

**GAMBARAN PENILAIAN LANSIA TERHADAP UNSUR MUTU  
HIDANGAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI UPT PANTI SOSIAL REHABILITASI LANJUT USIA  
MULIA DHARMA**



**SKRIPSI**

**OLEH:**

**Pratiwi Adeliasani**  
**NPM: 121510515**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONTIANAK  
2019**

## LEMBAR PENGESAHAN

Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji Skripsi  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak  
Dan Diterima Untuk Memenuhi Sebagai Syarat Guna Memperoleh  
Gelara Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.K.M.)

Pada Tanggal 28 Agustus 2019

Oleh :

**Pratiwi Adeliyani**

**NPM. 121510515**

Dewan Penguji :

1. Elly Trisnawati S.K.M., M.Sc

2. Marlenywati S.S.I., M.KM

3. Otik Widyastutik S.K.M., M.A

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONTIANAK**

**Dekan**

**Dr. Linda Suwarni, M.Kes**

**NIDN.1125058301**

# **SKRIPSI**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.K.M)  
Peminatan Gizi Kesehatan Masyarakat**

Oleh :

**PRATIWI ADELIASANI**  
**NPM: 121510515**


**Pontianak, 28 Agustus 2019**

**Mengetahui,**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Elly Trisnawati, S.K.M., M.sc**  
**NIDN.1108117901**

  
**Marlenywati, S.Si., M.K.M**  
**NIDN. 1129098301**

## **BIODATA**



### **BIODATA PENULIS**

Nama : Pratiwi Adeliasani  
Tempat, Tanggal lahir : Pontianak , 15 Desember 1994  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Nama Orang Tua  
Ayah : Mohamad Syaifudin  
Ibu : Asniwati  
Alamat : Jl. Karet Komplek Lavista No. A 4  
SD : SDN 14 Pontianak (2000-2006)  
SMP : SMP Negeri 13 Pontianak (2006-2009)  
SMA : SMA 08 Pontianak (2009-2012)  
S1 (SKM) : Program Studi Kesehatan Masyarakat Peminatan Gizi Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak (2012-2019)

## **PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN**

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul: **GAMBARAN PENILAIAN LANSIA TERHADAP UNSUR MUTU HIDANGAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UPT PANTI SOSIAL REHABILITASI LANJUT USIA MULIA DHARMA**, yang di buat untuk melengkapi sebagai persyaratan program studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Jenjang Pendidikan Strata 1 bukan merupakan tiruan atau duplikasi dari skripsi yang sudah dipublikasikan atau pernah dipakai untuk mendapatkan gelar kesarjanaan dilingkungan Fakultas Ilmu kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak maupun perguruan tinggi atau instansi manapun, kecuali bagian yang ingin sumber informasinya dicantumkan sebagai mana mestinya.

Pontianak, 28 Agustus 2019

Pratiwi Adeliasani  
NPM: 121510515

## ABSTRAK

FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONTIANAK  
SKRIPSI, AGUSTUS 2019  
PRATIWI ADELIASANI

### **GAMBARAN PENILAIAN LANSIA TERHADAP UNSUR MUTU HIDANGAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UPT PANTI SOSIAL REHABILITASI LANJUT USIA MULIA DHARMA**

xvi + 79 halaman + 31 tabel +5 gambar + 2 lampiran

**Latar Belakang:** Jumlah lansia menurut WHO di Asia Tenggara sekitar 28.800.000, di Indonesia jumlah lansia mencapai 80.000.000. Lansia di Kalimantan Barat sebesar 7,30% dan urutan ke 13 di antara provinsi di Indonesia. Lansia di Kabupaten Kubu Raya sebesar 10,16%. Studi pendahuluan menemukan sebagian besar lansia mengatakan penampilan makanan kurang baik dan rasa makanan kurang baik. Pada usia lanjut seseorang mengalami susah makan, sehingga terdapat sisa makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran tingkat kepuasan lansia terhadap mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

**Metode:** Desain penelitian bersifat analitik observasional. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 42 lansia. Analisis data dilakukan dengan *univariat*.

**Hasil:** Penelitian menunjukkan dari sebanyak 42 orang responden, 23 orang (54,8%) menyebutkan bahwa warna lauk hewani menarik, 32 orang (76,2%) tekstur nasi sesuai dengan jenis masakan, 27 orang (64,3%) bumbu lauk hewani enak, 21 orang (50%) aroma lauk hewani harum, 30 orang (71,4%) suhu nasi sesuai, 42 orang (100%) menu bervariasi dan 28 orang (66,7%) waktu makan pagi sesuai, 27 orang (64,3%) makan siang sesuai dan 32 orang (76,2%) makan snack sesuai jadwal, hanya pada makan malam sebanyak 31 responden (73,8%) tidak mengikuti jadwal, yang seharusnya pukul 17.00 WIB, tetapi responden makan > pukul 18.00 WIB.

**Saran:** Penyajian lauk hewani sebaiknya disajikan dengan mempertimbangkan kondisi lansia (riwayat alergi atau penyakit lainnya).

Kata Kunci : Kepuasan Lansia, Mutu Hidangan, Penyelenggaraan Makanan

Daftar Pustaka : 46 (2003-2014)

## **ABSTRACT**

*FACULTY OF HEALTH SCIENCE  
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF PONTIANAK  
Thesis, AUGUST 2019  
PRATIWI ADELIASANI*

*DESCRIPTION OF ELDERLY SATISFACTION ON THE QUALITY OF LIFE IN  
FOOD HANDLING IN UPT SOCIAL REHABILITATION FOLLOWING  
ADVANCED AGE OF MULIA DHARMA*

*xvi + 79 pages + 31 tables + 5 pictures + 2 attachments*

**Background:** *The number of elderly according to WHO in Southeast Asia is around 28,800,000, in Indonesia the number of elderly people reaches 80,000,000. Elderly in West Kalimantan at 7.30% and 13th place among provinces in Indonesia. Elderly in Kubu Raya Regency is 10.16%. A preliminary study found that most of the elderly said that the food did not look well and the food didn't taste well. In old age someone has difficulty eating, so there is leftovers. The purpose of this study was to determine the description of the level of satisfaction of the elderly with the quality of the dishes at the organization of food at UPT Mulia Dharma Senior Social Rehabilitation Institution.*

**Methods:** *The study design was observational analytic. The sample in this study were 42 elderly. Data analysis was performed by univariate.*

**Results:** *Research shows that out of 42 respondents, 23 people (54.8%) mentioned that the color of animal side dishes is interesting, 32 people (76.2%) the texture of rice is suitable with the type of food, 27 people (64.3%) delicious animal side dishes, 21 people (50%) fragrant animal side dishes, 30 people (71.4%) appropriate rice temperature, 42 people (100%) varied menu and 28 people (66.7%) appropriate breakfast time, 27 people (64 , 3%) lunch was appropriate and 32 people (76.2%) ate snacks on schedule, only at dinner as many as 31 respondents (73.8%) did not follow the schedule, which was supposed to be 17.00 WIB, but the respondent ate > 18.00 WIB*

**Keywords:** *Elderly Satisfaction, Food Quality, Food Management*

**Bibliography:** *46 (2003-2014)*

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya, serta diberikan kesehatan sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“GAMBARAN PENILAIAN LANSIA TERHADAP UNSUR MUTU HIDANGAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UPT PANTI SOSIAL REHABILITASI LANJUT USIA MULIA DHARMA”**.

Penyusunan Proposal ini penulis mendapatkan bimbingan, arahan serta bantuan dari berbagai pihak. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa dukungan dan bantuan dari semua pihak, proposal ini tidak akan terwujud, untuk itu perkenankan penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. H. Helman Fachri, SE., M.M selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Pontianak.
2. Ibu Dr. Linda Suwarni, S.K.M., M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak
3. Ibu Elly Trisnawati, S.K.M, M.Sc selaku dosen Pembimbing I yang dengan penuh kesabaran hati telah bersedia meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan dan pengarahan pada penyusunan proposal penelitian ini.
4. Ibu Marlenywati, S.Si., M.K.M selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran-saran yang berkaitan dengan penyusunan proposal penelitian ini.
5. Seluruh Dosen dan Staf yang telah membantu kelancaran dan penyelesaian proses pendidikan di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak.



6. Kedua orang tua serta keluarga yang telah memberi doa restu, motivasi, semangat, nasehat dan dukungan materi kepada penulis.
7. Rekan-rekan seangkatan yang tidak dapat saya sebutkan namanya satu persatu dan telah banyak membantu dalam penyusunan proposal penelitian ini.
8. Seluruh keluarga yang telah memberikan dorongan, bantuan dan semangat serta doa untuk kesuksesan penulis.

Mudah-mudahan penulisan proposal penelitian ini bermanfaat bagi kita semua dan semoga segala usaha yang telah dilaksanakan kiranya mendapat berkat dan ridho dari Allah SWT. *Amin Ya Robbal Alamin.*

Pontianak, Agustus 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMA JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN . .....	iii
BIODATA PENULIS .....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI . .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
I.1 Latar Belakang.....	1
I.2 Rumusan Masalah.....	7
I.3 Tujuan Penelitian .....	7
I.4 Manfaat Penelitian .....	8
I.5 Keaslian Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
II.1. Lansia .....	11
II.2. Penyelenggaraan Makanan.....	15
II.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan.....	15
II.1.2 Faktor-faktor yang Harus Diperhatikan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	17
II.3. Penilaian Lansis Terhadap Mutu Hidangan pada Penyelenggaraan Makanan .....	24
II.4. Kerangka Teori .....	32
BAB III KERANGKA KONSEP .....	33
III.1. Kerangka Konsep .....	33
III.2. Variabel Penelitian.....	33
III.3. Definisi Operasional.....	34

BAB IV	METODE PENELITIAN .....	35
	IV.1 Desain Penelitian .....	35
	IV.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
	IV.3 Populasi dan Sampel .....	35
	IV.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	37
	IV.6 Teknik Pengolahan dan Penyajian Data.....	38
	IV.7 Teknik Analisa Data.....	40
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	41
	V.1 Hasil Penelitian .....	41
	V.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	41
	V.1.2 Gambaran Proses Penelitian.....	42
	V.1.3 Karakteristik Responden .....	44
	V.1.4 Analisis Univariat .....	46
	V.2 Pembahasan .....	51
	V.3 Keterbatasan Penelitian .....	59
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN .....	61
	VI.1 Kesimpulan.....	61
	VI.2 Saran.....	61
	DAFTAR PUSTAKA .....	61
	LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Keaslian Peneliti Penelitian .....	9
Tabel III.1	Definisi Operasional .....	33
Tabel V.1	Distribusi Frekuensi Responden Menurut Kelompok Umur Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma .....	44
Tabel V.2	Distribusi Berdasarkan Rerata Usia Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma .....	44
Tabel V.3	Distribusi Frekuensi Responden Menurut Kelompok Jenis Kelamin Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma .....	45
Tabel V.4	Distribusi Frekuensi Responden Menurut Kelompok IMT Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.....	45
Tabel V.5	Distribusi Berdasarkan Rerata IMT Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma .....	46
Tabel V.6	Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Warna Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.....	46
Tabel 4.7	Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Tekstur Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.....	47
Tabel V.8	Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Bumbu Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.....	48
Tabel V.9	Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Aroma Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.....	49
Tabel 4.10	Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Suhu Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.....	50

Tabel V.11	Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Waktu Makan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.....	50
------------	---	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Kerangka Teori.....	32
Gambar III.1	Kerangka Konsep .....	33
Gambar V.1	Gambaran Proses Penelitian .....	43

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Kisi-kisi Kuesioner
- Lampiran 2 Surat Pernyataan Ketersediaan Sebagai Informan
- Lampiran 3 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4 Kuesioner Penelitian Informan Kunci

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **I.1. Latar Belakang**

Menurut WHO, di kawasan Asia Tenggara populasi Lansia sebesar 8% atau sekitar 142 juta jiwa. Tahun 2000 jumlah Lansia sekitar 5.300.000 (7,4%) dari total populasi, Tahun 2010 jumlah Lansia 24.000.000 (9,77%) dan tahun 2020 diperkirakan jumlah Lansia mencapai 28.800.000 (11,34%).

Indonesia tahun 2020 diperkirakan jumlah Lansia sekitar 80.000.000 (Kemenkes RI, 2018). Persentase lansia Indonesia dari tahun 1971-2017, yakni lansia perempuan lebih banyak dibandingkan lansia laki-laki (9,47% dan 8,48%) dengan umur 60-69 tahun (lansia muda) mencapai 5,65%, dan sisanya umur 70-79 tahun (lansia madya) dan 80+ (lansia tua), lansia perkotaan sebesar 49,64% dan di pedesaan 50,36%. Lansia bekerja di pedesaan 55,34% perkotaan 40,93%. Jumlah lansia diperkirakan tahun 2017 sebanyak 23,66 juta jiwa (9,03%) dan Tahun 2020 (27,08 juta), Tahun 2025 (33,69 juta), Tahun 2030 (40,95 juta) dan Tahun 2035 (48,19 juta). Provinsi dengan persentase lansia terbesar adalah DI Yogyakarta (13,81%), Jawa Tengah (12,59) dan Jawa Timur (12,25%) dan provinsi dengan persentase lansia terkecil adalah Papua (3,20%), Papua Barat (4,33%) dan Kepulauan Riau (4,35%) (BPS, 2017).

Lansia di Provinsi Kalimantan Barat tertinggi di antara Provinsi Pulau Kalimantan yaitu mencapai 7,30% (Kemenkes RI, 2017) dan urutan ke 13 di antara provinsi di Indonesia, dengan umur 60-64 Tahun sebanyak 146.295



jiwa, umur 65-69 Tahun sebanyak 104.995 jiwa, umur 70-74 Tahun sebanyak 74.153 jiwa dan umur < 75 Tahun mencapai 79.877 (Sari, 2012). Penduduk lansia ini tersebar di 14 Kabupaten/Kota >10% berada di Kabupaten Mempawah (14,75%), Kota Pontianak (13,36%), Kabupaten Sambas (12,19%), dan Kabupaten Kubu Raya (10,61%) (BPS, 2015).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi.

Kotler (2010) menyatakan kualitas sebagai keseluruhan ciri dari karakteristik produk atau jasa yang mendukung kemampuan untuk memuaskan kebutuhan. Kualitas harus dimulai dari pelanggan dan diakhiri dengan bagaimana persepsi pelanggan/konsumen. Kualitas sebagai keseluruhan ciri dari karakteristik produk atau jasa yang mendukung kemampuan untuk memuaskan kebutuhan. Kualitas harus dimulai dari pelanggan dan diakhiri dengan bagaimana persepsi pelanggan/konsumen (Aritonang, 2012).

Penelitian yang dilakukan Fatimah (2008) di Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang bahwa sebagian besar taruna menyatakan besar porsi hidangan yang tidak sesuai terutama pada hidangan lauk hewani (48,5%), sayur (48,5%) dan buah (72,7%), sedangkan taruna yang menyatakan besar porsi hidangan telah sesuai adalah penilaian terhadap hidangan nasi (81,8%) dan lauk nabati

(66,7%). Penilaian taruna terhadap hidangan yang disediakan pihak jasa boga menunjukkan bahwa 78,8% taruna menyatakan warna hidangan kurang menarik, 72,7% taruna menyatakan rasa hidangan yang disediakan kurang enak, 69,7% taruna menyatakan aromanya kurang sedap, dan 63,6% taruna menyatakan menu yang disajikan kurang bervariasi. Sedangkan penilaian taruna terhadap temperatur/ suhu penyajian hidangan menunjukkan bahwa 60,6% taruna menyatakan suhu penyajian sudah sesuai.

Menurut (Tjiptono, 2016) kepuasan atau ketidakpuasan pelanggan adalah respon pelanggan terhadap evaluasi ketidaksesuaian atau diskonfirmasi yang dirasakan antara harapan sebelumnya (atau norma kinerja lainnya) dan kinerja aktual produk yang dirasakan setelah pemakaiannya. Kotler (2013) mengatakan bahwa kepuasan pelanggan adalah tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja (atau hasil) yang ia rasakan dibandingkan dengan harapannya. Sehingga kepuasan lansia terhadap penyajian makanan di rumah sakit sangat dipengaruhi oleh persepsi lansia terhadap bagaimana kinerja manajemen rumah sakit dalam menyajikan makanan kepada lansia. Apabila lansia mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menunjukkan adanya kepuasan lansia terhadap penyajian makanan, sebaliknya apabila lansia tidak mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menjadi suatu indikator ketidakpuasan lansia.

Diantara bentuk pelayanan makanan adalah penyajian makanan dengan warna yang segar. Betapapun lezatnya makanan, apabila penampilannya tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan

memakannya menjadi hilang. Warna daging yang sudah berubah menjadi coklat kehitaman, warna sayuran yang sudah berubah menjadi pucat sewaktu disajikan, akan menjadi sangat tidak menarik dan menghilangkan selera untuk memakannya. Cara mendapatkan warna makanan yang sesuai dan menarik harus digunakan teknik memasak tertentu (Moehyi, 2012).

Rasa makanan merupakan faktor yang turut menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera makan untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera pencium dan indera pengecap (Heryawanti, 2014).

Cara penyajian makanan juga merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan berkaitan dengan peralatan yang digunakan, serta sikap petugas yang menyajikan makanan termasuk kebersihan peralatan makanan maupun kebersihan petugas yang menyajikan makanan. Apabila penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti (Heryawanti, 2004).

Data yang diperoleh dari Panti Tresna Werdha Mulia Dharma Kabupaten Kubu Raya pada tanggal 02 April 2019 terdapat jumlah lansia sebanyak 59 orang yang terdiri dari 32 orang laki-laki dan 26 perempuan, agama yang dianut 35 orang beragama Islam, 16 orang beragama Hindu, 4 orang beragama

Protestan, 2 orang beragama Khatolik dan 1 orang beragama Kong Hu Cu. Kegiatan keagamaan bagi Lansia yang beragama Islam dilakukan hari Selasa, hari Rabu kegiatan keagamaan dilakukan oleh Lansia yang beragama Kristen, sedangkan Lansia yang beragama Budha dan Kong Hu Cu belum ada kegiatan keagamaan. Informasi yang didapat dari kepala Panti Tresna Werdha Mulia Dharma Kabupaten Kubu Raya untuk kegiatan ibadah seperti shalat selalu rutin dikerjakan dengan berjamaah dan ada masalah depresi yang dialami oleh lansia, tetapi mengenai jumlahnya pihak panti belum mengetahui secara pasti, namun diperkirakan lebih dari 40%. Informasi dari kepala Panti Tresna Werdha Mulia Dharma Kabupaten Kubu Raya pada tanggal 03-04 April 2016 ada lansia yang tinggal di panti mengalami kekurangan selera makan, hal tersebut dibuktikan dari hasil wawancara terhadap 10 lansia saat diwawancarai tentang mutu hidangan bahwa warna makanan kurang menarik, tekstur kurang sesuai dan aroma kurang enak dan suhu makanan sudah kurang hangat.

Penelitian terhadap mutu hidangan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma mencakup dua hal yaitu penampilan dan cita rasa makanan. Diantara parameter penilaian penampilan makanan adalah warna makanan, bentuk makanan, porsi makanan, tekstur nasi, tekstur lauk hewani, tekstur lauk nabati, dan tekstur sayuran. Adapun parameter penilaian cita rasa makanan diantaranya adalah aroma makanan, suhu nasi, suhu lauk hewani, suhu lauk nabati, suhu sayuran, dan rasa makanan.

Penilaian lansia terhadap mutu hidangan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma dilihat dari mutu makanan, ketepatan waktu

penyajian, reliabilitas pelayanan, temperature makanan serta sikap petugas yang menyajikan makanan. Dari lima dimensi yang ada, dimensi yang diteliti pada penelitian ini adalah dimensi mutu makanan termasuk didalamnya temperatur. Cita rasa makanan meliputi penampilan dan rasa makanan. Kebiasaan yang dilakukan oleh lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharm adalah menghabiskan makanan yang disajikan dengan waktu yang ditentukan. Artinya makanan sesuai selera atau tidak harus menghabiskan oleh lansia.

Berdasarkan studi pendahuluan terhadap 6 orang lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharm bahwa waktu makan lansia sesuai waktu yang ditentukan, 4 orang lansia (66,67%) menyatakan penampilan makanan kurang baik, 1 orang lansia (16,67%) menyatakan rasa makanan kurang baik, 6 orang lansia (100%) menyatakan penyajian alat makan baik dan seluruh lansia menyatakan makanan bervariasi.

Selain itu, beberapa lansia juga ditemukan permasalahan bahwa telah terjadi keterlambatan dalam pendistribusian makanan, makan pagi yang seharusnya disajikan pada pukul 07:00, disajikan pada pukul 08.15. Selain itu lansia juga mengatakan bahwa menu makanan yang disajikan kurang bervariasi, menu sup yang dihidangkan pada hari senin kemudian disamakan dengan menu sup yang juga dihidangkan pada hari rabu. Kelengkapan alat dan fasilitas makan pun kurang memadai, dalam penyajian makanan tidak disediakan sendok, gelas, dan tisu makan.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik mengadakan penelitian dengan judul “gambaran penilaian lansia terhadap unsur mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma”.

## **I.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka masalah penelitian ini untuk mengetahui gambaran penilaian lansia terhadap unsur mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.

## **I.3. Tujuan Penelitian**

### **I.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui secara jelas berkaitan dengan “gambaran penilaian lansia terhadap unsur mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma”.

### **I.3.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi karakteristik sampel (umur, jenis kelamin, berat badan dan tinggi badan) di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.

2. Mengidentifikasi penilaian lansia terhadap warna makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.
3. Mengidentifikasi penilaian lansia terhadap tekstur makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.
4. Mengidentifikasi penilaian lansia terhadap bumbu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.
5. Mengidentifikasi penilaian lansia terhadap aroma makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.
6. Mengidentifikasi penilaian lansia terhadap suhu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.
7. Mengidentifikasi penilaian lansia terhadap variasi menu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.
8. Mengidentifikasi penilaian lansia terhadap ketepatan waktu makan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma.

#### **I.4. Manfaat Penelitian**

Adapun yang menjadi manfaat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan dalam upaya meningkatkan status gizi dengan memperbaiki serta meningkatkan dari segi sistem penyelenggaraan makanan.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan maupun bekal bagi peneliti kelak dan dapat diterapkan pada bidang pelayanan

penyediaan makanan dan minuman di Institusi sesuai dengan kaidah ilmiah yang telah ditetapkan.

3. Bagi Universitas Muhammadiyah Pontianak

Penelitian ini dapat dijadikan suatu bahan dasar untuk penelitian lebih lanjut dan sebagai dokumentasi data sistem penyelenggaraan makanan dan daya terima hidangan yang dihubungkan dengan status gizi lansia.

### I.5. Keaslian Penelitian

**Tabel I.1**  
**Orisinalitas Peneliti**

No	Nama Penulis	/ Judul/ Tahun	Metodologi	Variabel yang diteliti	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Rupita (2015)	Hubungan Penyelenggaraan Makanan Dan Daya Terima Terhadap Status Gizi Anak Di Panti Sosial Asuhan Anak Putra Utama 1	<i>Cross Sectional</i>	Penyelenggaraan makanan, daya terima dan status gizi	Ada hubungan antara variabel penyelenggaraan makanan dan variabel daya terima terhadap status gizi anak. Sarannya lebih diperhatikan proses dan output dari sistem penyelenggaraan di Panti Sosial Asuhan Anak Putra Utama 1 guna menghasilkan status gizi yang lebih optimal.	Penelitian ini sama-sama meneliti tentang penyelenggaraan makanan dan daya terima makanan serta status gizi, metode penelitian menggunakan <i>Cross Sectional</i>	Tempat dan waktu penelitian berbeda serta jumlah sampel yang digunakan berbeda.
2.	Sari (2015)	Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Status Gizi Anak Di Panti Asuhan Darunajah Semarang	<i>Cross Sectional</i>	Daya terima makanan dan status gizi	Ada hubungan negatif antara daya terima makanan dengan status gizi (IMT) pada anak di panti asuhan Darunajah Semarang.	Penelitian ini sama-sama meneliti tentang penyelenggaraan makanan dan daya terima makanan serta status gizi, metode penelitian menggunakan <i>Cross Sectional</i>	Tempat dan waktu penelitian berbeda serta jumlah sampel yang digunakan



3.	Sutyawan (2013)	Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Lansia Asrama Kelas Unggulan SMA 1 Pemali Bangka Belitung	<i>Cross sectional</i>	Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Lansia	Uji korelasi <i>Spearman</i> menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap rasa makanan memiliki hubungan yang nyata dengan tingkat kecukupan energi dan protein ( $p < 0.05$ ).	Penelitian ini sama-sama meneliti tentang penyelenggaraan makanan dan daya terima makanan	Tempat dan waktu penelitian berbeda serta jumlah sampel yang digunakan berbeda, metode penelitian berbeda dan subjek penelitian berbeda
----	-----------------	--	------------------------	---	--	---	---

Orisinalitas atau keaslian peneliti bisa di lihat dari variabel bebas, variabel terikat, subjek peneliti, metodologi, tempat dan waktu penelitian, adapun persamaan dan perbedaan penelitian ini. Persamaan antara penelitian yang pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya dengan penelitian yang akan peneliti lakukan bisa dilihat dari variabel bebas yaitu tentang gambaran tingkat kepuasan lansia terhadap mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma, metodologi yang digunakan yaitu *Cross Sectional*, sedangkan perbedaannya adalah pada subjek penelitian, tempat dan waktu yang berbeda.

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **V.1. Hasil Penelitian**

##### **V.1.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Panti Sosial Tresna Mulia Dharma Kabupaten Kubu Raya selaku Unit Pelaksana Teknis dari Dinas Sosial Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kabupaten Kubu Raya, menyantuni 59 orang lanjut usia terlantar, dengan didukung oleh 8 orang petugas yang terdiri dari: 3 orang pegawai administrasi, 2 orang petugas.

Lanjut usia di Panti maupun diluar panti merupakan bagian dari masyarakat yang menghadapi berbagai permasalahan social sebagaimana masalah yang dihadapi oleh masyarakat lainnya. Karakteristik lanjut usia yang ada di PSTW Mulia Dharma dapat dikatakan bahwa seseorang yang tidak mempunyai atau tidak berdaya mencari nafkah untuk keperluan pokok sehari-hari. Dan lebih tegas lagi dijelaskan dalam Undang-Undang No. 13 Tahun 1998, Tentang Kesejahteraan Sosial Lanjut Usia. Bahwa yang dikatakan Lanjut Usia adalah seseorang yang telah mencapai umur 60 tahun keatas.

Dari Undang-Undang No. 13 Tahun 1998, yang telah dikemukakan diatas adalah suatu konsekwensi dari berbagai permasalahan yang telah dialami oleh lanjut usia, sebagai akibat meningkatnya jumlah penduduk dengan tidak tersedianya sumber-

sumber yang dapat mengakses mereka yang terkait dengan pemenuhan kebutuhan sandang, pangan, dan papan, sehingga pemerintah dalam hal ini secara khusus di PSTW Mulia Dharma Sei Raya, memberikan pelayanan social yang dilembagakan dengan wadah Panti.

Pelayanan sosial yang diberikan di PSTW Mulia Dharma Sei Raya dimaksudkan adalah sebagai usaha untuk dapat memenuhi kebutuhan lanjut usia yang tidak mampu/terlantar, sehingga mereka dapat memenuhi kebutuhan hidupnya secara layak. Adapun pelayanan yang diberikan berupa, makan dan minum, pakaian, penempatan di wisma/kamar yang permanen dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, pelayanan kerohanian, komunikasi dan konsultasi, olah raga dan pengisian waktu luang serta rekreasi.

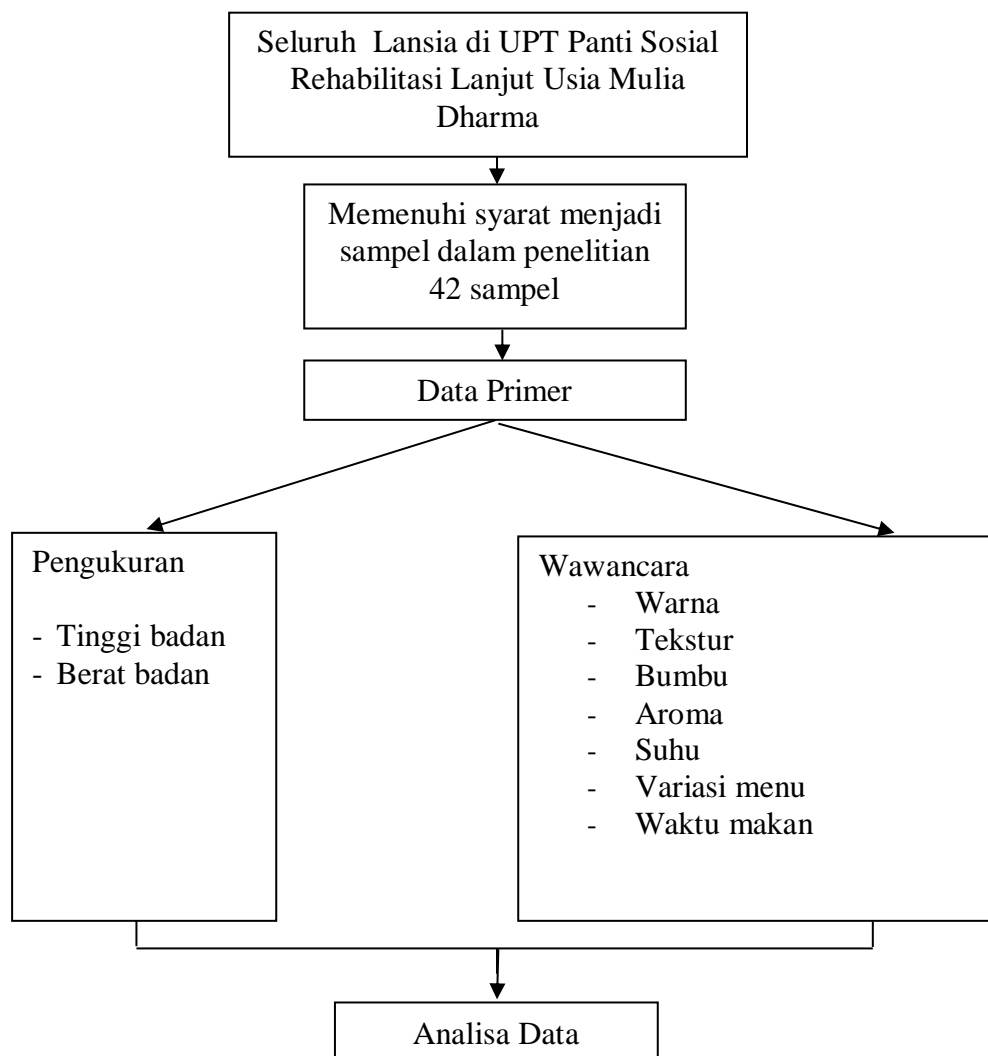
#### **V.1.2. Gambaran Proses Penelitian**

Tahapan persiapan meliputi minta surat perizinan dari kampus dan pihak-pihak terkait: pengumpulan data primer dengan cara komunikasi langsung. Adapun proses penelitian berlangsung selama 1 bulan. Proses pengisian data memakan waktu 20 menit, dalam sehari peneliti bisa mendapatkan 2 hingga 4 responden

Selanjutnya melakukan pemeriksaan ulang hasil penelitian yang telah dilakukan dengan berbagai tahap baik melakukan *editing*, *scoring*, *koding*, dan setelah itu melakukan entri data menggunakan SPSS 16. Setelah tahap pelaksanaan selesai dilakukan, maka

selanjutnya dilakukan penyajian hasil analisis data baik data analisa univariat maupun bivariat sesuai dengan katagori yang telah ditentukan dalam definisi operasional.

Selanjutnya melakukan pembahasan hasil penelitian, berdasarkan hasil perhitungan statistik, penelitian terdahulu, teori-teori pendukung dan memberikan saran serta masukan.



**Gambar V.1**  
**Gambaran Proses Penelitian**

### V.1.3. Karakteristik Responden

#### 1. Umur Responden

**Tabel V.1**  
**Distribusi Frekuensi Responden Menurut Kelompok Umur Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Umur (Tahun)	Jumlah	(%)
1	Lansia Awal 46-55 Tahun	3	7,1
2	Lansia Akhir 56-65 Tahun	11	26,2
3	Manula > 65 Tahun	28	66,7
<b>Total</b>		<b>42</b>	<b>100</b>

*Sumber: Data Primer 2019*

Pada tabel V.1 bahwa distribusi frekuensi responden menurut kategori umur lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma yang paling banyak berumur > 65 Tahun sebesar 66,7%.

Distribusi rata-rata usia responden dilihat pada tabel berikut:

**Tabel V.2**  
**Distribusi Berdasarkan Rerata Usia Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

Kategori	Mean	Minimum	Maksimum
Umur	71,26	53	150

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa rata-rata responden berumur 71 tahun dua bulan enam hari, umur termuda 52 tahun dan umur tertua 150 tahun.

## 2. Jenis Kelamin Responden

**Tabel V.3**  
**Distribusi Frekuensi Responden Menurut Kelompok Jenis Kelamin Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Jenis Kelamin	Jumlah	(%)
1	Laki-laki	23	54,8
2	Perempuan	19	45,2
<b>Total</b>		<b>42</b>	<b>100</b>

*Sumber: Data Primer 2019*

Pada tabel V.3 bahwa distribusi frekuensi responden menurut kategori jenis kelamin lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma yang paling banyak berjenis kelamin laki-laki sebesar 54,8%.

## 3. IMT Responden

**Tabel V.4**  
**Distribusi Frekuensi Responden Menurut Kelompok IMT Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	IMT	Jumlah	(%)
1	< 18,5 = Kurang	25	59,5
2	18,5-22,9= Normal	12	28,6
3	23-29,9= Berlebih	3	7,1
4	> 30 = Obesitas	2	4,8
<b>Total</b>		<b>42</b>	<b>100</b>

*Sumber: Data Primer 2019*

Pada tabel V.4 bahwa distribusi frekuensi responden menurut kategori IMT lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma yang paling banyak memiliki IMT kurang sebesar 59,5%.

Distribusi rata-rata IMT responden dilihat pada tabel berikut:

**Tabel V.5**  
**Distribusi Berdasarkan Rerata IMT Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

Kategori	Mean	Minimum	Maksimum
IMT	19,11	13	36

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa rata-rata responden memiliki IMT 19,11. IMT terendah 13 dan tertinggi 36.

#### V.1.4. Analisa Univariat

Analisis univariat ini bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik masing-masing variabel yang diteliti. Data ini merupakan data primer yang dikumpulkan melalui pengisian kuesioner yang dilakukan terhadap 42 lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma, analisis univariat sebagai berikut:

##### 1. Warna Makanan

Berikut gambaran penilaian warna makan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma:

**Tabel V.6**  
**Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Warna Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Warna Makanan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
1	Lauk Nabati	<b>Lauk Nabati</b>		
		a. Menarik	16	38,1
		b. Kurang menarik	11	26,2

No	Warna Makanan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
		c. Tidak menarik	15	35,7
2	Lauk Hewani	a. Menarik	23	54,8
		b. Kurang menarik	15	35,7
		c. Tidak menarik	4	9,5
3	Sayur	a. Menarik	16	38,1
		b. Kurang menarik	12	28,6
		c. Tidak menarik	14	33,3
4	Nasi	a. Menarik	18	42,9
		b. Kurang menarik	17	40,5
		c. Tidak menarik	7	16,7

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden menyebutkan bahwa warna lauk hewani menarik (54,8%).

## 2. Tekstur Makanan

Berikut gambaran penilaian tekstru makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma:

**Tabel V.7**  
**Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Tekstur Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Tekstur Makanan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
1	Lauk Nabati	a. Sesuai dengan jenis masakan	19	45,2
		b. Kurang sesuai dengan jenis masakan	21	50
		c. Tidak sesuai dengan jenis masakan	2	4,8
2	Lauk Hewani	a. Sesuai dengan jenis masakan	20	47,6
		b. Kurang sesuai dengan jenis masakan	18	42,9
		c. Tidak sesuai dengan jenis masakan	4	9,5
3	Sayur	a. Sesuai dengan jenis masakan	19	45,2
		b. Kurang sesuai dengan	21	50



No	Tekstur Makanan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
		jenis masakan c. Tidak sesuai dengan jenis masakan	2	4,8
4	Nasi	a. Sesuai dengan jenis masakan	32	76,2
		b. Kurang sesuai dengan jenis masakan	9	21,4
		c. Tidak sesuai dengan jenis masakan	1	2,4

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden menyebutkan bahwa tekstur nasi sesuai dengan warna masakan (76,2%).

### 3. Bumbu Makanan

Berikut gambaran penilaian tekstru makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma:

**Tabel V.8**  
**Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Bumbu Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Bumbu Makanan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
1	Lauk Nabati	a. Enak	19	45,2
		b. Kurang enak	19	45,2
		d. Tidak enak	4	9,5
2	Lauk Hewani	a. Enak	27	64,3
		b. Kurang enak	12	28,6
		d. Tidak enak	3	7,1
3	Sayur	a. Enak	20	47,6
		b. Kurang enak	18	42,9
		d. Tidak enak	4	9,5
4	Nasi	a. Enak	26	61,9
		b. Kurang enak	14	33,3
		d. Tidak enak	2	4,8

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden menyebutkan bahwa bumbu nasi enak (61,9%).

#### 4. Aroma Makanan

Berikut gambaran penilaian aroma makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma:

**Tabel V.9**  
**Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Aroma Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Aroma Makanan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
1	Lauk Nabati	a. Harum	15	35,7
		b. Kurang harum	20	47,6
		e. Tidak harum	7	16,7
2	Lauk Hewani	a. Harum	21	50
		b. Kurang harum	19	45,2
		e. Tidak harum	2	4,8
3	Sayur	a. Harum	15	35,7
		b. Kurang harum	21	50
		e. Tidak harum	6	14,3
4	Nasi	a. Harum	9	21,4
		b. Kurang harum	23	54,8
		e. Tidak harum	10	23,8

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden menyebutkan bahwa aroma lauk hewani harum (50%).

#### 5. Suhu Makanan

Berikut gambaran penilaian suhu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma:

**Tabel V.10**  
**Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Suhu Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Aroma Makanan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
1	Lauk Nabati	a. Sesuai	29	69
		b. Kurang sesuai	12	28,6
		c. Tidak sesuai	1	2,4
2	Lauk Hewani	a. Sesuai	29	69
		b. Kurang sesuai	12	28,6
		c. Tidak sesuai	1	2,4
3	Sayur	a. Sesuai	29	69
		b. Kurang sesuai	12	28,6
		c. Tidak sesuai	1	2,4
4	Nasi	a. Sesuai	30	71,4
		b. Kurang sesuai	11	26,2
		c. Tidak sesuai	1	2,4

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden menyebutkan bahwa suhu nasi sesuai (71,4%).

6. Variasi Menu Makanan

Berikut gambaran penilaian variasi menu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma:

**Tabel V.11**  
**Distribusi Frekuensi Penilaian Responden Menurut Variasi Menu Makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Keterangan	Kriteria	Option	
			Jumlah	%
1	Variasi Menu Makanan	a. Bervariasi	42	100
		b. Kurang Bervariasi	0	0
		c. Tidak Bervariasi	0	0

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa seluruh besar responden menyebutkan bahwa variasi menu makanan bervariasi (100%).

## 7. Waktu Makan

Berikut gambaran waktu makan lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma:

**Tabel V.12**  
**Distribusi Frekuensi Responden Menurut Waktu Makan Lansia di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma**

No	Waktu Makan	Pukul	Option	
			Jumlah	%
1	Makan pagi	a. 07.00-08.00 WIB	28	66,7
		b. 08.00-09.00 WIB	14	13,3
2	Makan siang	a. 12.00-13.00 WIB	27	64,3
		b. 13.00-14.00 WIB	15	35,7
3	Snack	a. 15.00-16.00 WIB	32	76,2
		b. 16.00-17.00 WIB	10	23,8
4	Makan Malam	a. 17.00-18.00 WIB	11	26,2
		b. > 18.00 WIB	31	73,8

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden waktu makan pagi, siang dan makan snack sesuai jadwal, hanya pada makan malam sebagian besar responden tidak mengikuti jadwal, yang seharusnya pukul 17.00 WIB, tetapi responden makan > pukul 18.00 WIB.

## V.2 Pembahasan

Adapun pembahasan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Penilaian lansia terhadap warna makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan penilaian bahwa warna kurang menarik pada nasi,

dikarenakan warna nasi pucat atau kurang cerah. Menurut responden dengan persepsi warna kurang menarik pada sayuran, dikarenakan warna hijau pada sayur sawi kurang tajam. menurut responden dengan persepsi warna kurang menarik pada lauk nabati, dikarenakan warna Tempe Mendoan agak kecoklatan. Menurut responden dengan persepsi warna kurang menarik pada lauk hewani, dikarenakan warna Telur Ceplok agak kecoklatan dan kurang cerah. Pada hari ke-2, hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut responden dengan persepsi warna tidak dan kurang menarik pada nasi, dikarenakan warna nasi pucat atau kurang cerah.

Menurut responden dengan persepsi warna tidak dan kurang menarik pada sayuran, dikarenakan warna sayur kangkung dan sawi pucat dan kurang cerah. Menurut responden dengan persepsi warna tidak dan kurang menarik pada lauk nabati, dikarenakan warna pada Tahu goreng kurang kecoklatan atau coklat agak keputihan. Menurut responden dengan persepsi warna kurang menarik pada lauk hewani, dikarenakan warna Telur Mata Sapi kurang cerah.

Munawar (2011) menyatakan bahwa responden yang beranggapan warna makanan tidak menarik akan menyisakan makanan lebih banyak sedangkan responden yang menyatakan warna makanan menarik akan menyisakan makanan lebih sedikit. Warna makanan yang menarik pada waktu penyajian makanan atau kombinasi warna yang menarik antara

lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran akan meningkatkan selera makan seseorang (Moehji, 2012).

## 2. Penilaian lansia terhadap tekstur makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyebutkan bahwa tekstur nasi sesuai dengan warna masakan. Menurut Potter dan Hotchkiss (2012) *food quality* atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing.

Tekstur merupakan merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Perubahan tekstur dan viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rasa terhadap sel reseptor alfa faktori dan kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan penerimaan terhadap intensitas rasa, bau dan rasa semakin berkurang (Sofiah dan Achyar, 2008).

Minantyo (2011), menyatakan bahwa dalam menyusun suatu menu perlu diperhatikan variasi makanannya. Variasi makanan tersebut meliputi variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur, serta variasi metode pengolahan.

Masih adanya sebagian responden yang menilai tekstur makanan tidak sesuai dengan jenis makanan dikarenakan tekstur sayur sawi masih terasa keras. Hal ini tentunya menyulitkan lansia untuk mengunyah makanan.

3. Penilaian lansia terhadap bumbu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyebutkan bahwa bumbu nasi enak. Rasa makanan merupakan salah satu aspek utama cita rasa makanan yang terdiri dari aroma makanan, kesesuaian bumbu-bumbu, keempukan makanan, tingkat kematangan dan suhu makanan. Aspek ini sangat penting untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan pasien (Moehyi, 2012).

Penggunaan bumbu pada makanan secara langsung menentukan ciri khas makanan, sehingga berpengaruh pada cita rasa masakan. Menurut responden dengan persepsi rasa kurang enak pada lauk nabati, dikarenakan bumbu makanan kurang berasa.

4. Penilaian lansia terhadap aroma makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

Hasil penelitian menyebutkan bahwa aroma lauk hewani harum. Hal ini berarti penilaian responden terhadap keseluruhan karakteristik mutu makanan yang disajikan sebagian besar menilai baik. Dilihat dari jenis makanan yang disajikan, responden yang menyatakan harum, cukup harum dan tidak harum dengan jumlah terbanyak yaitu pada jenis

makanan lauk nabati. Berdasar hasil wawancara sebagian besar responden menilai lauk nabati yang disajikan bervariasi dari segi jenis dan cara memasaknya yakni tidak hanya terbatas pada jenis tahu atau tempe digoreng. Cara memasak lauk nabati juga tidak hanya terbatas pada bacem dan bumbu kuning. Hal ini merupakan salah satu faktor penilaian responden terhadap lauk nabati yang disajikan.

Hasil analisis hubungan pada aroma diperoleh yaitu terdapat hubungan antara aroma makanan dengan sisa makanan pada jenis lauk hewani dan lauk nabati (Ariyanti, 2017). Uyami dkk. (2012) yang menjelaskan bahwa hasil perbedaan daya terima berdasarkan variabel aroma, rasa, suhu, kematangan, warna, variasi dan porsi pada kelompok menu pilihan dan menu standar didapatkan hasil bahwa hanya pada variasi makanan yang memiliki perbedaan daya terima.

Responden yang menilai bahwa aroma makanan tergolong sedap akan menyisakan makanan tergolong sedikit

#### 5. Penilaian lansia terhadap suhu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

Lansia menyatakan suhu nasi dan lauk nabati paling sesuai, hal ini dikarenakan jarak antara makanan matang dengan waktu pendistribusian tidak terlalu lama, sehingga makanan sampai ke lansia masih dalam kondisi hangat sedangkan suhu untuk lauk hewani dan suhu sayur, sebagian besar lansia menyatakan tidak sesuai, bisa demikian karena makanan yang disajikan kepada lansia tidak langsung dikonsumsi oleh



lansia serta waktu tunggu antara makanan yang siap saji dengan waktu pendistribusian makanan yang terlalu lama.

Suhu makanan memegang peranan penting dalam menentukan cita rasa makanan, namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mempengaruhi sensitifitas syaraf pengecap terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya (Moehyi, 2012).

6. Penilaian lansia terhadap variasi menu makanan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma

Menurut PGRS (2013), variasi menu merupakan keberagaman menu masakan yang disajikan. Variasi menu adalah variasi dalam menggunakan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, resep masakan, dan variasi makanan dalam suatu hidangan. Yang dimaksud bervariasi adalah tidak boleh terjadi pengulangan hidangan yang sama dalam satu siklus menu atau tidak boleh terjadi metode pemasakan yang sama dalam satu kali makan.

Variasi bahan makanan terdiri dari variasi lauk dan variasi sayuran. Variasi lauk terdiri dari lauk hewani dan lauk nabati. Variasi lauk hewani yang disajikan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma terdiri dari ayam, telur, daging, ikan gembung, ikan Manyong, perkedel dan kornet serta wortel dan jagung.

Adapun frekuensi lauk hewani yang paling sering disajikan adalah telur. Untuk variasi lauk nabati yang disajikan di UPT Panti Sosial

Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma adalah tempe, tahu dan kacang tolo. Frekuensi penyajian lauk hewani terbanyak adalah dengan 7 kali penyajian dalam siklus menu 7 hari.

Adapun variasi sayuran yang disajikan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma adalah kacang panjang, wortel, kangkung, pakis, sawi hijau, pecai (sawi putih), labu siam, buncis, timun, brokoli, daun bawang, dan seledri. Frekuensi penyajian sayuran yang paling sering adalah kacang panjang, wortel, labu siam, bayam, kangkung, sawi hijau, dan buncis.

Variasi cara pemasakan di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma umumnya terdiri dari teknik pemasakan dengan medium air yaitu dengan cara merebus dengan air, kaldu atau santan, pemasakan dengan menggunakan lemak atau minyak yaitu dengan digoreng, dan pemasakan dengan kombinasi seperti menumis.

Cara pemasakan dengan medium air seperti merebus dengan air yaitu dengan cara merebus dengan api besar untuk mendidihkan cairannya dengan cepat dan merebus sayuran contohnya adalah sayur Cap cay kuah (kol), Sayur bening gambas, Sayur asem. Ada juga teknik pemasakan dengan medium air dengan api kecil untuk memasak dan berbagai masakan sayur seperti kailan kangkung, masak beni labu, tauge, sawi, oseng-oseng buncis dan oseng-oseng kacang panjang.

Sedangkan sayur seperti sop bayam, menggunakan medium air kaldu yaitu dengan api kecil untuk membuat kaldu yang memerlukan

waktu lama. Menggoreng adalah memasukkan bahan makanan dalam minyak sehingga bahan menjadi kering dan berwarna kuning kecoklatan. Adapun menu masakan yang menggunakan teknik olah dengan digoreng adalah tempe, ayam goreng, tahu goreng, telur goreng, ikan manyong dan bakwan.

Di UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma, teknik pengolahan dengan cara ditumis atau dioseng biasanya dihidangkan pada waktu makan pagi atau makan sore. Pemasakan dengan kombinasi seperti menumis adalah memasak dengan sedikit minyak atau margarin untuk membuat layu atau setengah masak dan ditambah air sedikit dan ditutup. Contoh menu masakan dengan cara ditumis atau dioseng adalah tumis buncis, oseng kacang panjang dan tempe, tumis sawi dan tumis pakis.

Adapun untuk sayuran dengan teknik olah direbus adalah cap cay kuah, sayur bening (bayam, jagung dan labu), sayur asem (jipang, kacang panjang). Penyajian bahan makanan dan teknik olah lauk kurang bervariasi karena telur goreng disajikan sebanyak 5 kali dalam 7 siklus menu bayam disajikan 2 kali, buncis disajikan 3 kali, kangkung disajikan 2 kali dan sayur bening labu disajikan 3 kali dalam 1 siklus menu 7 hari. Selain itu, terjadi pengulangan menu dan bahan makanan yang sama yaitu pada telur, buncis, kangkung, sawi dan labu.

Adapun makanan yang digoreng dan bersantan sebaiknya tidak disajikan untuk lansia karena mengandung lemak jenuh yang dapat

meningkatkan kadar kolesterol dan trigliserida yang merupakan komponen-komponen lemak di dalam darah yang berbahaya bagi kesehatan. Peningkatan kadar kolesterol dapat mempertinggi risiko terkena penyakit jantung koroner (PJK) sehingga berbahaya bagi kesehatan khususnya untuk lansia.

Menurut responden dengan persepsi variasi pengolahan makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan lauk nabati dan lauk hewani diolah dengan cara digoreng. Sehingga pengolahan makanan yang disajikan kurang bervariasi. Menurut responden dengan persepsi bahan makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan bahan makanan yang diolah pada menu hari sebelumnya sama. Hanya berbeda pengolahan saja. Sehingga responden menilai bahwa bahan makanan yang disajikan kurang bervariasi.

Menurut responden dengan persepsi rasa makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan semua menu yang disajikan rasanya asin. Tidak ada korelasi dengan masakan yang rasanya manis atau asam. Sehingga responden menilai bahwa rasa pada menu yang disajikan kurang bervariasi. Menurut responden dengan persepsi warna makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan lauk nabati dan lauk hewani warnanya kecoklatan. Sehingga responden menilai bahwa warna makanan pada menu yang disajikan kurang bervariasi. Menurut responden dengan persepsi variasi tekstur makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan tekstur sayuran, lauk nabati dan lauk hewani agak

keras. Sehingga responden menilai bahwa tekstur makanan pada menu yang disajikan kurang bervariasi.

### **V.3. Keterbatasan Penelitian**

Adapun keterbatasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Informan dari pihak UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma bagian penyelenggaraan makanan hanya 2 orang.
2. Observasi tidak dilakukan maksimal karena tidak diberikan izin untuk orang luar UPT Panti Sosial Rehabilitasi Lanjut Usia Mulia Dharma untuk mengetahui tentang jadwal snack dan buah
3. Ada lansia yang tidak mau diwawancarai, sehingga tidak memenuhi syarat untuk dijadikan sampel.

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **VI.1. Simpulan**

Simpulan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Sebagian besar responden menyebutkan bahwa warna lauk hewani menarik (54,8%)
2. Sebagian besar responden menyebutkan bahwa tekstur nasi sesuai dengan warna masakan(76,2%)
3. Sebagian besar responden menyebutkan bahwa bumbu nasi enak (64,3%)
4. Sebagian besar responden menyebutkan bahwa aroma lauk hewani harum (50%)
5. Sebagian besar responden menyebutkan bahwa suhu nasi sesuai (71,4%)
6. Sebagian besar responden menyebutkan bahwa menu bervariasi (100%)
7. Sebagian besar responden waktu makan pagi (66,7%) sesuai, siang (64,3%) sesuai dan makan snack (76,2%) sesuai jadwal, hanya pada makan malam sebagian besar responden (73,8%) tidak mengikuti jadwal, yang seharusnya pukul 17.00 WIB, tetapi responden makan > pukul 18.00 WIB.

#### **V.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas, ada beberapa saran yang dapat disampaikan, antara lain:

1. Untuk menu masakan yang digoreng dan bersantan sebaiknya dikurangi karena tidak cocok disajikan untuk lansia.

2. Penyajian lauk hewani sebaiknya disajikan dengan mempertimbangkan kondisi lansia (riwayat alergi atau penyakit lainnya)
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai kepuasan makan lansia dengan variasi menu yang disajikan
4. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai pola makan dan kebiasaan berpantang dengan pengetahuan lansia tentang penyakit asam urat

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifiati, N. 2000. *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Skripsi UI Depok.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Depkes RI, 2015. *Situasi dan Analisis Lanjut Usia*. Jakarta.
- Fatimah, S. 2008. *Hubungan antara Penilaian Mutu Hidangan, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Dengan Status Gizi Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang*. Skripsi diterbitkan Universitas Diponegoro. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Fatimah. 2010. *Merawat Manusia Lanjut Usia*. Jakarta: Trans Info Media.
- Gatchalian, MM. 2009. *Sensory Evaluation Method for Quality Assesment and Development*. University of Philippines.
- Hurlock, E. B. 2009. *Psikologi Perkembangan, Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan (terjemahan)*. Jakarta: Erlangga.
- Khan, Mahmood. 2008. *Foodservice Manual Operation*. New York : Publishing by Van Nostand Reinhold Company.
- Kotler, Philip. 2010. *Manajemen Pemasaran*. New Jersey: Prentice Hall Int'l.
- Kotler, Philip. 2013. *Marketing Management, 11th Edition*. New Jersey: Prentice Hall Int'l.
- Lupiyoadi, Rambat dan Hamdani, A. 2011. *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mahaffey, MJ. 2011. *Foodservice Manual For Health Care Institutions*. American Hospital Publishing.



- Moehyi, S. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: PT Bhratara Niaga Media.
- Moenir, H.A.S. 2008. *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*. Cetakan Kelima. Bumi Aksara. Jakarta.
- Muchatob, E. dkk., 2011. *Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok, SPAG*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Mukrie, A Nursiah. 2009. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta.
- Mustiadi. 2014. *Hubungan aktivitas spiritual dengan tingkat depresi pada lanjut usia di unit rehabilitasi social wenning Wardoyo Ungaran kabSemarang*. <http://perpusnwu.web.id/karyailmiah/documents/3826.pdf> diakses tanggal 19 April 2019.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Nugroho, 2010. *Keperawatan Gerontik*. Buku Kedokteran EGC: Jakarta.
- Puckett, R.P. 2014. *Food Service Manual for Health Care Institutions*. John Wiley and Sons.
- Reisi, N. 2011. *Analisis Penyelenggaraan Makan di Sekolah dan Kualitas Menu Bagi Siswa Sekolah Dasar di Bogor*. Tesis. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Rijadi, Christoper Bagus. 2012. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto Jakarta Tahun 2012. *Skripsi* Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Gizi Universitas Indonesia Depok.
- Sarwono, Jonathan. 2012. *Riset Pemasaran Dengan SPSS 15.0*. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Schaie, K.W., and Willis, S.L. 2000. *Adults Development and Aging*. 3rd Edition . New York : Harper Collins.
- Sihite, Richard. 2010. *Food Product (Dasar – Dasar Tata Boga Edisi ke 5)*. Jakarta : SIC.
- Soegeng, Santoso. 2014. *Kesehatan & Gizi*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Supranto, J. 2011. *Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan*. Jakarta : P.T. Rineka Citra.

- Suyatno. 2009. *Menjelajah Pembelajaran Inovatif*. Sidoarjo: Masmmedia Buana Pustaka.
- Suyatno. 2010. *Antropometri Sebagai Indikator Status Gizi*. Jakarta.
- Suryawati, C., Dharminto, Zahroh, S. 2016. *Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Di Provinsi Jawa Tengah*. Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan.
- Swastha, Basu. 2012. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Kedua. Cetakan Kedelapan. Jakarta: Penerbit Liberty.
- Taylor, AJ. 2014. *Flavor Perception*. United Kingdom : Blackwell Publishing.
- Tjiptono, F. 2008. *Manajemen Pelayanan Jasa*. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Tjiptono, Fandy. 2010. *Strategi Pemasaran, Edisi 3*. Yogyakarta: ANDI.
- Udiutomo, P. 2011. *Analisa Tingkat Kepuasan Siswa terhadap Layanan Program Smart Ekselensia Indonesia Tahun 2011*. Jurnal Pendidikan Dompot Dhuafa, Volume 1 Nomor 1, hal. 2.
- West B, Bassie and Levelle Wood. 2008. *Food Service In Institution Sixth Edition*. New York : Mac Milan Publishing Company.
- Wijaya, D. 2008. *Pemasaran Jasa Pendidikan Sebagai Upaya untuk Meningkatkan Daya Saing Sekolah*. Jurnal Pendidikan Penabur, Volume 11 Nomor 7 Desember 2008, hal. 42.
- Winarno, F. G. 2012. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor : M-Brio Press.
- Winarno, FG. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winnick, M. 2008. *Control Of Appetite*. John Wiley and Sons, Inc : New York.
- Yani, T. E. 2009. *Analisis Pengaruh Dimensi Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Mahasiswa Fakultas Ekonomi*. Jurnal Dinamika Sosbud, Volume 11 Nomor 2 Desember 2009, hal. 88. Diterbitkan oleh Fakultas Ekonomi Universitas Semarang, diakses pada tanggal 21 April 2019.
- Yuliati LN, Santoso H. 2015. *Manajemen Gizi Institusi*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Zeithaml, Valarie A and Mary Jo Bitner. 2010. *Service Marketing*. Singapore: Mc Graw-Hill Companies.