ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2016

REPA KUSTIPIA

ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA MENU (PERSEPSI) YANG DISAJIKAN DI LAPAS KELAS II B TASIKMALAYA

V Bab, 140 Halaman, 32 Tabel , 6 Gambar, 6 Lampiran

Latar Belakang : Manajemen kegiatan sistem penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tanahanan (rutan) yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi tenaga pengolah makanan dan lingkungan produksi serta daya terima menu aspek penampilan (warna, tekstur, besar porsi, dan penyajian) dan aspek rasa (suhu, aroma, dan tingkat kematangan) sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan dan rumah tahanan negara.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian survei observasional dengan *cross-sectional design.* Penelitian dilakukan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya pada bulan Desember 2015. Sampel diambil dengan metode *purposive sampling* sebanyak 105 orang narapidana atau Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) terdapat klasifikasi umur yang dikategorikan umur dewasa awal (18-40 tahun) dan dewasa madya (41-60 tahun). Uji Statistik menggunakan uji *Chi-Square.*

Hasil : Secara keseluruhan dari sistem penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya belum memenuhi standar. Adapun variabel yang menyatakan ada hubungan dari daya terima menu aspek penampilan (pendidikan dengan warna, pendidikan dengan besar porsi, umur dengan warna, dan umur dengan tekstur) dan daya terima menu aspek rasa yang menyatakan ada hubungan (umur dengan suhu, umur dengan tingkat kematangan, dan jenis kelamin dengan suhu) karena $p > (\alpha)$ 0,05. Sisanya adalah tidak ada hubungan karena $p < (\alpha)$ 0,05.

Kata kunci : Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Menu, Lapas, Warga Binaan Pemasyarakatan.

Daftar Bacaan : 51 (1988 – 2013)