

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Gambaran Umum Panti Asuhan

Panti Asuhan Al-Hasanah terletak di jalan Panca Usaha, Kelurahan Pandau Jaya, Kecamatan Siak Hulu, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Panti Asuhan ini didirikan pada 17 Juli 2000. Panti Asuhan Al-Hasanah di pimpin oleh Syahrizal Hasan, S. Kom sebagai ketua yayasan, dengan sekretaris Darmawati dan bendahara Hj. Nurhaimi juga sebagai pengasuh Panti Asuhan Al-Hasanah. Panti Asuhan Al-Hasanah di bawah naungan Yayasan Hasan Syeh Haji Muhammad Nur Al-Hasanah. Panti Asuhan Al-Hasanah memiliki struktur kepengurusan yaitu pengasuh 2 orang dibedakan untuk anak asuh putri dan putra, tenaga kerja lainnya terdiri dari 1 orang tata usaha, 2 orang guru tahfidz, 1 orang admin sosial.

Panti Asuhan Al-Hasanah didirikan oleh ibu Hj. Nurhaimi dan alm. Suaminya bernama bapak Hj. Hasan Noer. Sebelum mendirikan panti asuhan, mereka terlebih dahulu mendirikan Yayasan Syeh Haji Muhammad Nur Al-Hasanah, yang kemudian membangun sebuah sekolah, karena banyak siswa sekolah tersebut berasal dari keluarga fakir miskin, yatim, dan yatim piatu mereka merasa perlu untuk membangun panti asuhan untuk menyediakan tempat tinggal dan perawatan bagi anak - anak tersebut.

Panti Asuhan Al-Hasanah telah mendidik anak asuh yang terdiri dari dari anak yatim, piatu, yatim piatu dhuafa dan anak terlantar. Saat ini Panti Asuhan Al-Hasanah memiliki anak asuh berjumlah 80 orang diantaranya 38 orang laki laki dan 42 orang perempuan.

Panti Asuhan Al-Hasanah memiliki visi dan misi, adapun visinya yaitu terwujudnya Panti Asuhan Al-Hasanah sebagai lembaga kesejahteraan sosial anak yang berbasis pesantren untuk mewujudkan generasi islam yang hasanah, memiliki imtaq, menguasai iptek, mencintai Al - Qur`an dan menjalankan sunnah Rasulullah SAW. Dan misi yaitu menjalankan program pesantren di Panti Asuhan Al-Hasanah, pembekalan Anak Asuh Panti Asuhan Al-Hasanah dengan Imtak dan Iptek & kreatif serta mandiri, memberikan pelayanan asuhan anak di Panti asuhan Al-Hasanah sesuai dengan hak-hak anak dan sistem layanan asuhan berkelanjutan, menyalurkan bakat dan minat anak asuh sesuai dengan

potensinya, meningkatkan kualitas kelembagaan dan pelayanan Panti Asuhan Al-Hasanah, menjadikan Panti sebagai wadah pembentukan anak asuh yang menjalankan sunnah Rasulullah SAW sehingga terwujudnya generasi yang hasanah, melaksanakan kegiatan belajar mengajar dan mengamalkan Al Qur`an. Dan tujuan Panti Asuhan Al-Hasanah Tujuan membantu anak penyandang masalah social yang berstatus yatim, piatu, yatim piatu, miskin, terlantar, korban brncana, korban konflik, keputusan pengadilan dan lain sebagainya untuk mendapatkan haknya.

Panti Asuhan Al-Hasanah mempunyai sarana dan prasarana yaitu fasilitas tidur/istirahat, fasilitas belajar, fasilitas bermain, fasilitas MCK, fasilitas makan minum dan dapur, fasilitas konseling, fasilitas beribadah, fasilitas ekstrakurikuler, perpustakaan, warung, sekolah SD dan SMP serta minibus yang disediakan untuk mengantar anak asuh yang bersekolah diluar panti.

5.2 Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan Al – Hasanah

Panti Asuhan Al-Hasanah merupakan lembaga penyelenggaraan makanan institusi yang bertanggung jawab untuk memberikan pelayanan kesejahteraan kesejahteraan sosial dengan merawat dan mendidik anak yatim piatu dan terantar, memberikan pelayanan pengganti orang tua/wali anak dalam memenuhi kebutuhan fisik, mental dan sosial kepada anak asuh sehingga memperoleh kesempatan yang luas dan memadai. Makanan yang disajikan dimasak di dapur oleh satu orang tenaga pengolah makanan dan dibantu oleh anak asuh yang piket setiap harinya.

Panti asuhan Al-Hasanah termasuk tidak bersifat komersial dan berasal dari dana yang diberikan oleh Kementrian Sosial Daerah, dan Donatur tidak tetap. Dana yang diberikan oleh Kementrian Sosial Daerah digunakan seefisien mungkin hingga dana berikutnya keluar. Namun, jika dana tersebut habis sebelum dana berikutnya keluar, maka keperluan makan dan kebutuhan lainnya untuk panti asuhan ditutupi dengan dana pribadi dari pendiri panti asuhan, yang diperoleh dari usaha perkebunan sawit milik pendiri panti asuhan.

Panti Asuhan Al-Hasanah mempunyai susunan menu yang sederhana dan variasi tergantung dari jumlah dana yang disediakan oleh pihak institusi atau stock bahan untuk menu yang sudah ditetapkan diganti dengan menggunakan bahan yang ada di panti saja. Menu yang diberikan meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur. Frekuensi pemberian makan di Panti Asuhan Al-Hasanah adalah tiga kali makanan utama. Jadwal pemberian makan di Panti Sosial Asuhan Al-Hasanah adalah pukul 07.00 WIB untuk sarapan, pukul 13.00 untuk makan siang dan malam pukul 20.00.

5.3 Karakteristik Anak Panti Asuhan Al – Hasanah

Distribusi Frekuensi berdasarkan umur dan jenis kelamin anak. Sampel penelitian ini ada seluruh anak usia 7 – 12 tahun yang berjumlah 22 orang. Karakteristik responden penelitian ini, yaitu :

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin dan Umur

Kategori	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	12	54,5
Perempuan	10	45,5
Total	22	100
Usia		
7 tahun	1	4,5
8 tahun	4	18,2
9 tahun	6	27,3
10 tahun	10	45,5
11 tahun	1	4,5
12 tahun	0	0
Total	22	100

Berdasarkan Tabel 2 distribusi frekuensi jenis kelamin dan umur terlihat bahwa responden yang berjenis kelamin laki – laki yaitu 54,5% lebih banyak dibandingkan dengan perempuan yaitu sebesar 45,5%. Karakteristik usia responden dimulai dari usia 7 tahun sampai 12 tahun, paling banyak pada usia 10 tahun sebesar 45,5% dan paling sedikit pada usia 7 dan 11 tahun sebesar 4,5%.

Di usia sekolah, anak biasanya cenderung memiliki perilaku sulit dan pemilih untuk makan, hanya makan makanan tertentu, menghabiskan porsi makannya dengan lama dan tidak menghabiskan makanannya setiap kali makan. Dikarenakan daya terima makanan untuk cita rasa yang kurang, cara pengolahan yang seadanya dan variasi bahan makanan yang itu itu saja dan tidak menarik. Anak usia sekolah ini juga suka jajan diluar seperti makanan dan minuman manis.

5.4 Distribusi Cita Rasa Terhadap Makanan

a. Rasa

Rasa makanan memiliki 4 aspek yaitu rasa, aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu. Kategori skor yaitu Kurang : jumlah penilaian <60%, Cukup : jumlah penilaian 60 - 80%, dan Enak : jumlah penilaian >80%. Distribusi Frekuensi berdasarkan rasa terhadap makanan dapat dilihat dibawah ini :

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Rasa Terhadap Makanan

Kategori	n	%
Rasa		
Kurang	8	36,4
Cukup	10	45,5
Baik	4	18,2
Total	22	100

Berdasarkan Tabel 3 distribusi frekuensi rasa terhadap makanan yang disajikan terlihat bahwa hampir separuh anak asuh menilai rasa pada makanan termasuk kategori cukup yaitu 45,5% dan kurang 36%. Sedangkan kategori baik 18%. Dari hasil persentase diatas didapat bahwa persentase kategori cukup itu lebih tinggi tetapi kategori cukup termasuk kedalam persentase kategori kurang.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di Panti Asuhan Al-Hasanah bahwa persentase yang didapatkan pada penilaian dari kategori mengenai rasa makanan bahwa anak kurang suka terhadap makanan yang disajikan karena cita rasa yang kurang membuat anak tidak berselera makan dan bosan dengan bumbu yang digunakan. Pada saat di wawancara anak asuh mengatakan kurang enak pada menu makanan sayur yang masih terasa hambar, kurang menggunakan bumbu, bumbu yang digunakan kurang lengkap dan bervariasi seperti rempah-

rempah dan bawang-bawangan sehingga rasanya kurang enak yang membuat makanan tidak habis. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat (Mardhiyah. 2019).

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Amelia (2017) di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang diketahui bahwa rasa makanan dikategorikan kurang baik, anak asuh menyatakan sebanyak 44,7% hal ini dapat disebabkan karena anak tidak suka dengan bumbu yang digunakan pada makanan yang disajikan pada panti.

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Sulistiawati (2021) menunjukkan bahwa semakin baik penilaian responden terhadap rasa makanan maka semakin sedikit sisa makanannya. Responden dengan sisa makanan sedikit cenderung menilai rasa makanan dalam kategori memuaskan begitupula sebaliknya pasien dengan sisa makanan banyak cenderung menilai rasa makanan tidak memuaskan dalam hal ini rasa makanan merupakan aspek penilaian makanan yang sulit dinilai secara akurat karena bersifat sangat subyektif, sehingga penilaian rasa makanan tergantung selera pasien yang mengkonsumsinya, jika makanan yang disajikan sesuai dengan selera maka akan meninggalkan sisa makanan sedikit begitupula sebaliknya.

Standar bumbu pada makanan yang disajikan adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan. Tujuan standar bumbu yaitu untuk konsistensi rasa hidangan yang diproduksi, penyederhanaan persiapan bumbu Manfaat standarisasi bumbu yaitu memudahkan dalam peracikan bumbu, satu macam dapat digunakan untuk beberapa macam hidangan dan jumlah porsi tertentu. Bumbu yang pas pada hidangan makanan membuat rasa pada makanan semakin meningkat (Himatulloh, 2017).

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil presepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut. Rasa makanan menjadi salah satu aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera (Agustina L. 2018).

b. Aroma

Aroma merupakan komponen pembentuk cita rasa pada sebuah hidangan makanan. Konsumen dapat mengetahui cita rasa dari makanan atau minuman melalui aroma makanan (West, Wood, dan Harger 2006).

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Aroma Terhadap Makanan

Kategori	n	%
Aroma		
Kurang	3	13,6
Cukup	16	72,7
Baik	3	13,6
Total	22	100

Berdasarkan Tabel 4 distribusi frekuensi aroma terhadap makanan yang disajikan terlihat bahwa lebih dari setengah anak asuh menilai aroma pada makanan termasuk kategori cukup yaitu 72,7%, kurang 13,6% dan baik 13,6%. Dari hasil persentase diatas didapat bahwa tersentase kategori cukup itu lebih tinggi tetapi kategori cukup termasuk mendekati kedalam persentase kategori kurang.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di Panti Asuhan Al – Hasanah bahwa persentase yang didapatkan pada penilaian dari kategori mengenai aroma makanan bahwa anak kurang suka terhadap aroma makanan yang disajikan. Pada saat wawancara secara langsung anak asuh mengatakan aroma pada makanan lauk tidak tercium sedap, karena kurang adanya bumbu seperti rempah-rempahan dan bawang di makanan. Karena pengolahan lauk seperti gulai kurang menggunakan bumbu yang lengkap dan kurang terasa dan pengolahan sayur hanya menggunakan bawang dan garam saja. Aroma yang sedap dapat dihasilkan dari bumbu yang lengkap seperti adanya bawang dan rempah-rempah yang didalam masakan.

Aroma merupakan reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut. Aroma yang dikeluarkan dari suatu makanan dapat mempengaruhi selera makan konsumen (West, Wood, dan Harger 2006).

Aroma yang tercium akan sangat mempengaruhi cita rasa makanan. Aroma yang dikeluarkan setiap makanan berbeda-beda, disebabkan karena aroma alami bahan utama yang digunakan atau karena cara pengolahannya. Terkadang di dalam masakan diberi tambahan bumbu tertentu untuk membuat aroma masakan lebih merangsang selera makan. Kriteria yang dinilai adalah bau yang sedap atau kurang sedap (Wayansari, Anwar, Amri, 2018).

c. Tekstur

Tekstur adalah struktur dan wujud dari sebuah makanan. Tekstur makanan memberikan pengaruh tersendiri terhadap cita rasa makanan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat di pengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan (Dilasari, dkk. 2022).

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Tektur Terhadap Makanan

Kategori	n	%
Tekstur		
Kurang	1	4,5
Cukup	20	90,9
Baik	1	4,5
Total	22	100

Berdasarkan Tabel 5 distribusi frekuensi tekstur terhadap makanan yang disajikan terlihat bahwa hampir seluruh anak asuh menilai tekstur pada makanan termasuk kategori cukup yaitu 90,9%, kurang 4,5% dan baik 4,5%. Dapat dinilai bahwa anak asuh menyatakan tekstur makanan tidak sesuai.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di Panti Asuhan Al – Hasanah bahwa persentase yang didapatkan pada penilaian dari kategori mengenai tekstur makanan bahwa anak merasa cukup terhadap tekstur makanan yang disajikan. Tetapi sebagian anak asuh menyatakan kurang suka tekstur makanan yang disajikan karena terlalu lembek, seperti makanan pokok (nasi) menurut anak asuh bahwa tekstur pada nasi terlalu lembek karena penggunaan air yang banyak saat pemasakan sehingga menghasilkan tekstur yang lembek, membuat anak asuh tidak menghabiskan makanannya. Tekstur lauk hewani dan lauk nabati menurut anak asuh cukup untuk menerima makanan yang disajikan. Dan untuk sayur menurut anak asuh bahwa tekstur sayur seperti menu gulai kacang panjang masih lunak dan kurang menyukainya karena proses pemasakan yang terlalu lama.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ariyanti (2017) sebagian besar responden (97,5%) menilai tekstur makanan yang disediakan di RS Soeratro Gemolong Kabupaten Sragen sudah sesuai, bahwa tekstur makanan sudah baik membuat responden banyak menghabiskan makanannya. Sensitivitas indera perasa ditentukan oleh konsistensi makanan. Tekstur makanan merupakan komponen yang dapat menentukan kualitas makanan. Penyajian makanan perlu memerhatikan tingkat kematangan dari suatu makanan.

Tekstur makanan memberikan pengaruh tersendiri terhadap cita rasa makanan. Untuk mendapatkan makanan yang memiliki tekstur yang baik diperlukan pengetahuan memasak. Bahan makanan yang terlalu lama mengalami proses pemasakan dapat menyebabkan nilai gizi yang terkandung dalam bahan makanan tersebut berkurang. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat di pengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan (Dilasari, dkk. 2022).

d. Penampilan

Penampilan makanan memiliki 4 aspek yaitu warna, tekstur, bentuk, dan cara penyajian. Distribusi Frekuensi penampilan terhadap makanan dapat dilihat dibawah ini :

Tabel 6 Distribusi Frekuensi Penampilan Terhadap Makanan

Kategori	n	%
Penampilan		
Kurang	12	54,5
Cukup	9	40,9
Baik	1	4,5
Total	22	100

Berdasarkan Tabel 6 distribusi frekuensi penampilan terhadap makanan yang disajikan terlihat bahwa setengah anak asuh menilai penampilan pada makanan termasuk kategori kurang yaitu 54,5%, cukup 40,9% dan baik 4,5%. Dapat dinilai bahwa anak asuh menyatakan penampilan makanan tidak menarik.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di Panti Asuhan Al – Hasanah bahwa persentase yang didapatkan pada penilaian dari kategori penampilan makanan itu kurang menarik terhadap menu yang disajikan karena dari segi warna, tekstur, bentuk dan cara penyajian kurang bervariasi tidak ada hiasan yang membuat penampilan jadi menarik. Dari segi warna pada makanan yang

disajikan menurut anak asuh tidak adanya variasi warna dari makanan pokok, lauk dan sayur salah satu menunya yaitu gulai ayam kacang panjang. Dan menurut anak asuh bentuk dan cara penyajiannya/penataannya salah satunya nasi goreng yang langsung saja di campur dengan telur membuat terlalu sederhana, seadanya saja dan tidak adanya hiasan atau garnis membuat anak asuh merasa menu yang disajikan tidak menarik.

Panti Asuhan Al – Hasanah mempunyai menu yang kurang bervariasi karena dana yang disediakan oleh pihak institusi terbatas dan hanya ada 1 orang tenaga pengelola makanan dan di bantu anak asuh yang sudah ada jadwal piket, sehingga menu yang disajikan terbatas dengan kemampuan yang mereka miliki. Kemampuan dan biaya yang terbatas membuat penyajian makanan di panti ini hanya seadanya saja. Hal ini membuat makanan yang dihidangkan menjadi tidak menarik untuk anak asuh.

Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indra pelihat. Indra penglihatan sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, serta penyajian makanannya. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan yang baik antar tekstur makanan, serta konsistensi yang baik dari makanan yang disajikan, sangat mempengaruhi selera makan konsumen dan juga mampu membuat konsumen menikmati makanan yang disajikan (Widyastuti, dkk. 2014).

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Ayu Surya (2015), di Panti Asuhan Liga Dakwah Kota Padang, hasil penelitiannya didapatkan bahwa jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, maka semua upaya yang telah dilakukan untuk menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan menjadi tidak berarti. Penampilan makanan saat disajikan akan merangsang indera terutama indera penglihatan yang bertalian dengan cita rasa makanan.

Cita rasa terbentuk dari hasil kerja sama kelima macam indra manusia, yakni indera penglihatan, indera penciuman, indera pengecap, indera peraba, serta meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu rasa makanan saat dimakan dan penampilan sewaktu dihidangkan (Mardhiyah. 2019).

Ada tiga hal yang pokok yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan, yaitu pemilihan alat yang digunakan untuk menyajikan makanan yang sesuai dengan volume dan jenis makanan, cara menyusun makanan dalam tempat penyajian makanan yang dapat membarikan kesan yang menarik, dan penghias hidangan yang disesuaikan dengan makanan agar lebih menarik (Mardhiyah, 2019).

Penyajian makanan, yaitu alat yang digunakan sesuai dengan makanan yang disajikan, cara menyusun makanan dalam tempat penyajian, dan garnish yang digunakan. Makanan mencakup warna, porsi dan penyajian makanan menjadi suatu yang penting dalam penampilan makanan. Makanan mencakup warna, porsi dan penyajian makanan menjadi suatu yang penting dalam penampilan makanan (Nareswara, 2017).

5.5 Distribusi Daya Terima Sisa Makanan Terhadap Makanan

Distribusi Frekuensi berdasarkan Daya Terima Sisa Makanan terhadap makanan. Kategori skor yaitu Sisa makan banyak >20% dan Sisa makanan sedikit <20%.

Tabel 7 Distribusi Daya Terima Sisa Makanan Terhadap Makanan

Kategori	n	%
Sisa Makanan Pagi		
Sisa Makan Banyak >20%	12	54,5
Sisa Makan Sedikit <20%	10	45,5
Total	22	100
Sisa Makan Siang		
Sisa Makan Banyak >20%	12	54,0
Sisa Makan Sedikit <20%	10	45,0
Total	22	100
Sisa Makan Malam		
Sisa Makan Banyak >20%	13	59,1
Sisa Makan Sedikit <20%	9	40,9
Total	22	100

Berdasarkan Tabel 7 distribusi frekuensi daya terima terhadap makanan yang disajikan terlihat bahwa sisa makanan pagi, siang dan malam selama tiga hari itu lebih dari separuh anak asuh menyisakan makanan banyak yaitu pagi 54,5%, siang 54,5% dan malam 59,1%.

Daya terima dapat dilihat dari seberapa banyak makanan yang dapat dihabiskan seseorang. Standar sisa makanan yang termasuk kategori yang menyisakan makanan dalam kategori banyak yaitu >20% dan kategori sisa makanan sedikit yaitu <20 % (Kemenkes,2013).

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan Al –Hasanah selama periode 3 hari berturut – turut terhadap makanan pagi, siang dan malam menunjukkan bahwa sisa makanan anak asuh itu lebih dari 20%. Sisa makan untuk makanan pokok anak asuh masih banyak menyisakan nasi, menurut anak asuh nasi yang disajikan masih lembek karena proses pemasakannya yang dimasak sekaligus banyak/tidak tertakar dan tidak ada variasi makan pokok. Sisa makan untuk lauk hewani tidak banyak menurut anak asuh lauk hewani masih enak jika lauknya ayam dan telur tetapi jika lauknya ikan anak asuh masih ada yang menyisakannya. Sedangkan sisa makan untuk lauk nabati anak asuh masih banyak menyisakan lauk tempe, menurut anak asuh tempe yang disajikan cara pengolahannya tidak bervariasi. Dan sisa makanan untuk sayur anak asuh masih menyisakan sayur seperti kacang panjang, taoge menurut anak asuh menu sayur yang disajikan tidak bervariasi karena proses pemasakannya yang selalu sama.

Sisa makanan dikarenakan pengaruh terhadap cita rasa yang dinilai dari rasa makanan, aroma makanan, tekstur makanan dan penampilan makanan itu kurang. Disebabkan salah satu faktor utama sisa makanan anak adalah nafsu makan anak. Karena cita rasa, susunan menu yang sederhana dan tidak bervariasi, disebabkan dana yang disediakan oleh pihak institusi terbatas. Oleh karena itu makanan yang disajikan sangat sederhana, kurang bervariasi dan membuat selera makan anak asuh sedikit berkurang untuk menerima makanan.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di Panti Asuhan Al –Hasanah dapat disimpulkan bahwa terdapat banyak sisa makanan dikarena menu yang seadanya dan kurang variasi. Saat hari pertama penelitian menu yang disajikan untuk sarapan yaitu (nasi goreng), makan siang yaitu (nasi, gulai ayam sayur kacang panjang, goreng tempe) dan makan malam yaitu (nasi, sambal ikan goreng balado, tumis sawi). Hari kedua penelitian menu yang disajikan untuk sarapan pagi yaitu (nasi goreng), makan siang yaitu (nasi, sambal ikan goreng, sayur taoge bening) dan makan malam yaitu (nasi, sambal telur goreng balado,

tumis sawi). Dan hari ketiga penelitian menu yang disajikan untuk sarapan pagi yaitu (nasi goreng), makan siang yaitu (nasi, sambal ayam tempe goreng balado, tumis sawi) dan makan malam (nasi, gulai ayam sayur kacang panjang, goreng tempe).

Dapat disimpulkan bahwa menu yang disajikan di Panti Asuhan Al – Hasanah kurang bervariasi dan seadanya, disebabkan dana yang disediakan oleh pihak institusi terbatas. Maka sisa makanan yang banyak dapat disebabkan karena rasa, dan menu yang kurang bervariasi pada makanan yang disajikan sehingga anak asuh tidak menghabiskan makanannya. Cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan (Liber et al, 2015).

Hasil penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan Al –Hasanah ini sama dengan penelitian di rumah sakit umum daerah Sanglah Denpasar bahwa responden dengan sisa makanan sedikit cenderung rasa makanan dalam kategori memuaskan begitu pula sebaliknya dengan sisa makanan banyak cenderung menilai rasa makanan tidak memuaskan dalam hal ini rasa makanan merupakan aspek penilaian makanan yang sulit dinilai secara akurat karena bersifat sangat subjektif, sehingga penilaian rasa makanan tergantung dengan selera yang mengkonsumsinya.

Hasil penelitian yang dilakukan As-sibityah dirumah sakit pelita anugerah mranggen, 2017 menemukan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan yaitu sebesar 75,7% responden mengatakan rasa makanan enak dan 24,3% responden mengatakan tidak enak. Rasa makanan enak menyebabkan sisa makanan mejadi lebih sedikit tersisa. Sulistiawati Dwi, dkk. 2021, juga menunjukkan bahwa responden yang mengatakan rasa makanan puas akan memiliki sisa makanan sedikit begitupula sebaliknya apabila reponden mengatakan rasa makanan tidak memuaskan maka sisa makanannya banyak.

5.6 Gambaran Daya Terima Makanan Cita Rasa dan Sisa Makanan

Tabulasi silang untuk melihat jumlah dari setiap masing-masing variabel daya terima makanan berdasarkan cita rasa dan sisa makanan.

a. Tabulasi Silang Rasa Makanan dan Sisa Makanan

Tabel 8 Tabulasi Silang Rasa dan Sisa Makanan

Sisa Makanan	Rasa						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Pagi								
Sisa Makan >20%	6	27%	3	13,6%	3	13,6%	12	54,5%
Sisa Makan <20%	2	9,1%	7	31,8%	1	4,5%	10	45,5%
Total	8	36,4%	10	45,5%	4	18,2%	22	100%
Siang								
Sisa Makan >20%	7	31,8%	4	18,2%	2	9,1%	13	59,1%
Sisa Makan <20%	1	4,5%	6	27,3%	2	9,1%	9	40,9%
Total	8	36,4%	10	45,5%	4	18,2%	22	10%
Malam								
Sisa Makan >20%	7	31,8%	4	18,2%	2	9,1%	13	59,1%
Sisa Makan <20%	1	4,5%	6	27,3%	2	9,1%	9	40,9%
Total	8	36,4%	10	45,5%	4	18,2%	22	100%

Berdasarkan Tabel 8 tabulasi silang terlihat bahwa sisa makanan pagi, siang, malam yang menyisakan makanan >20% itu pada rasa makanan kurang. Daya terima makanan pada rasa makanan kurang, dengan sisa makanan >20% pada pagi hari yaitu 27%. Daya terima makanan pada rasa makanan kurang, dengan sisa makanan >20% pada siang dan malam hari yaitu 31,8%.

Dapat dilihat bahwa ada hubungan rasa makanan yang kurang dapat mempengaruhi terhadap penilaian sisa makanan >20%. Artinya, yang menyatakan rasa makanan tidak sesuai akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan yang menyatakan makanan sesuai akan menyisakan makanan lebih sedikit. Rasa makanan merupakan salah satu aspek utama yang menentukan selera makan pasien sehingga menentukan banyak atau tidaknya sisa makanan.

Rasa makanan mempengaruhi terhadap penilaian daya terima makanan. Rasa yang kurang memiliki sisa makan banyak. Rasa makanan yang baik akan mendorong nafsu makan untuk menghabiskan makanannya. Sebaliknya, jika rasa dari makanan tidak mengugah selera, maka cenderung tidak ingin menghabiskan

makanannya dan meninggalkan sisa makan yang banyak. Rasa makanan menjadi salah satu aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera (Agustina L. 2018).

Daya terima makanan dapat diukur dengan melihat sisa makanan, semakin banyak sisa makanan maka daya terima makanan tersebut rendah. Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan (Fika, 2016).

b. Tabulasi Silang Tekstur dan Sisa Makanan

Tabel 9 Tabulasi Silang Tekstur dan Sisa Makanan

Sisa Makanan	Tekstur						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Pagi								
Sisa Makan >20%	0	0%	11	50%	1	4,5%	12	54,5%
Sisa Makan <20%	1	4,5%	9	40,9%	0	0%	10	45,5%
Total	1	4,5%	20	90,9%	1	4,5%	22	100%
Siang								
Sisa Makan >20%	1	4,5%	12	54,5%	0	0%	13	59,1%
Sisa Makan <20%	0	0%	8	36,4%	1	4,5%	9	40,9%
Total	1	4,5%	20	90,9%	1	4,5%	22	100%
Malam								
Sisa Makan >20%	1	4,5%	12	54,5%	0	0%	13	59,1%
Sisa Makan <20%	0	0%	8	36,4%	1	4,5%	9	40,9%
Total	1	4,5%	20	90,9%	1	4,5%	22	100%

Berdasarkan Tabel 9 tabulasi silang terlihat bahwa sisa makanan pagi, siang, malam yang menyisakan makanan >20% itu pada tekstur makanan cukup. Daya terima makanan pada tekstur makanan cukup, dengan sisa makanan >20% pada pagi hari yaitu 50%. Daya terima makanan pada tekstur makanan cukup, dengan sisa makanan >20% pada siang dan malam hari yaitu 54,5%.

Dapat dilihat bahwa ada hubungan tekstur makanan yang cukup dapat mempengaruhi terhadap penilaian sisa makanan >20%. Artinya, yang menyatakan tekstur makanan tidak sesuai akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan yang menyatakan makanan sesuai akan menyisakan makanan lebih sedikit.

Tekstur makanan yang baik akan mendorong nafsu makan untuk menghabiskan makanannya. Tekstur makanan memberikan pengaruh tersendiri terhadap cita rasa makanan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat di pengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan. Daya terima makan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Untuk mempertahankan kesehatan dan untuk menjalankan fungsinya dengan baik (Dilasari, dkk. 2022).

c. Tabulasi Silang Aroma dan Sisa Makanan

Tabel 10 Tabulasi Silang Aroma dan Sisa Makanan

Sisa Makanan	Aroma						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		N	%
	n	%	n	%	n	%		
Pagi								
Sisa Makan >20%	3	13,6%	7	31,8%	2	9,1%	12	54,5%
Sisa Makan <20%	0	0%	9	40,9%	1	4,5%	10	45,5%
Total	3	13,6%	16	72,7%	3	13,6%	22	100%
Siang								
Sisa Makan >20%	3	13,6%	9	40,9%	1	4,5%	13	59,1
Sisa Makan <20%	0	0%	7	31,8%	2	9,1%	9	40,9%
Total	3	13,6%	16	72,7%	3	13,6%	22	100%
Malam								
Sisa Makan >20%	3	13,6%	9	40,9%	1	4,5%	13	59,1%
Sisa Makan <20%	0	0%	7	31,8%	2	9,1%	9	40,9%
Total	3	13,6%	16	72,7%	3	13,6%	22	100%

Berdasarkan Tabel 10 tabulasi silang terlihat bahwa sisa makanan pagi, siang, malam yang menyisakan makanan >20% itu pada aroma makanan cukup. Daya terima makanan pada aroma makanan cukup, dengan sisa makan <20% pada pagi hari yaitu 40,9%. Daya terima makanan pada aroma makanan cukup, dengan sisa makan >20% pada siang dan malam hari yaitu 40,9%.

Dapat dilihat bahwa ada hubungan aroma makanan yang cukup dapat mempengaruhi terhadap penilaian sisa makanan >20%. Artinya, yang menyatakan aroma makanan tidak sesuai akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan yang menyatakan makanan sesuai akan menyisakan makanan lebih sedikit.

Aroma makanan yang dihasilkan dari bahan makanan atau perpaduan bahan makanan yang telah dimasak dan menghasilkan suatu uap yang merangsang hidung, aroma makanan sedap dan tidak sedap memiliki pengaruh terhadap sisa makanan. Aroma makanan yang tidak sedap memiliki peluang lebih banyak sisa makanannya dibandingkan yang beraroma sedap (Nuraini N. 2017).

Aroma juga mempengaruhi sisa makan banyak. Aroma makanan yang baik akan mendorong nafsu makan untuk menghabiskan makanannya. Aroma merupakan reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut. Aroma yang dikeluarkan dari suatu makanan dapat mempengaruhi selera makan konsumen (West, Wood, dan Harger 2006).

d. Tabulasi Silang Penampilan dan Sisa Makanan

Tabel 11 Tabulasi Silang Penampilan dan Sisa Makanan

Sisa Makanan	Penampilan						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Pagi								
Sisa Makan >20%	9	40,9%	2	9,1%	1	4,5%	12	54,5%
Sisa Makan <20%	3	13,6%	7	31,8%	0	0%	10	45,5%
Total	12	54,5%	9	40,9%	1	4,5%	22	100%
Siang								
Sisa Makan >20%	9	40,9%	4	18,2%	0	0%	13	59,1%
Sisa Makan <20%	3	13,6%	5	22,7%	1	4,5%	9	40,9%
Total	12	54,5%	9	40,9%	1	4,5%	22	100%
Malam								
Sisa Makan >20%	7	31,8%	6	27,3%	0	0%	13	59,1%
Sisa Makan <20%	5	22,7%	3	13,6%	1	4,5%	9	40,9%
Total	12	54,5%	9	40,9%	1	4,5%	22	100%

Berdasarkan Tabel 11 tabulasi silang terlihat bahwa sisa makanan pagi, siang, malam yang menyisakan makanan >20% itu pada penampilan makanan kurang. Daya terima makanan pada penampilan makanan kurang, dengan sisa makanan >20% pada pagi hari yaitu 40,9%. Daya terima makanan pada penampilan makanan kurang, dengan sisa makanan >20% pada siang hari yaitu 40,9% dan penampilan makanan kurang dengan sisa makanan >20% pada malam hari yaitu 31,8%.

Dapat dilihat bahwa ada hubungan penampilan makanan yang kurang dapat mempengaruhi terhadap penilaian sisa makanan >20%. Artinya, yang menyatakan penampilan makanan tidak sesuai akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan yang menyatakan makanan sesuai akan menyisakan makanan lebih sedikit.

Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indra pelihat. Indra penglihatan sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, serta penyajian makanannya. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan yang baik antar tekstur makanan, serta konsistensi yang baik dari makanan yang disajikan, sangat mempengaruhi selera makan konsumen dan juga mampu membuat konsumen menikmati makanan yang disajikan (Widyastuti, dkk. 2014).

Cita rasa makanan juga berpengaruh terhadap daya terima makanan dan banyaknya sisa suatu makanan. Cita rasa makanan dapat dinilai dari penampilan dan rasa makanan. Keduanya perlu diperhatikan untuk menghasilkan makanan yang dapat diterima dengan baik. Penampilan makanan sangat mempengaruhi daya terima makanan karena indra penglihatan sangat peka terhadap warna, tekstur, bentuk, besarnya porsi dan penyajian makanan. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan tekstur yang baik, dan konsistensi yang baik sangat mempengaruhi selera makan dan juga mampu membuat seseorang menikmati (Azhari, 2022).