

FOOD ACCEPTANCE BASED ON LEFTOVER FOOD AND MENU IN DORMITORY I POLYTECHNIC OF HEALTH YOGYAKARTA

Marsin¹, Joko Susilo², Idi Setiyobroto³
Nutrition Department Polytechnic of Health Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email: Marsin.asin@gmail.com

ABSTRACT

Food service in Dormitory I Polytechnic of Health Yogyakarta is government's institution which provides food continuously for students. Lack of taste and inappropriate menu which was served caused number of leftovers food. This research aims to describe food acceptance based on leftover food and completeness of menu. This is an observational research with cross sectional research design. 32 students of Polytechnic of Health Yogyakarta in 2015 who live in dormitory as boarder are selected as subject. Questionnaire and electronic personal scale are chosen as appropriate instrument to gather data. Research was conducted on May until June 2016. Result shows that average of leftover food in breakfast are; rice 0.78%, egg "rendang" 0.78%, tempe bacem 0.78%, stir-fry papaya 0.78%. The average leftover foods in dinner are; rice 3.12%, sardine 1.56%. Menu recapitulation for breakfast in five days is not complete. Food acceptance based on average leftover foods in breakfast of Monday until Friday are; rice 1.95%, egg "rendang" 0.78%, tempe bacem 0.78%, stir-fry papaya 0.78% and sardine 1.56%. Menu recapitulation on Monday until Friday is not 100% complete.

Keywords: Food acceptance, leftovers food, completeness of menu

¹Student of Nutrition Department Polytechnic of Health Yogyakarta

^{2,3} Lecturer of Nutrition Department Polytechnic of Health Yogyakarta

KAJIAN DAYA TERIMA BERDASARKAN SISA MAKANAN DAN MENU MAKANAN DI ASRAMA I POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

Marsin¹, Joko Susilo², Idi Setiyobroto³
Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email: Marsin.asin@gmail.com

INTISARI

Penyelenggaraan makanan di Asrama I Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta (Poltekkes). Merupakan suatu lembaga pemerintah, yang menyediakan pelayanan makanan secara kontinyu bagi penghuni Asrama. Masalah yang dihadapi adalah rasa makanan dan menu makanan yang tidak sesuai dengan keinginan sehingga menimbulkan banyaknya sisa makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kajian daya terima berdasarkan sisa makanan dan menu makanan. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dilakukan dengan penelitian bersifat deskriptif di bidang gizi dengan rancangan *crosssectional*. Subyek dalam penelitian ini adalah seluruh Mahasiswa Angkatan Tahun 2015 yang terdaftar tinggal di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, sebanyak 32 orang. Alat pengumpulan data menggunakan kuesioner dan timbangan yang dilaksanakan pada bulan Mei s.d Juni 2016. Hasil didapat daya terima berdasarkan rerata sisa makanan pagi sisa makanan yaitu nasi 0,78%, telur rendang 0,78% tempe bacem 0,78%, tumis pepaya 0,78%. Sedangkan daya terima berdasarkan sisa makanan malam sisa makanan yaitu nasi 3,12%, ikan sarden 1,56%. Rekap kelengkapan menu pagi selama lima hari tidak lengkap 100%. Rekap kelengkapan menu malam selama lima hari tidak lengkap 100%. Daya terima makanan berdasarkan rerata sisa makanan dari hari senin sampai hari jumat pagi menu makan yang terdapat sisa yaitu nasi 1,95%, telur rendang 0,78%, tempe bacem 0,78%, tumis pepaya 0,78% dan ikan sarden 1,56%. Rekap kelengkapan menu dari hari senin sampai hari jumat diketahui tidak lengkap 100%.

Kata Kunci: Daya terima, sisa makanan, kelengkapan menu

¹Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

^{2,3}Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta