



**HUBUNGAN JENIS KELAMIN, RASA DAN
PENAMPILAN MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA
PADA SANTRI SMA DI PONDOK PESANTREN AL-
AMANAH AL-GONTORY TAHUN 2016**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
JAKARTA
2016**

**HUBUNGAN JENIS KELAMIN, RASA DAN
PENAMPILAN MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA
PADA SANTRI SMA DI PONDOK PESANTREN AL-
AMANAH AL-GONTORY TAHUN 2016**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**



**LOLYTHA INDAH FITRIYANI
1205025042**

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
JAKARTA
2016**

PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi dengan judul “ Hubungan jenis kelamin, rasa dan penampilan makanan dengan daya terima pada santri SMA di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory tahun 2016 “ merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari Skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 12 Oktober 2016



Nama : Lolytha Indah Fitriyani

NIM : 1205025042

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lolytha Indah Fitriyani
NIM : 1205025042
Program Studi : Ilmu Gizi
Fakultas : Ilmu-Ilmu Kesehatan
Jenis karya : Skripsi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul “ Hubungan jenis kelamin, rasa dan penampilan makanan dengan daya terima pada santri SMA di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory tahun 2016 “ beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Oktober 2016

Yang menyatakan,



(Lolytha Indah Fitriyani)





HALAMAN PERSEMBAHAN

Aku Persembahkan Skripsi ini, Teruntuk

Allah SWT dan Rasulullah SAW yang telah memberikan limpahan berkah dan rahmat yang luar biasa sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.

Kedua Orangtua tersayang, Papa Hendro Try Waluyo, Mama Farida Aryani dan juga nenek terkasi (Uti) yang senantiasa tidak pernah bosan selalu mendoakan, menyemangati, memberikan dukungan moril maupun materiil agar anak pertamanya ini bisa menyelesaikan skripsi dan mendapat gelar S.Gz

Kedua Dosen Pembimbing, Ibu Ningti Budiarti Ali, MCN dan Ibu Debby Endayani Safitri, MKM yang sudah mau membantu dan memberikan ilmu serta sarannya agar saya mampu menyelesaikan skripsi ini dengan sempurna

Yang terkasi, Mas Senam, Amd. Tkv, yang selalu memberikan semangat, memberikan bantuan, nasihat, serta mau sabar menjadi tempat keluh kesah selama pengerjaan skripsi ini hingga selesai

Allahumma Yassir Walaa Tu'assir (Ya Allah, Permudahkanlah Urusanku)

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Hubungan Jenis Kelamin, Rasa dan Penampilan Makanan dengan Daya Terima Pada Santri SMA di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory Tahun 2016”**. Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) pada Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof Dr. Hamka.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi, yaitu :

1. Ibu Leni Sri Rahayu, MPH sebagai ketua program studi ilmu gizi uhamka yang telah memberikan ilmu-ilmu yang bermanfaat kepada para mahasiswanya.
2. Ibu Ningti Budiarti Ali, MCN sebagai dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran diantara kesibukan dalam mengarahkan penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Debby Endayani Safitri, MKM sebagai dosen pembimbing 2 yang telah membimbing dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu irfanny Anwar, S.Sos., M.Kes dan Ibu Indah Kusumaningrum, STP., M.si selaku penguji skripsi yang telah memberikan penilaian dan masukan-masukan kepada penulis.
5. Kedua orangtua saya, Papa Hendro Try Waluyu dan Mama Farida Aryani yang senantiasa memberikan doa, semangat, motivasi, dukungan moril dan juga materiil kepada penulis.
6. Mas Senam, Amd. Tkv, yang selalu memberikan dukungan, menjadi tempat keluh kesah penulis dan selalu sabar selama penulis menyelesaikan skripsi ini.

7. Nenek dan adik Lydia Dinda Ayu Lestari, yang selalu mendoakan dan memberi semangat penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Stressor Girls (Julianti, Nurul Arfiah, Revina Alifiana, Putri Silmaulida, Khoirotunnisa Awaliyah, Rosshela Dali Susanti, Gita Aditya, Karimah, dan Inna Maydina) yang selalu memberikan canda tawa dan saling memberikan dukungan selama kuliah 4 tahun bersama.
9. Nurul, Pipid, Noor, Cece, Uput, Asfia, Kak Danish, Sagita, Amel, Revi, Sofi sebagai enumerator yang telah membantu penulis selama melakukan penelitian skripsi ini.
10. Kepada Ustadz Jazulli dan Ustadz Maulana yang sudah membantu dengan sangat baik dari Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory
11. Teman-teman Gizi Uhamka angkatan 2012 yang sama-sama berjuang demi menyelesaikan skripsi ini, terimakasih untuk kebersamaan selama masa perkuliahan.
12. Semua pihak yang tidak dapat dituliskan namanya satu-persatu yang telah terlibat membantu secara langsung ataupun tidak langsung dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Namun, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Semoga Allah SWT senantiasa meridhoi segala usaha kita. Aamiin.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Jakarta, 12 Oktober 2016

Penulis

ABSTRAK

Nama : Lolytha Indah Fitriyani

Program Studi : Ilmu Gizi

Judul : Hubungan Jenis Kelamin, Rasa dan Penampilan Makanan dengan Daya Terima pada Santri SMA di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory 2016.

Daya terima makanan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan dan sebagai tolak ukur dalam pencapaian pemenuhan standar pelayanan minimal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan jenis kelamin, rasa dan penampilan makanan dengan daya terima pada santri SMA di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory. Jenis penelitian ini menggunakan metode *cross sectional* dimana pengumpulan data dilakukan pada bulan Agustus 2016. Sampel penelitian adalah 87 santri SMA di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory. Analisis data menggunakan uji Chi Square dengan derajat kepercayaan 90%. Sebagian besar responden perempuan (56,3%), rasa cukup enak (93,1%), aroma cukup harum (52,9%), bumbu tidak sesuai (55,2%), tekstur cukup sesuai (52,9%), suhu cukup sesuai (58,6%), penampilan cukup sesuai (80,5%), warna cukup sesuai (57,5%), konsistensi cukup sesuai (55,2%), bentuk cukup sesuai (48,3%), porsi sesuai (51,7%). Didapatkan hasil uji bivariat tidak ada hubungan jenis kelamin, rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu, penampilan, warna, konsistensi, bentuk dan porsi dengan daya terima ($p > 0,1$).

Kata Kunci: *Daya Terima, Rasa Makanan, Penampilan Makanan, Penyelenggaraan Makanan.*

ABSTRACT

Name : Lolytha Indah Fitriyani
Program of Study : Nutrition Science
Title : The relation of gender, taste and food appearance with accepted of food for students of senior high school in Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory.

Acceptability of food can be used as an indicator of success in the implementation of food and a benchmark in the achieving of the minimum service standard. The purpose of the study was to find out the relation of gender, taste and food appearance received for students of senior high school in Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory. The type of this study was cross sectional method where the data collection was conducted in August 2016. The sample were 87 students of senior high school in Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory. The data analysis use Chi Square test with 90 confidence interval. Most of the respondents were female (35%), taste was quite appropriate (93,1%), aroma was quite fragrant (52,9%), seasonings are not appropriate (55.2%), the texture was quite appropriate (52,9%), the temperature was quite appropriate (58.6%), appearance was pretty fit (80.5%), the color is quite appropriate (63.2%), consistency was quite appropriate (55.2%), the shape was quite appropriate (48.3%), the portion suited (51,7%). Bivariate test showed no relation of gender, aroma, taste, seasonings, temperature, appearance, color, consistency, shape and the portion with accepted of food ($p > 0,1$).

Keywords: *Receive Power, Taste Food, Appearance Food, Food Organizing.*

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	i
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah	3
C.Ruang Lingkup	4
D.Tujuan Penelitian	4
E.Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI.....	6
A.Penyelenggaraan Makanan	6
1. Pengertian penyelenggaraan Makanan Asrama.....	7
2. Perencanaan menu	7
3. Perencanaan biaya	8
4. Pengadaan bahan makanan.....	8
5. Penerimaan bahan makanan	9
6. Penyimpanan bahan makanan	9
7. Persiapan bahan makanan	10
8. Pengolahan bahan makanan	10
9. Distribusi dan penyajian makanan	11
10. Higiene dan Sanitasi	11
B.Daya Terima Makanan	12
C.Faktor Internal	15
1. Usia.....	15

2. Jenis kelamin	15
D.Faktor Eksternal	16
1. Rasa Makanan	16
2. Penampilan Makanan	19
E.Penyajian Makanan	22
F.Pelayanan Makanan	23
G.Kerangka Teori	24
BAB III KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN HIPOTESIS	25
A.Kerangka Konsep	25
B.Definisi Operasional	26
C.Hipotesis	29
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	30
A.Jenis Penelitian	30
B.Waktu dan Tempat Penelitian	30
C.Populasi dan Sampel Penelitian	30
D.Metode Pengumpulan Data	31
E.Teknik Pengolahan dan Analisis Data	33
F.Analisis Data	38
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A.Keterbatasan Penelitian	39
B.Gambaran Umum Pondok Pesantren Al Amanah Al Gontory	39
C.Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan	41
D.Hasil Analisis Univariat	48
E.Hasil Analisis Bivariat	53
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	65
A.Kesimpulan	65
B.Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1.....	26
Tabel 4.1.....	33
Tabel 4.2	33
Tabel 4.3.....	34
Tabel 4.4.....	34
Tabel 5.1.....	48
Tabel 5.2.....	48
Tabel 5.3.....	49
Tabel 5.4.....	50
Tabel 5.5.....	51
Tabel 5.6.....	52
Tabel 5.7	53
Tabel 5.8.....	54
Tabel 5.9.....	55
Tabel 5.10.....	56
Tabel 5.11.....	57
Tabel 5.12.....	58
Tabel 5.13.....	59
Tabel 5.14.....	60
Tabel 5.15.....	61
Tabel 5.16.....	62
Tabel 5.17.....	63

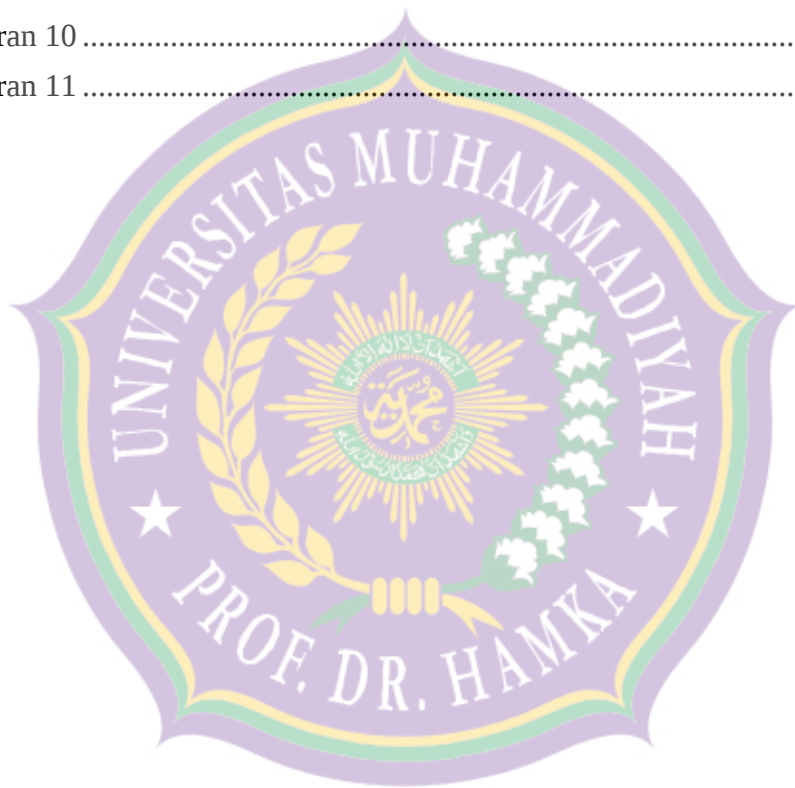
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	24
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	25



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	72
Lampiran 2	73
Lampiran 3	74
Lampiran 4	75
Lampiran 5	77
Lampiran 6	79
Lampiran 7	80
Lampiran 8	81
Lampiran 9	82
Lampiran 10	84
Lampiran 11	85



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Memasuki era globalisasi yang ditandai dengan persaingan dalam berbagai aspek, diperlukan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas tinggi agar mampu bersaing dengan negara lain. Kesehatan dan gizi merupakan faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas SDM di suatu negara, yang digambarkan melalui pertumbuhan ekonomi, usia harapan hidup, dan tingkat pendidikan. SDM yang berkualitas tinggi hanya dapat dicapai oleh tingkat kesehatan dan status gizi yang baik. Untuk itu diperlukan upaya perbaikan gizi melalui penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan (Depkes, 2003). Sistem penyelenggaraan makanan merupakan program terpadu dan terintegrasi dan subsistemnya adalah anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan sarana dan prasarana, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, distribusi makanan (Ruslita, Sumedi, & Anwar, 2012).

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-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 higiene dan sanitasi (Asrina et al, 2013).

Pondok pesantren merupakan salah satu bentuk lembaga pendidikan keagamaan yang tumbuh dan berkembang di masyarakat dan berperan penting dalam pengembangan sumberdaya 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 (Sholihah, Syam, & Yustini, 2013).

Keadaan gizi seseorang merupakan gambaran makanan yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama. Pada masa remaja, kebutuhan zat gizi yang tinggi diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pertumbuhan dan perkembangan tubuh yang cepat. Jika kebutuhan zat gizi tersebut tidak terpenuhi maka akan menyebabkan terhambatnya pertumbuhan dan perkembangan tubuh, bahkan dapat menyebabkan tubuh kekurangan gizi dan mudah terkena penyakit (Datukramat, Dachlan, dan Fatimah, 2014).

Daya terima makanan adalah penerimaan responden terhadap makanan yang dihidangkan di suatu penyelenggaraan makanan (Mukrie 1990, dalam Putri 2011) yang dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di institusi dan sebagai tolak ukur dalam pencapaian dan pemenuhan standar pelayanan minimal (Depkes, 2007).

Daya terima yang baik adalah hasil dari asupan yang baik pula. Masa remaja adalah masa tumbuh dan berkembang, maka harus terus dijaga agar mereka mendapat asupan gizi yang seimbang yaitu asupan gizi yang mengandung energi, protein, vitamin dan mineral dalam jumlah cukup sesuai umur, berat badannya dan aktifitas fisiknya. Pada masa remaja, kebutuhan energi dan protein meningkat untuk memenuhi kebutuhan untuk pertumbuhan cepat. Jika asupan energi tidak terpenuhi, protein digunakan untuk memenuhi kebutuhan energi namun tidak ada persediaan untuk sintesis jaringan baru atau untuk perbaikan jaringan yang rusak. Keadaan ini dapat menyebabkan penurunan tingkat pertumbuhan dan masa otot meskipun konsumsi protein cukup (Sutyawan dan Setiawan, 2013).

Asupan gizi anak remaja perlu diperhatikan terutama mereka yang bersekolah dengan fasilitas asrama sehingga tidak tinggal bersama orang tua. Asupan zat gizi pada siswa yang tinggal di asrama lebih rendah dibandingkan dengan siswa yang tidak tinggal di asrama. Beranjak dari

hal tersebut, penting dilakukan pengkajian tentang daya terima siswa yang tinggal di asrama serta sistem penyelenggaraan makanan yang menyajikan makanan bagi siswa (Sutyawan dan Setiawan, 2013).

Pada penelitian Rijadi (2012) didapatkan hasil responden berjenis kelamin perempuan paling banyak memiliki daya terima makan kurang (69.6%) daripada responden berjenis kelamin laki-laki (47.9%). Berdasarkan hasil penelitian Kurniah (2011), didapatkan bahwa Pada penelitian, sebagian besar responden menilai penampilan makanan di Rumah Sakit Brawijaya adalah kurang (47.8 %). Hasil penelitian Baroroh (2015) menyatakan bahwa sebanyak 27.9% responden menilai rasa makanan tidak baik.

Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory merupakan salah satu institusi pendidikan yang menyelenggarakan makanan selama pendidikan. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan tidak menggunakan jasa catering tetapi dilakukan langsung oleh pihak pondok pesantren. Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk meneliti di tempat tersebut dan juga karena belum ada yang meneliti mengenai hubungan jenis kelamin, rasa dan penampilan makanan dengan daya terima pada santri SMA di Pesantren Al-Amanah Al-Gontory.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan, penulis merumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Apakah ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory?
2. Apakah ada hubungan antara rasa makanan dengan daya terima di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory?
3. Apakah ada hubungan antara penampilan makanan dengan daya terima di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory?

C. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian cross sectional untuk mengetahui hubungan antara jenis kelamin, rasa dan penampilan makanan dengan daya terima pada santri SMA di Pesantren Al-Amanah Al-Gontory Tangerang, yang akan dilaksanakan mulai bulan Maret tahun 2016. Data yang dikumpulkan meliputi jenis kelamin, rasa makanan, penampilan makanan dan daya terima.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tinjauan penyelenggaraan makanan serta hubungan antara jenis kelamin, rasa makanan dan penampilan makanan dengan daya terima pada siswa SMA di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui proses penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory
- b. Mengidentifikasi daya terima yang disajikan di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory
- c. Mengidentifikasi jenis kelamin siswa di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory
- d. Mengidentifikasi rasa makanan (aroma, bumbu, tekstur, suhu) yang disajikan di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory
- e. Mengidentifikasi penampilan makanan (warna, konsistensi, bentuk, porsi) yang disajikan di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory
- f. Menganalisis hubungan jenis kelamin dengan daya terima di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory
- g. Menganalisis hubungan rasa makanan (aroma, bumbu, tekstur, suhu) dengan daya terima di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory

- h. Menganalisis hubungan penampilan makanan (warna, konsistensi, bentuk, porsi) dengan daya terima di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory

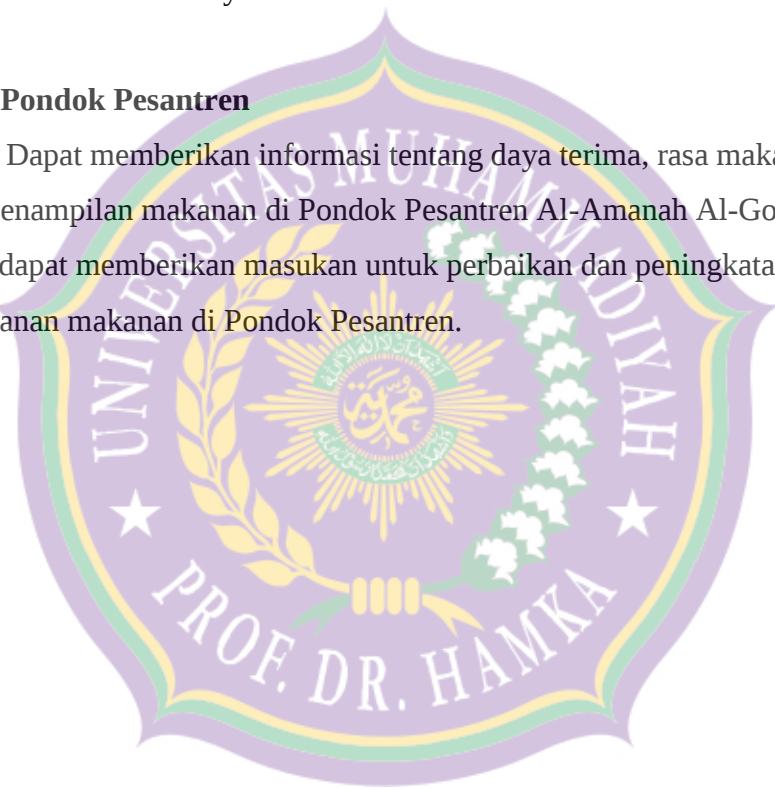
E. Manfaat Penelitian

Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan, dan pengetahuan serta memberikan pengalaman kepada peneliti tentang hubungan jenis kelamin, penampilan makanan dan rasa makanan dengan daya terima sarapan pagi di Yayasan Al-Amanah Al-Gontory.

Bagi Pondok Pesantren

Dapat memberikan informasi tentang daya terima, rasa makanan, dan penampilan makanan di Pondok Pesantren Al-Amanah Al-Gontory, serta dapat memberikan masukan untuk perbaikan dan peningkatan pelayanan makanan di Pondok Pesantren.



DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Aprilina, N. (2003). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Pasien Terhadap Makanan yang Disajikan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Serang Tahun 2003*. Jakarta : Fakultas Kesehatan Masyarakat UI
- Arifiati, N. (2000). *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Asrina, Teti., Apni, P., Carlos, L.T., Djunaedi, M.D., & Yustini (2013). *Pengetahuan, Asupan, Status Gizi Siswa dan Manajemen Penyelenggaraan Makanan di SMA Negeri 2 Tinggi Moncong Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan*.
Jurnal Universitas Hasanuddin Makassar
- Baroroh, R. (2015). *Hubungan Persepsi Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Tingkat Kepuasan dengan Daya Terima Makan Siang pada Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 3 Ciracas Jakarta Timur 2015*. Jakarta : Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof dr. Hamka
- Brown, A. (2008). *Understanding Food Principles and Preparation Third Edition*. USA : Thomson Wadsworth
- Datukramat, H., Djunaedi, M.D., & Siti, F (2014). *Gambaran Asupan, Status Gizi dan Tingkat Kepuasan Santri Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo*.
Jurnal Universitas Hasanuddin Makassar
- Depkes RI. (2003). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Depkes RI
- Depkes RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta : Depkes RI
- Depkes RI. (2008). *Standar Pelayanan Makanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik
- Depkes RI. (2014). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta : Direktorat Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak
- Ernalina, Y. (2014). *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien di Ruang Penyakit Dalam dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien di RSUD Mandau Duri 2014*. Riau : STIKes Tuanku Tambusai Riau
- Hastono, S.P., & Luknis, S. (2010). *Statistik Kesehatan*. Jakarta : Rajawali Press
- Hui, Y.H. (2007). *Handbook of Food Producta Manufacturing*. California : A John wiley & sons Inc Publication
- Jacko, C.C., Jocilyn, D., Karen, E., & Daniel, J.H. (2007). Use Of The Plate Waste Method to Measure Food Intake in Children. *Journal of extension*, 45,6
- Katan, L.L. (1996). *Migration From Food Contact Materials*. UK : Blackie Academic & Professional
- Kemenkes RI. (9 Desember 2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Kemenkes RI

- King, H. (1999). *Food Technology Through Diagrams*. UK : Oxford University Press
- Kurniah, I. (2010). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makanan Karyawan di RS Brawijaya Women and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan tahun 2009*. Jakarta : FKM UIN Syarif Hidayatullah
- Larandini, L. (2013). *Hubungan Cita Rasa Makanan dan Kebersihan Pramusaji Terhadap Daya Terima Makanan Pasien Rawat Inap Pasca Melahirkan di RSIA Muhammadiyah Taman Puring Jakarta Selatan tahun 2013*. Jakarta : Fakultas Ilmu Kesehatan Gizi UHAMKA
- Lupton, D. (1998). *Food, The Body and The Self*. Londong : Sage Publications
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhrata
- Mozkowitz, H.R. (1987). *Food Texture*. New York : Marcel Dekker Inc
- Munawar, A. (2011). *Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan, dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 Di RSUP DR Hasan Sadikin Bandung*. Jakarta : Fakultas Kesehatan Masyarakat UI
- Notoadmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Priyanto, O.H. (2009). *Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang*. Semarang : Fakultas Keolahragaan Universitas Negeri Semarang
- Putri, A.C. (2011). *Hubungan Antara Penampilan, Rasa dan Cita Rasa Makanan dengan Daya Terima di Pusdik Armed Cimahi tahun 2011*. Bandung : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung
- Putri, R.E. (2015). *Hubungan Karakteristik, Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Bekasi tahun 2015*. Jakarta : Fakultas Ilmu Kesehatan Gizi UHAMKA
- Rijadi, C.B. (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*. Jakarta : Fakultas Kesehatan Masyarakat UI
- Ruslita, I., Edith, S., & Irfanny, A. (2012). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta
- Setyaningih, D., Anton, A., & Maya, P.S. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press
- Setyawan & Budi, S. (2013). *Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan SMA 1 Pemali Bangka Belitung*
Jurnal Gizi dan Pangan IPB Bogor
- Setyawari, G.N. (2013). *Hubungan Citra Tubuh, Pengaruh Orangtua, dan Faktor Lain dengan Status Gizi Penari Ballet di Sekolah Ballet X Daerah Jakarta Selatan Tahun 2013*. Jakarta : Fakultas Kesehatan Masyarakat UI
- Sediaoetama, A.Dj., (1996). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta : Dian Rakyat

Sugirman, A.K., Aminuddin, S., & Siti, F. (2013). *Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar*

Jurnal Universitas Hasanuddin Makassar

Sholihah, Y.A., Aminuddin, S., & Yustini. (2013). *Gambaran Pola Konsumsi dan Tingkat Kepuasan Santri Putri terhadap Hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar*

Jurnal Universitas Hasanuddin Makassar

Supariasa. (2002). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC

Sutyawan. (2013). *Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan SMA 1 Pemali Bangka Belitung*, Bogor : Institut Pertanian Bogor

Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta : Kompas Gramedia

Sullivan, C.F., (1990). *Management of Medical Food Service 2nd Edition*. USA : Van Nostrand Reinhold

Taylor, A., & Joanna, H. (2007). *Modifying Flavour in Food*. New York : CRC Press

Winarno, F.G., (2002). *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor : M-Brio Press

Yanti, E. (2014). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien di Ruang Penyakit Dalam dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien di RSUD Mandau Duri Tahun 2014*

Jurnal STIKes Tuanku Tambusai Riau

<http://id.wikipedia.org/wiki/umur>

