

SUMMARY

PENILAIAN PENYELENGGARAAN MAKANAN, BESAR PORSI ASUPAN ENERGI DAN PROTEIN SERTA PERSEPSI TARUNA AKADEMI IMIGRASI (AIM) TERHADAP CITA RASA MAKANAN

Created by DHITA PUSPITA

Subject : PENILAIAN PENYELENGGARAAN MAKANAN, BESAR PORSI ASUPAN ENERGI DAN PROTEIN SERTA PERSEPSI TARUNA AKADEMI IMIGRASI (AIM) TERHADAP CITA RASA MAKANAN

Subject Alt : PENILAIAN PENYELENGGARAAN MAKANAN, BESAR PORSI ASUPAN ENERGI DAN PROTEIN SERTA PERSEPSI TARUNA AKADEMI IMIGRASI (AIM) TERHADAP CITA RASA MAKANAN

Keyword : AKADEMI IMIGRASI (AIM) TERHADAP CITA RASA MAKANAN

Description :

PENILAIAN PENYELENGGARAAN MAKANAN, BESAR PORSI, ASUPAN ENERGI DAN PROTEIN SERTA PERSEPSI TARUNA AKADEMI IMIGRASI (AIM) TERHADAP CITA RASA MAKANAN

VI Bab, 132 Halaman, 18 Tabel, 5 Lampiran

LatarBelakang : Survei awal peneliti pada tanggal 23 September 2011, diperoleh bahwa hasil penyelenggaraan makanan di AIM diselenggarakan oleh catering X sejak tahun 1999 dengan tipe pelayanan makanan mandiri. Informasi lain yang didapat bahwa 70% taruna merasa bosan dengan hidangan yang disajikan dan 80% taruna menyisahkan makanan seperti nasi dan lauk nabati.

Metode : Ini merupakan penelitian survei dengan cross-sectional design.

Penelitian dilakukan di Akademi Imigrasi (AIM) bulan Februari 2012. Sampel diambil dengan teknik simple random sampling didapat sebanyak 52 taruna. Data berupa identitas, penyelenggaraan makanan, standar makanan, besar porsi, persepsi cita rasa makanan dan asupan energi, protein. Uji statistik menggunakan uji beda dua rata-rata (Uji T-test Independen).

Hasil : Rata-rata asupan energi taruna yang menyatakan bumbu lauk nabati kurang enak 635.72 kkal (± 88.19), asupan energi taruna yang menyatakan aroma lauk hewani kurang harum 624.64 kkal (± 94.57) dan asupan energi taruna yang menilai suhu lauk hewani, lauk nabati dan sayur kurang sesuai 625.91 kkal (± 92.72). Hasil uji t-test menunjukkan tidak ada perbedaan yang bermakna antara asupan rata-rata energi berdasarkan warna, tekstur, bumbu, aroma, suhu makanan dan variasi hidangan yang disajikan ($p > 0.005$).

Kesimpulan : Tidak ada perbedaan yang bermakna antara asupan rata-rata energi berdasarkan warna, tekstur, bumbu, aroma, suhu makanan dan variasi hidangan yang disajikan. Perlunya dilakukan evaluasi untuk makan pagi dan malam terkait asupan makan, besar porsi dan persepsi taruna terhadap cita rasa makanan.

Daftar Bacaan : 13 (1991-2012)

Date Create : 05/12/2014

Type : Text

Format : PDF
Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-undergraduate_2010-32-107
Collection : undergraduate_2010-32-107
Source : Undergraduate these health of faculty
Relation Collection Universitas Esa Unggul
COverage : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul
Right : copyright2014@esaunggul

Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid (astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id)

Supervisor