

## KUESIONER PENYELENGGARAAN MAKANAN

1. Perencanaan Menu
  - a. Apakah catering melakukan perencanaan menu?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - b. Apakah dalam perencanaan menu yang dibuat catering memperhatikan kecukupan gizi konsumen?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - c. Apakah macam dan peraturan institusi mempengaruhi perencanaan menu yang dibuat catering?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - d. Apakah dalam perencanaan menu yang di buat catering memperhatikan peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - e. Apakah dalam perencanaan menu yang dibuat catering memperhatikan macam dan jumlah konsumen?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - f. Apakah musim/iklim dan keadaan pasar mempengaruhi perencanaan menu yang dilakukan oleh catering?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - g. Berapa biaya makan siang untuk satu orang?
2. Anggaran Belanja
  - a. Apakah dilakukan perhitungan untuk anggaran belanja?
    - a.Ya
    - b. Tidak
  - b. Jika ya, kapan perhitungan anggaran belanja dibuat?
  - c. Bagaimana perencanaan anggaran belanja dilaksanakan?
3. Pembelian Bahan Makanan
  - a. Dengan cara apakah pembelian bahan makanan yang dilaksanakan oleh catering?
  - b. Apakah catering menggunakan spesifikasi bahan makanan dalam pembelian bahan makanan?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - c. Bagaimana frekuensi pembelian bahan makanan oleh catering?
4. Penerimaan Bahan Makanan
  - a. Siapakah yang melakukan penerimaan bahan makanan?
  - b. Bagaimana cara penerimaan bahan makanan?
  - c. Apakah saat penerimaan bahan makanan dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - d. Siapakah yang melakukan pemeriksaan bahan makanan?

5. Penyimpanan Bahan Makanan
  - a. Apakah ada proses penyimpanan bahan makanan?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - b. Apakah ada ruangan khusus untuk penyimpanan bahan makanan?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - c. Apakah bahan makanan yang kering dan segar disimpan ditempat yang terpisah?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - d. Apakah dalam proses penyimpanan, beras disusun menggunakan rak-rak?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - e. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan segar?
  - f. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan kering?
  - g. Berapa lama bahan makanan disimpan?
  - h. Apakah ada teknik khusus yang digunakan sebelum penyimpanan?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - i. Jika ya, teknik apa yang digunakan?
6. Persiapan Bahan Makanan
  - a. Siapakah yang melaksanakan persiapan bahan makanan?
  - b. Kapan dilaksanakan persiapan untuk bahan makanan segar?
  - c. Kapan dilaksanakan persiapan untuk bahan makanan kering?
  - d. Apakah ada pembagian waktu persiapan bahan makanan segar dan kering?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - e. Apakah ada teknik khusus dalam persiapan bahan makanan?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  - f. Jika ya, teknik apa yang digunakan?
7. Pemasakan
  - a. Berapa orang yang bertugas melakukan tugas pemasakan?
  - b. Kapan dilaksanakan proses pemasakan bahan makanan?
  - c. Teknik apa saja yang digunakan dalam proses pemasakan bahan makanan?
8. Pendistribusian dan Penyajian Makanan
  - a. Bagaimana cara pendistribusian bahan makanan?
    - a. Sentralisasi
    - b. Desentralisasi
    - c. Lain-lain....
  - b. Alat transportasi apa yang digunakan untuk membawa makanan dari catering ke konsumen?
  - c. Dengan alat apakah makan siang taruna disajikan?
    - a. Piring
    - b. Rantang
    - c. Kardus
    - d. Plato
    - e. Lain-lain
  - d. Kapan makan siang disajikan?

9. Pencatatan dan Pelaporan
- a. Apakah pencatatan dilakukan pada setiap proses kegiatan penyelenggaraan makanan?
    - a. Ya
    - b. Tidak
  
  - b. Kapan pelaporan dilaksanakan?
    - a. Harian
    - c. Bulanan
    - e. Lain-lain
    - b. Mingguan
    - d. Tahunan

## KUESIONER RESPONDEN CITA RASA MAKANAN

### DATA RESPONDEN

1. Nama :
2. Tempat/tanggal lahir :
3. Umur :
4. Jenis kelamin :

**PILIH LAH JAWABAN DENGAN TANDA (√) YANG MENURUT ANDA COCOK**

Kriteria	Jenis hidangan			
	Lauk nabati	Lauk hewani	Sayur	Nasi
Warna				
a. Menarik				
b. Kurang menarik				
c. Tidak menarik				
Tekstur				
a. Sesuai dengan jenis masakan				
b. Kurang sesuai dengan jenis masakan				
c. Tidak sesuai dengan jenis masakan				
Bumbu				
a. Enak				
b. Kurang enak				
c. Tidak enak				
Aroma				
a. Harum				
b. Kurang harum				
c. Tidak harum				
Suhu (temperatur)				
a. Sesuai				
b. Kurang sesuai				
c. Tidak sesuai				

Menurut anda apakah makanan yang disajikan cukup bervariasi?

- a. Bervariasi
- b. Kurang bervariasi
- c. Tidak bervariasi

Formulir : Sisa Makanan

Tanggal penimbangan :

No	Nama Masakan	URT	Bahan Makanan	Berat (gr)	Berat Sebelum dimakan (gr)	Berat Sesudah dimakan (gr)	Sisa Makanan	Asupan

**Tabel Perbandingan Standar Porsi dengan Besar Porsi Penyajian**

Waktu Makan	Jenis Makanan	Besar Porsi (gr)	Nilai Gizi (Kal)	Standar Porsi (gr)	Nilai Gizi (Kal)	Persentase Standar Porsi dengan Besar Porsi (%)	Persentase Nilai Gizi Standar Porsi dengan Nilai Gizi Besar Porsi (%)	Hasil Ukur
Siang	Nasi							
	Lauk Hewani							
	Lauk Nabati							
	Sayur							
	Buah							
	Total							



## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dhita Puspita  
NIM : 2010-32-107  
Program Studi : Ilmu Gizi  
Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul :

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

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 17 Februari 2012

Dhita Puspita



## RIWAYAT HIDUP PENULIS

### Data Pribadi :

- Nama : Dhita Puspita
- Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 31 Maret 1989
- Alamat : Komplek SekNeg, Jl. Agung Barat 19 Blok  
B 17 No.8 RT : 013/010, Kelurahan :  
Sunter Agung, Kecamatan : Tanjung Priok  
14350
- Nomor Telepon/Hp : 021-6517557/081318209754

### Data Pendidikan :

- 1995 - 2001 : SDN 03 Pagi, Sunter Agung
- 2001 – 2004 : SMPN 116 Jakarta
- 2004 – 2007 : SMUN 80 Jakarta
- 2007 – 2010 : Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II  
Jurusan Gizi
- 2010 – Sekarang : Program Studi Ilmu Gizi  
Fakultas Ilmu – ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul



