

HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN MUTU HIDANGAN DENGAN TINGKAT KONSUMSI ENERGI DAN MAKRONUTRIEN PADA REMAJA DI BPSAA PAGADEN SUBANG

Correlation Of Satisfaction Level Of Food Quality With Energy And Macronutrient Intake In Adolescents At Bpsaa Pagaden Subang

Gina Sela Heidi, Indah Nuraeni, Friska Citra Agustia
Prodi Ilmu Gizi FIKes Universitas Jenderal Soedirman
E-mail: ginasheidi03@gmail.com

ABSTRACT

To examine the association between the level of food quality satisfaction with energy and macronutrient intake in adolescents at Balai Perlindungan Sosial Anak (BPSAA) Pagaden Subang. This was a cross sectional study included 45 respondents selected by simple random sampling. Respondents fill the questionnaire of the level of food quality satisfaction and recall 24 hours. Bivariate analysis used Rank-Spearman test. Most of respondents were satisfied with food appearance (95.2%), food flavor (95.7%) and a food variation (93.3%). The average intake of energy and macronutrients of respondents are lower than normal value (energy = 1207.15 kcal; Protein = 42.97 g; Fat = 56.4 g; KH = 131.90 g). The results of the bivariate analysis showed no relationship between the level of food quality satisfaction with energy and macronutrient intake ($p > 0.05$). There was no association between level of food appearance, food flavor and food variation with energy and macronutrient intake in adolescents at BPSAA Pagaden Subang.

Keywords : Food Satisfaction Level, Energy intake, Macronutrient intake, Adolescence, Ophranage

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di panti asuhan melayani anak asuh yang masih berada dalam masa pertumbuhan. Remaja memerlukan energi dan zat gizi yang lebih banyak karena pada masa tersebut merupakan masa dimana percepatan pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Tingkat konsumsi energi dan zat gizi salah satunya ditentukan oleh kuantitas dan kualitas hidangan. Mengetahui hubungan antara tingkat kepuasan mutu hidangan sebagai salah satu *output* dari penyelenggaraan makanan dengan tingkat konsumsi energi dan makronutrien pada remaja di BPSAA Pagaden Subang. Desain penelitian *cross sectional*. Sampel sebanyak 45 remaja yang diambil secara *random sampling* mengisi kuesioner tingkat kepuasan mutu hidangan dan *recall* 24 jam. Data dianalisis menggunakan uji *Rank-Spearman*. Hampir seluruh responden merasa puas dengan penampilan makanan (95,2%), cita rasa makanan (95,7%) dan variasi makanan (93,3%). Rata-rata asupan energi dan makronutrien responden tergolong kurang (energi = 1207,15 Kkal; Protein = 42,97 gr; Lemak = 56,4 gr; KH = 131,90 gr). Hasil analisis bivariat menunjukkan tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan mutu hidangan dengan tingkat konsumsi energi dan makronutrien ($p > 0,05$). Tidak terdapat hubungan antara tingkat kepuasan penampilan makanan, cita rasa makanan dan variasi makanan dengan tingkat konsumsi energi dan makronutrien pada remaja di BPSAA Pagaden Subang.

Kata Kunci : Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan, Tingkat Konsumsi Energi, Tingkat Konsumsi Makronutrien, Remaja, Panti Asuhan

PENDAHULUAN

Balai Perlindungan Sosial Asuhan Anak (BPSAA) Pagaden Subang merupakan panti asuhan milik pemerintah yang menyelenggarakan makan secara masal untuk dibagikan kepada seluruh anak asuh sebanyak tiga kali waktu makan dan satu kali selingan.

Hampir semua penghuni BPSAA Pagaden Subang adalah remaja. Remaja memerlukan energi dan zat gizi yang lebih banyak karena pada masa tersebut merupakan masa dimana percepatan pertumbuhan dan perkembangan tubuh (Arisman, 2010). Dalam ilmu gizi diketahui bahwa energi yang dibutuhkan manusia dihasilkan oleh tiga zat gizi makro, yaitu : karbohidrat, lemak dan protein. Tingkat konsumsi energi dan zat gizi salah satunya ditentukan oleh kuantitas dan kualitas hidangan.

Kualitas makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan dan rasa makanan waktu dimakan (Moehyi, 1992). Sebuah penelitian menyatakan bahwa tingkat kecukupan energi dan protein memiliki hubungan yang nyata dengan tingkat kesukaan

terhadap rasa makanan (Sutyawan dan Setiawan, 2013). Penelitian lain menyebutkan bahwa untuk memenuhi kepuasan konsumen maka perlu diperhatikan cita rasa makanan dan minuman yang tersedia dan juga kesesuaian menu dan selera konsumen (Wulansari *et al.*, 2014).

Hasil Riskesdas (2013) menunjukkan status gizi (IMT/U) remaja usia 13-15 tahun di Jawa Barat menunjukkan sebanyak 2,6% remaja berstatus sangat kurus, 6,5% remaja berstatus kurus, 81,2% remaja berstatus gizi normal, 7,5% remaja mempunyai berat badan lebih dan 2,2% remaja berstatus obesitas. Status gizi remaja usia 16-18 tahun (IMT/U) didapatkan hasil sebanyak 1,4% remaja berstatus sangat kurus, 7,7% remaja berstatus kurus, 83,4% remaja berstatus gizi normal, 6,2% remaja mempunyai berat badan lebih dan 1,4% remaja berstatus obesitas. Hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap 53 anak asuh remaja di BPSAA Pagaden Subang pada minggu ke – 4 bulan Mei tahun 2016 menunjukkan sebanyak 2%

anak asuh berstatus gizi kurus, sebanyak 83% anak asuh berstatus gizi normal, dan sebanyak 15% anak asuh berstatus gizi gemuk.

Sampai saat ini, belum banyak penelitian yang mengulas tentang penilaian kepuasan mutu hidangan dan tingkat konsumsi dengan subjek remaja yang tinggal di panti asuhan. Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk mengkaji kepuasan mutu hidangan sebagai salah satu *output* dari penyelenggaraan makanan institusi dan hubungannya dengan tingkat konsumsi energi dan makronutrien pada remaja yang tinggal di panti asuhan, khususnya di Balai Perlindungan Sosial Asuhan Anak (BPSAA) Pagaden Subang.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian yang digunakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Univariat

Hasil analisis univariat karakteristik responden disajikan pada Tabel 1, Tabel 2 dan Tabel 3.

dalam penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan di BPSAA Pagaden Subang Jawa Barat. Populasi sampel adalah seluruh klien remaja yang terdaftar di BPSAA Pagaden Subang dengan jumlah besar sampel penelitian ini yaitu 45 responden yang diambil menggunakan teknik *simple random sampling*. Kriteria inklusi yang digunakan yaitu klien berusia 13-18 tahun, bersedia menjadi responden dan tidak sedang sakit. Sedangkan kriteria eksklusi yang digunakan yaitu klien dibawah usia 13 tahun dan di atas 18 tahun, mempunyai penyakit tertentu dan berkebutuhan khusus. Kuesioner yang dipakai yaitu kuesioner kepuasan mutu hidangan bertipe skala likert. Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah uji *Rank-Spearman*.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

No.	Karakteristik	Frekuensi	
		N	%
1	Usia		
	a. 13 – 15 tahun	21	46,7
	b. 16-18 tahun	24	53,3
	Total	45	100,0
2	Jenis Kelamin		
	a. Laki – laki	18	40
	b. Perempuan	27	60
	Total	45	100,0
3	Tingkat Pendidikan		
	a. SMP/ sederajat	12	26,7
	b. SMA/ sederajat	33	73,3
	Total	45	100,0
4	Status Gizi		
	a. Kurus	4	8,9
	b. Normal	36	80
	c. Gemuk	5	11,1
	Total	45	100,0

Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa usia menunjukkan bahwa dari 45 orang responden, sebesar 53,3% berusia diantara 16 – 18 tahun, sebesar 60% berjenis kelamin perempuan, sebesar 73,3% responden berjenjang pendidikan SMA dan sebesar 80% responden berstatus gizi normal. Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar responden merasa puas dengan mutu hidangan yang disajikan di BPSAA Pagaden Subang, terdapat 95,2% responden yang merasa puas dengan penampilan makanan, 95,7% responden yang merasa puas dengan cita rasa

makanan dan 93,3% responden merasa puas dengan variasi makanan.

Tabel. 2 Distribusi Frekuensi Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan

No.	Karakteristik	N	%
1	Penampilan Makanan		
	a. Tidak Puas	2	4,8
	b. Puas	43	95,2
	Total	45	100,0
2	Cita Rasa Makanan		
	a. Tidak Puas	1	4,3
	b. Puas	44	95,7
	Total	45	100,0
3	Variasi Makanan		
	a. Tidak Puas	3	6,7
	b. Puas	42	93,3
	Total	45	100,0

Tabel. 3 Distribusi Frekuensi Tingkat Konsumsi

No.	Karakteristik	N	%
1	Tingkat Konsumsi Energi		
	a. Sangat Kurang	36	80
	b. Kurang	9	20
	Total	45	100,0
2	Tingkat Konsumsi Protein		
	a. Sangat Kurang	32	71,1
	b. Kurang	12	26,7
	c. Baik	1	2,2
	Total	45	100,0
3	Tingkat Konsumsi Lemak		
	a. Sangat Kurang	22	48,9
	b. Kurang	13	28,9
	c. Baik	8	17,8
	d. Lebih	2	4,4
	Total	45	100,0
4	Tingkat Konsumsi Karbohidrat		
	a. Sangat kurang	44	97,8
	b. Kurang	1	2,2
	Total	45	100,0

Tabel 3 menunjukkan responden dengan tingkat konsumsi energi yang sangat kurang sebanyak 80% dan responden yang tingkat konsumsi energinya kurang sebesar 20% ; responden yang memiliki tingkat konsumsi protein sangat kurang sebesar

71,1%, responden yang tingkat konsumsi proteinnya kurang sebanyak 26,7% dan responden yang tingkat konsumsi proteinnya baik sebanyak 2,2% ; menunjukkan responden yang memiliki tingkat konsumsi lemak sangat kurang sebesar 48,9%, responden yang memiliki

tingkat konsumsi lemak kurang sebesar 28,9%, responden yang memiliki tingkat asupan lemak baik sebesar 15,5% dan responden yang memiliki tingkat konsumsi lemak lebih sebesar 6,7 ;

responden yang memiliki tingkat konsumsi karbohidrat sangat kurang sebanyak 97,8% dan responden yang memiliki tingkat konsumsi karbohidrat kurang sebesar 2,2%.

2. Analisis Bivariat

Hasil analisis bivariat antara tingkat kepuasan mutu hidangan dan tingkat konsumsi energi dan makronutrien disajikan pada Tabel 4, Tabel 5 dan Tabel 6.

Tabel 4. Hubungan Tingkat Kepuasan Penampilan Makanan dengan Tingkat Konsumsi Energi dan Makronutrien

No.	Kategori Tingkat Konsumsi	P value	Keterangan
1	Energi	0,481	Tidak ada hubungan
2	Protein	0,370	Tidak ada hubungan
3	Lemak	0,747	Tidak ada hubungan
4	Karbohidrat	0,832	Tidak ada hubungan

Tabel 4. menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan penampilan makanan dengan tingkat konsumsi energi ($p = 0,481$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan penampilan makanan dengan tingkat konsumsi protein ($p = 0,370$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan penampilan makanan dengan tingkat konsumsi lemak ($p = 0,747$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan penampilan makanan dengan tingkat konsumsi karbohidrat pada remaja di BPSAA Pagaden Subang ($p = 0,832$).

Tabel 5. Hubungan Tingkat Kepuasan Cita Rasa Makanan dengan Tingkat Konsumsi Energi dan Makronutrien

No.	Kategori Tingkat Konsumsi	P value	Keterangan
1	Energi	0,623	Tidak ada hubungan
2	Protein	0,132	Tidak ada hubungan
3	Lemak	0,623	Tidak ada hubungan
4	Karbohidrat	0,882	Tidak ada hubungan

Tabel 5. menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan cita rasa makanan dengan tingkat konsumsi energi ($p = 0,623$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan cita rasa makanan dengan tingkat konsumsi protein ($p = 0,132$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan cita rasa makanan dengan tingkat konsumsi lemak ($p = 0,623$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan cita rasa makanan dengan tingkat konsumsi karbohidrat ($p = 0,882$) pada remaja di BPSAA Pagaden Subang.

Tabel 6. Hubungan Tingkat Kepuasan Variasi Makanan dengan Tingkat Konsumsi Energi dan Makronutrien

No.	Kategori Tingkat Konsumsi	P value	Keterangan
1	Energi	0,382	Tidak ada hubungan
2	Protein	0,887	Tidak ada hubungan
3	Lemak	0,409	Tidak ada hubungan
4	Karbohidrat	0,793	Tidak ada hubungan

Tabel 6. menunjukkan bahwa Tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan variasi makanan dengan tingkat konsumsi energi ($p = 0,382$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan variasi makanan dengan tingkat konsumsi protein ($0,887$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan variasi makanan dengan tingkat konsumsi lemak ($p = 0,409$), tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan variasi makanan dengan tingkat konsumsi karbohidrat ($p = 0,793$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hampir seluruh responden merasa puas terhadap penampilan makanan (95,2%), cita rasa makanan (95,7%), dan variasi makanan (93,3%) . Sedangkan rata-rata tingkat konsumsi energi dan makronutrientnya sangat rendah, yaitu 1207,15 Kkal ($< 70\%$ AKG) untuk energi; 42,97 gram ($< 80\%$ AKG) untuk protein; 56,4 gram ($<80\%$ AKG) untuk lemak; dan 131,90 gram ($<80\%$ AKG) untuk karbohidrat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat sebagian besar responden memiliki asupan energi dan makronutrien yang rendah bila

dibandingkan dengan kebutuhannya.

Rata-rata asupan energi yang didapatkan dari menu yang disediakan oleh BPSAA adalah sebesar 1483,7 kkal, sedangkan rata-rata kebutuhan energinya adalah sebesar 2132,11 kkal. Perbandingan asupan energi yang dibutuhkan dengan asupan energi yang dikonsumsi yaitu sebesar 69,6% yang termasuk ke dalam kategori asupan energi sangat kurang. Rata-rata asupan protein yang didapatkan dari menu yang disediakan oleh BPSAA adalah sebesar 39,7 gram, sedangkan rata-rata kebutuhan proteinnya adalah sebesar 61,54 gram. Perbandingan asupan protein yang dibutuhkan dengan asupan protein yang dikonsumsi yaitu sebesar 64,5% yang termasuk ke dalam kategori sangat kurang. Rata-rata asupan lemak yang didapatkan dari menu yang disediakan oleh BPSAA adalah sebesar 84 gram, sedangkan rata-rata kebutuhan lemaknya adalah sebesar 71,5 gram. Perbandingan asupan karbohidrat yang dibutuhkan dengan asupan protein yang dikonsumsi yaitu sebesar 117,4% yang termasuk ke dalam kategori baik. Rata-rata asupan karbohidrat yang didapatkan

dari menu yang disediakan oleh BPSAA adalah sebesar 146,7 gram, sedangkan rata-rata kebutuhan karbohidratnya adalah sebesar 294,7 gram. Perbandingan asupan karbohidrat yang dibutuhkan dengan asupan karbohidrat yang dikonsumsi yaitu sebesar 49,7% yang termasuk ke dalam kategori sangat kurang.

Hasil penelitian ini bertentangan dengan beberapa penelitian terdahulu. Penelitian Febrianti (2009) menyatakan terdapat hubungan positif yang antara tingkat konsumsi energi dengan penilaian tingkat kepuasan penampilan makanan, yang berarti semakin meningkat kualitas bentuk dan warna makanan maka semakin meningkat pula tingkat konsumsi energinya. Penelitian Liber *et al.* (2014) menyebutkan bahwa asupan responden yang mendapatkan makanan dengan peningkatan kualitas cita rasa memiliki konsumsi makanan dan asupan zat gizi makro lebih tinggi dibandingkan responden yang tidak mendapatkan makanan biasa tanpa peningkatan kualitas cita rasa. Lebih lanjut, Liber *et al.* (2014) juga menyebutkan bahwa semakin tinggi

antara susunan variasi makanan kaitannya maka semakin tinggi tingkat selera makan, sehingga apabila selera makan baik, maka tingkat konsumsi juga baik.

Ketidakadaan hubungan antar variabel dalam penelitian ini dapat disebabkan oleh berbagai hal :

1. Terdapat faktor lain yang tidak diteliti, seperti faktor internal dan faktor eksternal yang memengaruhi seseorang dalam menerima makanan. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari diri sendiri dan hal yang berkaitan dengan nafsu makan seperti kebiasaan makan, rasa bosan, serta adanya aturan makan tertentu. Faktor eksternal yaitu faktor yang berasal dari lingkungan dan makanan yang disajikan seperti waktu pembagian makanan, cara penyajian, kebersihan alat makan, kebersihan lingkungan tempat makan (Moehyi, 1992).
2. Kemungkinan terjadi bias pada saat pengolahan data asupan gizi dimana persen kecukupan energi dan makronutrien tidak dihitung dengan

cara menghitung tingkat kebutuhan perindividu, melainkan dengan membandingkan tingkat konsumsi dengan rerata kebutuhan remaja berdasarkan AKG.

3. Kemungkinan terjadi bias dari responden pada saat pengisian kuisioner tingkat kepuasan berupa *overreporting*, dimana responden memberi skor kepuasan penampilan makanan lebih tinggi dari persepsi yang sesungguhnya (Supariasa *et al.*, 2012).

Berdasarkan hasil *recall* 24 jam, diketahui bahwa tidak semua responden mengkonsumsi makanan yang telah disediakan dalam jumlah yang cukup. Selama wawancara diketahui bahwa beberapa responden terkadang melewati sarapan karena bangun kesiangan. Beberapa responden juga sering melewatkan makan siang karena biasanya sepulang sekolah, responden lebih memilih untuk tidur siang sebelum melakukan kegiatan piket Mes dan pengembangan keterampilan yang diadakan, seperti degung atau pencak silat di sore hari.

KESIMPULAN

Hampir seluruh responden sudah merasa puas dengan penampilan, cita rasa, dan variasi makanan pada penyelenggaraan makanan di BPSAA Pagaden Subang. Rata-rata asupan energi dan makronutrien responden termasuk ke dalam kategori sangat rendah, kecuali lemak Rata-rata asupan energi. Tidak ada hubungan antara variabel tingkat kepuasan mutu hidangan dengan tingkat konsumsi energi dan makronutrien. Perlu dilakukan penyuluhan pada klien di BPSAA Pagaden Subang agar dapat meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya zat gizi dalam masa pertumbuhan dan perkembangan.

PUSTAKA

- Arisman. 2010. Gizi Dalam Daur Kehidupan : Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 2. EGC. Jakarta.
- Depkes RI. 2000. Pedoman Perbaikan Gizi di Panti Sosial Asuhan Anak (PSAA). Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Febrianti D. 2009. Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi dan Analisis Preferensi Atlet di SMA Negeri Ragunan Jakarta. *Disertasi*. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Liber, Andarwulan N, Adawiyah DR. 2014. *Peningkatan Kualitas Cita Rasa Makanan*

*Rumah Sakit untuk Mempercepat
Penyembuhan Pasien. Jurnal Mutu
Pangan, 1(2): 83-90, ISSN2 355-5017.*

Moehyi S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan
Institusi dan Jasa Boga.* Bharata. Jakarta.

Riskesdas. 2013. *Riset Kesehatan Dasar.* Badan
Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
Kementrian Kesehatan RI Tahun 2013.
Jakarta.

Supariasa IDN, Bakri B, dan Fajar I. 2012.
Penilaian Status Gizi. EGC. Jakarta.

Sutyawan dan Setiawan B. 2013.
*Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima
Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa
Asrama Kelas Unggulan SMA 1 Pemali
Bangka Belitung.* Jurnal Gizi dan Pangan,
8(3): 207—214, ISSN 1978 – 1059.

Wulansari A, Setiawan B, dan Sinaga T. 2014.
*Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat
Kepuasan Konsumen di Kantin Zea Mays
Institut Pertanian Bogor,* Jurnal Gizi dan
Pangan. 8(2): 1.