

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6
F. Manfaat Penelitian	7
1. Bagi Lansia	7
2. Bagi Panti Jompo	7
3. Bagi Prodi Gizi	7
4. Bagi Peneliti	7
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	8
A. Panti Sosial Tresna Werdha	8
B. Lansia	8
C. Proses Fisiologis Penuaan Pada Lansia	8
D. Masalah Gizi Lansia	10
1. Kegemukan (obesitas)	10
2. Tulang keropos (osteoporosis)	11
3. Anemia	11
4. Gout	11
5. Kekurangan Energi Kronis	12
E. Penyelenggaraan Makanan	12

1. Input Sistem Penyelenggaraan Makanan	13
a. Sumber Daya Manusia	14
b. Dana	15
c. Sarana Fisik dan Peralatan	15
1. Letak Dapur.....	15
2. Ruangan.....	16
3. Peralatan dan Perlengkapan Dapur	16
2. Proses Penyelenggaraan Makanan	16
a. Perencanaan Menu	17
b. Pembelian Bahan.....	17
c. Penerimaan Bahan.....	18
d. Penyimpanan Bahan.....	18
e. Persiapan Bahan Makanan	19
f. Pengolahan Bahan Makanan	19
g. Pendistribusian Makanan	19
3. Output Penyelenggaraan Makanan	20
a. Kelengkapan dan Kecukupan Zat Gizi	20
b. Cita Rasa Makanan	21
F. Daya Terima	21
G. Penilaian Daya Terima Makanan	21
H. Asupan Makanan.....	23
I. Kebutuhan Zat Gizi	23
1. Energi	24
2. Protein	24
3. Lemak.....	25
4. Karbohidrat	25
J. Status Gizi Lansia	25
1. Tinggi Badan.....	25
2. Berat Badan.....	26
3. Pengukuran Tinggi Badan Dengan Tinggi Lutut	26
4. Pengukuran Tinggi Badan Dengan Panjang Depa	27
5. <i>Indeks Massa Tubuh</i>	27

K. Kerangka Pemikiran.....	28
L. Kerangka Konsep.....	30
M. Hipotesis Penelitian.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Tempat dan Waktu Penelitian	31
B. Jenis Penelitian.....	31
C. Populasi Dan Sampel	31
1. Populasi.....	31
2. Sampel.....	31
D. Pengumpulan Data	32
E. Instrumen Penelitian.....	33
1. Variabel Penelitian	34
2. Definisi Konseptual.....	34
3. Definisi Operasional.....	35
F. Analisis Data	37
G. Pengolahan Data.....	38
H. Uji Statistik	38
BAB IV HASIL PENELITIAN	39
A. Panti Sosial Tresna Werdha	39
1. Visi Misi Panti	39
2. Tugas Pokok.....	39
3. Struktur Organisasi	40
4. Fasilitas	40
B. Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	41
1. Input	41
a. Sumber Daya Manusia	41
b. Dana	41
c. Sarana Fisik dan Peralatan	42
1. Letak Dapur.....	42
2. Ruangan.....	42

3. Ventilasi dan Pencahayaan.....	43
2. Proses Penyelenggaraan Makanan	43
a. Perencanaan Menu	43
b. Pembelian Bahan Makanan Basah dan Kering	44
c. Penerimaan Bahan Makanan Basah dan Kering	44
d. Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering	44
e. Persiapan Bahan Makanan	45
f. Pengolahan Makanan	46
g. Pemorsian dan Pendistribusian Makanan.....	47
3. Output Penyelenggaraan Makanan	47
4. Analisis Univariat.....	47
a. Distribusi Berdasarkan Jenis Kelamin	48
b. Distribusi Berdasarkan Umur.....	49
c. Status Gizi	49
d. Daya Terima.....	50
1. Makanan Pokok.....	50
2. Lauk Hewani	51
3. Lauk Nabati.....	51
4. Hidangan Sayur.....	52
5. Asupan Makanan	53
a. Asupan Energi	53
b. Asupan Protein	53
c. Asupan Lemak	54
d. Asupan Karbohidrat	54
6. Analisis Bivariat	55
a. Hubungan Daya Terima Makanan dengan Status Gizi	55
b. Hubungan Asupan Energi dengan Status Gizi	55
c. Hubungan Asupan Protein dengan Status Gizi	56
d. Hubungan Asupan Lemak dengan Status Gizi.....	57
e. Hubungan Asupan Karbohidrat dengan Status Gizi.....	58

BAB V PEMBAHASAN	59
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	59
1. Input	59
a. Sumber Daya Manusia	59
b. Dana	60
c. Sarana Fisik dan Peralatan	60
1. Letak Dapur.....	60
2. Ruangan.....	61
3. Ventilasi dan Peralatan.....	62
2. Proses Penyelenggaraan Makanan	62
a. Perencanaan Menu	62
b. Pembelian Bahan Makanan Basah dan Kering	63
c. Penerimaan Bahan Makanan Basah dan Kering	64
d. Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering	65
e. Persiapan Bahan Makanan	65
f. Pengolahan Makanan	66
g. Pemorsian dan Pendistribusian Makanan.....	67
3. Output.....	68
4. Analisis Univariat.....	69
5. Analisis Bivariat.....	73
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi <i>Indeks Massa Tubuh</i>	28
Tabel 3.1 Cara Pengumpulan Data	32
Tabel 4.1 Ketersediaan Zat Gizi Berdasarkan Siklus Menu	48
Tabel 4.2 Hasil Uji <i>Chi-Square</i> Daya Terima dengan Status Gizi	55
Tabel 4.3 Hasil Uji <i>Chi-Square</i> Asupan Energi dengan Status Gizi.....	56
Tabel 4.4 Hasil Uji <i>Chi-Square</i> Asupan Protein dengan Status Gizi.....	56
Tabel 4.5 Hasil Uji <i>Chi-Square</i> Asupan Lemak dengan Status Gizi	57
Tabel 4.6 Hasil Uji <i>Chi-Square</i> Asupan Karbohidrat dengan Status Gizi.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Alur Sistem Penyelenggaraan Makanan	13
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	29
Gambar 2.3 Kerangka Konsep	30
Gambar 4.1 Ruang Pengolahan.....	42
Gambar 4.2 Ventilasi Dapur PSTW Budi Mulia 01	43
Gambar 4.3 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	45
Gambar 4.4 Persiapan Bahan Makanan	46
Gambar 4.5 Pengolahan Makanan	46
Gambar 4.6 Pemorsian Makanan	47
Gambar 4.7 Distribusi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin	49
Gambar 4.8 Distribusi Sampel Berdasarkan Umur.....	49
Gambar 4.9 Distribusi Sampel Berdasarkan Status Gizi	50
Gambar 4.10 Daya Terima Makanan Pokok.....	50
Gambar 4.11 Daya Terima Lauk Hewani	51
Gambar 4.12 Daya Terima Lauk Nabati	52
Gambar 4.13 Daya Terima Hidangan Sayur	52
Gambar 4.14 Rata-rata Asupan Energi	53
Gambar 4.15 Rata-rata Asupan Protein	53
Gambar 4.16 Rata-rata Asupan Lemak.....	54
Gambar 4.17 Rata-rata Asupan Karbohidrat.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner *Food Recall*

Lampiran 2 *Output SPSS*

Lampiran 3 Surat Izin Penelitian

Lampiran 4 Siklus Menu Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung

Lampiran 5 Formulir Bimbingan Skripsi

Lampiran 6 *Form* Penyediaan Makanan dan Minuman WBS