

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2021

NINDA AINI SYAHER

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Densitas Zat Gizi, serta Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang Pada Pegawai Di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang

VI Bab, 112 Halaman, 26 Tabel, 4 Gambar, 2 Lampiran

Latar Belakang: Rendahnya penilaian terhadap makanan dapat memengaruhi tingkat konsumsi pegawai. Dalam penyusunan menu, perlu untuk memerhatikan bahan makanan yang berkualitas. Kurang berkualitas atau kurang beragamnya bahan makanan yang digunakan serta rendahnya penilaian terhadap makan siang dapat mengakibatkan kurang terpenuhinya kontribusi zat gizi makan siang pegawai yang selanjutnya dapat berpengaruh pada produktivitas kerja pegawai.

Tujuan: Menganalisis perencanaan menu, preferensi menu, densitas zat gizi, serta kontribusi energi dan zat gizi makan siang pada pegawai yayasan di Kota Tangerang. **Metode:** Desain penelitian ini adalah *cross-sectional*. Tempat penelitian merupakan yayasan di Kota Tangerang. Penelitian ini dilakukan pada bulan September – Oktober 2020. Sampel yang didapat sebanyak 74 responden dengan teknik *total sampling*. Data dikumpulkan dengan wawancara, kuesioner karakteristik responden, angket preferensi menu, dan formulir *food record*. Data densitas energi dan zat gizi didapatkan dari seluruh menu makan siang yang dikonsumsi pada saat pengambilan data. Data densitas asupan zat gizi didapatkan dari asupan makan siang masing-masing responden. Analisis statistik menggunakan uji korelasi *Spearman*. **Hasil:** Uji korelasi *Spearman* menunjukkan variabel yang berhubungan dengan kontribusi zat gizi makan siang adalah densitas asupan vitamin A makan siang ($p\text{-value}=0,0001$), densitas asupan vitamin C makan siang ($p\text{-value}=0,0001$), densitas asupan zat besi makan siang ($p\text{-value}=0,0001$). **Kesimpulan:** Ada hubungan antara densitas asupan vitamin A, densitas asupan vitamin C, densitas asupan zat besi makan siang dengan kontribusi vitamin A, vitamin C, zat besi makan siang.

Kata Kunci: Preferensi menu makan siang, densitas zat gizi makan siang, kontribusi energi dan zat gizi makan siang, pegawai

ABSTRACT



ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
NUTRITION STUDY PROGRAM
THESIS, FEBRUARY 2021

NINDA AINI SYAHER

Analysis of Menu Planning, Menu Preferences, Nutrients Density, and Contribution of Energy and Nutrients of Lunch in Employees at Asy-Syukriyyah Islamic Foundation Tangerang

VI Chapter, 112 Pages, 26 Tables, 4 Figures, 2 Appendices

Background: Low evaluation of food can affect the consumption level of employees. In preparing the menu, it is necessary to pay attention to quality food ingredients. Lack of quality or variety of foodstuffs used and low assessment of lunch can result in insufficient nutritional contributions from employees' lunch which in turn can affect employee work productivity. **Objective:** To analyze menu planning, menu preferences, nutrient density, and the contribution of energy and nutrition of lunch to foundation employees in Tangerang. **Methods:** The study design was cross-sectional. The research site is a foundation in Tangerang. This research was conducted from September – October 2020. The sample obtained was 74 respondents with a total sampling technique. Data were collected by interview, respondent characteristic questionnaire, menu preference questionnaire, and food record form. Energy density and nutrient density data were obtained from the entire lunch menu consumed at the time of data collection. Nutrient density intake data were obtained from the lunch intake of each respondent. Statistical analysis using the Spearman correlation test. **Results:** The Spearman correlation test showed that the variables related to the contribution of nutrition at lunch were the density of vitamin A intake at lunch (p-value = 0.0001), the density of vitamin C intake at lunch (p-value = 0.0001, the density of iron intake at lunch (p-value = 0.0001) **Conclusion:** There is a relationship between the density of vitamin A intake, density of vitamin C intake, density of iron intake at lunch with the contribution of vitamin A, vitamin C, and iron at lunch.

Keywords: Menu preferences of lunch, nutrient density of lunch, energy and nutrient contribution of lunch, employee