. Dilihat dari rata-rata lemak selama 7 hari, lemak telah mencukupi rata-rata AKG (92%). Lemak yang kurang dari rata-rata AKG terdapat pada menu hari ke-1, hari ke-3, dan hari ke-7. Dilihat dari rata-rata karbohidrat selama 7 hari, karbohidrat belum mencukupi rata-rata AKG (78,6%). Karbohidrat yang kurang dari rata-rata AKG terdapat pada menu hari ke-1, hari ke-2 dan hari ke-6.

3. Kualitas Makanan Berdasarkan Persepsi Anak Asuh Mengenai Citarasa Makanan

a. Penampilan Makanan

Penampilan makanan yang diteliti dalam penelitian ini adalah warna makanan, tekstur makanan, bentuk makanan, dan cara penyajian makanan. Persepsi anak asuh terhadap penampilan makanan dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh Terhadap Penampilan Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Persepsi Penampilan Makanan	n	%
Menarik	23	57,5
Tidak Menarik	17	42,5
Total	40	100

Dari tabel 9 menunjukkan bahwa hampir separuh (42,5%) anak asuh menganggap penampilan makanan yang disajikan di panti asuhan tidak menarik.

Penampilan makanan memiliki 4 aspek yaitu warna, tekstur, bentuk, dan cara penyajian. Persepsi anak asuh terhadap warna, tekstur, bentuk, dan cara penyajian makanan dapat dilihat secara rinci pada tabel 10.

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh Terhadap Warna, Bentuk, Tekstur dan Cara Penyajian Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Penampilan Makanan	Kategori	n	%
Warna	Menarik	27	67,5
	Tidak menarik	13	32,5
	Total	40	100
Tekstur	Sesuai	19	47,5
	Tidak sesuai	21	52,5
	Total	40	100
Bentuk	Menarik	26	65
	Tidak menarik	14	35
	Total	40	100
Cara penyajian	Menarik	26	65
	Tidak menarik	14	35
	Total	40	100

Pada tabel 10 dapat dilihat bahwa persepsi anak asuh terhadap penampilan makanan, lebih dari separuh (52,5%) anak asuh yang menyatakan tekstur makanan tidak sesuai, sebanyak 32,5% anak asuh menyatakan warna makanan yang disajikan tidak menarik, sebanyak 35% anak asuh menyatakan bentuk dan cara penyajian makanan tidak menarik.

b. Rasa Makanan

Rasa makanan yang diteliti dalam penelitian ini adalah aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu. Persepsi anak asuh terhadap rasa makanan dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh Terhadap Rasa Makanan di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Persepsi Rasa Makanan	n	%
Suka	23	57,5
Tidak Suka	17	42,5
Total	40	100

Dari tabel 11 menunjukkan bahwa hampir separuh (42,5%) anak asuh tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan di panti asuhan.

Rasa makanan memiliki 4 aspek yaitu aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu. Persepsi anak asuh terhadap aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Distribusi Frekuensi Persepsi Anak Asuh terhadap Aroma, Bumbu, Tingkat Kematangan, dan Suhu di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Rasa Makanan	Kategori	n	%
Aroma	Sesuai	27	67,5
	Tidak sesuai	13	32,5
	Total	40	100
Bumbu	Suka	26	65
	Tidak suka	14	35
	Total	40	100
Tingkat Kematangan	Sesuai	25	62,5
	Tidak sesuai	15	37,5
	Total	40	100
Suhu	Sesuai	27	67,5
	Tidak sesuai	13	32,5
	Total	40	100

Pada tabel 12 dapat dilihat bahwa persepsi anak asuh terhadap rasa makanan lebih banyak anak asuh (37,5%) yang menyatakan tingkat kematangan tidak sesuai, sebanyak 35% anak asuh tidak suka dengan bumbu makanan, sebanyak 32,5% anak asuh menyatakan aroma dan suhu makanan yang disajikan tidak sesuai.

C. Pembahasan

1. Besar Porsi

Dari penelitian yang dilakukan dapat dilihat bahwa secara umum penyelenggaraan makanan di panti asuhan ini golongan bahan makanan yang digunakan belum lengkap seperti dalam satu piring terdapat berbagai golongan bahan makanan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, dan buah. Artinya, penyelenggaraan makanan di panti asuhan belum memenuhi kaidah gizi seimbang. Bahan makanan yang digunakan pun cenderung kurang bervariasi. Hal ini dapat dilihat selama 7 hari penelitian bahan makanan yang digunakan berulang yaitu ikan asin sebanyak 4 kali, telur ayam sebanyak 4 kali, ayam sebanyak 4 kali, ikan teri sebanyak 3 kali, tempe sebanyak 4 kali, dan tahu sebanyak 4 kali. Selain itu pengolahan dengan digoreng dan balado paling sering digunakan seperti pada hidangan ikan asin balado, ikan kembung balado, ayam balado, teri balado, ikan asin goreng, ayam goreng, tempe goreng, tahu goreng, dan ikan kembung goreng.

Pada makanan pokok secara umum persentase beras telah memenuhi anjuran penukar. Tetapi, pada makan pagi dapat dilihat bahwa penukar beras yang digunakan persentasenya hampir 2 kali lipat dari penukar seharusnya (192%).

Hal ini sesuai dengan penelitian Anisa (2018) di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang yang menunjukkan bahwa pada responden remaja perempuan lebih dari sebagian (58,3%) memiliki besar porsi nasi yang lebih.²⁹

Pada lauk hewani persentase satuan penukar secara umum sudah melebihi persentase satuan penukar. Bahan makanan yang memiliki persentase diatas 50% terdapat pada ikan asin, ikan kembung, sarden ikan, telur ayam, ayam, dan daging sapi. Persentase besar porsi golongan lauk hewani ini lebih besar dibanding dengan kelompok bahan makanan lain. Hal ini dapat dikarenakan hampir seluruh bahan makanan yang melebihi persentase telah disediakan oleh donatur.

Persentase satuan penukar bahan makanan yang <50% terdapat pada ikan teri dengan rata-rata persentasenya 18,3% dan udang rebon sebesar 20%. Hal ini dapat mempengaruhi asupan protein anak asuh dimana zat gizi protein sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh.

Hal ini sejalan dengan penelitian Anisa (2018) di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang yang menunjukkan bahwa pada responden remaja hampir seluruhnya (91,6%) memiliki besar porsi lauk hewani yang termasuk kategori lebih.²⁹

Pada lauk nabati bahan makanan yang digunakan yaitu tahu dan tempe. Persentase rata-rata satuan penukar tahu sebesar 59,5% dan tempe sebesar 37% dimana persentase ini masih kurang dari anjuran penukar seharusnya. Hal ini dapat mempengaruhi asupan protein anak asuh dimana zat gizi protein sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh.

Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Anisa (2018) di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang yang menunjukkan bahwa sebagian (50%) responden remaja memiliki besar porsi lauk nabati tepat dan sebagian (50%) lagi memiliki besar porsi lauk nabati dalam kategori lebih.²⁹

Pada sayuran diketahui bahwa keseluruhan besar porsi sayuran dibawah anjuran penukar. Hal ini dapat diketahui dari persentase satuan penukar yang <50%, bahan makanan sayuran tersebut seperti kangkung 33%, kol 13%, terong 9%, pakis 39%, wortel 15%, buncis 15%, timun 25%.

Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Anisa (2018) di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang yang menunjukkan bahwa lebih dari sebagian (66,7%) responden remaja perempuan memiliki besar porsi sayur yang termasuk kategori lebih.²⁹

Pada buah-buahan diketahui bahwa persentase satuan penukar buah telah sesuai. Namun, buah dimakan sekali seminggu yang menyebabkan tidak tercukupinya anjuran porsi. Hal ini dapat dikarenakan dana panti asuhan yang terbatas sehingga tidak cukup untuk memenuhi anjuran porsi buah-buahan.

Jumlah bahan makanan merupakan salah satu hal yang penting dalam penyelenggaraan makanan karena jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Standar porsi juga akan mempengaruhi nilai gizi setiap hidangan.⁹ Besar porsi yang kurang akan menggambarkan kurangnya asupan makan anak asuh. Asupan makan yang kurang dalam jangka waktu lama akan meningkatkan resiko terjadinya status gizi kurang dan kurang energi kronis (KEK).^{14,30}

2. Kualitas Makanan Berdasarkan Kandungan Nilai Gizi Makro

a. Energi

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan selama satu siklus menu di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo, didapatkan kandungan energi kurang dari rata-rata AKG anak asuh selama 2 hari yaitu pada menu hari ke-1 dan hari ke-7.

Berdasarkan anjuran makan sehari, proporsi makan pagi seharusnya mencukupi 30% dari energi sehari, makan siang dan makan malam mencukupi 35% dari energi sehari.

Pada menu hari ke-1, nilai gizi energi yang belum mencukupi dari anjuran AKG terdapat pada makan yaitu 23,69% karena besar porsi bahan makanan yang digunakan kurang seperti pada terong beratnya hanya 9 gram dan kangkung 33 gram dari yang seharusnya 50 gram dan tidak adanya golongan lauk nabati. Nilai gizi energi makan malam juga kurang dari anjuran AKG yaitu 23,93% karena tidak adanya golongan lauk nabati. Pada makan siang dan makan malam seharusnya terdapat seluruh golongan makanan agar terpenuhinya nilai gizi sesuai anjuran.

Pada menu hari ke-7, nilai gizi energi yang belum mencukupi dari anjuran AKG terdapat pada makan pagi yaitu 21% yang dikarenakan besar porsinya kurang yaitu ikan teri beratnya hanya 4 gram dari 20 gram yang seharusnya. Nilai gizi energi makan siang juga belum memenuhi anjuran AKG yaitu 26,16% karena bahan makanan yang digunakan besar porsinya kurang seperti berat udang rebon 2 gram dari 10 gram seharusnya dan pakis 39 gram dari yang seharusnya 100 gram.

Hal ini sejalan dengan penelitian Novinda Mutiara (2017) tentang faktor yang mempengaruhi status gizi di Panti Sosial Asuhan dimana rata-rata konsumsi energi harian anak asuh kurang sebesar 35,5%.³¹

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Eva Elisna, dkk (2017) tentang gambaran perencanaan menu makanan dan pola konsumsi di Panti Asuhan Aceh Sepakat, pada penelitian ini asupan energi anak asuh cenderung kurang dari kebutuhan yaitu sebesar 57,5% dari AKG yang dianjurkan.⁸

Tingkat asupan energi yang kurang menunjukkan bahwa konsumsi energi tidak sesuai dengan kebutuhan harian anak asuh. Asupan energi anak asuh yang kurang disebabkan karena asupan makan anak asuh yang kurang. Asupan makan anak asuh yang kurang dapat menyebabkan defisiensi zat gizi yang dapat menghambat pertumbuhan anak asuh yang masih dalam usia anak sekolah dan remaja. Asupan energi yang kurang dari kebutuhan dapat menyebabkan remaja tersebut memiliki status gizi kurang.³⁰ Selain itu, asupan makan yang kurang pada remaja dalam jangka waktu lama akan meningkatkan resiko terjadinya kurang energi kronis (KEK).¹⁴

Konsumsi makan dipengaruhi oleh kebiasaan makan yang didukung oleh pengetahuan gizi. Pengetahuan gizi yang baik dapat mempengaruhi sikap dan perilaku dalam mengonsumsi makanan yang baik sehingga mencapai status gizi yang baik. Penyuluhan gizi sangat penting untuk menambah pengetahuan gizi remaja sehingga perlu diberikan

penyuluhan gizi agar dapat merubah kebiasaan makan yang salah dan tidak menimbulkan masalah gizi.²⁸

b. Protein

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan selama 7 hari di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo didapatkan kandungan protein kurang selama 4 hari yaitu pada menu hari ke-1, hari ke-3, hari ke-4, dan hari ke-7.

Berdasarkan anjuran makan sehari, proporsi makan pagi seharusnya mencukupi 30% dari protein sehari, makan siang dan makan malam mencukupi 35% dari protein sehari.

Pada menu hari ke-1, nilai gizi protein makan pagi kurang dari anjuran AKG yaitu 17,44% karena besar porsi bahan makanan yang digunakan kurang yaitu pada ikan asin 12 gram dari yang seharusnya 20 gram dan tempe 17 gram dari 50 gram yang seharusnya. Nilai gizi protein juga kurang pada makan siang sebesar 18,08% dan makan malam sebesar 23,04% karena tidak adanya golongan lauk nabati. Pada makan siang dan makan malam seharusnya terdapat seluruh golongan makanan agar terpenuhinya nilai gizi sesuai anjuran.

Pada menu hari ke-3, nilai gizi protein makan pagi kurang dari anjuran AKG yaitu 20,48% karena besar porsinya kurang yaitu pada ikan asin 10 gram dari yang seharusnya 20 gram dan tahu 41 gram dari yang seharusnya 100 gram. Nilai gizi protein kurang pada makan siang sebesar 28,32% dan makan malam sebesar 28,8% karena pada makan siang dan makan malam hari ke-3 tidak adanya golongan lauk nabati.

Pada menu hari ke-4, nilai gizi protein makan pagi kurang dari anjuran AKG seharusnya yaitu 13,6% dan makan malam yaitu 27,04% karena tidak adanya golongan lauk nabati. Nilai gizi protein makan siang juga kurang yaitu 16,32% karena besar porsi kurang seperti pada udang rebon beratnya 10 gram dari seharusnya 20 gram dan pakis 39 gram dari seharusnya 100 gram.

Pada menu hari ke-7, nilai gizi protein makan pagi belum memenuhi anjuran AKG yaitu 14,24% karena besar porsi kurang pada ikan teri hanya 4 gram dari 20 gram seharusnya. Nilai gizi protein makan siang juga kurang yaitu 16,96% karena besar porsi kurang pada berat udang rebon 2 gram dari 10 gram seharusnya dan pakis 39 gram dari seharusnya 100 gram. Nilai gizi protein makan malam juga kurang yaitu 19,04% karena besar porsi kurang yaitu pada tempe 18 gram dari 50 gram seharusnya dan terong 28 gram dari 100 gram seharusnya.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Eva Elisna, dkk (2017) tentang gambaran perencanaan menu makanan dan pola konsumsi di Panti Asuhan Aceh Sepakat bahwa asupan protein yang dikonsumsi anak asuh lebih banyak pada kategori kurang yaitu sebesar 58,8% dari AKG yang dianjurkan.⁸

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Amelia Regita (2021) tentang gambaran asupan zat gizi makro dengan status gizi remaja di Panti Asuhan Subulussalam Palembang, dimana asupan protein responden dengan kategori kurang sebesar 18,5% dari AKG yang dianjurkan.¹⁵

Protein merupakan zat gizi yang sangat penting bagi tubuh, karena berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan pengatur²⁸. Tingkat asupan protein yang kurang dapat menghambat pertumbuhan anak asuh yang masih dalam usia anak sekolah dan remaja. Asupan energi dan protein yang kurang dari kebutuhan dapat menyebabkan remaja tersebut memiliki status gizi kurang.³⁰ Remaja putri yang mengalami kekurangan asupan protein yang berlangsung lama dapat menyebabkan kurang energi kronis (KEK).¹⁴

c. Lemak

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan selama satu siklus di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo didapatkan kandungan lemak kurang selama 3 hari yaitu pada menu hari ke-1, hari ke-3, dan hari ke-7.

Berdasarkan anjuran makan sehari, proporsi makan pagi seharusnya mencukupi 30% dari lemak sehari, makan siang dan makan malam mencukupi 35% dari lemak sehari.

Pada menu hari ke-1, nilai gizi lemak makan pagi kurang dari anjuran AKG yaitu 20% karena besar porsinya kurang yaitu pada ikan asin 12 gram dari 20 gram seharusnya dan tempe 17 gram dari 50 gram seharusnya. Nilai gizi lemak juga kurang pada makan siang sebesar 22,02% dan makan malam sebesar 18,07% karena tidak adanya golongan lauk nabati. Pada makan siang dan makan malam seharusnya terdapat seluruh golongan makanan agar terpenuhinya nilai gizi sesuai anjuran.

Pada menu hari ke-3, nilai gizi lemak makan pagi kurang dari anjuran AKG yaitu 28,59% karena besar porsinya kurang yaitu pada ikan

asin beratnya 10 gram dari 20 gram seharusnya dan tahu 41 gram dari 100 gram seharusnya,. Nilai gizi lemak juga kurang pada makan siang sebesar 24,59% dan makan malam sebesar 25,03% karena tidak adanya golongan lauk nabati.

Pada menu hari ke-7, nilai gizi lemak makan pagi sangat kurang dari anjuran AKG yaitu 13,33% karena besar porsiya kurang yaitu pada ikan teri 4 gram dari 20 gram seharusnya. Nilai gizi lemak makan siang juga kurang yaitu 24,15% karena besar porsiya kurang yaitu pada udang rebon 10 gram dari 20 gram seharusnya dan pakis 39 gram dari 100 gram seharusnya.

Hal ini sejalan dengan penelitian Amelia Regita (2021) tentang gambaran asupan zat gizi makro dengan status gizi remaja di Panti Asuhan Subulussalam Palembang, pada penelitian ini asupan lemak responden dengan kategori kurang sebesar 35,2%.¹⁵

Nilai gizi lemak yang kurang dapat dikarenakan perhitungan hanya dari bahan makanan. Menurut buku Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017, kandungan lemak selain terdapat dalam lauk pauk, juga terdapat dalam lemak dan minyak seperti minyak goreng dan santan. Minyak goreng dan santan yang digunakan ke dalam hidangan makanan belum dimasukkan ke dalam perhitungan nilai gizi. Maka dari itu, nilai gizi lemak yang kurang dapat teratasi dengan penggunaan minyak goreng dan santan ke dalam hidangan makanan.

Lemak diperlukan tubuh untuk kelangsungan proses-proses didalam tubuh seperti sebagai sumber energi, alat angkut vitamin dan

mineral, memberi rasa kenyang, memelihara suhu tubuh, dan sebagai pelindung organ tubuh. Asupan lemak yang kurang adekuat akan terjadi gambaran klinis defisiensi asam lemak esensial dan zat gizi yang larut di dalam lemak serta pertumbuhan yang buruk. Sebaliknya kelebihan asupan lemak berisiko kelebihan berat badan, obesitas, serta meningkatkan resiko mengalami penyakit kardiovaskuler dikemudian hari.³²

d. Karbohidrat

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan selama satu siklus menu di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo didapatkan kandungan karbohidrat kurang selama 3 hari yaitu pada menu hari ke-1, hari ke-2, dan hari ke-6.

Dari anjuran makan sehari, proporsi makan pagi seharusnya mencukupi 30% dari protein sehari, makan siang dan makan malam mencukupi 35% dari protein sehari.

Pada menu hari ke-1, nilai gizi karbohidrat makan pagi kurang dari anjuran AKG seharusnya yaitu 26,41% karena besar porsi kurang yaitu pada berat ikan asin 12 gram dari 20 gram seharusnya dan tempe 17 gram dari 50 gram seharusnya. Nilai gizi karbohidrat juga kurang pada makan siang sebesar 24,77% dan makan malam sebesar 25,61% karena tidak adanya golongan lauk nabati.

Pada menu hari ke-2, nilai gizi karbohidrat makan siang kurang dari anjuran AKG seharusnya yaitu 25,13% karena besar porsi kurang pada kol 13 gram dan wortel 15 gram dari 50 gram seharusnya dan tidak adanya golongan lauk nabati. Nilai gizi karbohidrat makan malam juga

kurang yaitu 25,38% karena tidak adanya golongan lauk nabati dan sayuran.

Pada menu hari ke-6, nilai gizi karbohidrat makan siang kurang dari anjuran AKG seharusnya yaitu 24,35% karena tidak adanya golongan lauk nabati dan sayuran. Nilai gizi karbohidrat makan malam juga kurang yaitu 23,45% karena besar porsi kurang pada timun 25 gram dari 100 gram seharusnya dan tidak adanya golongan lauk nabati.

Hal ini sejalan dengan penelitian Amelia Regita (2021) tentang gambaran asupan zat gizi makro dengan status gizi remaja di Panti Asuhan Subulussalam Palembang, pada penelitian ini asupan karbohidrat responden dengan kategori kurang sebesar 24,1%.¹⁵

Karbohidrat diperlukan tubuh untuk pertumbuhan, metabolisme, utilisasi bahan makanan dan aktivitas. Karbohidrat yang masuk melalui makanan harus seimbang dengan kebutuhan tubuh remaja. Ketidakseimbangan karbohidrat yang masuk dengan kebutuhan tubuh yang berlangsung dalam jangka waktu lama dapat menimbulkan masalah gizi.³²

3. Kualitas Makanan Berdasarkan Persepsi Anak Asuh Mengenai Citarasa Makanan

Makanan yang disajikan haruslah memenuhi dua syarat utama yaitu, citarasa makanan yang memberikan kepuasan bagi anak asuh dan makanan harus aman yang berarti tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang mengganggu kesehatan tubuh. Citarasa makanan yang ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera

dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap.¹¹

Cita rasa meliputi dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan.

a. Penampilan Makanan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo didapatkan persepsi anak asuh terhadap penampilan makanan bahwa hampir separuh (42,5%) anak asuh menyatakan makanan yang disajikan di panti asuhan tidak menarik. Penilaian ini dilakukan terhadap aspek warna makanan, tekstur makanan, bentuk makanan, dan cara penyajian makanan.

Persentase yang didapatkan dari masing-masing kategori mengenai penampilan makanan yaitu lebih dari separuh (52,5%) anak asuh menganggap tekstur makanan tidak sesuai, sebanyak 32,5% anak asuh menyatakan warna makanan tidak menarik, sebanyak 35% anak asuh menyatakan bentuk makanan dan cara penyajian makanan tidak menarik.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Susy Amelia (2017) di panti asuhan yang sama, diketahui bahwa penampilan makanan dikategorikan kurang baik sebanyak 42,1% dan anak asuh menyatakan tekstur makanan kurang baik sebanyak 36,8%.³³

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Mega Velawati (2021) tentang sisa makanan indikator tingkat kepuasan pelayanan makan di

Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang diketahui bahwa santri menyatakan tidak puas pada warna makanan sebanyak 24,4%.³⁴

Pada hasil penelitian yang dilakukan tekstur makanan dikategorikan tidak sesuai memiliki skor tertinggi dibanding aspek yang lain yaitu sebesar 37,5%. Menurut anak asuh pada menu hari ke-1 yaitu kangkung yang terlalu lunak karena proses pemasakan yang lama, pada hari ke-2 tekstur wortel yang disajikan masih keras karena potongannya tebal, pada hari ke-4 dan ke-7 pakis yang terlalu lunak karena proses pemasakan yang lama.

Tekstur makanan memberikan pengaruh tersendiri terhadap citarasa makanan. Untuk mendapatkan makanan yang memiliki tekstur yang baik diperlukan pengetahuan memasak. Bahan makanan yang terlalu lama mengalami proses pemasakan dapat menyebabkan nilai zat gizi yang terkandung dalam bahan makanan tersebut berkurang.³⁵

b. Rasa Makanan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo didapatkan persepsi anak asuh terhadap rasa makanan bahwa sebesar 42,5% anak asuh tidak suka dengan makanan yang disajikan di panti asuhan. Penilaian ini dilakukan terhadap aspek aroma makanan, bumbu yang digunakan, tingkat kematangan makanan, dan suhu makanan.

Persentase yang didapatkan dari masing-masing kategori mengenai rasa makanan yaitu sebanyak 37,5% anak asuh tidak suka dengan tingkat kematangan makanan, sebanyak 35% anak asuh tidak suka dengan bumbu

yang digunakan, sebanyak 32,5% anak asuh tidak suka dengan aroma makanan, sebanyak 32,5% anak asuh menyatakan suhu makanan yang disajikan tidak sesuai.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Susy Amelia (2017) di panti asuhan yang sama, diketahui bahwa rasa makanan dikategorikan kurang baik sebanyak 44,7% dan anak asuh menyatakan tingkat kematangan kurang sesuai sebanyak 42,1%.³³

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan Mega Velawati (2021) tentang sisa makanan indikator tingkat kepuasan pelayanan makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang diketahui bahwa santri menyatakan tidak puas pada tingkat kematangan sebesar 6,7%.³⁴

Pada hasil penelitian yang dilakukan, anak asuh tidak suka dengan tingkat kematangan makanan yang disajikan dan memiliki skor tertinggi dibanding aspek yang lain yaitu sebesar 37,5%. Menurut penilaian anak asuh tingkat kematangan olahan sayuran seperti pakis dan kangkung terlalu matang akibat proses pemasakan yang terlalu lama. Hal ini sejalan dengan tekstur sayuran yang mempunyai skor tertinggi tidak sesuai pada penampilan makanan. Menurut Fatkhurohman (2016) tingkat kematangan makanan sangat mempengaruhi tekstur dari makanan. Jika tingkat kematangan tidak sesuai, maka tekstur makanan dapat menjadi terlalu keras atau bahkan menjadi terlalu lembek.³⁶

4. Anjuran Standar Porsi

Anjuran standar porsi pada Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Anjuran Standar Porsi di Panti Asuhan ‘Aisyiyah Nanggalo Kota Padang

Nama hidangan	Bahan makanan	Berat Bersih Satuan Penukar (gram)
Nasi	Beras	100
Ikan asin balado	Ikan asin	20
Ikan asin goreng	Ikan asin	20
Sarden ikan	Sarden ikan	30
Ikan kembung goreng	Ikan kembung	30
Ikan kembung balado	Ikan kembung	30
Ikan teri balado	Ikan teri	20
Ayam goreng	Ayam	40
Ayam balado	Ayam	40
Sambalado tanak	Telur ayam	55
Telur dadar	Ikan teri Telur ayam	20 55
Telur rebus	Telur ayam	55
Kalio daging	Daging sapi	35
Tempe goreng	Tempe	50
Tahu goreng	Tahu	100
Tumis kangkung	Kangkung	100
Tumis kol wortel	Kol Wortel	50 50
Gulai paku+udang rebon	Pakis Udang rebon	100 20
Terong goreng	Terong	100
Acar timun	Timun	100
Tumis buncis	Buncis	100
Pisang	Pisang	50

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Persentase besar porsi dibawah 50% terdapat pada seluruh golongan sayuran dan lauk nabati serta beberapa golongan lauk hewani.
2. Hampir separuh (42,5%) anak asuh menyatakan penampilan makanan tidak menarik dan tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang tahun 2022.
3. Nilai gizi makro dari bahan makanan yang didapatkan berdasarkan 7 hari penelitian yaitu energi kurang selama 2 hari, protein kurang selama 4 hari, lemak dan karbohidrat kurang selama 3 hari.

B. Saran

1. Disarankan untuk institusi sebaiknya menetapkan standar porsi sesuai anjuran yang telah diberikan terutama pada golongan sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agar nilai gizi makro sesuai dengan kebutuhan dan memperhatikan lagi citarasa makanan dari segi tekstur tingkat kematangan sayuran.
2. Bagi peneliti selanjutnya sebaiknya memberikan penyuluhan tentang gizi seimbang dan memodifikasi cara pengolahan sayuran.
3. Bagi tenaga pengolah sebaiknya diberikan keterampilan dalam mengolah sayuran agar tekstur dan tingkat kematangan sayuran yang disajikan sesuai dengan persepsi anak asuh.

DAFTAR PUSTAKA

1. Saddam Husein KHSJ. Peran Pengasuh Panti Asuhan Yayasan Melati Alkhairat Ambon Dalam Meningkatkan Prestasi Belajar Anak Asuh. *Kuttab J Ilm Mhs.* 2019;1(1):33. doi:10.33477/kjim.v1i1.882
2. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Departemen Kesehatan RI; 2013.
3. Gusfa N. Hubungan Kualitas Menu Ditinjau dari Aspek Citarasa Makanan Santri dengan Sisa Makanan di Pondok Pesantren Ar-Risalah. *Skripsi.* Published online 2019.
4. Departemen Kesehatan. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. In: ; 2011.
5. Aprilian R. Konsumsi Pangan Hewani dan Status Gizi Remaja SMA dengan Status Sosial Ekonomi Berbeda di Bogor. Published online 2010.
6. Almatsier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.*; 2009.
7. Budiman DS. Hubungan Daya Terima Makanan dan Asupan Gizi dengan Z-skor Indeks Massa Tubuh Berdasarkan Umur pada Santri Putri (Studi Di Pondok Pesantren Modern Islam Assalam Sukoharjo). *J Kesehat Masy.* 2019;8(1):288-294.
8. Tanjung EE. Gambaran Perencanaan Menu Makanan dan Pola Konsumsi Makanan yang Disajikan serta Status Gizi Anak di Panti Asuhan Aceh Sepakat. Published online 2017.
9. Mardhiyah A. Daya Terima Ditinjau dari Persepsi terhadap Cita Rasa Makanan dan Analisis Biaya Makanan Santriwan di Asrama Pondok Pesantren Darussalam Tarbiyah Islamiyah Aur Duri Kabupaten Solok. Published online 2019.
10. Wayansari L, Anwar I, Amri Z. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* Badan PPSDM; 2018.
11. S M. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga.* Bhatara; 2012.
12. Elka Amalia S. Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *J Heal Sci Prev.* 2020;4(1):50-57. doi:10.29080/jhsp.v4i1.331
13. Susanti DA. Perbedaan Asupan Energi , Protein Dan Status Gizi Pada Remaja Panti Asuhan Dan Pondok Pesantren. Published online 2012.
14. Ardi A 'Izza. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) pada Remaja Putri. *Media Gizi Kesmas.* 2021;10(2):320. doi:10.20473/mgk.v10i2.2021.320-328
15. Putri AR. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi Remaja di Panti Asuhan Subulussalam Palembang. Published online 2021:36-38.

16. Sinanga LRV, Manurung J, Munthe SA, Sinaga R. Hubungan Pola Konsumsi Dengan Status Gizi Pada Warga Binaan Anak Dinas Sosial Padangsidimpuan Tahun 2019. *J Healthc Technol Med.* 2020;6(1):468-481.
17. Manuntun R, Siregar R. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar.* EGC; 2015.
18. Ronitawati P. *MODUL 1 Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan.* Universitas Esa Unggul; 2017.
19. Bakri B, Intiyati A, Widartika. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.*; 2018.
<http://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.precamres.2014.12>
20. Suyatno. *Manajemen Menu.* Departemen Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro; 2010.
21. Alli. *Food Quality Assurance, Principles and Practice.* CRC Press; 2008.
22. Fiani M, Japarianto E. Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *J Manaj Pemasar.* 2012;1(1):1-6.
23. I A. *Penyelenggaraan Makanan.* Leutika; 2012.
24. Urip S. *Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit.* Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian IPB; 2012.
25. Kementrian Kesehatan RI. *Pedoman Gizi Seimbang.*; 2014.
26. Azzahra F. Gambaran Kualitas Menu Makanan Lunak Ditinjau Dari Aspek Cita Rasa Dan Sisa Makanan Pada Pasien Kelas III Di Rumah Sakit Dr. Reksodiwiryono Padang. Published online 2018. http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/index.php?p=show_detail&id=5265&keywords=
27. Sediaoetama A. *Ilmu Gizi.* Jilid 1 Ce. Dian Rakyat; 2012.
28. Sediaoetama DA. *Ilmu Gizi.* Dian Rakyat; 2010.
29. Adriyanti AW. Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang. *Pakistan Res J Manag Sci.* 2018;7(5):1-2.
<http://content.ebscohost.com/ContentServer.asp?EbscoContent=dGJyMNL e80Sep7Q4y9f3OLCmr1Gep7JSSky4Sa6WxWXS&ContentCustomer=dGJyMPGptk%2B3rLJNuePfgeyx43zx1%2B6B&T=P&P=AN&S=R&D=buh&K=134748798%0Ahttp://amg.um.dk/~media/amg/Documents/Policies and Strategies/S>
30. Ertiana D, Suryani Wahyuningsih P, Studi PS, Karya Husada Kediri S, Timur J, Studi DIV Kebidanan P. Asupan Makan dengan Kejadian KEK pada Remaja Putri DI SMAN 2 Pare Kabupaten Kediri. *J Gizi KH.*

2019;1(2):2460-6855.

31. Fajar NM. Faktor Yang Paling Mempengaruhi Status Gizi Pada Anak Di Panti Sosial Asuhan Kota Palembang Dan Panti Asuhan Al-Hikmah. Published online 2017:44. <http://repository.um-palembang.ac.id/id/eprint/1439/1/SKRIPSI1236-1712161227.pdf>
32. Rorimpandei CC, Kapantow NH, Malonda NSH. Hubungan Antara Asupan Zat Gizi Makro Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di Desa Kayuuwi Dan Kayuuwi Satu Kecamatan Kawangkoan Barat. *Kesmas*. 2020;9(4):125-130.
33. Amelia S. Gambaran Kualitas Menu ditinjau dari Aspek Anak Asuh di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Kota Padang. Published online 2017.
34. Mega Velawati, Hapsari Sulistya Kusuma, Addina Rizky Fitriyanti H. Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pematang. *Pros Semin Nas UNIMUS*. 2021;4:1147-1160.
35. Sundari D, Almasyhuri A, Lamid A. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelit dan Pengemb Kesehat*. 2015;25(4):235-242.
36. Rabbani F. Hubungan Tingkat Kematangan dengan Sisa Makanan Pokok pada Pasien Anak di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutr*. 2018;2(4):349. doi:10.20473/amnt.v2i4.2018.349-355

LAMPIRAN

Lampiran A

Lembar Persetujuan Responden

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

No HP :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari:

Nama : Tiarahma Rona Almasa

NIM : 182210724

Judul : Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022

Prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapun pada responden. Saya diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum dimengerti dan telah mendapatkan jawaban yang jelas dan benar. Dengan ini, saya menyatakan secara sukarela untuk ikut sebagai subyek dalam penelitian ini.

Padang, Januari 2022

Responden

(.....)

Lampiran B

Gambaran Menu Selama 7 Hari

Menu Ke-	Menu Pagi	Menu Siang	Menu Malam
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Lampiran C

Kuisisioner Citarasa Makanan

Kode Responden :

Nama :

Umur :

Hari/Tanggal :/..../2022

Isilah kolom pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda \surd pada bagian daftar pertanyaan, dengan kategori:

Catatan :

- SS : Sangat Suka
- S : Suka
- KS : Kurang Suka
- TS : Tidak Suka
- SM : Sangat Menarik
- M : Suka
- KM : Kurang Menarik
- TM : Tidak Menarik

Sumber : Lola Auliani Rizki, 2015

Menu	Rasa																Total Skor	Rata-rata Skor
	Aroma				Bumbu				Tingkat Kematangan				Suhu					
	SS	S	KS	TS	SS	S	KS	TS	SS	S	KS	TS	SS	S	KS	TS		
Makan Pagi																		
Makanan Pokok																		
Lauk Hewani																		
Lauk Nabati																		
Sayur																		
Makan Siang																		
Makanan Pokok																		
Lauk Hewani																		
Lauk Nabati																		
Sayur																		
Buah																		
Makan Malam																		
Makanan Pokok																		
Lauk Hewani																		
Lauk Nabati																		
Sayur																		
Buah																		

Lampiran D

Besar Porsi Bahan Makanan

Hari/Tanggal :/..../2022

Menu Hari ke :

Waktu Makan	Nama Makanan	Kelompok Makanan	Berat Mentah (gr)	Jumlah Orang yang Mengonsumsi	Jumlah Asupan per Orang (gr)
Pagi		Karbohidrat			
		Lauk Hewani			
		Lauk Nabati			
		Sayur			
		Buah			
Siang		Karbohidrat			
		Lauk Hewani			
		Lauk Nabati			
		Sayur			
		Buah			
Malam		Karbohidrat			
		Lauk Hewani			
		Lauk Nabati			
		Sayur			
		Buah			

Sumber : Susy Amelia (2017)

Lampiran E

Anjuran Standar Porsi Bahan Makanan

Waktu makan	Kelompok bahan makanan	Bahan makanan	Berat Bersih Satuan Penukar (gram)
Pagi	Makanan pokok		
	Lauk hewani		
	Lauk nabati		
	Sayuran		
	Buah		
Siang	Makanan pokok		
	Lauk hewani		
	Lauk nabati		
	Sayuran		
	Buah		
Malam	Makanan pokok		
	Lauk hewani		
	Lauk nabati		
	Sayuran		
	Buah		

Lampiran F

Hasil Kuisisioner Citarasa

Penampilan

Nomor Responden	Warna	Tekstur	Bentuk	Penyajian	Rata-Rata
1	3,3	3,1	3,1	3,2	3,2
2	3,2	3,3	3,2	3,1	3,2
3	3,2	3,4	3,7	3,6	3,5
4	2,8	2,8	3,0	2,9	2,9
5	3,1	3,4	3,5	3,4	3,3
6	2,9	2,8	3,0	3,1	2,9
7	3,2	3,3	3,4	3,3	3,3
8	3,2	3,2	3,5	3,3	3,3
9	3,0	3,2	3,2	3,0	3,1
10	3,1	3,4	3,4	3,4	3,3
11	3,1	3,5	3,3	3,2	3,3
12	3,3	3,4	3,2	3,3	3,3
13	3,0	3,2	3,0	3,3	3,1
14	3,3	3,3	3,1	3,4	3,3
15	3,0	3,4	3,3	3,3	3,2
16	3,0	3,3	3,0	3,4	3,2
17	3,2	3,3	3,3	3,4	3,3
18	3,1	3,1	3,0	3,2	3,1
19	2,9	3,1	3,4	3,4	3,2
20	2,9	3,0	3,1	3,3	3,1
21	3,3	3,3	3,0	3,2	3,2
22	3,2	3,3	3,3	3,4	3,3
23	3,1	3,0	3,3	3,1	3,1
24	3,2	3,1	3,4	3,1	3,2
25	3,1	3,2	3,3	3,1	3,2
26	3,0	3,0	3,2	2,7	3,0
27	2,8	3,1	3,0	3,3	3,0
28	3,2	2,8	3,2	3,2	3,1
29	3,3	3,1	3,3	3,1	3,2
30	3,3	3,4	3,5	3,4	3,4
31	3,1	3,1	3,2	3,2	3,2
32	3,1	2,8	3,3	2,9	3,0
33	3,2	3,0	3,4	3,3	3,2
34	3,1	3,0	3,0	3,2	3,1
35	3,0	3,3	3,2	3,0	3,1
36	3,3	3,0	3,1	3,1	3,1
37	3,1	3,0	3,0	2,9	3,0
38	3,2	3,1	3,2	3,4	3,2
39	2,9	3,1	3,2	3,2	3,1
40	2,9	3,0	3,1	2,9	3,0
Rata-Rata	3,1	3,2	3,2	3,2	

Rasa

Nomor Responden	Aroma	Bumbu	Tingkat Kematangan	Suhu	Rata-Rata
1	3,6	3,0	3,2	3,0	3,2
2	3,3	3,2	3,3	3,1	3,2
3	3,5	3,7	3,7	3,4	3,6
4	3,1	2,9	3,3	2,9	3,1
5	3,3	3,4	3,3	3,5	3,4
6	3,2	3,3	3,3	3,2	3,2
7	3,5	3,5	3,2	3,3	3,4
8	3,2	3,3	3,3	3,1	3,2
9	3,2	3,1	3,4	3,2	3,2
10	3,3	3,3	3,4	3,2	3,3
11	3,3	3,5	3,4	3,4	3,4
12	3,3	3,1	3,4	3,2	3,3
13	3,1	3,0	3,5	3,1	3,2
14	4,5	3,2	3,4	3,2	3,6
15	3,3	3,3	3,1	3,1	3,2
16	3,3	3,2	3,2	3,3	3,3
17	3,3	3,0	3,4	3,3	3,2
18	3,2	3,2	3,2	3,1	3,2
19	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3
20	3,3	3,2	3,4	3,4	3,3
21	3,4	3,4	3,2	3,2	3,3
22	3,5	3,4	3,4	3,3	3,4
23	3,3	3,1	3,2	3,1	3,2
24	3,4	3,5	3,6	3,4	3,5
25	3,6	3,4	3,4	3,2	3,4
26	3,6	3,3	3,4	3,0	3,3
27	3,1	3,1	3,2	3,3	3,2
28	3,2	3,1	3,2	3,1	3,2
29	3,2	3,1	3,5	3,2	3,2
30	3,3	3,0	3,2	3,0	3,1
31	3,3	3,1	3,3	3,1	3,2
32	3,4	2,9	3,1	3,1	3,1
33	3,6	3,2	3,3	3,3	3,3
34	3,2	2,8	3,3	3,0	3,1
35	3,6	3,4	3,4	3,2	3,4
36	3,3	2,9	3,1	3,2	3,1
37	3,4	2,9	2,7	3,0	3,0
38	3,4	3,2	3,2	3,3	3,3
39	3,3	3,2	3,4	3,2	3,3
40	2,8	3,2	3,1	3,0	3,0
Rata-Rata	3,4	3,2	3,3	3,2	

Lampiran G

Hasil Output SPSS

4.9 Mean Penampilan

Statistics

Penampilan Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.170

Statistics

Warna Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.105

Statistics

Tekstur Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.155

Statistics

Bentuk Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.222

Statistics

Penyajian Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.205

4.10 Mean Rasa

Statistics

Rasa Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Median		3.300

Statistics

Aroma Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.325

Statistics

Bumbu Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.202

Statistics

Tingkat Kematangan Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.300

Statistics

Suhu Makanan

N	Valid	40
	Missing	0
Mean		3.208

4.11 Mean Energi Statistics

Energi

N	Valid	7
	Missing	0
Mean		1741.37

4.12 Mean Protein Statistics

Protein

N	Valid	7
	Missing	0
Mean		48.400

4.13 Mean Lemak Statistics

Lemak

N	Valid	7
	Missing	0
Mean		62.071

4.14 Mean Karbohidrat Statistics

Karbohidrat

N	Valid	7
	Missing	0
Mean		243.286

4.15 Uji Normalitas Penampilan

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Penampilan Makanan	.166	40	.007	.945	40	.053

a. Lilliefors Significance Correction

4.16 Uji Normalitas Rasa

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Rasa Makanan	.180	40	.002	.948	40	.064

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran H

Surat Penelitian

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG

Jl. Jendral Sudirman I, Padang, Sumatera Barat 25139, Indonesia. Telp. (075) 7441111
 Fax. (075) 7441110
 Email: pkk@kemkes.go.id, pkk@pkk.go.id, pkk@pkk.go.id

Padang, 16 Desember 2021

Nomor : KKKG.0210/6-20/2021

Lampiran : -

Perihal : Mohon Izin Penelitian

Kepada Yth:

Ketua Parti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang
 di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pembuatan Skripsi sebagai prasyarat bagi mahasiswa Program Sarjana Terapan Gizi untuk menyelesaikan pendidikannya, maka mahasiswa tersebut perlu melakukan penelitian yang berhubungan dengan Skripsi. Adapun nama mahasiswa kami:

No	Nama/Nim	Judul
1	Salsabila Putri Nurfarhani (182210720)	Pengaruh Modifikasi Menu Terhadap Rata-rata Asupan Zat Gizi Makro Pada Remaja Putri Di Parti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022
2	Tarahma Rona Almusa (182210724)	Analisis Kualitas Menu Pada Penyelenggaraan Makanan Di Parti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022

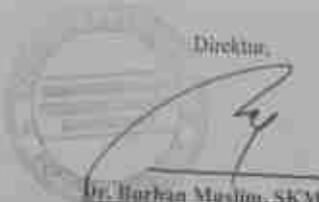
Tempat Penelitian : Parti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo

Waktu Penelitian : Desember 2021-Maret 2022

Oleh sebab itu, kami mohon Bapak/Ibu memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian di tempat yang Bapak/Ibu Perintah.

Demikianlah kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Direktur,


 Dr. Harhan Muslim, SKM, M. Si
 NIP. 196101131986031002

Tembusan :

1. Asist

Lampiran I

Surat Selesai Penelitian

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Hj. Nurlela, AMd**
Jabatan : **Ketua Parti Anshun 'Aisyiyah Cabang Nanggalo Kota Padang**

Menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas yang tercantum di bawah ini :

Nama : **TIARAHMA RONA ALMASA**
NIM : **182210724**
Prodi : **Sarjana Terapan Gizi dan Dietitika**
Jurusan : **Gizi**
Kampus : **Politeknik Kesehatan Padang**

Telah selesai melaksanakan penelitian di Parti Anshun 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang dengan judul "Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Parti Anshun 'Aisyiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022".

Demikianlah surat keterangan ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Padang, 20 Juli 2022
Ketua Parti Anshun 'Aisyiyah Nanggalo



Lampiran J

Dokumentasi Kegiatan





Lampiran J

Rencana Anggaran Biaya Penelitian

A. Persiapan	
Print proposal	Rp. 20.000
Fotokopi proposal	Rp. 60.000
Penjilidan proposal	Rp. 10.000
Transportasi	Rp. 10.000
Biaya tak terduga	Rp. 10.000
Subtotal	Rp. 110.000
B. Pelaksanaan	
Print kuisioner	Rp. 160.000
Biaya penelitian	Rp. 50.000
Transportasi	Rp. 10.000
Biaya tak terduga	Rp. 10.000
Subtotal	Rp. 230.000
C. Laporan	
Print skripsi	Rp. 50.000
Fotokopi skripsi	Rp. 140.000
Penjilidan skripsi	Rp. 25.000
Biaya tak terduga	Rp. 10.000
Subtotal	Rp. 225.000
Total	Rp. 565.000



KARTU KONSULTASI
 PENYUSUNAN SKRIPSI
 PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN
 DIETETIKA
 POLITEKNIK KEMENKES PADANG TAHUN 2022



NAMA	Tirahma Rizki Almasri
NIM	182210724
JUDUL SKRIPSI	Analisis Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Pantj Asuhan 'Aisyiyah Nainggalo Kota Padang Tahun 2022
PEMBIMBING 2	Irma Eva Yuni, SKM, M.Si

HARI TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERUBAHAN	TTD PEMBIMBING
Sabtu/19 Desember 2021	Konsultasi tentang hasil revisi proposal	Perbaikan latar belakang, DO dan bab 3	
Kamis/30 Desember 2021	Konsultasi tentang metode penelitian	Perbaikan literatur dan sajian metode penelitian	
Rabu/13 April 2022	Konsultasi tentang hasil penelitian	Perbaikan tabel dan penalaran yang salah	
Senin/16 April 2022	Konsultasi tentang teknik penelitian	Perbaikan margin dan pembuatan tabel dan gambar	
Jumari/22 April 2022	Konsultasi tentang hasil penelitian	Perbaikan kata-kata, dalam bab hasil	
Senin/25 April 2022	Konsultasi tentang perubahan penelitian	Tambahkan pembahasan kesimpulan	
Sabtu/27 April 2022	Konsultasi tentang pen- bahasan penelitian	Wideningkan hasil dengan penelitian yang lain	
Senin/9 Mei 2022	Persiapan Skripsi	acc Yuni	

Padang, Mei 2022

Koordinator Mata Kuliah,

Marni Handayani, S.ST, M.Kes
 NIP. 197503109 199803 2 001

Ka. Prodi Sarjana Terapan
 Gizi dan Dietetika

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



KARTU KONSULTASI
PENYUNAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN
DIETETIKA
POLITERAKEN KEMENKES PADANG TAHUN 2022



NAMA	Tiarahna Rona Alimza
NIM	182210724
JUDUL SKRIPSI	Analisa Kualitas Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan 'Asiyah Nanggalo Kota Padang Tahun 2022
PEMBAHASEN	Safyuni, SKM, M.Kes

HARI TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBAHASEN
Desa/10 Desember 2021	Konsultasi tentang hasil hasil penelitian	Perbaikan 50	
Desa/14 Desember 2021	Disposisi video masalah penelitian	perbaikan susunan dan wawancara masalah dan prosedur	
Desa/18 Desember 2021	Konsultasi tentang hasil penelitian	Perbaikan tabel hasil, 50 dan tabel 3	
Desa/19 April 2022	Konsultasi tentang hasil penelitian	Perbaikan foto-foto dalam buku hasil	
Desa/19 April 2022	Konsultasi tentang hasil penelitian	Perbaikan foto-foto penelitian	
Desa/19 April 2022	Konsultasi tentang penelitian penelitian	perbaikan penulisan sesuai masalah	
Desa/19 April 2022	Konsultasi tentang penelitian penelitian	Perbaikan hasil dengan penulisan yang benar	
Desa/19 April 2022	Persiapan Skripsi	perbaikan abstrak, bab 2, daftar isi, dan bab 3	

Padang, April 2022

Koordinator Mata Kuliah,

Marni Handayani, S.SiT, M.Kes
NIP. 19750309 198803 2 001

Ka. Prodi STr Gizi dan Dietetika

Irma Erb Yanti, SKM, M.Si
NIP. 19651019 198803 2 001

Berita Acara Ujian Skripsi

Pada hari ini, Pada tanggal 11 bulan Mai tahun 2022

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi

Jurusan/Prodi Gizi/STP Gizi dan Dietetik Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang

NAMA MAHASISWA Fatchma Dam Apriani

NIM 192119114

JUDUL SKRIPSI

Analisis Nilai Nutrisi dan Pengolahan Makanan di Panti Asuhan "Al-Furqan" Anggota Kota Padang Tahun 2021

Pelaksanaan Ujian Laporan Hasil Skripsi : 09.30 WIB s.d 10.30 WIB

Ruang Ujian Skripsi : 3.4

Hasil Ujian Laporan Hasil Skripsi : Lulus/ Tidak Lulus *

No	Nama Penguji	Jabatan	Nilai	Tanda Tangan
1	Suziwan, SKM, M.Kes	Pembimbing Utama	82,3	
2	Irena Eva Yuni, SKM, M.Si	Pembimbing Pendamping	82,3	
3	Zul Fari, D.K.M, M.Kes	Ketua Dewan Penguji	80,9	
4	Edman, SKM, M.Kes	Anggota Dewan Penguji	81,5	

Disetujui oleh:
Ket. Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetik

Irena Eva Yuni, SKM, M.Si
NIP. 19651019 198803 2 001

*). Cocot yang tidak perlu