

LAMPIRAN

Lampiran 1. Jurnal Daya Terima Makanan serta Hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor



1. Disaring melalui abstrak dan kata kunci yang telah ditentukan untuk memilih artikel yang relevan dengan topik penelitian.
2. Pengumpulan data dari berbagai sumber yang relevan dengan topik penelitian.
3. Pengolahan data yang telah terkumpul menjadi satu kesatuan yang utuh.
4. Penyajian data yang telah diolah menjadi bentuk yang mudah dipahami.

ABSTRAK

M. ZULFADLI LUBIS. Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan serta Hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor. Dibimbing oleh SITI MADANUAH

Penelitian ini bertujuan menganalisis tingkat kesukaan dan daya terima makanan serta hubungannya dengan tingkat kecukupan energi dan zat gizi pada santri putri MTs. Darul Muttaqien Bogor. Desain penelitian yang digunakan adalah *Cross sectional study* dengan *Purposive sampling* dan melibatkan subjek sebanyak 73 santri putri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum subjek menyukai menu makanan yang disediakan pondok. Rata-rata daya terima makanan subjek adalah sebesar 85%. Sebagian besar subjek memiliki kecukupan energi dan zat gizi defisit berat kecuali Vitamin A. Uji korelasi *Spearman* menunjukkan tidak ada hubungan signifikan ($p > 0.05$) antara uang saku dengan tingkat kecukupan energi dan zat gizi. Tingkat kesukaan makanan berhubungan positif dengan daya terima makanan ($p = 0.000$). Daya terima makanan berhubungan positif dengan tingkat kecukupan energi dan zat gizi ($p = 0.000$). Asupan energi dan zat gizi dari dalam pondok berhubungan negatif dengan asupan luar pondok ($p = 0.000$).

Kata kunci: asupan energi dan zat gizi, daya terima, tingkat kesukaan, tingkat kecukupan.

ABSTRACT

M. ZULFADLI LUBIS. *Preference and Acceptance of Food and its Correlation to the Adequacy of Energy and Nutrients on Female Students of Junior High School Darul Muttaqien Bogor*. Supervised by SITI MADANUAH

This study aimed to analyze preference and acceptance of food and its correlation to the adequacy of energy and nutrients on female students of Junior High School Darul Muttaqien Bogor. The design of study was *cross-sectional* by using *purposive sampling* and involved 73 subjects. The results showed that majority of subjects like the food menu that provided by dorms but the acceptance was 85%. Majority of the subjects had a sufficiency level of Vitamin A normal but the sufficiency level of energy and nutrients severe deficit. The result of *Spearman* test showed that there was no correlation between pocket money and adequacy level of energy and nutrients ($p > 0.05$). There was a positive correlation between food preference and acceptance of food ($p = 0.000$). There was positive correlation between acceptance of food and the adequacy of energy and nutrients ($p = 0.000$). The intake of energy and nutrients from the dorms was negatively correlation with intake of outside pondok ($p = 0.000$).

Keywords: acceptance, adequacy level, energy and nutrients intake, preference level

Lampiran 2. Jurnal Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu.

Amalia, Amarta Nur (2020) 13-22
DOI: 10.2473/arnst.v4i3.2020.13-22

13

RESEARCH STUDY

Open Access

Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu

The Correlation between Characteristics of Students, Food Quality and Food Acceptability among *Santri* at the Al Izzah International Islamic Boarding School Batu

Syabida Ima Amalia

abstrak

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan dapat dikatakan baik jika daya terima konsumennya juga tinggi. Faktor yang dapat mempengaruhi daya terima konsumen adalah karakteristik konsumen dan mutu makanan dari penyelenggara makanan tersebut.

Tujuan: Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis hubungan antara karakteristik santri dan mutu makanan dengan daya terima konsumsi pada penyelenggaraan makanan di SMA Al Izzah IBS Batu.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain penelitian cross sectional. Sampel penelitian sebesar 57 orang, diambil secara acak menggunakan *proportionate stratified random sampling*. Variabel karakteristik santri dan mutu makanan diobservasi dengan metode wawancara dan penyebaran kuisioner, sedangkan variabel daya terima konsumsi diobservasi dengan metode penimbangan jumlah sisa makanan.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumen utama pada penyelenggaraan makanan di SMA Al Izzah IBS Batu adalah remaja berusia 16 tahun yang berasal dari Jawa, mutu makanan yang ada di SMA Al Izzah sudah tergolong cukup baik ($TCR=50,25$), dan daya terima santri juga sudah baik ($n=88,5\%$). Kemudian pada variabel karakteristik responden tidak terdapat hubungan dengan daya terima konsumsi yaitu usia responden ($p=0,38$), tingkat pendidikan ($p=0,48$), dan asal daerah ($p=0,28$). Variabel mutu makanan ($p=1,00$) juga tidak berhubungan dengan daya terima konsumsi pada santri.

Kesimpulan: Mutu makanan pada penyelenggaraan makanan di SMA Al Izzah IBS Batu tergolong cukup baik dengan daya terima konsumsi santri yang juga baik. Meskipun tidak terdapat hubungan antara keduanya karena daya terima konsumsi tidak hanya dipengaruhi oleh faktor mutu makanannya saja melainkan mutu pelayanan dan sanitasi hygiene dari penjamah makanan di sana.

Kata kunci: karakteristik responden, mutu makanan, penyelenggaraan makanan, daya terima konsumsi

ABSTRACT

Background: The good quality of food service management is reflected when the consumer's food acceptability is also high. Factors that can affect consumer's food acceptability are consumer characteristic and food quality in its food service management.

Objective: The objective of this study was to analyze the correlation between consumer characteristic and food quality with consumer's food acceptability at the High School of Al Izzah IBS Batu.

Method: This was an observational study with cross sectional research design. As the study sample, 57 people were randomly selected using *proportionate stratified random sampling technique*.

Results: There was no significant correlation between age and food acceptability ($p\text{-value}=0,38$), no correlation between education level and food acceptability ($p\text{-value}=0,48$), also no correlation between regional origin and food acceptability ($p\text{-value}=0,28$). There was no correlation between santri characteristics and food acceptability. Also there was no significant correlation between food quality and food acceptability.

Conclusion: Food quality at the High School of Al Izzah IBS Batu is quite good with the food acceptability is good also. Although there is no correlation between the variables because the food acceptability is not only affected by food quality, but also the quality of service and sanitation hygiene of food handlers there.

Keywords: consumer characteristics, food quality, food service management, food acceptability



© 2020, Amalia. Open access under CC BY – SA license.
Received: 25-10-2019, Accepted: 09-11-2020, Published online: 13-03-2020.
doi: 10.2473/arnst.v4i3.2020.13-22 jointly Published by IADIRMI & Universitas Airlangga

Lampiran 3. Jurnal Gambaran Variasi Menu, Daya Terima Makanan dengan Tingkat Asupan Zat Gizi Santri di Pondok Pesantren Daarul Hikmah Sungai Rengit Kabupaten Banyuasin

ABSTRAK

PROGRAM STUDI D-III GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2016

YULINAR JUNIARSIH
GAMBARAN VARIASI MENU, DAYA TERIMA MAKANAN DAN TINGKAT
ASUPAN ZAT GIZI SANTRI DI PONDOK PESANTREN DAARUL HIKMAH
SUNGAI RENGIT KABUPATEN BANYUASIN TAHUN 2016
(xiii, 72 halaman, 8 tabel, 10 lampiran)

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah yang besar. Salah satu institusi yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan yaitu pondok pesantren yang menyediakan makanan bagi santri. Pondok pesantren merupakan salah satu bentuk lembaga pendidikan keagamaan yang tumbuh dan berkembang di masyarakat dan berperan penting dalam pengembangan sumber daya manusia di Indonesia. Pada umumnya santri yang belajar di pondok pesantren berusia 7-19 tahun dan di beberapa pondok pesantren lainnya menampung santri berusia dewasa.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran Variasi Menu, Daya Terima Makanan dan Tingkat Asupan Zat Gizi Santri di Pondok Pesantren Daarul Hikmah Sungai Rengit Kabupaten Banyuasin.

Jenis penelitian bersifat deskriptif dengan rancangan penelitian *cross-sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh santri kelas VII dan kelas VIII sebanyak 63 orang diambil dengan cara *non random*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden mengatakan variasi menu tidak bervariasi 37 orang (58,7%) dan responden mengatakan variasi menu bervariasi sebanyak 26 orang (41,3%). Sebagian besar responden menilai tidak suka terhadap warna makanan lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran (69,8%, 61,9%, 41,3%), sebagian besar responden menilai suka pada aroma makanan lauk hewani 54,6% dan sayuran 57,1% yang disajikan di Pondok Pesantren Daarul Hikmah. Hanya, pada aroma lauk nabati sebagian responden banyak menilai tidak suka 61,9% pada aroma lauk nabati. Sebagian besar responden menilai suka terhadap rasa makanan lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran (55,6%, 57,1%, 42,9%). Dari hasil penelitian di Pondok Pesantren Daarul Hikmah diketahui, asupan energi dalam kategori baik sebesar (65,1%), asupan protein menunjukkan asupan kurang sebesar (42,9%), asupan lemak menunjukkan asupan baik sebesar (84,1%), asupan karbohidrat baik sebesar (85,7%), asupan vitamin A menunjukkan asupan baik sebesar (100%) dan vitamin C menunjukkan asupan baik sebesar (73,0%), asupan vitamin E menunjukkan asupan kurang sebesar (100%), asupan magnesium menunjukkan asupan baik sebesar (100%), asupan kalsium menunjukkan asupan kurang sebesar (100%) dan asupan besi menunjukkan asupan kurang sebesar (93,7%).

Kata Kunci: variasi menu, daya terima makanan, asupan zat gizi.

Daftar Pustaka : 36 (1992-2015)

Lampiran 4. Jurnal perbedaan persepsi cita rasa, asupan energi dan zat gizi makro sebelum dan sesudah modifikasi lauk nabati di panti asuhan al-ikhwaniyah tanggrang selatan



Lampiran 5. Jurnal Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makan pagi di pondok pesantren merupakan hal penting yang perlu diperhatikan karena mempengaruhi kebugaran jasmani, status gizi, dan konsentrasi belajar para santri.

Tujuan: Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan, kandungan gizi, asupan, dan tingkat kesukaan santri terhadap makan pagi di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi.

Metode Penelitian: Metode penelitian menggunakan *mix method* (kualitatif dan kuantitatif). Desain penelitian menggunakan *case study* dengan jumlah responden 61 santri, 1 pengurus pondok dan 3 pengelola catering. Responden santri diambil dengan *random sampling*. Pengambilan data *input* dan *process* penyelenggaraan makanan menggunakan wawancara dan observasi. Berat makanan diambil dengan *food weighing* untuk menghitung kandungan energi makanan. Pengambilan data asupan makan pagi menggunakan metode *Cometack*. Pengambilan tingkat kesukaan menggunakan kuesioner uji kesukaan. Data dianalisis univariat dan bivariat menggunakan program aplikasi statistik.

Hasil: *Input* penyelenggaraan makanan sebesar 80% dari biaya total. *Process* penyelenggaraan makanan belum optimal. Kandungan energi makan pagi sebesar 23,05% AKG. Asupan energi makan pagi santri 14,1% AKG. Hasil uji organoleptik mayoritas santri kurang menyukai tekstur (67,2%), rasa (73,8%), aroma (50,8%), variasi (68,9%) dan penampilan (49,2%) makan pagi. Mayoritas santri (68,9%) menyukai penyajian makan pagi. Hasil uji korelasi *Spearman* terdapat hubungan yang signifikan ($p=0,041$, $r=0,263$) antara tingkat kesukaan rasa dengan asupan energi makan pagi. Hasil uji korelasi *Spearman* tidak terdapat hubungan yang signifikan ($p=0,159$) antara asupan energi makan pagi dengan status gizi.

Kesimpulan: *Input* dan *process* penyelenggaraan makanan belum optimal. Kandungan energi makan pagi sudah memenuhi anjuran energi makan pagi 15-30% AKG. Asupan energi makan pagi santri belum memenuhi anjuran energi makan pagi. Terdapat hubungan antara tingkat kesukaan dengan asupan energi makan pagi. Tidak terdapat hubungan antara asupan energi makan pagi dengan status gizi responden santri.

Kata Kunci: Penyelenggaraan makan pagi, kandungan energi makan pagi, asupan energi makan pagi, tingkat kesukaan, status gizi, santri.

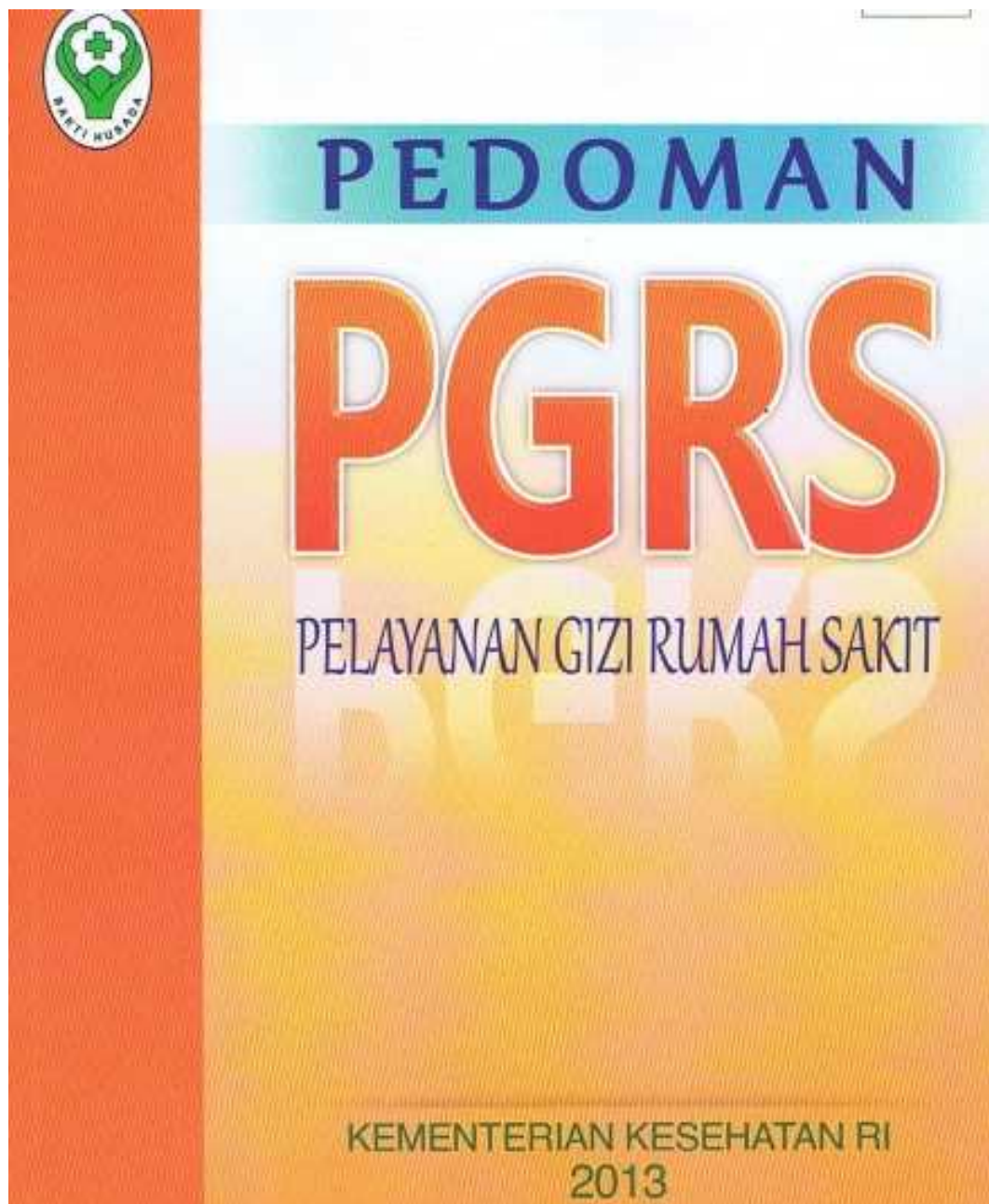
Lampiran 6. Buku sistem penyelenggaraan makanan institusi



Lampiran 7. Buku manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi



Lampiran 8. Buku Pedoman PGRS pelayanan rumah sakit kementerian kesehatan RI 2013



Lampiran 9. Jurnal Hubungan tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro dengan status gizi siswi SMA di pondok pesantren al-izzah kota batu

HUBUNGAN TINGKAT KECUKUPAN ENERGI DAN ZAT GIZI MAKRO DENGAN STATUS GIZI SISWI SMA DI PONDOK PESANTREN AL-IZZAH KOTA BATU

Faizzatur Roichmah¹, Lailatal Munirah², Triska Susila Nirdya²

¹Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya

²Departemen Gizi Kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, Surabaya

Email: faizzatur.roichmah@gmail.com

ABSTRAK

Asupan zat gizi dapat dijadikan sebagai indikasi status kesehatan santri. Ketidakseimbangan tingkat kecukupan zat gizi dapat menimbulkan masalah gizi, baik masalah gizi kurang maupun gizi lebih. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro (protein, lemak, dan karbohidrat) dengan status gizi siswi SMA di Pondok Pesantren Al-Izzah Kota Batu. Jenis penelitian termasuk observasional dengan desain penelitian *cross sectional*. Sampel penelitian sebesar 45 orang yang diambil dengan metode *simple random sampling*. Data yang diambil adalah terkait karakteristik responden, tingkat kecukupan energi, dan zat gizi makro (melalui pengukuran sisa makanan dan *recall*) dan status gizi. Hubungan antar variabel di uji statistik menggunakan uji *Spearman Rank*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro inadekuat dan status gizi normal. Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kecukupan energi ($p = 0,049$; $r = 0,296$), protein ($p = 0,028$; $r = 0,328$), lemak ($p = 0,049$; $r = 0,296$) dan karbohidrat ($p = 0,02$; $r = 0,345$) dengan status gizi. Kesimpulan penelitian ini adalah status gizi responden ditentukan oleh tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro. Disarankan kepada responden untuk menambah porsi makan, baik makanan pokok, lauk dan sayur agar sesuai dengan kebutuhan sehingga tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro menjadi adekuat.

Kata kunci: status gizi, tingkat kecukupan energi, tingkat kecukupan zat gizi makro

ABSTRACT

Nutrient intake can be used as an indicator of students health status. Imbalance adequacy level of nutrients can cause nutritional problems, both malnutrition and overnutrition. The aim of this study was to analyze the correlation between adequacy level of energy and macronutrients (protein, fat, and carbohydrate) with nutritional status of female students at Islamic Boarding School Al-Izzah high school in Batu City. This study was an observational with cross sectional study design. Forty-five female students were chosen as a sample of the study and it was obtained by simple random sampling. Data respondent characteristics, adequacy level of energy, and macronutrients (through plate waste and recall measurement), and nutritional status were collected in this study. The data analysis used was Spearman rank. The result showed that most of the students had inadequate intake of energy and macronutrients and their nutritional status were normal. There was a significant correlation between the adequacy level of energy ($p = 0,049$, $r = 0,296$), protein ($p = 0,028$, $r = 0,328$), fat ($p = 0,049$, $r = 0,296$), and carbohydrate ($p = 0,02$, $r = 0,345$) with the nutritional status. The conclusion is respondent's nutritional status is determined by the adequacy level of energy and macronutrients intake. This study advised respondents to increase to the portions of meals, such as rice, side dish, and vegetables to achieve an adequate level of energy and macronutrients.

Keywords: adequacy level of energy, adequacy level of macronutrients the nutritional status

Lampiran 10 Jurnal Daya terima atlet pada pemberian menu siklus 3 hari

DAYA TERIMA ATLET PENCAK SILAT PADA PEMBERIAN MENU SIKLUS 3 HARI DI PPLP YOGYAKARTA

Yuni Afriani¹⁾, Sri Kadaryati¹⁾, Umi Mahmudah¹⁾

¹⁾Dosen Program Studi S-1 Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan,
Universitas Respati Yogyakarta,
Jl. Raya Tajem Km. 1,5 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta.
Telp (0274) 4437888, Fax. (0274) 4437999
Email : afriani_yuni@yahoo.co.id

ABSTRAK

Latar Belakang : Penyelenggaraan makanan pada atlet merupakan bagian yang penting untuk mendukung performa atlet. Atlet pencak silat merupakan salah satu cabang olahraga yang membutuhkan dukungan nutrisi yang tepat untuk berprestasi. Menu makanan yang memenuhi prinsip gizi seimbang sangat dibutuhkan untuk atlet.

Tujuan : Untuk mengetahui daya terima atlet pada pemberian menu siklus 3 hari di Asrama PPLP Yogyakarta.

Metode Penelitian : Penelitian ini merupakan penelitian observasional. Pengukuran daya terima pada atlet dilakukan setelah pemberian menu siklus 3 hari di asrama, dengan menggunakan alat bantu berupa metode takiran visual comstock 7 poin. Data dianalisis secara deskriptif.

Hasil : Daya terima terhadap makanan pokok (nasi) sebesar 20%, daya terima lauk hewani 100% (baik), daya terima lauk nabati 80% (baik), daya terima sayur 100% (baik), dan daya terima buah 100% (baik). Daya terima atlet pencak silat di PPLP Yogyakarta secara keseluruhan terhadap pemberian menu siklus 3 hari masuk dalam kategori baik (80%).

Kesimpulan : Daya terima atlet pencak silat di PPLP Yogyakarta masuk dalam kategori baik.

Kata kunci: penyelenggaraan makanan, daya terima, pencak silat, PPLP, asrama atlet