

**Tingkat Penerimaan Mahasiswa Bengkayang dan Malinau Terhadap Cita
The Admissions Level of Bengkayang and Malinau Student Against Food
Taste in Dormitory II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta**

Kerli Novita Sulistyowati, Isti Suryani
Nutrition Department of Ministry of Health Polytechnic Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55 293
e-mail: Kerlinovita@gmail.com

ABSTRACT

The taste of the food is very important to note in order to produce a satisfying meal in the administration of the food. The taste of the food includes two aspects: the appearance of the food when served early taste of food when eating. This study aims to determine the level of admissions Bengkayang and Malinau to taste the food in Dormitory II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. This type of research is observational with cross sectional design. Bengkayang student research subjects and Malinau Department of Dental Nursing Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. The descriptive analysis performed on each variable are presented in tabular form and narrative. Results of the study is most respondents can receive a portion of the food that give the staple food (95.86%), side dishes (77.45%), and vegetables (73.12%). Most respondents could accept the presentation of the food of the staple diet (89.49%) and side (59.04%), vegetable serving mostly unable to accept that (47%). Most respondents can accept the taste of the food that give the staple food (75.74%), side dishes (61.27%), and vegetables (60.90%). Most respondents could receive food texture of the staple diet (73.68%), side dishes (61.09%), and vegetables (62.61%). The acceptance rate of students to see the food, the majority of respondents are unable to accept the food menu, the menu only on the first day (81%) and the menu the day fifth (81%) is acceptable. In terms of food taste most respondents can not accept the food menu, the menu only on the fifth day (80%) is acceptable. In terms of flavor food most respondents were unable to receive food, the menu is only the fifth day (81%) were acceptable. It can be concluded the opinion of respondents on the performance in terms of large portions of food can largely be receiving food, in terms of the presentation of the food is most respondents can receive food from basic food and side dishes, while the vegetable menu can not be accepted. In terms of most of the food taste can receive food, in terms of texture largely able to receive food. The acceptance rate of respondents to see the food on the menu is first (81%) and the fifth (81%) is acceptable, in terms of taste food on the fifth (80%) were acceptable. The acceptance rate of food in terms of taste on the menu fifth (81%) is acceptable.

Keywords: Taste Food, Food Appearance, Taste Food, Student Opinion, Level Reception.

Rasa Makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Kerli Novita Sari, Setyowati, Isti Suryani
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
e-mail : Kerlinovita@gmail.com

ABSTRAK

Cita rasa makanan merupakan hal sangat penting untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan dalam penyelenggaraan makanan. Cita rasa makanan mencakup 2 aspek yaitu penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan waktu dimakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap cita rasa makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan desain *cross sectional*. Subyek penelitian mahasiswa Bengkayang dan Malinau Jurusan Keperawatan Gigi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Analisis deskriptif dilakukan pada tiap variabel yang disajikan dalam bentuk tabel dan narasi. Hasil dari penelitian adalah sebagian besar responden dapat menerima porsi makanan yang diberikan yaitu makanan pokok (95,86%), lauk (77,45%), dan sayur (73,12%). Sebagian besar responden dapat menerima penyajian makanan dari makanan pokok (89,49%) dan lauk (59,04%), penyajian sayur sebagian besar tidak dapat menerima yaitu (47%). Sebagian besar responden dapat menerima rasa makanan yang diberikan yaitu makanan pokok (75,74%), lauk (61,27%), dan sayur (60,90%). Sebagian besar responden dapat menerima tekstur makanan dari makanan pokok (73,68%), lauk (61,09%), dan sayur (62,61%). Tingkat penerimaan mahasiswa terhadap tampilan makanan, sebagian besar responden tidak dapat menerima menu makanan, hanya pada menu hari pertama (81%) dan menu hari kelima (81%) saja yang dapat diterima. Dari segi rasa makanan sebagian besar responden tidak dapat menerima menu makanan, hanya pada menu hari kelima (80%) saja yang dapat diterima. Sedangkan dari segi citarasa makanan sebagian responden tidak dapat menerima makanan, hanya menu hari kelima (81%) yang dapat diterima. Dapat disimpulkan pendapat responden terhadap penampilan makanan dari segi besar porsi sebagian besar dapat menerima makanan, dari segi penyajian makanan sebagian besar responden dapat menerima makanan dari makanan pokok dan lauk, sedangkan dari menu sayur tidak dapat diterima. Dari segi rasa makanan sebagian besar dapat menerima makanan, dari segi tekstur sebagian besar dapat menerima makanan. Tingkat penerimaan responden terhadap tampilan makanan pada menu pertama (81%) dan hari kelima (81%) dapat diterima, dari segi rasa makanan pada kelima (80%) yang dapat diterima. Tingkat penerimaan makanan dari segi cita rasa pada menu kelima (81%) dapat diterima.

Kata Kunci : Cita Rasa Makanan, Penampilan Makanan, Rasa Makanan, Pendapat Mahasiswa, Tingkat Penerimaan.