



ABSTRAK

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

WINDA NOVIKA SARI

HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN DAN RASA MAKANAN
TERHADAP PENYAJIAN MAKAN SIANG DI PONDOK PESANTREN
PUTRI UMUR 13 – 16 TAHUN

VI Bab, 48 Halaman, 6 Tebal, 3 Gambar, 2 Lampiran

Latar Belakang : Penyajian makanan adalah merupakan faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila dalam penyajian tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa (Moehyi,1992).

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penampilan makanan dan rasa makanan dengan penyajian makanan di pondok pesantren.

Metode : Jenis penelitian ini adalah bersifat deskriptif dengan desain cross sectional. Populasi adalah seluruh pesantren putri di Pondok Pesantren Assalamah Depok dengan sampel sebanyak 46 responden. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi. Pengolahan dan analisis data menggunakan uji *chi-square* untuk menganalisis pengaruh penampilan makanan dan rasa makanan dengan penyajian makanan.

Hasil : Dari hasil uji didapat bahwa hasil menunjukkan (39,1%) santri berusia 13 tahun. Penampilan makanan cukup menarik berjumlah (43,5%). Rasa makanan kurang enak berjumlah (41,3%). Penyajian makanan menarik berjumlah (41,3%). Menunjukkan penampilan makanan pengaruh penyajian makanan p value = 0,001 ($p < 0,05$) dan rasa makanan pengaruh penyajian makanan p value = 0,001 ($p < 0,05$)

Kesimpulan : penampilan makanan dan rasa makanan mempengaruhi penyajian makanan yang disajikan

Kata kunci : Umur, Penampilan Makanan, Rasa Makanan, Penyajian Makanan

Daftar Bacaan : 34 (1992-2012).



ABSTRACT

UNIVERSITY OF ESA SUPERIOR
FACULTY OF HEALTH-SCIENCE
NUTRITION SCIENCE STUDY PROGRAM
THESIS, JUNE 2016

WINDA NOVIKA SARI

**REALATIONS FOOD APPEARANCE AND FLAVOR OF THE FOOD TO
STUDY AT BOARDING SCHOOL LUNCHES DAUGHTER AGED 13-16
YESARS**

Chapter VI, 48 pages, 6 Break, 3 Figure, 2 Annexes

Background : Presentation of food is a last factor of the process of organizing the food menu. Although the food is processed with high taste but if the presentation is not done properly, then the value of the food would not be meaningful, because the food was displayed at the time served will stimulate the senses of sight so unappetizing related to taste (Moehyi, 1992).

Objective : This study aimed to determine the effect of food appearance and flavor of the food to serving dishes at the boarding school.

Methods : The study was descriptive with cross sectional design. Population is all of student girls at boarding school Assalamah Depok with a sample of 46 respondents. Data collected through interviews and observations. Data processing and analysis using chi-square for analyze the effect of food appearance and flavor of the food to serving dishes.

Results : From the test results obtained showed that the results (39.1%) of students aged 13 years. Interestingly enough food appearance amounted to (43.5%). The food taste less palatable amounted to (41.3%). Interesting food preparation amounted to (41.3%). Showed the appearance of food influences food preparation p value = 0.001 ($p < 0.05$) and the taste of the food influences food preparation p value = 0.001 ($p < 0.05$)

Conclusion : Food appearance and taste of the food influence the presentation of the food.

Keywords : Age, Appearance Food, Taste Food, Serving Food.
Reading List: 34 (1992-2012).