

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2025

Lekat Nikita

Gambaran Citarasa Dan Daya Terima Makanan Di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan

xiv + 60 halaman + 29 tabel + 2 gambar + 11 lampiran

ABSTRAK

Daya terima makanan dapat dikatakan sebagai kemampuan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Masalah gizi pada lansia perlu menjadi perhatian khusus karena dapat mempengaruhi status kesehatan, penurunan kualitas hidup, dan mortalitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan citarasa makanan di Pelayanan Sosial Lanjut Usia (PSLU) Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan.

Metode penelitian ini dilakukan dengan rancangan penelitian bersifat deskriptif yaitu penelitian dengan menggambarkan suatu keadaan atau masalah yang digali melalui pengamatan langsung di lapangan. Cara mengamati daya terima makanan dengan data yang diperoleh langsung dari responden menggunakan lembar kuesioner. Dengan jumlah responden 45 lansia dan penelitian dilakukan pada April 2025.

Berdasarkan hasil yang didapat pada aspek penampilan makanan yang meliputi warna makanan dan bentuk makanan mendapatkan penilaian yaitu dengan presentase 73% masuk kedalam katagori baik. Aspek rasa makanan yang meliputi rasa makanan, aroma makanan, tingkat kematangan, dan tekstur makanan mendapatkan penilaian yaitu dengan presentase 63% masuk kedalam katagori baik. Sisa makanan mendapatkan 20,6% (>20%) dengan katagori bersisa. Rata – rata daya terima makanan yaitu 79,4% dengan katagori cukup baik. Sebaiknya pimpinan panti dan tenaga pengolah makanan bekerjasama dengan petugas gizi untuk menyediakan makanan yang beraneka ragam dan bergizi seimbang sesuai dengan isi piringku meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah untuk setiap waktu makan. lansia dalam 3 kali makan (sehari) dan disarankan untuk pengolahan sayuran makanan agar memperhatikan tingkat kematangan supaya matang dengan sempurna dan juga sebelum makanan disajikan sebaiknya dicicipi terlebih dahulu agar rasa makanan sesuai tidak keasinan ataupun hambar.

Kata kunci : daya terima, cita rasa makanan, sisa makanan
Daftar bacaan : 35 (2010 – 2024)

TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC
NUTRITION DEPARTMENT
Tugas Akhir, Mei 2025

Lekat Nikita

**Description of Food Acceptability at Tresna Werdha Natar Nursing Home,
South Lampung**

Xiv + 60 pages + 29 table + 2 figures + 11 attachment

ABSTRACT

Food acceptability can be said as a person's ability to finish the food served according to their needs. Nutritional problems in the elderly need special attention because they can affect health status, decreased quality of life, and mortality. This study aims to determine the acceptability and taste of food at PSLU Tresna Werdha Natar, South Lampung.

This research method is carried out with a descriptive research design, namely research by describing a situation or problem that is explored through direct observation in the field. How to observe food acceptance with data obtained directly from respondents using a questionnaire sheet. With the number of respondents 45 elderly and the study was conducted in April 2025.

Based on the results obtained on the aspect of food appearance which includes food color and food shape, it was assessed with a percentage of 73% in the good category. The aspect of food taste which includes food taste, food aroma, level of maturity, and food texture was assessed with a percentage of 63% in the good category. Leftover food got 20.6% (> 20%) with the remaining category. The average food acceptability was 79.4% with a fairly good category. It is better for the head of the orphanage and food processing staff to work with nutrition officers to provide a variety of foods and balanced nutrition according to the contents of my plate including staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes, vegetables and fruits for each meal time. elderly in 3 meals (a day) and it is recommended for processing vegetable food to pay attention to the level of maturity so that it is perfectly cooked and also before the food is served it should be tasted first so that the taste of the food is appropriate, not too salty or bland.

Key words: acceptability, food taste, food waste
Reading list: 35 (2010 – 2024)